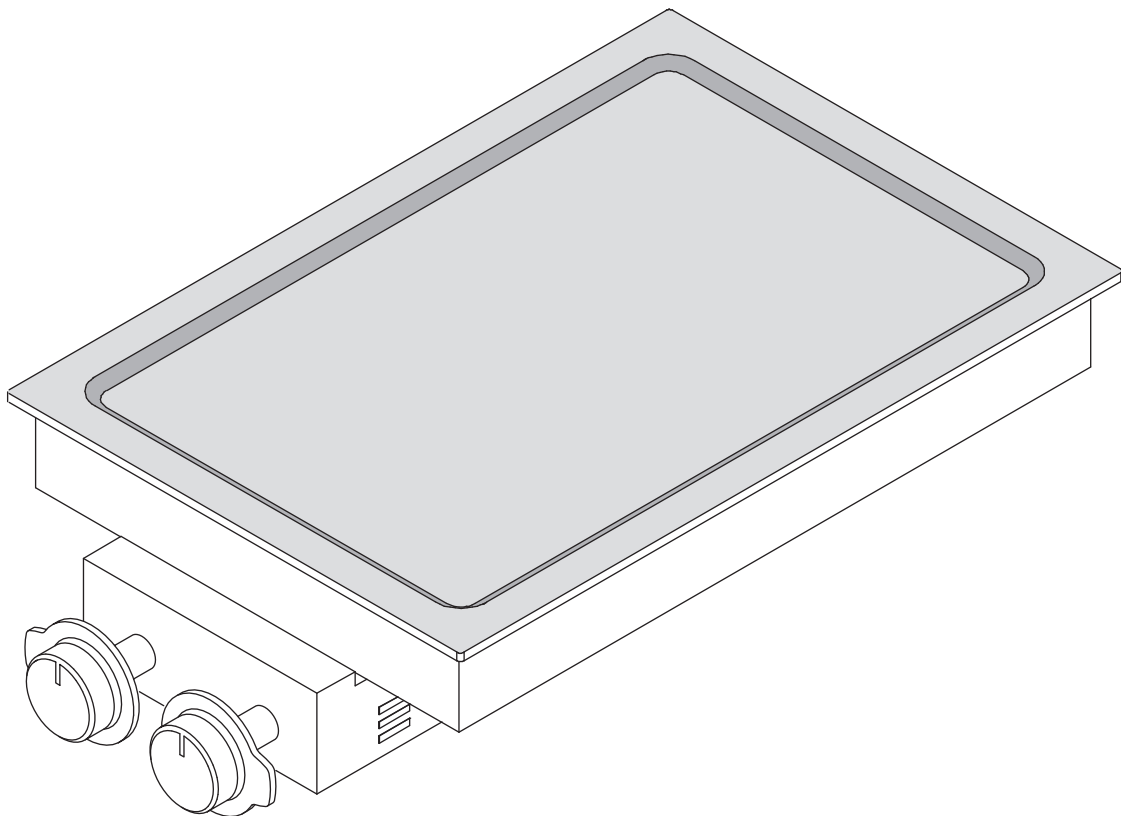


**DE** Bedienungs- und Montageanleitung PT 1 1

Tepan - Edelstahlgrill



**PT11UMDE-001**

**Bedienungs- und Montageanleitung:**

**Original**

**Übersetzung**

**Hersteller**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Deutschland

**Kontakt**

T +49 (0) 8035 / 907-240

F +49 (0) 8035 / 907-249

info@bora.com

www.bora.com

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

© BORA Lüftungstechnik GmbH, 2016

Alle Rechte vorbehalten.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>6</b>
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6
2.2	Sicherheitshinweise Bedienung .....	7
2.3	Sicherheitshinweise Montage .....	8
2.4	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung...	9
2.5	Sicherheitshinweise Ersatzteile .....	9
2.6	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	9
<b>3</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>11</b>
4.1	Aufbau .....	11
4.2	Bedienfeld und Bedienprinzip .....	11
4.3	Funktionsprinzip .....	11
4.3.1	Leistungsstufen .....	11
<b>5</b>	<b>Montage</b>	<b>12</b>
5.1	Lieferumfang prüfen .....	12
5.2	Werkzeug und Hilfsmittel .....	12
5.3	Montagevorgaben .....	12
5.3.1	Sicherheitsabstände .....	12
5.4	Ausschnittsmaße .....	12
5.5	Kochfeld montieren .....	14
5.5.1	Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschrankes .....	14
5.5.2	Einbau des Kochfeldes .....	16
5.6	Stromanschluss .....	17
5.7	Übergabe an den Nutzer .....	17
<b>6</b>	<b>Bedienung</b>	<b>18</b>
6.1	Erstinbetriebnahme .....	18
6.2	Kochfeld ein-/ausschalten .....	18
6.2.1	Grillzone einschalten .....	18
6.2.2	Leistungsstufe einstellen .....	18
<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>19</b>
7.1	Reinigungsmittel .....	19
7.2	Kochfeld pflegen .....	19
7.3	Kochfeld reinigen .....	19
7.3.1	Edelstahl-Grillfläche reinigen .....	19
7.3.2	Bedienknebel reinigen .....	20
<b>8</b>	<b>Störungsbehebung</b>	<b>21</b>
<b>9</b>	<b>Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung</b>	<b>22</b>
9.1	Außerbetriebnahme .....	22
9.2	Demontage .....	22
9.3	Umweltschonende Entsorgung .....	22
<b>10</b>	<b>Garantie, technischer Service und Ersatzteile</b>	<b>23</b>
10.1	Garantie .....	23
10.2	Service .....	23
10.3	Ersatzteile .....	23

# 1 Allgemeines

## Zielgruppe

Diese Bedienungs- und Montageanleitung wendet sich an folgende Zielgruppen:

Zielgruppe	Anforderungen
Bediener	Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der Bedienungsanleitung müssen beachtet werden.
Ambitionierter Heimwerker	Der ambitionierte Heimwerker darf alle notwendigen Tischler- und Montagearbeiten selbst ausführen, soweit er die notwendigen Fähigkeiten und entsprechendes Fachwissen besitzt. Er darf keinesfalls Strom und Gas selbst anschließen.
Montage-Fachpersonal	Das Montage-Fachpersonal darf alle notwendigen Tischler- und Montagearbeiten unter Beachtung der bestehenden Vorschriften ausführen. Die Strom- und Gasanschlüsse müssen vor Inbetriebnahme von einem anerkannten Fachhandwerker aus dem entsprechenden Fachbereich abgenommen werden.
Elektro-Fachpersonal	Der Elektroanschluss darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Elektroinstallation und Inbetriebnahme.
Gas-Fachpersonal	Der Gasanschluss darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.

Tab. 1.1 Zielgruppen

**INFO** Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung dieser Unterlagen und durch unsachgemäße Montage verursacht werden!  
Die Strom- und Gasanschlüsse müssen zwingend von einem anerkannten Fachpersonal ausgeführt werden.  
Die Montage darf nur unter Beachtung der geltenden Normen, Vorschriften und Gesetze erfolgen. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der Betriebs- und Montageanleitung müssen beachtet werden.

## Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

Diese Anleitung ist für mehrere Gerätevarianten gültig. Deshalb ist es möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

## Mitgelte Unterlagen

Mit dieser Bedienungs- und Montageanleitung sind weitere Unterlagen gültig und müssen beachtet werden. Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

**INFO** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Unterlagen entstehen, übernimmt BORA keine Haftung!

## Richtlinien

Diese Geräte entsprechen den folgenden EU/EG-Richtlinien:  
2014/30/EU EMV-Richtlinie  
2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie  
2009/125/EG Ökodesignrichtlinie  
2011/65/EU RoHS-Richtlinie  
2012/19/EU WEEE-Richtlinie

## Darstellung von Informationen

Damit Sie mit dieser Anleitung schnell und sicher arbeiten können, werden einheitliche Formatierungen, Bezifferungen, Symbole, Sicherheitshinweise, Begriffe und Abkürzungen verwendet.

**Handlungsanweisungen** werden durch einen Pfeilkennzeichenet.

► Führen Sie alle Handlungsanweisungen immer in der vorgegebenen Reihenfolge aus.

**Aufzählungen** werden durch ein viereckiges Aufzählungszeichen am Zeilenanfang gekennzeichnet.

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

**INFO** Eine Information weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

### Sicherheits- und Warnhinweise




Die Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Symbolen und Signalwörtern hervorgehoben. Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

#### WARNZEICHEN UND SIGNALWORT! Art und Quelle der Gefahr Folgen bei Nichtbeachtung

#### ► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- Das Warnzeichen macht auf die Gefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	<b>Gefahr</b>	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	<b>Warnung</b>	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	<b>Vorsicht</b>	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.
–	<b>Vorsicht</b>	Weist auf eine Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führen kann.

Tab. 1.2 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

## 2 Sicherheit

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

**INFO** Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Der Benutzer ist für die Reinigung, Pflege und sichere Anwendung des Gerätes verantwortlich. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Die Betriebs- und Montageanleitung enthält wichtige Hinweise für die Montage und die Bedienung. Dadurch schützen Sie sich vor Verletzungen und verhindern Schäden am Gerät. Auf der Rückseite dieser Betriebs- und Montageanleitung finden Sie die Kontaktdaten für weitere Informationen, Anwendungs- und Gebrauchsfragen.
- Der Begriff Gerät wird sowohl für Kochfelder, Kochfeldabzüge als auch für Kochfelder mit Kochfeldabzug verwendet.
- ▶ Lesen Sie die Betriebs- und Montageanleitung vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Bewahren Sie die Betriebs- und Montageanleitung immer griffbereit auf, damit diese bei Bedarf zur Verfügung steht.
- ▶ Geben Sie die Betriebs- und Montageanleitung an den Nachbesitzer weiter, wenn Sie das Gerät verkaufen.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden.
- ▶ Schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass heiße Kochstellen nicht berührt werden.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.
- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

#### Umluftbetrieb

**INFO** Bei jedem Kochvorgang wird durch das Kochen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben.

**INFO** Im Umluftbetrieb wird nur geringfügig Feuchtigkeit aus dem Kochdunst entfernt.

- ▶ Sorgen Sie bei Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.
- ▶ Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 15 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

#### Bei Kindern und Personen mit speziellen Fähigkeiten im Haushalt

- ▶ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.
- ▶ Halten Sie Kinder und andere Personen von den heißen Kochstellen fern.

#### Eigenmächtige Veränderungen

Durch eigenmächtige Veränderungen können Gefahren vom Gerät ausgehen.

- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

#### Reinigung und Pflege

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Verschmutzungen können zur Beschädigung oder zu Geruchsbelästigung führen. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

- Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen

und zur Sachbeschädigung führen (s. Kap. Reinigung und Pflege).

- ▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes ab, um die darunterliegende Elektronik nicht zu beschädigen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!
- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld möglichst nach jedem Kochvorgang.
- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr immer an (nicht ziehen!), um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.

## 2.2 Sicherheitshinweise Bedienung

### Kochfeld



#### **GEFAHR!** **Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld!**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit einem Deckel.



#### **GEFAHR!** **Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten!**

Entzündbare Flüssigkeiten in der Nähe des Kochfeldes können explodieren und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Lagern Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Kochfeldes.



#### **GEFAHR!** **Stromschlaggefahr!**

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Glaskeramik kann die darunterliegende Elektronik beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen.

- ▶ Schalten Sie das Kochfeld bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten oder Schütze sicher vom Netz.



#### **WARNUNG!** **Verbrennungsgefahr durch heißes Kochfeld!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile werden bei Betrieb heiß. Nach Abschalten der Kochzone muss diese erst unter 60 °C abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie das heiße Kochfeld nicht.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Kochfeld fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



#### **WARNUNG!** **Brandgefahr durch Gegenstände auf der Kochfläche!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile sind bei eingeschalteter Kochzone und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände, die sich auf dem Kochfeld befinden, können sich erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr durch heiße Gegenstände!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile sind bei eingeschalteter Kochzone und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände (Topfdeckel, Kochfeldabzugsabdeckung), die sich auf dem Kochfeld befinden, erhitzen sich sehr schnell und können zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.
- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).

**VORSICHT!**  
**Austreten von heißen Flüssigkeiten!**  
Ein unbeaufsichtigter Kochvorgang kann zum Überkochen und Austreten von heißen Flüssigkeiten führen.

- ▶ Ein Kochvorgang ist zu überwachen.
- ▶ Ein kurzzeitiger Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

## 2.3 Sicherheitshinweise Montage

Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

Arbeiten an elektrischen Bauteilen müssen durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung getroffen wird.

## Kochfeld



**GEFAHR!**  
**Stromschlaggefahr!**

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine feste Verbindung an der Netzspannung angeklemt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeklemt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Einrichtung vorgesehen ist, die eine Trennung vom Netz mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig ermöglicht (LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, Schütze).



**GEFAHR!**  
**Stromschlaggefahr!**

Wenn die Netzanschlussleitung mit heißen Kochstellen in Kontakt kommt, kann es beschädigt werden. Eine beschädigte Netzanschlussleitung kann einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.



**VORSICHT!**  
**Rückenverletzung durch schwere Belastung möglich!**

Beim Herausnehmen und Einsetzen des Gerätes können durch falsche Handhabung Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf auftreten.

- ▶ Heben Sie das Kochfeld immer zu zweit aus der Verpackung.
- ▶ Legen Sie das Kochfeld immer zu zweit in den Arbeitsplattenausschnitt ein.
- ▶ Verwenden Sie ggf. geeignete Hilfsmittel, um Schäden bzw. Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf zu vermeiden.



- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät.
- Ein beschädigtes Gerät gefährdet Ihre Sicherheit.
- Reparaturarbeiten dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen.

## 2.4 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

Die Demontage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.



### GEFAHR!

#### Stromschlaggefahr!

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von LS-Schaltern, Sicherungen, Sicherungsautomaten oder Schützen sicher vom Netz.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.



### GEFAHR!

#### Erstickungsgefahr!

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder lebensgefährlich sein.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht und umgehend.

## 2.5 Sicherheitshinweise Ersatzteile



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr und Sachbeschädigung!

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.

## 2.6 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten bestimmt. Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den Gebrauch im Außenbereich
- den Einbau in Fahrzeugen
- das Beheizen des Raumes
- den Betrieb in nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen)
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung)

Eine andere Verwendung als in dieser Betriebs- und Montageanleitung beschrieben oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß. BORA haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung.

**Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!**

### INFO

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH haften nicht für Schäden, die aus Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen.

### 3 Technische Daten

Parameter	Wert
Anschlussspannung	380 - 415 V 2N
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme	4,8 kW
Absicherung mindestens	2 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	370 x 540 x 68 mm
Abmessungen Schaltkasten (Breite x Tiefe x Höhe)	190 x 121 x 71 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/ Verpackung)	19,7 kg
Kochfeld	
Leistungsstufen	1 - 9, stufenlos
Kochzone vorn	300 x 235 mm 2400 W
Kochzone hinten	300 x 235 mm 2400 W
Temperaturregelbereich	60 - 250 °C

Tab. 3.1 Technische Daten

#### Gerätemaße

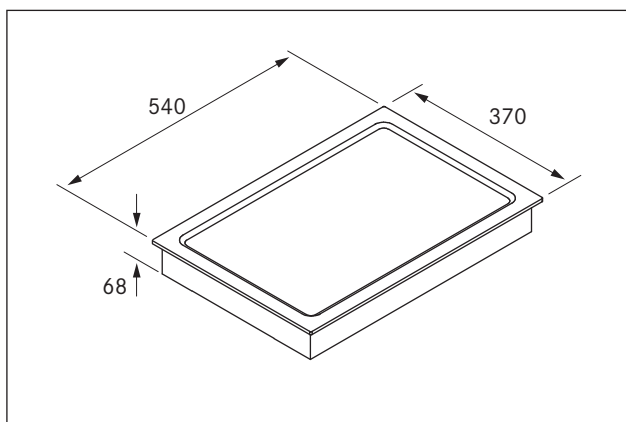


Abb. 3.1 Gerätemaße

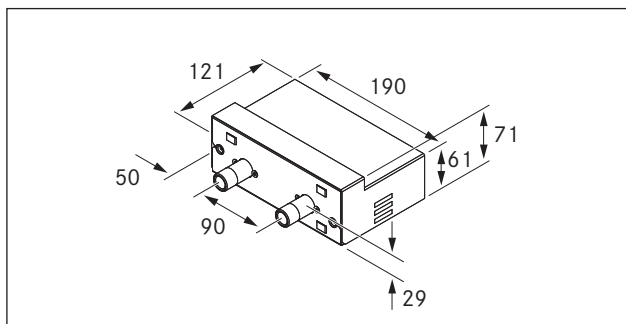


Abb. 3.2 Schaltkastenmaße

## 4 Gerätebeschreibung

Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

Der Tepan-Edelstahlgrill hat folgende Merkmale:

- Zwei Grillzonen
- Zwei Bedienknebel
- Betriebskontrollleuchten
- Schaltkasten mit Kindersicherung

### 4.1 Aufbau

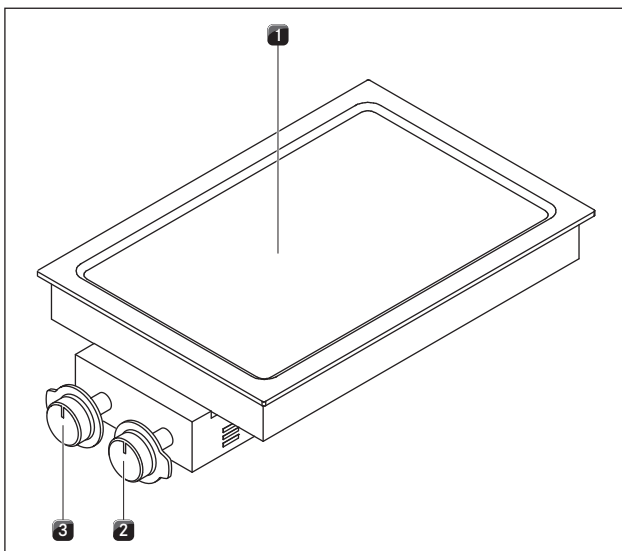


Abb. 4.1 Tepan-Edelstahlgrill

- [1] Zwei Grillzonen
- [2] Bedienknebel hintere Grillzone
- [3] Bedienknebel vordere Grillzone

### 4.2 Bedienfeld und Bedienprinzip

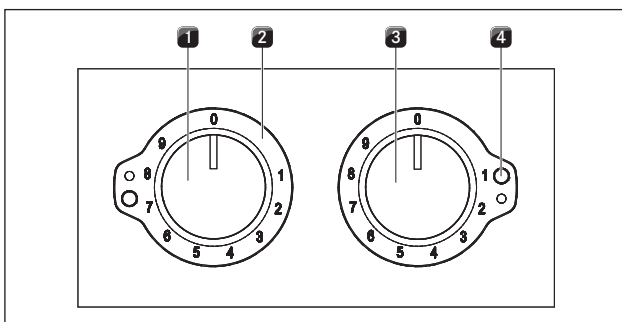


Abb. 4.2 Bedienknebel

- [1] Bedienknebel vordere Grillzone
- [2] Leistungsstufenmanschette
- [3] Bedienknebel hintere Grillzone
- [4] Betriebskontrollleuchte

Anzeigefeld	Anzeige	Bedeutung
Betriebskontrollleuchte	an	Tepan-Grillzone eingeschaltet
	aus	Tepan-Grillzone ausgeschaltet

Tab. 4.1 Bedeutung der Anzeige

### Knebel-Bedienung

Das Bedienfeld ist mit zwei Bedienknebeln ausgestattet. Sie bedienen das Gerät, indem Sie den jeweiligen Bedienknebel auf die entsprechende Leistungsstufe stellen.

### Betriebskontrollleuchte

Leuchtet die Kontrolllampe, ist die zugeordnete Kochzone eingeschaltet.

### 4.3 Funktionsprinzip

Unter der Grillzone befinden sich zwei Heizelemente. Wenn die Grillzone eingeschaltet wird, erzeugt das Heizelement Wärme, die direkt die Grillfläche erhitzt. Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt von 1-9 stufenlos.

#### 4.3.1 Leistungsstufen

Die Leistung des Tepan-Edelstahlgrills bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen der Speisen. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Leistungsstufe gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Tätigkeit	Leistungsstufe
Warmhalten von fertig gegarten Speisen	1
Dünsten von Früchten, z.B. Apfelspalten, Pfirsichhälften, Bananenspalten	2-3
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	4-5
Anbraten von paniertem oder mit Backteig umhülltem Fisch, Pfannkuchen, Bratwürste, Schweinefleisch, Lammfleisch	5-6
Anbraten von Reibekuchen, Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln	6-7
Scharfes Anbraten von Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	8-9

Tab. 4.2 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

## 5 Montage

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.

**INFO** Das Kochfeld darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herde, Backöfen sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.

**INFO** Die Auflagefläche der Arbeitsplatten und Wandabschlussleisten muss aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.

**INFO** Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln, oder gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.

### 5.1 Lieferumfang prüfen

Benennung	Anzahl
Ausgleichsplatten Schaltkasten	6
Bedienknebel	2
Bedienungs- und Montageanleitungssset	1
Befestigungsmuttern	2
Befestigungsschrauben Kochfeld	4
Befestigungsschrauben Schaltkasten	2
Bohrschablone	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Innensechskantschlüssel	1
Kochfeld	1
Leistungsstufenmanschetten	2
Montagebügel	1
Montagelaschen Kochfeld	4
Tepan-Spachtel	1

Tab. 5.1 Lieferumfang

- ▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigung.
- ▶ Informieren Sie sofort den BORA Kundendienst, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- ▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.
- ▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (s. Kap. Außerbetriebnahme und Entsorgung).

### 5.2 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Kochfeldes benötigen Sie nachfolgendes Werkzeug:

- Bleistift
- Bohrmaschine oder Akkubohrer mit Forstnerbohrer Ø 30mm
- Bohrschablone (im Lieferumfang enthalten)
- Kreuzschlitzschraubendreher Z2
- Silikondichtmasse zum Versiegeln der Schnittflächen

### 5.3 Montagevorgaben

#### 5.3.1 Sicherheitsabstände

- ▶ Halten Sie diese Sicherheitsabstände ein:

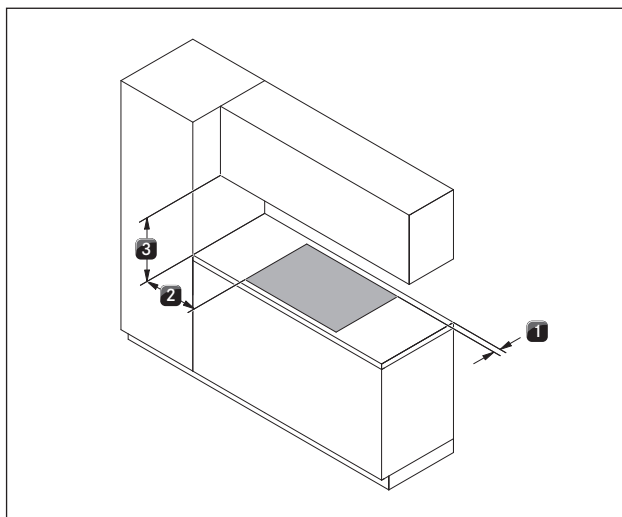


Abb. 5.1 Mindestabstände

- [1] 50 mm Mindestabstand hinten vom Arbeitsplattenausschnitt bis Hinterkante Arbeitsplatte.
- [2] 50 mm Mindestabstand links und rechts vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu nebenstehendem Schrank oder einer Raumwand. Aus ergonomischen Gründen und für ein effizientes Kochfeldabzugsverhalten werden 300 mm Mindestabstand empfohlen.
- [3] 700 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank. Aus ergonomischen Gründen werden 1000 mm Mindestabstand empfohlen.

### 5.4 Ausschnittsmaße

#### Arbeitsplatte vorbereiten

- ▶ Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der angegebenen Ausschnittsmaße.
- ▶ Stellen Sie eine fachgerechte Versiegelung der Schnittflächen bei Arbeitsplatten sicher.
- ▶ Halten Sie die Hinweise der Arbeitsplattenhersteller ein.

## Arbeitsplattenüberstand

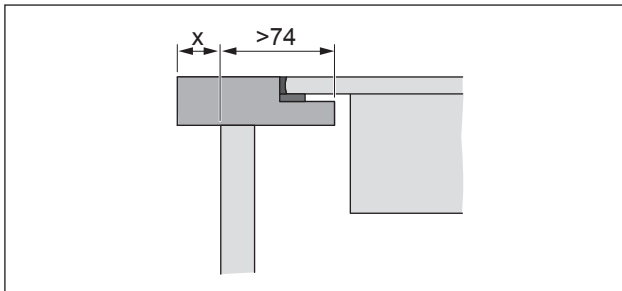


Abb. 5.2 Arbeitsplattenüberstand

- Beachten Sie den Arbeitsplattenüberstand x bei der Erstellung des Arbeitsplattenausschnitts. Gültig für Flächenbündige- und Aufsatzmontage.

## Flächenbündige Montage

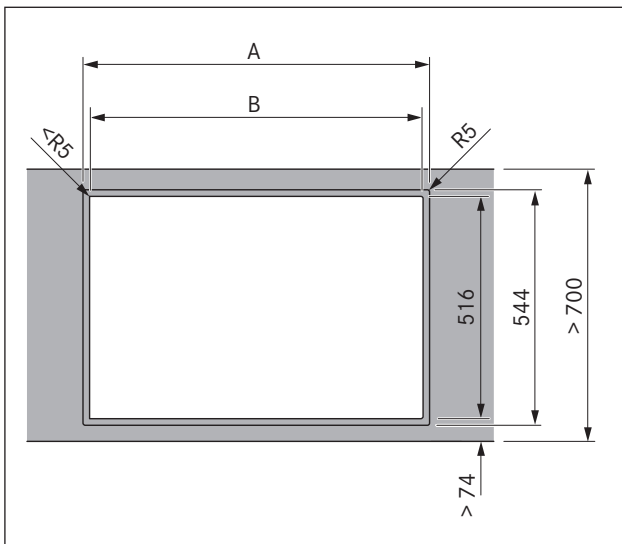


Abb. 5.3 Flächenbündige Montage

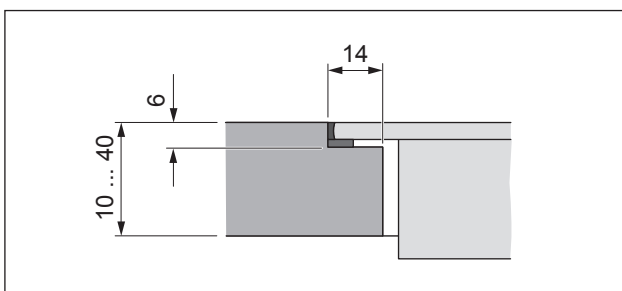


Abb. 5.4 Falzmaß für flächenbündige Montage

**INFO** Bei Verwendung des Induktions-Glaskeramik-Woks muss das Falzmaß bei flächenbündigem Einbau auf 7 mm erhöht werden.

## Aufsatzmontage

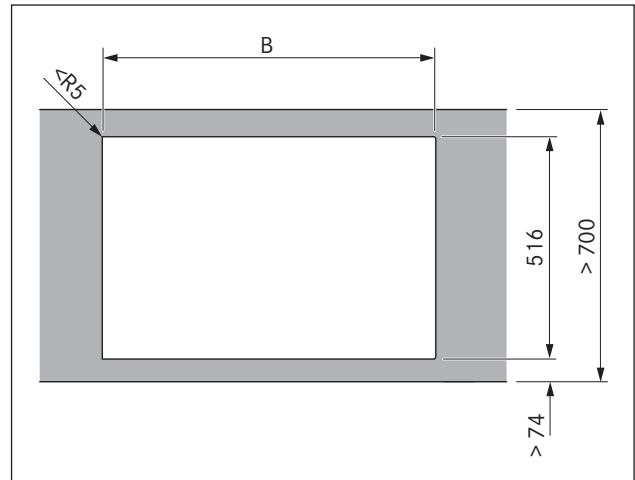


Abb. 5.5 Aufsatzmontage

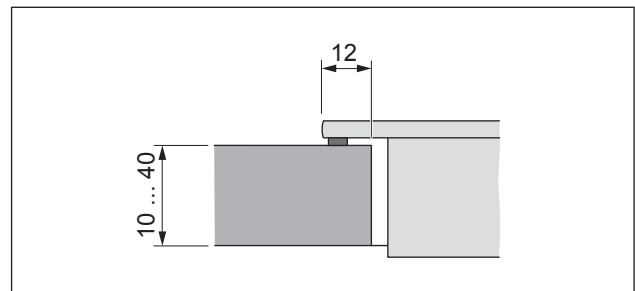









Abb. 5.6 Schnitt Aufsatzmontage

Ausschnittsmaße beim Einbau von Kochfeldern bzw. Kochfeldern und des Kochfeldabzuges nebeneinander:

Kochfelder / Kochfeldabzug	A in mm	B in mm
 1/0	374	346
 2/0	745	717
 3/0	1116	1088
 1/1	485	457
 2/1	856	828
 3/2	1338	1310
 4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Ausschnittsmaße

## 5.5 Kochfeld montieren

**INFO** Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.

**INFO** Umlaufend der Einbaugeräte sind zwei Millimeter Abstand vorgesehen.

**INFO** Zwischen den Kochfeldern bzw. den Kochfeldern und dem Kochfeldabzug ist jeweils die dem Kochfeld beiliegende Montageschiene zu montieren.

**INFO** Unterhalb des Gerätes ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Dieser muss für Wartungsarbeiten herausnehmbar befestigt sein.

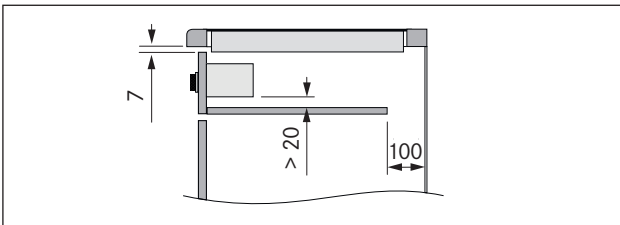


Abb. 5.7 Seitenansicht Kabelschutzboden und Belüftung

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen für Wartungs- und Reinigungszwecke herausnehmbar sein.

### 5.5.1 Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks

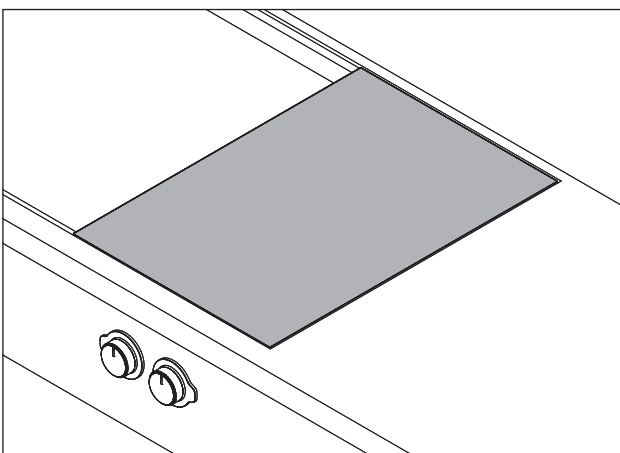


Abb. 5.8 Schaltkasten und Kochfeld im eingebauten Zustand

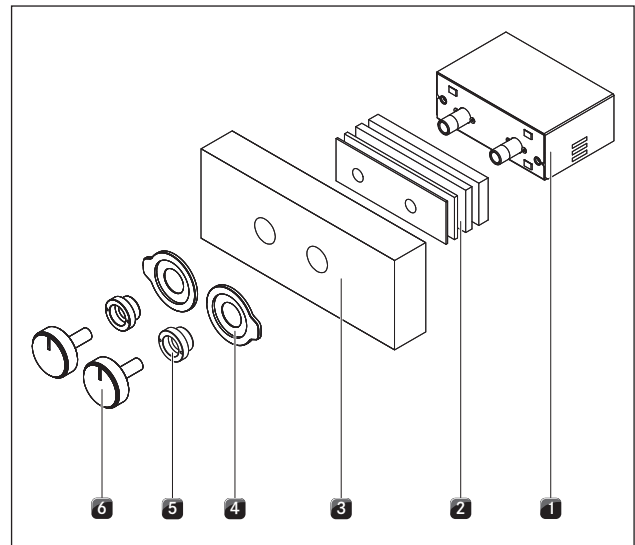


Abb. 5.9 Aufbau Schaltkasten

- [1] Schaltkasten
- [2] Ausgleichsplatten
- [3] Blende (nicht im Lieferumfang enthalten)
- [4] Leistungsstufenmanschetten
- [5] Muttern
- [6] Bedienknöpfe

- Zeichnen Sie mit Hilfe der mitgelieferten Bohrschablone die Bohrungen entsprechend an.

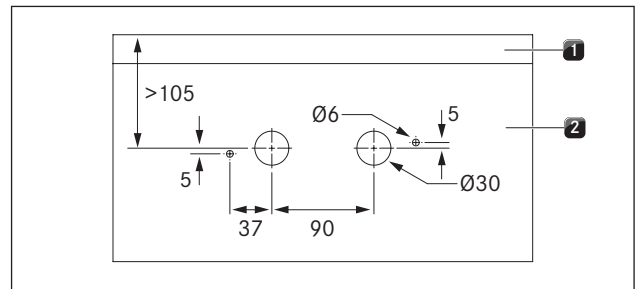


Abb. 5.10 Bohrschablone

- [1] Arbeitsplatte
- [2] Blende

- Bohren Sie die Bohrungen vor, um ein Ausreißen der Blende zu verhindern.

#### Anzahl Ausgleichsplatten ermitteln

- Mit den Ausgleichsplatten [2] und der Blende [3] ist eine Gesamtmaß von insgesamt 36 mm zusammenzustellen.
- Das Gesamtmaß von 36 mm ist unbedingt einzuhalten, um eine einwandfreie Funktion des Schaltkastens [1] zu gewährleisten.

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

Tab. 5.3 Ausgleichsplatten Übersicht

### Schaltkasten befestigen

- ▶ Stecken Sie den Schaltkasten [1] mit den aufgesteckten Ausgleichsplatten [2] von hinten in die Blendenbohrung.
- ▶ Stecken Sie an der Vorderseite der Blende die beiden Leistungsstufenmanschetten [4] auf.

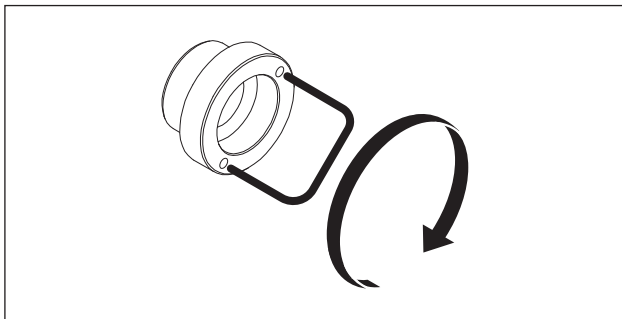


Abb. 5.11 Befestigungsmutter anziehen

- ▶ Schrauben Sie die Befestigungsmuttern [5] mit dem Montagebügel auf und ziehen Sie die Befestigungsmutter mit max. 10 Nm fest.
- ▶ Stecken Sie die Linse von vorne in die Leistungsstufenmanschette.
- ▶ Stecken Sie den Bedienknebel [6] auf.

### Bedienknebel justieren

Für die Feinjustierung kann der Abstand des Bedienknebels zur Leistungsstufenmanschette eingestellt werden.

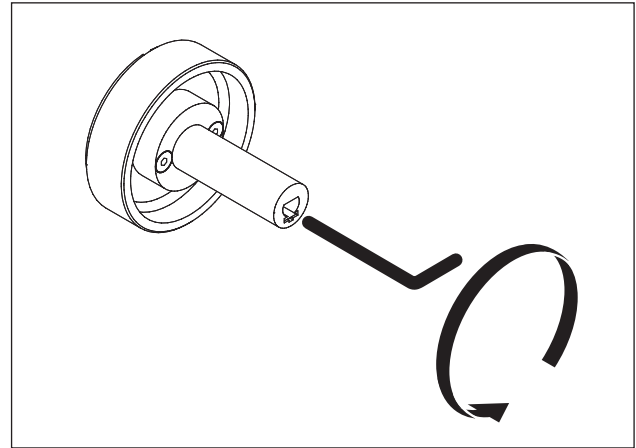


Abb. 5.12 Bedienknebel einstellen

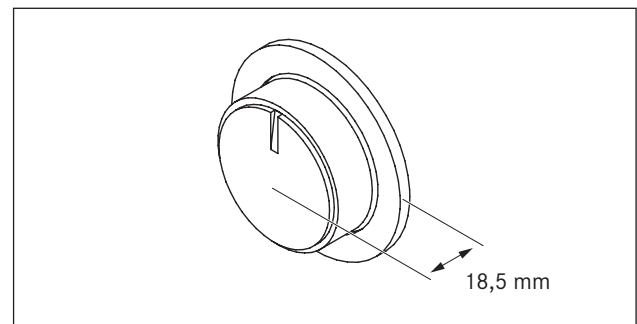


Abb. 5.13 Abstand Bedienknebel

### 5.5.2 Einbau des Kochfeldes

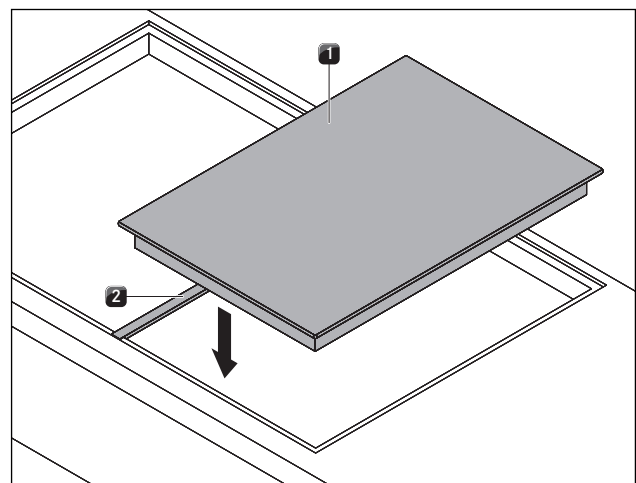


Abb. 5.14 Montageschiene und Kochfeld einlegen

- [1] Kochfeld
- [2] Montageschiene

- ▶ Platzieren Sie die Montageschiene [2] im Arbeitsplattenausschnitt.
- ▶ Legen Sie das Kochfeld [1] ein.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld [1] exakt aus.

- ▶ Richten Sie die Montageschiene [2] aus, dass diese unter dem Kochfeld und dem Kochfeldabzug PL540 gleichmässig aufliegt.

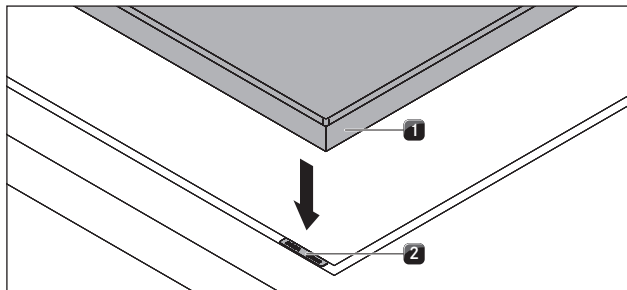


Abb. 5.15 Kochfeld und Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatten

- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.

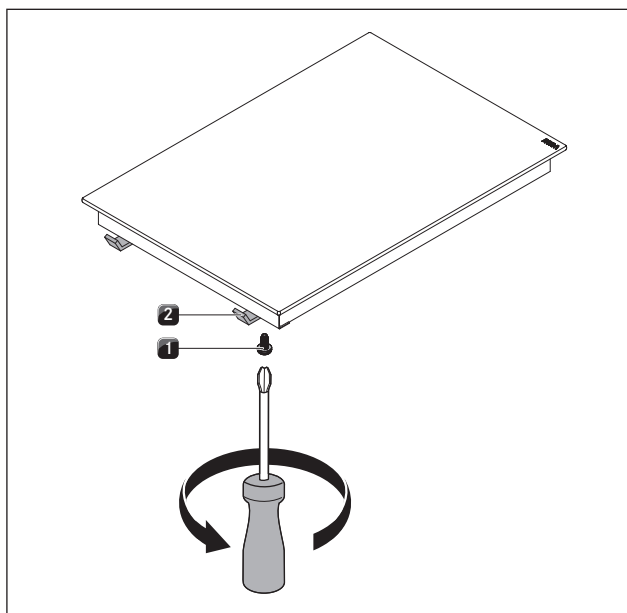


Abb. 5.16 Befestigungsklammern

- [1] Schraube
- [1] Befestigungsklammer

- ▶ Befestigen Sie das Kochfeld [1] mit den Befestigungsklammern [2].
- ▶ Ziehen Sie die Schrauben [1] der Befestigungsklammern mit max. 10 Nm fest.
- ▶ Kontrollieren Sie die korrekte Ausrichtung.
- ▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten die Geräte mit schwarzer hitzebeständiger Silikon-dichtmasse.

## Verbindung Kochfeld und Schaltkasten herstellen

- ▶ Stellen Sie die Verbindung zwischen Kochfeld und Schaltkasten her.
- ▶ Verbinden Sie zuerst das gelb-grüne Erdungskabel mit der gekennzeichneten Stelle am Schaltkasten.



Erdungs-Symbol.

- ▶ Verbinden Sie nun den mehrpoligen und farblich gekennzeichneten Stecker der jeweiligen Kochzone mit der entsprechenden farblichen Buchse am Schaltkasten.

## Verbindung Heizelement zum Schaltkasten herstellen

**INFO** Knicken Sie niemals die Temperaturfühler-Leitung

Verbinden Sie die farblich markierten Temperaturfühler an der Unterseite des Tepan-Kochfeldes mit der entsprechenden Aufnahme.

- ▶ Nehmen Sie die Abdeckbleche der Temperaturfühler-Aufnahme, indem Sie die Feder zusammendrücken, heraus.
- ▶ Stecken Sie den entsprechenden Temperaturfühler in die farblich zueinander passende Aufnahme.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Temperaturfühler in der Aufnahme gerade eingerastet sind
- ▶ Stecken Sie zur Befestigung der Temperaturfühler die Abdeckbleche von hinten in die Aufnahme.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Abdeckbleche dicht am Gehäuse anliegen.

## 5.6 Stromanschluss

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- ▶ Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein.

**INFO** Der Stromanschluss darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden. Dieses übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme.

Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw. H05VVH2-F sein.

- Querschnitt: 3G2,5 mm<sup>2</sup> bei 1-phasigem Anschluss.
- Querschnitt: 4G1,5 mm<sup>2</sup> bei 2-phasigem Anschluss.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese durch eine spezielle ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.



## Stromanschluss herstellen

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes aus.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Schließen Sie das Kochfeld ausschließlich durch eine feste Verbindung an eine Netzanschlussleitung an.

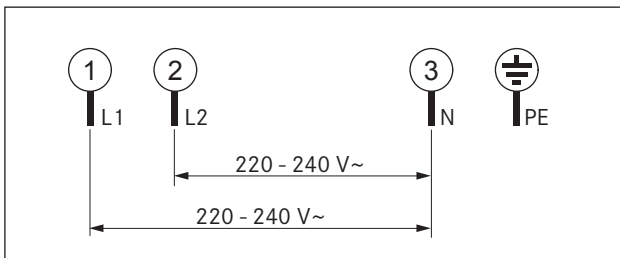


Abb. 5.17 Anschlussschema 2-phasig

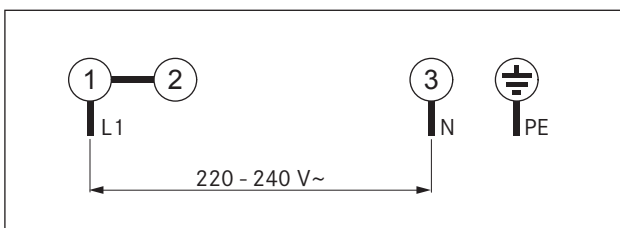


Abb. 5.18 Anschlussschema 1-phasig

- ▶ Stellen Sie die Verbindung zwischen Kochfeld und Schaltkasten her.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.
- ▶ Nehmen Sie das Kochfeld in Betrieb (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen auf korrekte Arbeitsweise.

## 5.7 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

## 6 Bedienung

- ▶ Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

**INFO** Das Kochfeld darf nur betrieben werden, wenn der Edelstahl-Fettfilter eingebaut ist (s. Bedienungsanleitung Kochfeldabzug).

**INFO** Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Kochzone (s. Kap. Reinigung).

**INFO** Heizen Sie die Grillzone für 8-10 Minuten vor der jeweiligen Benutzung vor.

### 6.1 Erstinbetriebnahme

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

- Schalten Sie vor der Erstinbetriebnahme die Grillzone für ca. 25 Minuten in die Leistungsstufe 8. Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.
- Beim Grillen bzw. Aufheizen der Grillzone in den Maximalstufen kommt es zu einer leichten Braunverfärbung der Edelstahlplatte.
- Bei häufiger Benutzung der Grillplatte kann es in der Mitte über der Zonentrennung zu einer leichten Aufwölbung der Grillfläche kommen.

### 6.2 Kochfeld ein-/ausschalten

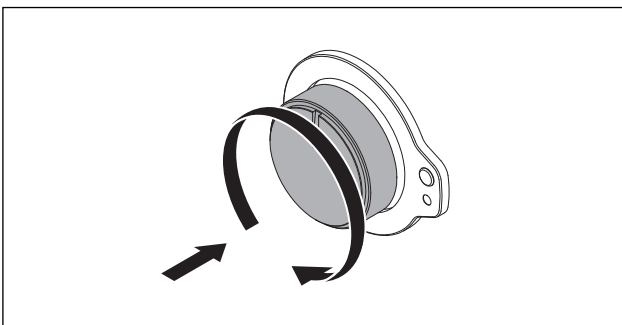


Abb. 6.1 Bedienknebel drücken und drehen

#### 6.2.1 Grillzone einschalten

##### Kindersicherung

Der Drück- und Dreh-Mechanismus der Bedienknebel verhindert ein ungewolltes Einschalten der Kochzone.

- ▶ Drücken und drehen Sie den Bedienknebel auf die Leistungsstufe I, um die Grillzone einzuschalten.
- Die Betriebskontrollleuchte ist aktiv.

##### Grillzone ausschalten

- ▶ Drehen Sie den Bedienknebel auf die Leistungsstufe II, um die Grillzone auszuschalten.
- Die Betriebskontrollleuchte ist inaktiv.
- Das Kochfeld ist ausgeschaltet, wenn keine Grillzone mehr aktiv ist.

#### Leistungsstufen

##### 6.2.2 Leistungsstufe einstellen

- ▶ Drehen Sie den Bedienknebel, um die jeweilige Leistungsstufe von 1 - 9 einzustellen.

Leistungsstufe	Oberflächentemperatur
1	ca. 60°C
9	250°C

Tab. 6.1 Leistungsstufe einstellen

## 7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die planmäßige Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen (s. Kap. Bedienung).
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

Komponente	Reinigungszyklus
Bedienkebel	sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung wöchentlich gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

### 7.1 Reinigungsmittel

**INFO** Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird die Oberfläche beschädigt und es entstehen dunkle Flecken.

Sie benötigen für die Reinigung des Kochfeldes einen speziellen Tepan-Spachtel und geeignete Reinigungsmittel.

- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.

### 7.2 Kochfeld pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.

### 7.3 Kochfeld reinigen

**INFO** Wenn der Kochfeldabzug in Betrieb ist, muss der Edelstahl-Fettfilter eingebaut sein, damit keine kleinen und leichten Gegenstände wie z.B. Reinigungstücher aus Stoff oder Papier angesaugt werden (s. Bedienungsanleitung Kochfeldabzug).

#### 7.3.1 Edelstahl-Grillfläche reinigen

**INFO** Benutzen Sie den Spachtel nur auf der Grillfläche, da es sonst zu Beschädigungen der Oberfläche kommen kann.

**INFO** Reinigen Sie die Edelstahl-Oberfläche nur in Schliffrichtung.

**INFO** Zitronensäure nicht auf angrenzende Flächen des Kochfeldes und die Arbeitsplatte bringen, da Zitronensäure diese beschädigen könnte.

**INFO** Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel auf den Edelstahl-Oberflächen oder der Edelstahl-Grillfläche.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).

#### Leichte Verschmutzungen

- ▶ Warten Sie ab, bis die Kochzone abgekühlt ist und ca. 30 °C hat.
- ▶ Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.
- ▶ Um Wasser- bzw. Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) zu verhindern, benutzen Sie ein weiches Tuch, um die Oberfläche, die mit Wasser gereinigt wurde, abzutrocknen.

#### Normale Verschmutzungen

- ▶ Warten Sie ab, bis die Kochzone abgekühlt ist und ca. 80 - 90 °C hat.
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die noch warme Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie das Wasser ca. 15 Minuten einwirken.
- ▶ Entfernen Sie dann alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Tepan-Spachtel von der Grillfläche.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserrückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

#### Starke Verschmutzungen

- ▶ Beseitigen Sie starke Verschmutzungen, solange das Kochfeld noch ca. 80 - 90 °C warm ist.
- ▶ Lösen Sie in einer extra Schale mit warmem Wasser (ca. 200 ml) einen Esslöffel mit Zitronensäure (ca. 10 - 15 ml) auf.
- ▶ Geben Sie nun die Flüssigkeit auf die warme Edelstahl-Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie die Flüssigkeit ca. 5 - 8 Minuten einwirken.
- ▶ Lösen Sie mit einer Kunststoffbürste eingebrannte Grillreste von der Grillfläche ab.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und die Rückstände des Wasser-Zitronengemisches (Zitronensäure) vollständig mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.

- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserrückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

Farbige Veränderungen und kleinere Kratzer sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Edelstahl-Grillfläche wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände.

### **7.3.2 Bedienknebel reinigen**

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Reinigen Sie den Bedienknebel nur von Hand.
- ▶ Ziehen Sie den Bedienknebel ab.
- ▶ Reinigen Sie den Bedienknebel mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie den Bedienknebel nach der Reinigung gut ab.
- ▶ Lassen Sie den Bedienknebel gut trocknen.
- ▶ Stecken Sie nach abgeschlossener Reinigung den sauberen und trockenen Bedienknebel wieder in die Aufnahme.

## 8 Störungsbehebung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team anrufen.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten.	Warten Sie einige Betriebsstunden ab. Bei anhaltender Geruchsentwicklung informieren Sie das BORA Service Team.

Tab. 8.1 Störungen beheben

► Kontaktieren Sie in allen anderen Fällen das BORA Service Team (s. Kap. Garantie, technischer Service und Ersatzteile).

## 9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.

### 9.1 Außerbetriebnahme

Unter Außerbetriebnahme wird die endgültige Außerbetriebnahme und Demontage verstanden. Im Anschluss an eine Außerbetriebnahme kann das Gerät entweder in anderes Mobiliar eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

---

**INFO** Das Abklemmen und Abschließen des Strom- und Gasanschlusses darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.

---

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (s. Kap. Bedienung)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

### 9.2 Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde. Bei Gasgeräten ist sicherzustellen, dass der Gasanschluss abgeschlossen ist.

- ▶ Lösen Sie die Befestigungsklammern.
- ▶ Entfernen Sie die Silikonfugen.
- ▶ Entnehmen Sie das Gerät nach oben aus der Arbeitsplatte.
- ▶ Entfernen Sie weitere Zubehörteile.
- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

### 9.3 Umweltschonende Entsorgung

#### Entsorgung der Transportverpackung

---

**INFO** Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

---

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

- ▶ Übergeben Sie die Verpackung an ihren Fachhändler oder
- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

#### Entsorgung des Altgeräts



Elektrogeräte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, gehören nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht in den Hausmüll. Sie müssen an einem Sammelpunkt für das Recycling von Elektro- oder Elektronikaltgeräten entsorgt werden. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

- ▶ Entsorgen Sie Ihr Altgerät auf keinen Fall über den Hausmüll.
- ▶ Bringen Sie das Altgerät zu einer regionalen Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Bauteile und anderer Materialien.

## 10 Garantie, technischer Service und Ersatzteile

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

### 10.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

### 10.2 Service

**BORA Service:**

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team.

Der BORA Service benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite der Anleitung sowie auf dem Geräteboden.

### 10.3 Ersatzteile

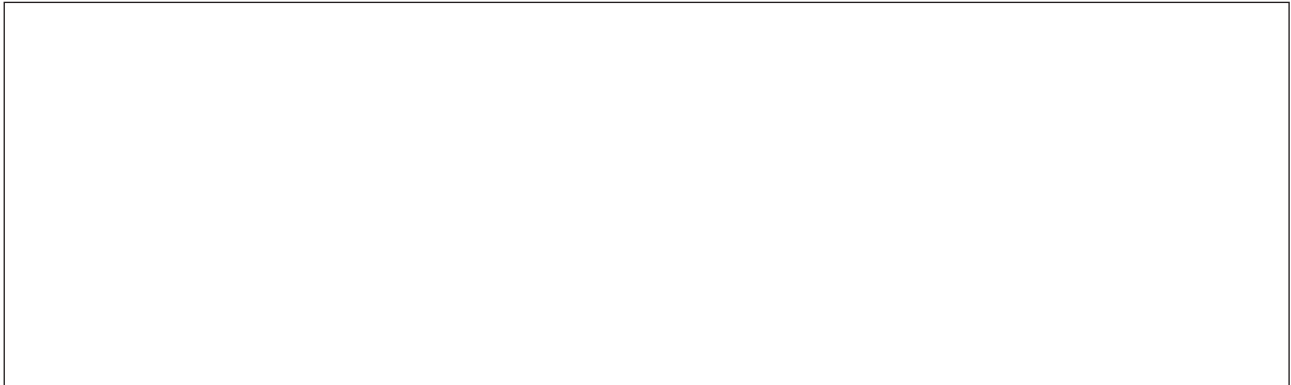
- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.

---

**INFO** Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) oder unter der angegebenen Servicenummer.

---

**Typenschild:**



**Deutschland:**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**  
Rosenheimer Str. 33  
83064 Raubling  
Deutschland  
T +49 (0) 8035 / 907-240  
F +49 (0) 8035 / 907-249  
info@bora.com  
www.bora.com

**Australien – Neuseeland:**

**BORA APAC Pty Ltd**  
A/ 91-95 Victoria Road  
Drummoyne NSW 2047  
Australien  
T +61 2 7900 5580  
F +61 2 8076 3514  
info@boraapac.com.au  
www.boraapac.com.au

**Österreich:**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**  
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
www.bora.com

**Europa:**

**BORA Holding GmbH**  
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
www.bora.com

