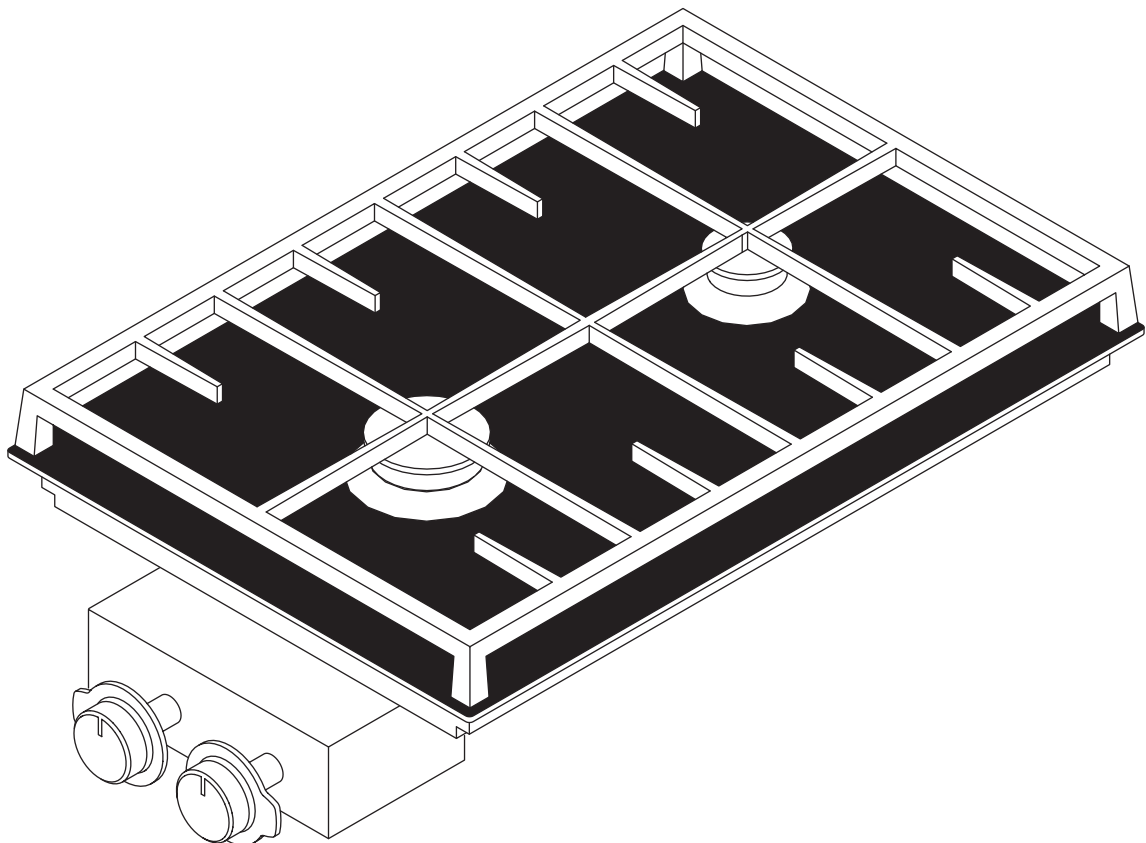


**DE** Bedienungs- und Montageanleitung PG 1 1

Gas - Glaskeramik - Kochfeld mit 2 Kochzonen



**PG 1 1UMDE-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>9</b>	<b>Störungsbehebung</b>	<b>30</b>
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung</b>	<b>31</b>
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6	10.1	Außerbetriebnahme .....	31
2.2	Sicherheitshinweise Bedienung .....	7	10.2	Demontage .....	31
2.3	Sicherheitshinweise Montage .....	9	10.3	Umweltschonende Entsorgung .....	31
2.4	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung .....	10	<b>11</b>	<b>Garantie, technischer Service und Ersatzteile</b>	<b>32</b>
2.5	Sicherheitshinweise Ersatzteile .....	10	11.1	Garantie .....	32
2.6	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	11	11.2	Service .....	32
<b>3</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>12</b>	11.3	Ersatzteile .....	32
<b>4</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>Notizen</b>	<b>33</b>
4.1	Aufbau .....	13			
4.2	Bedienfeld und Bedienprinzip .....	13			
4.3	Funktionsprinzip .....	13			
4.3.1	Geeignetes Kochgeschirr .....	13			
4.3.2	Leistungsstufen .....	14			
4.4	Sicherheitseinrichtungen .....	14			
4.4.1	Sicherheits-Thermoelement .....	14			
<b>5</b>	<b>Montage</b>	<b>15</b>			
5.1	Lieferumfang prüfen .....	15			
5.2	Werkzeug und Hilfsmittel .....	15			
5.3	Montagevorgaben .....	15			
5.3.1	Sicherheitsabstände .....	15			
5.4	Ausschnittsmaße .....	15			
5.5	Kochfeld montieren .....	17			
5.5.1	Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschrankes .....	17			
5.5.2	Einbau des Kochfeldes .....	18			
5.6	Stromanschluss .....	20			
5.7	Übergabe an den Nutzer .....	20			
<b>6</b>	<b>Gas Installation</b>	<b>21</b>			
6.1	Belüftung .....	21			
6.2	Gasanschluss .....	21			
6.2.1	Zusätzliche Installationshinweise für Australien und Neuseeland (AUS/NZS) .....	22			
6.2.2	Gas Anschluss AUS/NZS .....	22			
6.3	Lecktest des Gasanschlusses .....	23			
6.4	Gas-Art umstellen .....	23			
6.5	Übergabe an den Nutzer .....	24			
6.6	Düsentabelle .....	25			
<b>7</b>	<b>Bedienung</b>	<b>26</b>			
7.1	Gas-Brenner zünden .....	26			
7.2	Leistungsstufe einstellen .....	26			
7.3	Richtige Verwendung der Gas-Kochstelle .....	26			
7.4	Verwendung des Gas-Kochfelds mit einem BORA Kochfeldabzug .....	27			
<b>8</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>28</b>			
8.1	Reinigungsmittel .....	28			
8.2	Kochfeld pflegen .....	28			
8.3	Kochfeld reinigen .....	28			
8.3.1	Reinigen der Gas-Brenner .....	29			
8.3.2	Bedienknebel reinigen .....	29			

# 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  
2009/142/EG Gasgeräte 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 Pfeil gekennzeichnet.

► 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.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmeanzeige (außer Gas-Kochfeld).
- ▶ 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.
- Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ 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.



**GEFAHR!**  
**Brandgefahr durch offene Flamme!**  
 Eine offene Flamme kann brennbare Gegenstände entzünden.

- ▶ Stellen Sie die Gasflamme auf die niedrigste Stufe ein, wenn Sie Kochtöpfe oder Pfannen kurzfristig von der Kochstelle nehmen.
- ▶ Lassen Sie eine offene Flamme niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Ersticken Sie einen Brand, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.



**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).



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr!**

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten Kinder zum Anfassen.

- ▶ Drehen Sie keine Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche heraus.
- ▶ Verhindern Sie, dass Kinder heiße Töpfe und Pfannen herunterziehen können.
- ▶ Ein spezieller Kinderherdschutz (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr!**

Flüssigkeiten zwischen Kochzone und Topfboden können bei Verdampfung zu Verbrennungen der Haut führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Kochzone und der Topfboden immer trocken sind.

**VORSICHT!**  
**Beschädigung durch harte und spitze Gegenstände!**

Harte und spitze Gegenstände können die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen.

- ▶ Benutzen Sie die Kochfeldoberfläche nicht als Arbeitsplatte.
- ▶ Benutzen Sie keine harten und spitzen Gegenstände, wenn Sie auf dem Kochfeld arbeiten.

**VORSICHT!**  
**Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen!**

Zucker- und salzhaltige Speisen sowie Säfte auf der heißen Kochzone können die Kochzone beschädigen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine zucker- und salzhaltigen Speisen sowie Säfte auf die heiße Kochzone gelangen.
- ▶ Entfernen Sie sofort zucker- und salzhaltige Speisen sowie Säfte von der heißen Kochzone.



**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.

Der Gasanschluss darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der gesetzlichen geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Halten Sie die örtlichen Vorschriften der Versorgungsunternehmen ein.

## 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.

**GEFAHR!****Explosionsgefahr durch Gas!**

Ausgetretenes Gas durch ein Leck, kann eine Explosion und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Halten Sie Zündquellen (offene Flammen, Heizstrahler) fern.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.
- ▶ Dichten Sie Leckagen sofort ab.



**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 Arbeitsplattenauschnitt 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.

Arbeiten am Gasanschluss dürfen nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der gesetzlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Halten Sie die örtlichen Vorschriften der Versorgungsunternehmen ein.



**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!**  
**Erstickengefahr!**

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	220 - 240 V
Frequenz	50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme	5,75 kW
Anschlusswert	0,8 W
Absicherung mindestens	1 x 0,5 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	
Kochfeld	370 x 540 x 47 mm
Topfträger	370 x 540 x 42 mm
Abmessungen Schaltkasten (Breite x Tiefe x Höhe)	174 x 147 x 66 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	12,4 kg
Kochfeld	
Leistungsstufen	stufenlos
Starkbrenner vorne	600-4000 W
Normalbrenner hinten	350-1750 W
Energieverbrauch Kochfeld	
Starkbrenner vorne	600-4000 W 59,4 %
Normalbrenner hinten	350-1750 W 57,7 %
Gesamt (gemittelt)	58,5 %

Tab. 3.1 Technische Daten

#### Gerätemaße

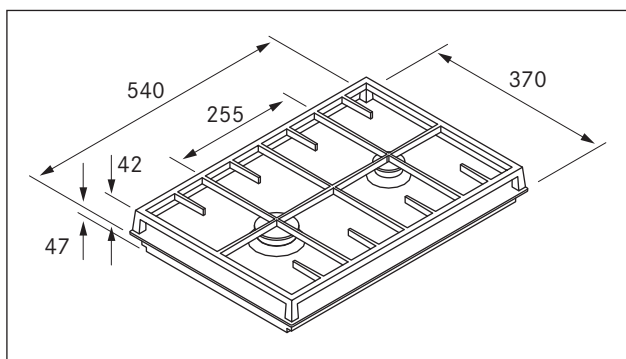


Abb. 3.1 Gerätemaße

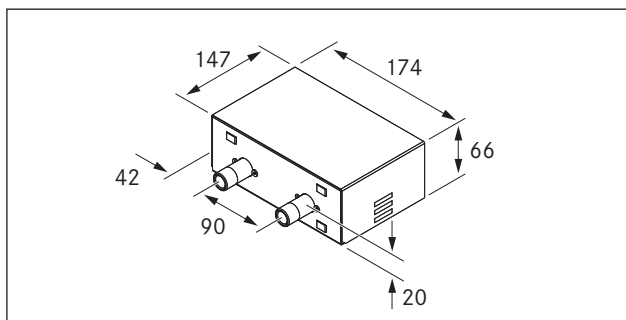


Abb. 3.2 Schaltkastenmaße

## 4 Gerätebeschreibung

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

Das Kochfeld mit Schaltkasten hat folgende Merkmale:

- Stark-Brenner vorne
- Normal-Brenner hinten
- Zwei Bedienknebel
- Guss-Topfträger

### 4.1 Aufbau

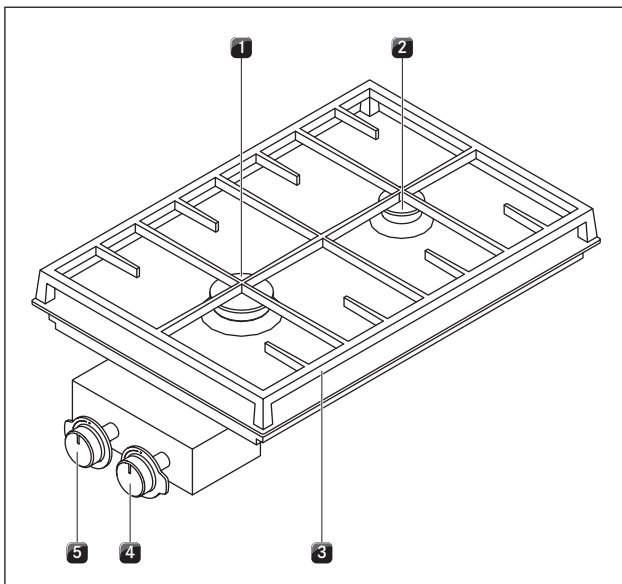


Abb. 4.1 Kochfeld mit Schaltkasten

- [1] Stark-Brenner vorne
- [2] Normal-Brenner hinten
- [3] Topfträger
- [4] Bedienknebel hintere Kochstelle
- [5] Bedienknebel vordere Kochstelle

### 4.2 Bedienfeld und Bedienprinzip

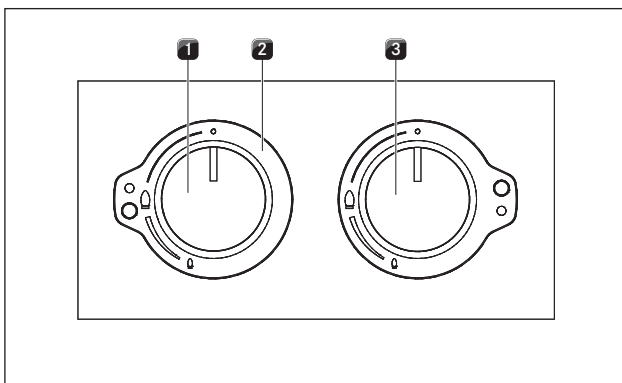


Abb. 4.2 Bedienknebel

- [1] Bedienknebel vordere Kochstelle
- [2] Leistungsstufenmanschette
- [3] Bedienknebel hintere Kochstelle

Anzeigefeld	Anzeige	Bedeutung
Leistungsstufen	Kleine Flamme	Minimaler Gas-Austritt
	Große Flamme	Maximaler Gas-Austritt
	0-Stellung	Kein Gas-Austritt

Tab. 4.1 Bedeutung der Leistungsstufen

### Knebel-Bedienung

Der Schaltkasten ist mit zwei Bedienknebeln ausgestattet .

Die Bedienknebel dienen zum Zünden des Brenners, Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochstelle. Bedienen Sie das Gerät, indem Sie die Bedienknebel auf die entsprechende Leistungsstufe stellen.

Die Betriebskontrollleuchte ist bei Gas-Kochfeldern nicht aktiv, da das Kochfeld anhand der aktiven Brennerflamme auf Funktion überwacht werden kann.

### 4.3 Funktionsprinzip

Wird eine Kochzone eingeschaltet, erzeugt die Flamme Wärme, die direkt die Unterseite des Kochgeschirrs erhitzt. Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt stufenlos.

#### 4.3.1 Geeignetes Kochgeschirr

**INFO** Ankochzeiten, Durchheizzeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst.



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Gas-Kochfelder geeignet.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Kupfer
- Edelstahl
- Aluminium
- Gusseisen
- ▶ Beachten Sie die Abmessungen in der Tabelle:

Brennerposition	Empfohlene Topfdurchmesser	Mindest-Topfdurchmesser
Normalbrenner	140-200 mm	120 mm
Starkbrenner	180-240 mm	160 mm

Tab. 4.2 Topfdurchmesser

### 4.3.2 Leistungsstufen

Die Leistung von Gas-Kochfeldern 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	Minimale Flamme
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	Mittlere Flamme
Anbraten von Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln, Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	Große Flamme
Erhitzen von Wasser und scharfes Anbraten	Maximale Flamme

Tab. 4.3 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

## 4.4 Sicherheitseinrichtungen

### 4.4.1 Sicherheits-Thermoelement

Die Gas-Brenner sind mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgerüstet. Dieses Thermoelement überwacht die Brenner-Flamme bei aktiver Gas-Zufuhr. Sollte die Brenner-Flamme unbeabsichtigt ausgehen, unterbricht das Gerät die Gas-Zufuhr. Ein automatisches Zünden der Brenner durch das Gerät erfolgt nicht.

## 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 Montageanleitung	1
Befestigungsmuttern	2
Befestigungsschrauben Kochfeld	4
Befestigungsschrauben Schaltkasten	2
Bohrschablone	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Innensechskantschlüssel	1
Kochfeld	1
Leistungsstufenmanschetten	2
Montagebügel	1
Montagelaschen Kochfeld	4
Reinigungsanweisung Glaskeramik	1
Glaskeramik-Schaber	1
Topfträger	1
Luftleitblech	1
Übergangsstück zylindrisch-konisch	1
Übergangsstück zylindrisch-zylindrisch	1
Dichtung	2

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:

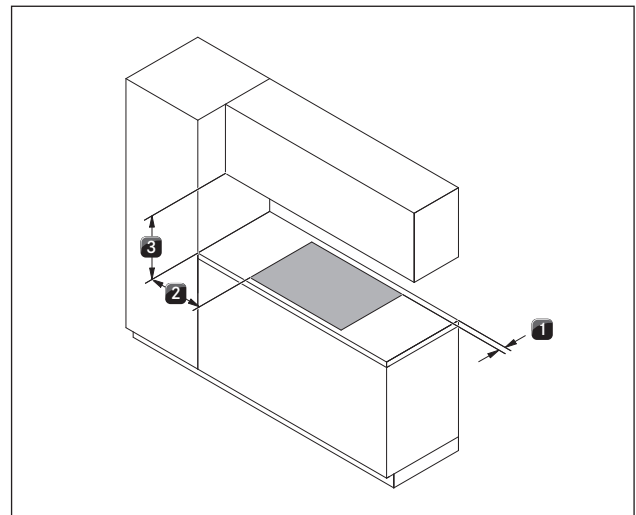


Abb. 5.1 Mindestabstände

- [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] 650 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

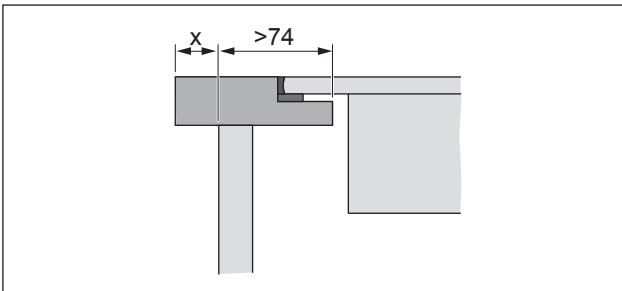


Abb. 5.2 Arbeitsplattenüberstand

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

### Flächenbündige Montage

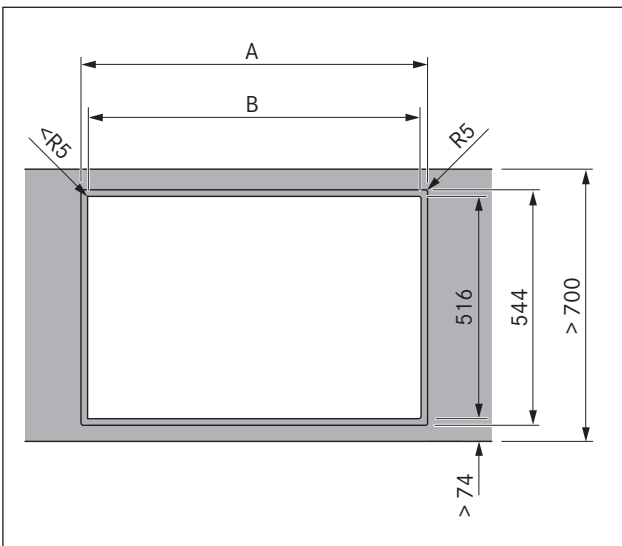


Abb. 5.3 Flächenbündige Montage

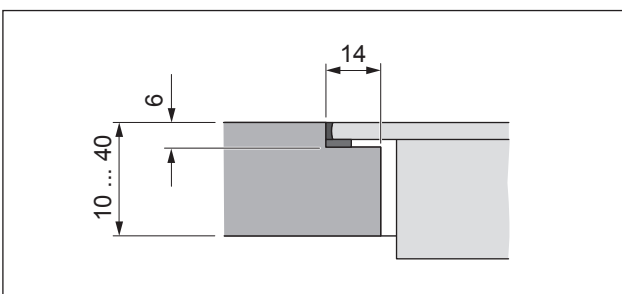


Abb. 5.4 Falzmaß für flächenbündige Montage

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

### Aufsatzmontage

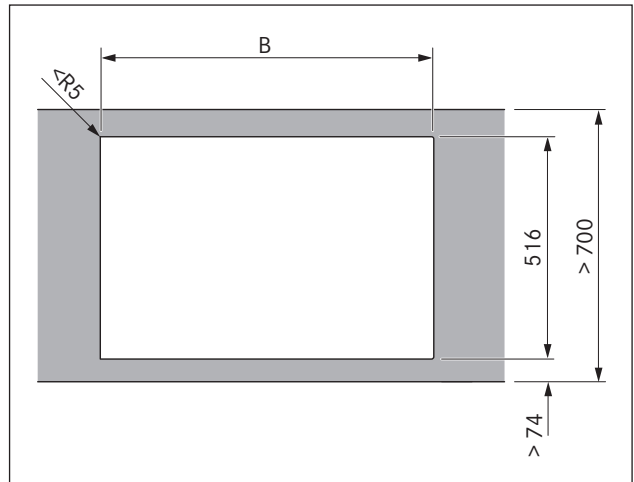


Abb. 5.5 Aufsatzmontage

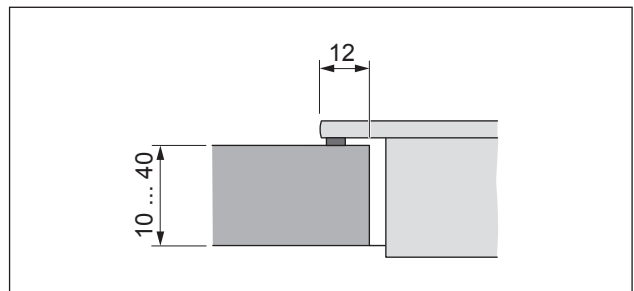


Abb. 5.6 Schnitt Aufsatzmontage

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

Kochfelder / Kochfeldabzug	A in mm	B in mm
	374	346
	745	717
	1116	1088
	485	457
	856	828
	1338	1310
	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.

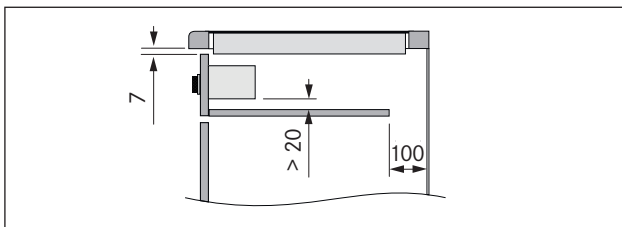


Abb. 5.7 Seitenansicht Kabelschutzboden und Belüftung

- 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 Unterschrankes

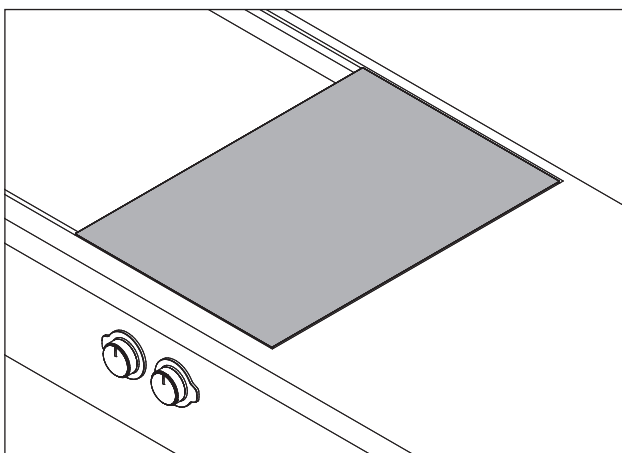


Abb. 5.8 Schaltkasten und Kochfeld im eingebauten Zustand

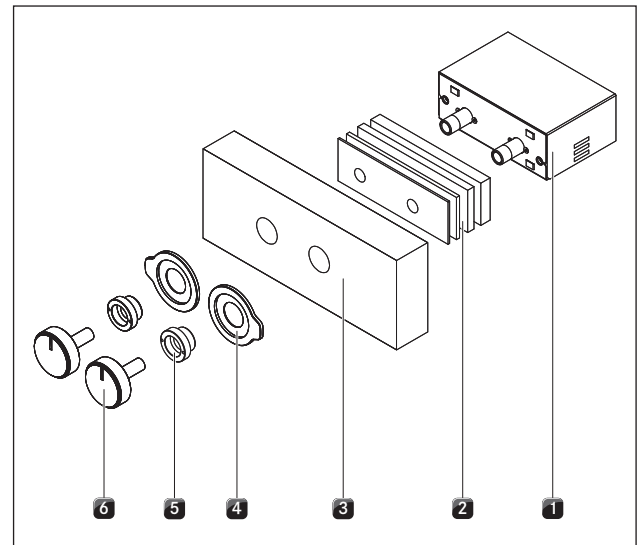


Abb. 5.9 Aufbau Schaltkasten

- [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.

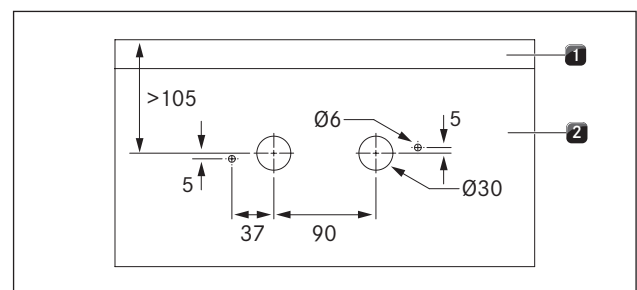


Abb. 5.10 Bohrschablone

- [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.

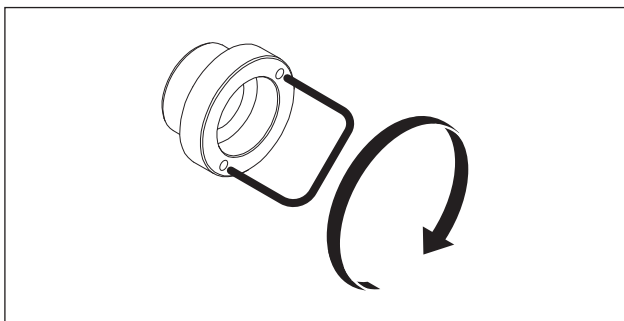


Abb. 5.11 Befestigungsmutter anziehen

- ▶ 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.

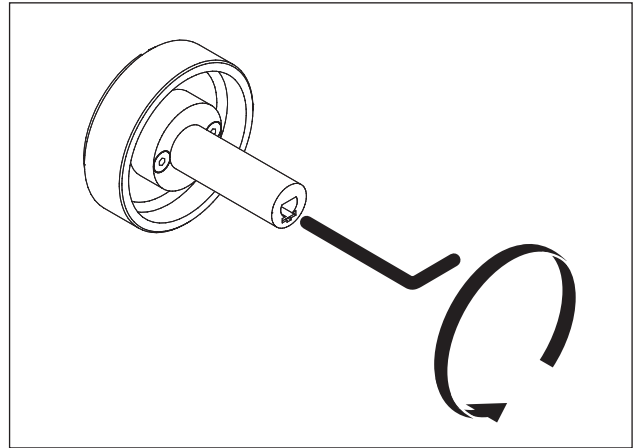


Abb. 5.12 Bedienknebel einstellen

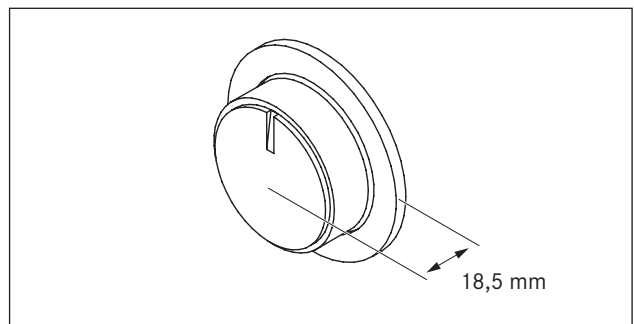


Abb. 5.13 Abstand Bedienknebel

### 5.5.2 Einbau des Kochfeldes

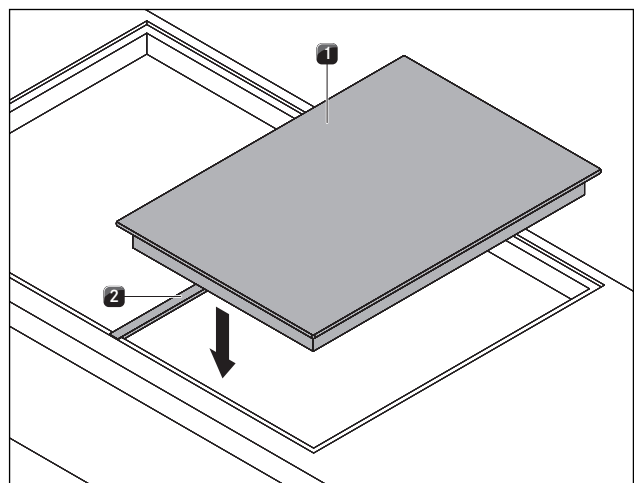


Abb. 5.14 Montageschiene und Kochfeld einlegen

- [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.

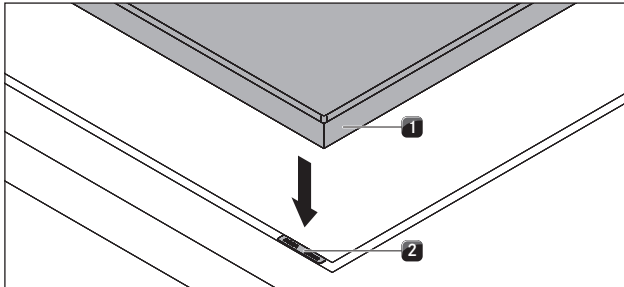


Abb. 5.15 Kochfeld und Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatten

- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.



Abb. 5.16 Befestigungsklammern

- [1] Schraube
- [2] 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 Silikonichtmasse.

## 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.
- Stellen Sie die Verbindung der Gasschläuche mit dem Schaltkasten her:

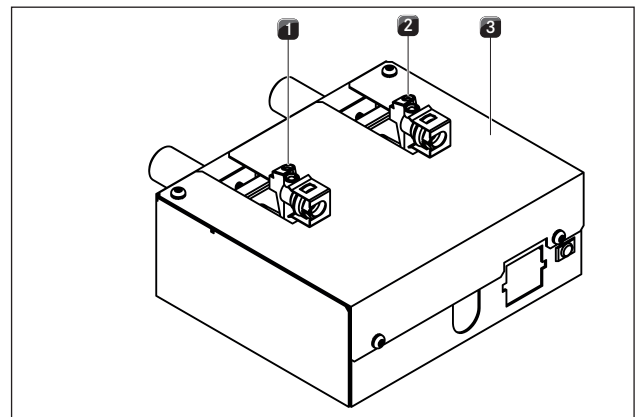


Abb. 5.1 Schaltkasten

- [1] Gasanschluss Normal-Brenner hinten
- [2] Gasanschluss Stark-Brenner vorne
- [3] Schaltkasten

- ▶ Ziehen Sie die beiden Schutzkappen an den Gasanschlüssen [2] und [3] am Schaltkasten ab.
- ▶ Kontrollieren Sie bei jedem Gasanschluss den innenliegenden O-Ring auf festen Sitz.

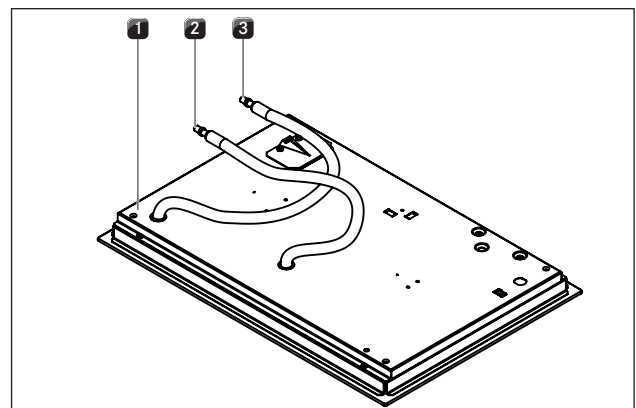


Abb. 5.1 Kochfeld

- [1] Kochfeld
- [2] Gasschlauch Normal-Brenner hinten
- [3] Gasschlauch Stark-Brenner vorne

- ▶ Ziehen Sie die beiden Schutzkappen an den Gas-Zuleitungen [2] und [3] am Gas-Kochfeld ab.
- ▶ Verbinden Sie die farblich gekennzeichneten Gas-Zuleitungen mit den entsprechenden farblich gekennzeichneten Gashähnen

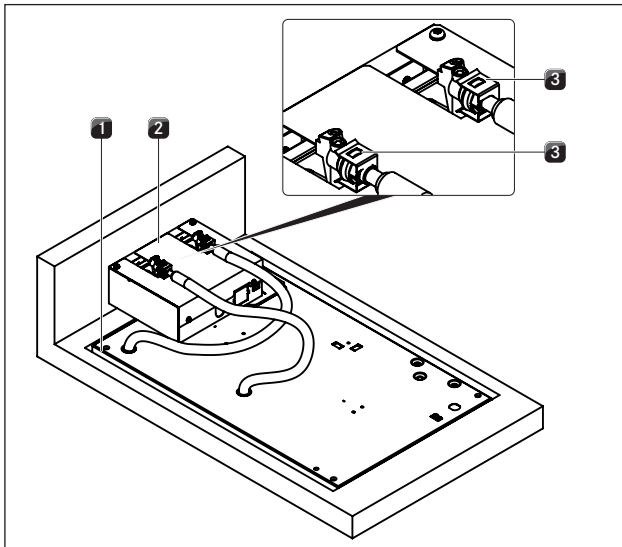


Abb. 5.1 Kochfeld mit Schaltkasten

- [1] Kochfeld
- [2] Schaltkasten
- [3] Sicherungsfeder

- ▶ Befestigen Sie die Sicherungsfeder an jedem Anschluss und stellen Sie sicher, dass diese eingerastet ist.
- ▶ Überprüfen Sie alle Verbindungen zwischen Schaltkasten und Kochfeld mit geeigneten Prüfmitteln. (s. Kap. Gas Installation).

## 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: 3G1,5 mm<sup>2</sup> bei 1-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.

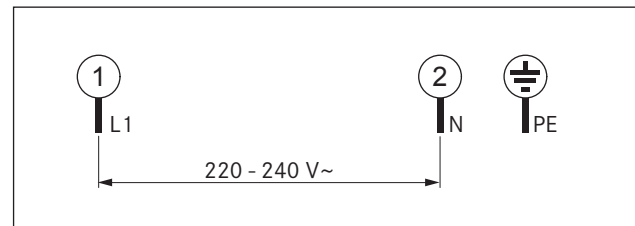


Abb. 5.2 Anschlussschema 1-phasig

- ▶ 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 Gas Installation

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

**INFO** Unter Beachtung der einschlägigen gültigen Vorschriften muss der Anschluss des Kochfeldes an die Gasleitung unter Vorschaltung eines Absperrhahns erfolgen.

**INFO** Das Anschließen der Gasversorgungsleitung ist im eingebauten Zustand des Gas-Kochfeldes möglich.

**INFO** Die Schlauchleitung muss so verlegt werden, dass sie keiner Verformung, Knickung oder Abrieb ausgesetzt ist.

**INFO** Die Anschlüsse des Absperrhahnes und der Gasversorgungsleitung müssen zugänglich sein.

**INFO** Eine Prüfung der Schlauchleitung muss auf der gesamten Länge und in eingebautem Zustand möglich sein.

**INFO** Es sind nur kompatible Anschlussstücke für den Anschluss der Schlauchleitung zu verwenden.

**INFO** Die Schlauchleitung des Gasanschlusses darf keinen Kontakt zu Rauch oder Abgasstutzen eines Ofens haben.

**INFO** Die Schlauchleitung darf keinen Kontakt zu heißen Oberflächen des Kochfeldes oder weiteren Geräten haben.

Der Gas-Anschluss darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der gesetzlich geltenden und ortspolizeilichen Vorschriften vorgenommen werden. Halten Sie die örtlichen Vorschriften der Versorgungsunternehmen ein.

Land	Vorschriften / Richtlinien
Deutschland	DVGW-TRGI 2008 bzw. TRF 1996
Österreich	ÖVGW-Richtlinie G1
Schweiz	SVGW-Gasleitsätze G1  EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2  Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)
Niederland Belgien Frankreich	Vorschriften der Norm NBN D 51-003  Vorschriften und die Anschlussbedingungen der Gasversorgungsunternehmens (G.D.F.) und des Stromversorgungsunternehmens (E.D.F)
Australia New Zealand	AS/ANZS5601 - Gas Installation

Tab. 6.1 Länderanforderungen (Angaben ohne Gewähr)

### 6.1 Belüftung

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

- ▶ Stellen Sie während des Betriebs (des Gerätes) immer eine ausreichende Belüftung sicher.

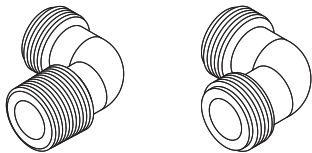
### 6.2 Gasanschluss

Dieses Gaskochgerät entspricht der Geräteklasse 3. Es ist mit einem flexiblen Anschlussschlauch ausgestattet.

- Die folgenden Anweisungen sind bei einem Gas-Anschluss innerhalb von Australien oder Neuseeland nicht anzuwenden.
- Es ist empfehlenswert, eine Sicherheitsgassteckdose im Nebenschrank zu installieren.
- Der Anschluss an Flüssiggas (LPG) erfolgt unter Zwischenschaltung eines dichten Anschlussstückes Rohr D: 8 x 1mm
- Der Anschluss an die Gasversorgung ist mit biegsamen und nahtlosen Rohren aus nichtrostenden Stählen herzustellen.
- Der Anschluss mit einem Sicherheitsgasschlauch ist nach DIN 3383 mit einer Länge von maximal 1500 mm herzustellen.
- Anschlußwinkel und Verbindungsstücke müssen mit einem 1/2-Zoll Außengewinde entsprechend der normativen Landesforderungen (s. Tabelle 6.2 Anschlusswinkel) versehen sein.
- ▶ Schließen Sie das Gerät wie folgt an:
- ▶ Stellen Sie die Bedienknebel in die 0-Stellung.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.

- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Prüfen Sie die Gasart und den Gasdruck der Gasversorgungsleitung.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der richtigen Düsenart ausgestattet ist, um eine korrekte Brennerflamme und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- ▶ Ziehen Sie die Schutzkappe vom Anschlussschlauch ab.
- ▶ Schließen Sie bei Verwendung eines Sicherheitsgasschlauchs, diesen mit einer zugelassenen Sicherheitsschelle direkt auf den Anschlusswinkel des Gas-Kochfeldes, gasdicht an.
- ▶ Schrauben Sie bei Verwendung eines Anschlusswinkels, den entsprechenden Anschlusswinkel mit beiliegender Dichtung fest an.

ISO 228-1 ISO 7-1 (EN 10226)	ISO 228-1 ISO 228-1
------------------------------------	------------------------



Tab. 6.2 Anschlusswinkel

- Verwenden Sie nur den in Ihrem Land zugelassenen Typ des Anschlusswinkels.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN 10226): zylindrisch/konisch
- ISO 228-1/ISO 228-1: zylindrisch/zylindrisch
- ▶ Verbinden Sie das Gerät mit der Gasversorgungsleitung.
- ▶ Ziehen Sie die gesamten Verbindungen fest an.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Absperrhahns.
- ▶ Prüfen Sie die Dichtheit des Gasanschlusses mit einem Lecktest (s. Absatz Lecktest).
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.
- ▶ Nehmen Sie das Kochfeld in Betrieb (s. Kap. Bedienung)
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen und die Brennerflamme auf korrekte Arbeitsweise.

### 6.2.1 Zusätzliche Installationshinweise für Australien und Neuseeland (AUS/NZS)

**INFO** Beachten Sie die Anforderungen zum Einbau des Gerätes nach AS/NZS 5601, Mindestabstand der Gas-Brennerkante zu brennbaren Oberflächen.

- ▶ Beachten Sie alle vorhergehenden Informationen in diesem Kapitel.
- ▶ Beachten Sie zusätzlich die Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung der geltenden Vorschriften: NZS5261/AS5601/AG601.

### 6.2.2 Gas Anschluss AUS/NZS

Weitere technische Anforderungen sind berücksichtigt: AS 4551-2008 Domestic gas cooking appliances (AUS/NZS).

Erweiterung des Lieferumfangs prüfen

Benennung	Anzahl
Gas-Regler 1.00 kPa mit Testpunkt für Erdgas (NG)	1
Testpunkt-Adapter für Flüssiggas (LPG)	1

Tab. 6.3 Erweiterter Lieferumfang für AUS/NSZ

### Gas-Anschluss herstellen

- Der Anschluss mit einem starren und biegefesten Rohr ist wie in AS/NZS 5601 spezifiziert herzustellen.
- Der Anschluss mit einem Sicherheitsgasschlauch ist nach AS/NZS 1869 (AGA zertifiziert und zugelassen) mit 10 mm Durchmesser, Klasse B oder D und nicht mehr als 1200 mm Länge in Übereinstimmung mit AS/NZS 5601, herzustellen.
- ▶ Schließen Sie das Gerät wie folgt an:
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Prüfen Sie die Gasart und den Gasdruck der Gasversorgungsleitung.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der richtigen Düsenart ausgestattet ist, um eine korrekte Brennerflamme und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

### Erdgas (NG)

Wird das Kochfeld an eine Erdgasversorgung (NG) angeschlossen, muss ein Gas-Regler mit Testpunkt installiert werden.

Der Gas-Regler und das Übergangsstück sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

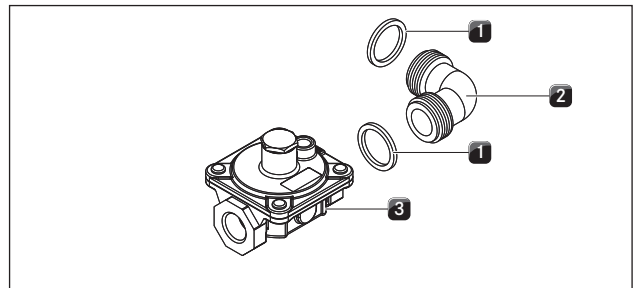


Abb. 6.1 Anschluss mit Gas-Regler (NG)

- [1] Dichtung
- [2] Übergangsstück
- [3] Gas-Regler

- ▶ Installieren Sie den Gas-Regler [3] mit den Übergangsstücken [2] und der passenden Dichtung [2] am Anschluss des Gas-Kochfeldes.
- ▶ Beachten Sie die Gasflussrichtung des Gas-Reglers [3].

## Flüssiggas (LPG)

Wird das Kochfeld an eine Flüssiggasversorgung (LPG) angeschlossen, erfolgt die Regelung an der Gasflasche. Installieren Sie dazu nur den Testpunkt-Adapter mit dem Übergangsstück in der Gasversorgungsleitung. Der Testpunkt-Adapter und das Übergangsstück sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

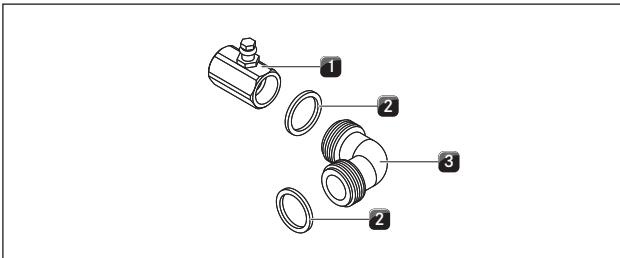


Abb. 6.2 Anschluss mit Testpunkt-Adapter (LPG)

- [1] Testpunkt-Adapter
- [2] Dichtung
- [3] Übergangsstück

- ▶ Installieren Sie den Testpunkt-Adapter [1] mit den Übergangsstücken [3] und der passenden Dichtung [2] am Anschluss des Gas-Kochfelds.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung korrekt eingesetzt ist.
- ▶ Stellen Sie das notwendige Übergangsstück auf der Versorgungsseite mit passenden Dichtungen bauseits zur Verfügung.
- ▶ Ziehen Sie die gesamten Verbindungen fest an.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Absperrhahns.
- ▶ Überprüfen Sie den Gasdruck (LPG) wie folgt:
- ▶ Stellen Sie die Bedienknebel in die 0-Stellung.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr.
- ▶ Schrauben Sie die Testpunkt-Schraube komplett heraus.
- ▶ Verbinden Sie Ihr Messgerät mit dem Testpunkt-Anschluss.
- ▶ Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- ▶ Stellen Sie den Gasdruck an der Gasversorgung (LPG Druckflasche) auf 2.75 kPa ein.
- ▶ Zünden Sie die Brenner (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Überprüfen Sie die Brennerflamme.
- ▶ Schließen Sie nach erfolgreicher Einstellung die Gaszufuhr.
- ▶ Stellen Sie die Bedienknebel in die 0-Stellung.
- ▶ Schließen Sie das Messgerät vom Testpunkt ab.
- ▶ Schrauben Sie die Testpunkt-Schraube wieder in den Testpunkt-Adapter fest ein.
- ▶ Überprüfen Sie den korrekten Sitz der Schraube.

## Abschließende Installationsarbeiten für beide Gasarten (NG / LPG)

- ▶ Prüfen Sie die Dichtheit des Gasanschlusses mit einem Lecktest (s. Absatz Lecktest).

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.
- ▶ Nehmen Sie das Kochfeld in Betrieb (s. Kap. Bedienung)
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen und die Brennerflamme auf korrekte Arbeitsweise.

## 6.3 Lecktest des Gasanschlusses

- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine Zündfunken entstehen können.
- ▶ Benutzen Sie kein Feuer oder eine offene Flamme.
- ▶ Überprüfen Sie alle Verbindungen zwischen Schaltkasten und Kochfeld und den Gasanschluss mit geeigneten Prüfmitteln.
- ▶ Benetzen Sie, bei der Verwendung eines Lecksprays dazu alle Verbindungen.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr wenn Sie feststellen, dass Gas entweicht und lüften Sie den Raum.
- ▶ Dichten Sie die Stelle des Gasaustritts ab.
- ▶ Überprüfen Sie erneut alle Verbindungen und den Gasanschluss.
- ▶ Wiederholen Sie den Lecktest so lange, bis alle Verbindungen dicht sind.
- ▶ Erstellen Sie ein Lecktest Protokoll und übergeben Sie dies an den Nutzer.

## 6.4 Gas-Art umstellen

- ▶ Stellen Sie die Bedienknebel in die 0-Stellung.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr der Gasversorgungsleitung ab.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ab.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.

## Gas-Brennerdüse im Gas-Brenner wechseln

- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Entfernen Sie den Gas-Brennerdeckel

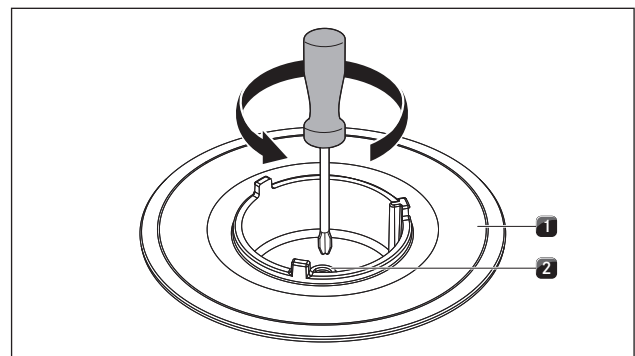


Abb. 6.3 Kochstellenbrenner mit Gas-Brennerdüse

- [1] Gas-Brenner
- [2] Gas-Brennerdüse

- ▶ Schrauben Sie die Gas-Brennerdüse [2] aus dem Gas-Brenner [1] heraus
- ▶ Schrauben Sie die entsprechende Düse der zu verwenden Gasart in den Gas-Brenner [2] ein.
- ▶ Legen Sie den Gas-Brennerdeckel korrekt auf den Gas-Brenner [1] auf, dass dieser eben aufliegt.

### Gashahn-Düse im Schaltkasten wechseln

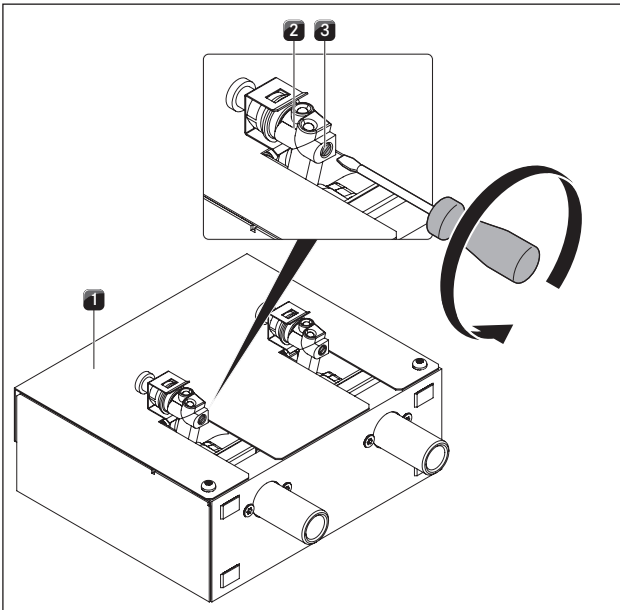


Abb. 6.4 Schaltkasten mit Gashahn-Düse

- [1] Schaltkasten
- [2] Gashahn
- [3] Düse

- ▶ Schrauben Sie die Gashahn-Düse [3] aus dem Gashahn [2] heraus.
- ▶ Schrauben Sie die entsprechende Gashahn-Düse [3] der zu verwendenden Gasart in den Gashahn [2] ein.
- ▶ Bringen Sie die neue Kennzeichnung der verwendeten Gasart (Erdgas / Flüssiggas) an den Typenschildern auf der Geräteunterseite und am Schaltkasten an.
- ▶ Installieren Sie den entsprechenden Gas-Anschluss für Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG) Siehe dazu Absatz Gas-Anschluss in diesem Kapitel.

## 6.5 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.



## 6.6 Düsentabelle

INFO Verwenden Sie nur gestempelte und zugelassene Düsen.

Gas-Art	LPG (Flüssiggas) NG (Erdgas)	Gas-Brenner- Position	Spitzen- druck (mbar)	Kleinstell- belastung (kW)	Düsenbezeichnung		Nennwärme- belastung Erdgas		Nennanschluss- wert Butan Propan	
					Brenner	Gashahn	Hs (kW)	Hi (kW)	(kW)	(g/h)
G 20	Erdgas H/E	Vorne	20	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20	Erdgas H/E	Hinten	20	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 25	Erdgas LL	Vorne	20	0,6	144	59	3,5	3,2		
G 25	Erdgas LL	Hinten	20	0,35	94	50	1,5	1,35		
G 20/25	Erdgas H/L	Vorne	20/25	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20/25	Erdgas H/L	Hinten	20/25	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 20	Erdgas H	Vorne	25	0,6	126	61	4,0	3,65		
G 20	Erdgas H	Hinten	25	0,35	91	47	1,75	1,6		
G 25	Erdgas L	Vorne	25	0,6	144	59	4,0	3,65		
G 25	Erdgas L	Hinten	25	0,35	94	46	1,75	1,6		
G 20	Erdgas H	Vorne	10	0,6	193	68	4,0	3,65		
G 20	Erdgas H	Hinten	10	0,35	118	53	1,75	1,6		
G 30/31	Butan/Propan	Vorne	28-30/37	0,6	85	40			3,0	219
G 30/31	Butan/Propan	Hinten	28-30/37	0,38	65	33			1,75	128
G 30/31	Butan/Propan	Vorne	50	0,6	75	33			3,0	219
G 30/31	Butan/Propan	Hinten	50	0,38	58	27			1,75	128

Tab. 6.4 Düsentabelle

Gesamt-Nennanschlusswerte für Flüssiggas:  
4,75 kW/347 g/h

Gesamt-Nennanschlusswerte für Erdgas:  
5,75kW / 0,588m<sup>3</sup>/h

## 7 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** Durch die Benutzung kann es bei den Gas-Brennern zu einer Verfärbung kommen. Diese Verfärbung ist normal und hat keine Beeinträchtigung auf die Gas-Flamme.

**INFO** Durch den Betrieb der Gas-Brenner kann es zu hörbaren Austrittsgeräuschen des Gases am Gas-Brenner kommen. Eine Orangefärbung der Brennerflamme entsteht durch Verunreinigungen am Brenner und in der Umgebungsluft (Staub). Diese Eigenschaften sind normal und können unabhängig voneinander auftreten.

Die Benutzung eines Gas-Kochfeldes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum.

- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen.
- Verwenden Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus, wenn während des Betriebs des Gaskochfeldes Rauch oder ein Brand entsteht.

### 7.1 Gas-Brenner zünden

Jede Gas-Kochstelle ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet.

- Dieses Thermoelement erkennt, wenn die Flamme erloschen ist und stellt die Gaszufuhr ab.
- Es strömt kein Gas mehr aus.

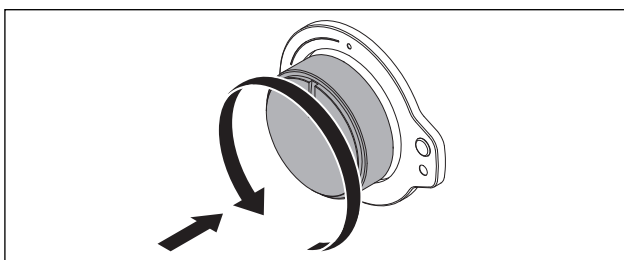


Abb. 7.1 Bedienknopf drücken und drehen

### Zünden

Das Zünden des Gas-Brenners erfolgt mittels Sicherheits-Thermoelement, dazu muss der Bedienknopf nach der Zündung noch ca. 15 Sekunden gedrückt gehalten werden.

Bei ungewolltem Erlöschen der Flamme oder falls der Gas-Brenner nicht gezündet hat, warten Sie mindestens eine Minute lang vor einem erneuten Zündvorgang.

- ▶ Öffnen Sie das vorgeschaltete Gasventil, um die Gaszufuhr sicherzustellen.
- ▶ Drücken Sie den Bedienknopf der gewünschten Gas-Kochstelle bis zum Anschlag.
- ▶ Drehen Sie jetzt den gedrückten Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn nach links auf das große Flammensymbol.
- Es strömt nun Gas aus dem Brenner, das von den Taktfunken sicher gezündet wird.
- Die Flamme erlischt, wenn der Bedienknopf zu früh gelöst wird.
- ▶ Halten Sie den Bedienknopf ca. 10-15 Sekunden gedrückt.
- Die Flamme brennt nun stabil.
- Falls das Zünden nicht funktioniert hat, versuchen Sie es erneut, auf Klein- oder Mittelstellung des Bedienknopfs.

### Ausschalten

- ▶ Drehen Sie den Bedienknopf auf die Leistungsstufe 0, um das Gas-Kochfeld auszuschalten.
- Die Flamme der Gas-Kochstelle erlischt.
- ▶ Schließen Sie das vorgeschaltete Gasventil.

### 7.2 Leistungsstufe einstellen

- ▶ Drehen Sie den Bedienknopf, um die jeweilige Leistungsstufe einzustellen.

### 7.3 Richtige Verwendung der Gas-Kochstelle

**INFO** Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem unebenen Boden auf den Guss-Topfträger. Es besteht die Möglichkeit, dass das Kochgeschirr umkippen kann.

Für maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch empfehlen wir:

- ▶ Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Topfboden die Flamme voll bedeckt und die Flamme nicht darüber hinaus brennt.
- ▶ Verwenden Sie für jeden Gas-Brenner geeignete Kochtöpfe.
- ▶ Wenn der Topfinhalt kocht, stellen Sie den Gas-Brenner auf die minimalste Leistungsstufe (kleine Flamme).
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr zentriert auf die Gas-Kochstelle.

## 7.4 Verwendung des Gas-Kochfelds mit einem BORA Kochfeldabzug

**INFO** Das Kochfeld darf nur betrieben werden, wenn das Luftleitblech (im Lieferumfang enthalten) in der richtigen Position angebracht ist und als Luftleitblech fungieren kann.

**INFO** Das Luftleitblech kann sich während der Benutzung erhitzen.

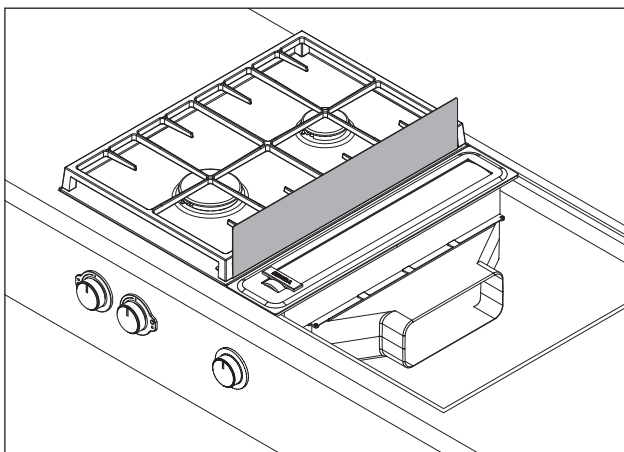


Abb. 7.2 Position des Luftleitblechs

- ▶ Positionieren Sie das Luftleitblech längsseitig zum Kochfeldabzug.
- Ein eingebauter Magnet hält das Luftleitblech in Position.
- Ein Verzug der Flamme wird somit minimiert.
- Jetzt können Sie den Kochfeldabzug mit dem Gas-Kochfeld verwenden.

## 8 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
Bedienknebel	sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeld Topfträger Gas-Brennerdeckel	sofort nach jeder Verschmutzung wöchentlich gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 8.1 Reinigungszyklen

### 8.1 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 Glaskeramik-Schaber 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.

### 8.2 Kochfeld pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist (s. Kap. Gerätebeschreibung).

### 8.3 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).

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr unterbrochen, abgestellt ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis alle Kochzonen kalt sind.
- ▶ Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber vom Kochfeld.
- ▶ Geben Sie das Reinigungsmittel auf das kalte Kochfeld.
- ▶ Verreiben Sie das Reinigungsmittel mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- ▶ Wischen Sie das Kochfeld nass ab.
- ▶ Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

**Wenn das Kochfeld heiß ist:**

- ▶ Entfernen Sie anhaftende geschmolzene Reste aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen sofort mit einem Glaskeramik-Schaber aus der heißen Kochzone, um ein Einbrennen zu vermeiden.

**Starke Verschmutzungen**

- ▶ Beseitigen Sie starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) mit Reinigungsmitteln, solange das Kochfeld noch warm ist.
- ▶ Weichen Sie übergekochte Speisen mit einem nassen Tuch auf.
- ▶ Entfernen Sie die Schmutzreste mit dem Glaskeramik-Schaber.
- ▶ Entfernen Sie Körner, Krümel oder Ähnliches, die während der üblichen Küchenarbeit auf das Kochfeld fallen immer sofort, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Farbige Veränderungen und Glanzstellen sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Glaskeramik wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

### 8.3.1 Reinigen der Gas-Brenner

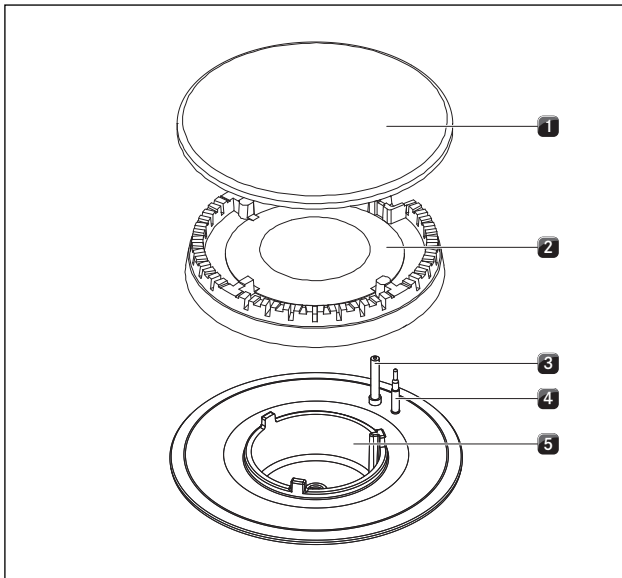


Abb. 8.1 Gas-Brenner Aufbau

- [1] Brenner-Deckel
- [2] Brenner-Kopf
- [3] Sicherheits-Thermoelement
- [4] Elektrische Zündvorrichtung
- [5] Brenner-Gehäuse

- Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn der Gas-Brenner nach dem Gebrauch auf Normaltemperatur abgekühlt ist.
- Die Reinigung nur mit normalem heißen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches durchführen.
- Kratzen oder schaben Sie niemals Kochrückstände ab.
- Geben Sie die Gas-Brennerteile nicht in die Geschirrspülmaschine zum Reinigen.
- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Deckel [1] vom Brenner-Kopf [2] ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Kopf [2] vom Gasauslass
- ▶ Reinigen Sie die Brennerteile.
- ▶ Setzen Sie die Brennerteile, nachdem sie gesäubert sind, wieder zusammen.
- Die Brenner-Köpfe und Brenner-Deckel müssen vor dem Aufsetzen vollständig trocken sein.
- ▶ Positionieren Sie den Brenner-Kopf [2] korrekt auf dem Gasauslass.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Sicherheits-Thermoelement und die elektrische Zündvorrichtung in der korrekten Öffnung positioniert sind.
- ▶ Legen Sie den Brenner-Deckel [1] gerade und eben auf den Brenner-Kopf [2].

- Bei falsch aufgelegten Brennerteilen kann die elektrische Zündung nicht einsetzen.

- ▶ Legen Sie den Topfträger gerade und eben auf das Gas-Kochfeld.
- ▶ Nehmen Sie den Gas-Brenner in Betrieb (s. Kapitel Bedienung).

### 8.3.2 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.

## 9 Störungsbehebung

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

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht elektrisch zünden.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt bzw. wurde ausgelöst.	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.
	Die Gas-Brenner sind feucht.	Trocknen Sie die Gas-Brennerteile (s. Kap. Reinigung).
	Die Gas-Brennerköpfe und/oder die Gas-Brennerdeckel sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerteile korrekt (s. Kap. Reinigung).
	Verunreinigungen im Gas-Brennerkopf	Reinigen Sie die Gas-Brennerteile (s. Kap. Reinigung).
Sie stellen Gasgeruch fest.	Eine undichte Stelle in der Gas-Versorgungsleitung	Schalten Sie die Gas-Zufuhr ab und löschen Sie sofort alle offenen Flammen.  Kontaktieren Sie Ihren Gas-Installateur.  Stellen sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (s. Kap. Gas Installation).
		Öffnen Sie die Gas-Zufuhr (s. Kap. Bedienung)
		Tauschen Sie die leere Gas-Flasche gegen eine volle Gas-Flasche des richtigen Gas-Typs aus.
Sie stellen eine ungleichmäßiges Flammenbild des Brenners fest.	Die Gas-Brennerköpfe und/oder die Gas-Brennerdeckel sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerteile korrekt (s. Kap. Reinigung).
	Verunreinigungen der Gas-Austrittsöffnungen am Gas-Brennerkopf.	Reinigen Sie die Gas-Brennerteile (s. Kap. Reinigung).

Tab. 9.1 Störungen beheben

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

## 10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

### 10.1 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.
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Gasversorgung.

### 10.2 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.

### 10.3 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.

# 11 Garantie, technischer Service und Ersatzteile

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

## 11.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

## 11.2 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.

## 11.3 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.

---

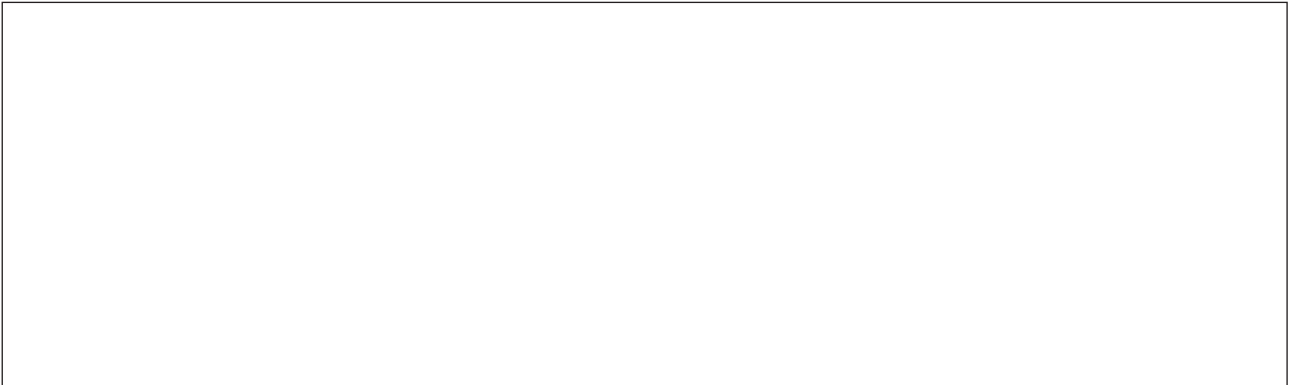


## 12 Notizen:





**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

