

DE Bedienungsanleitung Professional 3.0



004562-10001

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	4
1.2	Haftung	4
1.3	Produktkonformität	4
1.4	Datenschutz	4
1.5	Darstellung von Informationen	4
1.5.1	Sicherheits- und Warnhinweise	4
1.5.2	Abbildungen	4
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	5
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.4	Sicherheitshinweise Bedienung	7
2.4.1	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug	7
2.4.2	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder	8
2.5	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	10
2.5.1	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge	10
2.5.2	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder	11
2.6	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile	11
3	Gerätebeschreibung	12
3.1	Typenbeschreibung	12
3.1.1	Kochfeldabzüge Professional 3.0	12
3.1.2	Kochfelder Professional 3.0	12
3.2	Bedienknebel	12
3.3	Gerätebeschreibung Kochfeldabzug	13
3.3.1	Installationsvarianten	13
3.3.2	Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug	13
3.3.3	Aufbau der Kochfeldabzüge	13
3.3.4	Sensorik	14
3.3.5	Schnittstelle für externe Geräte	14
3.3.6	USB-Service-Schnittstelle	14
3.4	Gerätebeschreibung Kochfeld	14
3.4.1	Anzeige und Symbolik	14
3.4.2	Aufbau und Größe der Kochzonen	15
3.4.3	Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder	17
3.4.4	Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder	18
3.4.5	Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill	18
3.4.6	Funktionsprinzip Gaskochfeld	19
3.5	Sicherheitseinrichtungen	19
3.5.1	Einklemmschutz	19
3.5.2	Sicherheitsabschaltung	19
3.5.3	Restwärmeanzeige	20
3.5.4	Überhitzungsschutz	20
3.5.5	Kindersicherung	20
4	Merkmale und Funktionsübersicht	21
5	Funktion und Bedienung	22
5.1	Knebel-Bedienung	22
5.1.1	Knebelring bedienen	22
5.1.2	Touch-Fläche bedienen	22
5.2	System ein-/ausschalten	22
5.2.1	Einschalten	22
5.2.2	Ausschalten	22
5.3	Kochfeldabzug bedienen	23
5.3.1	Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug	23
5.3.2	Lüfter-Leistungsstufe einstellen	23

5.3.3	Lüfter-Powerstufe	23
5.3.4	Nachlaufautomatik	23
5.4	Funktionsmenü Kochfeldabzug	23
5.4.1	Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs	24
5.4.2	Kurzzeitwecker	24
5.4.3	Abzugsautomatik	25
5.4.4	Kindersicherung	26
5.4.5	Filterstandzeit und Filterserviceanzeige	27
5.5	Kochfelder bedienen	28
5.5.1	Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder	28
5.5.2	Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill	28
5.5.3	Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld	28
5.5.4	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen	29
5.5.5	Powerstufe Kochzonen	30
5.5.6	Brückenfunktion	30
5.5.7	Pausefunktion	30
5.5.8	Topferkennung	31
5.6	Funktionsmenü Kochfelder	31
5.6.1	Funktionsmenü aufrufen	31
5.6.2	Heizkreis-Zuschaltung – 2-Kreis, 3-Kreis, Bräter	31
5.6.3	Variable Warmhaltefunktion	32
5.6.4	Kochzonen-Timer	33
5.6.5	Ankochautomatik	34
5.6.6	Reinigungsfunktion	34
6	Konfigurationsmenü	35
6.1	Menü-Übersicht	35
6.2	Menü bedienen	35
6.2.1	Menü aufrufen	35
6.2.2	Gaskochfeld Menü aufrufen	35
6.2.3	Einstellungen vornehmen	35
6.2.4	Menü beenden	35
6.3	Erstinbetriebnahme	36
6.3.1	Grundkonfiguration	36
6.4	Beschreibung der weiteren Menüpunkte	36
6.4.1	Menüpunkt C0: Lautstärke der Signaltöne	36
6.4.2	Menüpunkt C1: Demo-Modus	36
6.4.3	Menüpunkt C2: Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren	36
6.4.4	Menüpunkt C5: Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren	37
6.4.5	Menüpunkt C6: Umschaltung PWM-Werte Lüfter	37
6.4.6	Menüpunkt C7: Einbau linkes Kochfeld 0°/180°	37
6.4.7	Menüpunkt C8: Einbau rechtes Kochfeld 0°/180°	37
6.4.8	Menüpunkt C9: Pausefunktion aktiviert/deaktiviert	37
6.4.9	Menüpunkt Cb: Software Update	37
6.4.10	Menüpunkt Cc: Datenexport	40
6.4.11	Menüpunkt Cd: Anzeige der Software-Versionen	40
6.5	Menüpunkt der Gas-Konfiguration	40
6.5.1	Menüpunkt CE: Konfiguration GPU	40
6.5.2	Menüpunkt CF: Kennlinie Gasbrenner	40
6.5.3	Menüpunkt Ch: GPU-Reset	40
7	Reinigung und Pflege	41
7.1	Reinigungsmittel	41
7.1.1	Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	41
7.1.2	Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill	41
7.2	Kochfeldabzug reinigen	41
7.2.1	Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne	41
7.2.2	Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne	42
7.2.3	Ausbau der Wartungswanne	42
7.2.4	Einbau der Wartungswanne	43
7.2.5	Reinigung der Komponenten	43
7.2.6	Reinigung des Kochfeldabzugs beenden	43

7.2.7	Umluftfilter austauschen	43
7.3	Kochfelder reinigen.....	43
7.3.1	Glaskeramik-Kochfelder reinigen	43
7.3.2	Tepan -Edelstahl-Grillfläche reinigen.....	44
7.3.3	Reinigung der Komponenten bei Gaskochfeld	44
7.4	Kochfelder pflegen.....	45
7.5	Bedienknebel reinigen	45
8	Störungsbehebung	47
8.1	Störungsbehebung Kochfeldabzug	47
8.2	Störungsbehebung Kochfelder.....	48
8.2.1	Störungsbehebung Gaskochfeld	49
8.3	Vorgehen bei Störungen.....	50
9	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	51
9.1	Herstellergarantie von BORA.....	51
9.1.1	Garantieverlängerung	51
9.2	Service.....	51
9.3	Ersatzteile.....	51
9.4	Zubehör	52
10	Energiedatenblätter	53
10.1	Energiedatenblatt PKA3/PKA3AB.....	53
10.2	Energiedatenblatt PKFI3.....	54
10.3	Energiedatenblatt PKI3.....	54
10.4	Energiedatenblatt PKC3	54
10.5	Energiedatenblatt PKCB3	55
10.6	Energiedatenblatt PKCH3.....	55
10.7	Energiedatenblatt PKG3	55
11	Typenschilder	56

1 Allgemeines

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern. Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation oder Erstinbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Mit dieser Anleitung sind weitere Unterlagen gültig. Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind. Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

1.1 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. Die enthaltenen Abbildungen können im Detail von manchen Gerätevarianten abweichen und sind als Prinzipdarstellungen zu verstehen.

Die Anleitung ist gültig für die Produktreihe Professional 3.0 inklusive der Variante All Black. Zur Vereinfachung wird in der Anleitung auf die Aufzählung der Artikelnummern der Varianten verzichtet.

1.2 Haftung

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 der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden!

Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

1.3 Produktkonformität

Richtlinien

Die 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

Verordnungen

Gas-Geräte entsprechen den folgenden EU-Verordnungen:

- (EU) 2016/426 Gasgeräte-Verordnung

1.4 Datenschutz

Ihr Kochfeldabzug speichert im Laufe des Betriebs pseudonymisiert Daten, wie z.B. von Ihnen getroffene Menüeinstellungen, Betriebsstunden der einzelnen technischen Einheiten und die Anzahl an gewählten Funktionen. Außerdem dokumentiert Ihr Kochfeldabzug Fehler in Kombination mit der Anzahl von Betriebsstunden. Daten können ausschließlich manuell über Ihren Kochfeldabzug ausgelesen

werden. Somit obliegt Ihnen diese Entscheidung. Diese gespeicherten Daten ermöglichen im Servicefall eine rasche Fehlersuche und -behebung.

1.5 Darstellung von Informationen

Damit Sie mit dieser Anleitung schnell und sicher arbeiten können, werden einheitliche Formatierungen, Bezifferungen, Symbole, Sicherheitshinweise, Begriffe und Abkürzungen verwendet. Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet.

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

- ▶ Führen Sie alle Handlungsanweisungen immer in der vorgegebenen Reihenfolge aus.

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

1.5.1 Sicherheits- und Warnhinweise

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

⚠ GEFAHR		
Art und Quelle der Gefahr		
Folgen bei Nichtbeachtung		
▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr		
Dabei gilt:		
• Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.		
• Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.		
Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	Gefahr	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Hinweis	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

1.5.2 Abbildungen

Alle Maße sind in Millimeter angegeben.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den Betrieb im Außenbereich
 - das Beheizen von Räumen
 - das Kühlen, Entlüften, oder Entfeuchten von Räumen
 - den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
 - den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Ausnahme Notabschaltung bei Kochfeldabzug)
 - den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
 - den Betrieb mit einer Dunstabzugshaube (bei verbautem Gaskochfeld)
 - den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand
- Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

i BORA haftet nicht für Schäden durch fehlerhafte Montage, unsachgemäßen Gebrauch, oder falsche Bedienung.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ▶ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ 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.

i Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

Das Gerät kann 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. Eine Inbetriebnahme kann durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

- ▶ Halten Sie Kinder von heißen Kochstellen fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Drehen Sie keine Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche heraus.
- ▶ Verhindern Sie, dass heiße Töpfe und Pfannen heruntergezogen werden können.
- ▶ Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Kochfeldschutzgitter bzw. Kochfeldabdeckungen.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller freigegebene Kochfeldschutzgitter und Kochfeldabdeckungen, ansonsten besteht Unfallgefahr.
- ▶ Kontaktieren Sie zur Auswahl eines geeigneten Kochfeldschutzgitters ihren Fachhändler, oder das BORA Service Team.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

GEFAHR

Erstickengefahr durch Verpackungsteile

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.

⚠ GEFAHR**Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen**

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Oberfläche von Geräten (z.B. beschädigtes Glas), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

- ▶ Berühren Sie die beschädigte Oberfläche nicht.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen, oder Rissen sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von Leitungsschutz-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, oder Schütze sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

⚠ WARNUNG**Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen**

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

- ▶ Verwenden Sie nur Originalbauteile.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

⚠ WARNUNG**Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät**

Mechanische Schäden (z. B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung, ...) am Gerät, sowie an Leitungen und Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

VORSICHT**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponten**

Herabfallende Gerätekomponten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Legen Sie entnommene Gerätekomponten sicher neben den Geräten ab.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine entnommenen Gerätekomponten herunterfallen können.

VORSICHT**Verletzungsgefahr durch Überbelastung**

Beim Transport und der Montage von Geräten können durch falsche Handhabung Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf auftreten.

- ▶ Transportieren und montieren Sie das Gerät im Bedarfsfall zu zweit.
- ▶ Verwenden Sie ggf. geeignete Hilfsmittel, um Schäden bzw. Verletzungen zu vermeiden.

VORSICHT**Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch**

Die Geräte-Oberflächen dürfen nicht als Arbeits- oder Ablagefläche genutzt werden. Die Geräte könnten dadurch beschädigt werden (besonders durch harte und spitze Gegenstände).

- ▶ Benutzen Sie die Geräte nicht als Arbeitsplatte oder Ablagefläche.
- ▶ Halten Sie harte oder spitze Gegenstände von den Geräte-Oberflächen fern.

HINWEIS**Störungen und Fehler**

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

- ▶ Beachten Sie bei Störungen und Fehlern die Hinweise im Kapitel Störungsbehebung.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei nicht beschriebenen Störungen und Fehlern aus und kontaktieren Sie den BORA Service.

HINWEIS**Geräteschaden durch Haustiere**

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Bedienung

GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

Bestimmte Geräte und deren berührbare Teile werden bei Betrieb heiß. Nach dem Abschalten müssen diese erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Geräte.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmeanzeige.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

Während oder nach einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Gerät noch heiß sein.

- ▶ Berühren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Gerät fern.

WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände

Das Gerät und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände mit Kontakt zu heißen Geräteteilen erhitzen sich sehr schnell und können schwere Verbrennungen verursachen (dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, oder Gerätekomponenten), oder sich entzünden.

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

VORSICHT

Beschädigung durch heißes Kochgeschirr

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

- ▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes ab.
- ▶ Halten Sie heißes Kochgeschirr von der Einströmdüse fern.

HINWEIS

Geräteschaden

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Geräte-Oberfläche sauber und trocken sind.
- ▶ Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen), um Kratzer und Abrieb an der Geräte-Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

2.4.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

GEFAHR

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

Im Abluftbetrieb entzieht der Kochfeldabzug dem Aufstellraum und den benachbarten Räumen Raumluft. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Bei gleichzeitigem Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte können dadurch giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht in die Wohnräume gesaugt werden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass immer ausreichend Zuluft vorhanden ist.
- ▶ Verwenden Sie nur zugelassene und geprüfte Schaltgeräte (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) und lassen Sie diese durch autorisiertes Fachpersonal (zugelassener Schornsteinfeger) freigeben.

⚠️ WARNUNG**Brandgefahr durch Flambieren**

Während der Kochfeldabzug in Betrieb ist, saugt dieser Küchenfett auf. Durch Flambieren der Speisen kann das Küchenfett Feuer fangen.

- ▶ Reinigen Sie den Kochfeldabzug regelmäßig.
- ▶ Arbeiten Sie nie mit offener Flamme, wenn der Kochfeldabzug in Betrieb ist.

VORSICHT**Verletzungsgefahr durch bewegte Verschlussklappe**

Wenn sich die elektrische Verschlussklappe bewegt, besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Greifen Sie nicht ins Innere des Kochfeldabzugs solange sich die Verschlussklappe bewegt.

VORSICHT**Beschädigung durch eingesaugte Gegenstände oder Papier**

Kleine und leichte Gegenstände, wie z.B. Reinigungstücher aus Stoff oder Papier, können durch den Kochfeldabzug angesaugt werden. Dadurch kann der Lüfter beschädigt oder die Abluftleistung beeinträchtigt werden.

- ▶ Lagern Sie keine Gegenstände oder Papier am Kochfeldabzug.
- ▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug nur mit eingesetztem Fettfilter.

VORSICHT**Beschädigung durch Fett- und Schmutzablagerungen**

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

- ▶ Benutzen Sie den Kochfeldabzug nie ohne korrekt eingesetzten Edelstahl-Fettfilter.

HINWEIS**Erhöhte Luftfeuchtigkeit**

Bei jedem Kochvorgang wird durch das Kochen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben. 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 das Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen, oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.

2.4.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder**⚠️ 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.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

⚠️ GEFAHR**Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

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

- ▶ Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Geräts, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Lagern Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten in der Nähe eines Kochfeldes.

⚠ GEFAHR**Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung**

Dunstabzugshauben und andere Kochdunstabzüge beeinträchtigen den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, durch Rückströmung von Verbrennungsgasen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Abgase ordnungsgemäß abgeführt werden
- ▶ Sorgen Sie während des Betriebes für ausreichende Belüftung.
- ▶ Der sichere Betrieb des Gasgerätes muss bei der Inbetriebnahme von einer qualifizierten Fachkraft überprüft werden.

⚠ GEFAHR**Explosions- und Erstickungsgefahr durch Gas**

Ausgetretenes Gas kann eine Explosion und schwere Verletzungen, oder ein Ersticken verursachen.

- ▶ Bemerken Sie Gasgeruch während des Betriebs schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ▶ Halten Sie Zündquellen (offene Flammen, Heizstrahler) fern und betätigen Sie keine Lichtschalter, oder Schalter von Elektrogeräten.
- ▶ Ziehen Sie keine Stecker aus der Steckdose (Gefahr von Funkenbildung).
- ▶ Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.
- ▶ Sorgen Sie für Frischluftzufuhr (Türen und Fenster öffnen).
- ▶ Informieren Sie sofort Ihren Kundendienst oder Gasinstallateur.

⚠ 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 heißen Kochfeldabzug bei der Verwendung von Gaskochfeldern**

Der Kochfeldabzug und seine berührbaren Teile (insbesondere Verschlussklappe, Edelstahlfilter und Fettfilterwanne) werden durch den Betrieb eines angrenzenden Gaskochfelds heiß. Nach dem Abschalten des Gaskochfelds muss der Kochfeldabzug erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie den heißen Kochfeldabzug nicht.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Kochfeldabzug fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ WARNUNG**Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten**

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

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

⚠ WARNUNG**Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf**

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**Verletzungsgefahr und Geräteschaden durch falsche Gaskonfiguration**

Durch falsch ausgewählte Gasart oder Gasdruck in den Geräteeinstellungen kann es zu falschen Flambildern kommen.

- ▶ Die Umstellung der Gasart und des Gasdruckes, darf nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.

HINWEIS**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**Elektromagnetische Strahlung**

Auswirkung auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und metallische Implantate. Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte oder metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.

- ▶ Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller Ihres medizinischen Gerätes oder an Ihren Arzt.

2.5 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege**HINWEIS****Geräteschaden durch Verschmutzte Geräte**

Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.

2.5.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge**⚠ GEFAHR****Brandgefahr durch Fettablagerungen**

Bei unregelmäßiger oder unzureichender Reinigung des Fettfilters, oder durch einen überfälligen Filterwechsel, kann die Brandgefahr steigen.

- ▶ Reinigen und wechseln Sie den Filter in regelmäßigen Abständen.

HINWEIS**Geräteschaden und Funktionsstörung**

Durch verschmutzte Belüftungsöffnungen können Bauteile beschädigt werden und Funktionsstörungen auftreten.

- ▶ Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

2.5.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Bei der Reinigung von Heißen Kochfeldern, besteht Verbrennungsgefahr.

- ▶ Reinigen Sie nur abgekühlte Kochfelder.
- ▶ Beachten Sie die Restwärmeanzeige.

2.6 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

- ▶ Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

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.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.

3 Gerätebeschreibung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

3.1 Typenbeschreibung

3.1.1 Kochfeldabzüge Professional 3.0

Die Kochfeldabzüge sind die zentralen Komponenten für das Gesamtsystem und mit allen Professional 3.0 Kochfeldern kombinierbar.

i Je Kochfeldabzug können bis zu 2 Kochfelder angeschlossen werden.

Typ	Langbezeichnung
PKA3	Pro Kochfeldabzug (flexibles System mit separater Steuerungseinheit)
PKA3AB	Pro Kochfeldabzug All Black (flexibles System mit separater Steuerungseinheit)
PKAS3	Pro Kochfeldabzugssystem mit integriertem Lüfter (Kompaktsystem mit integrierter Steuerungseinheit und integriertem Lüfter)
PKAS3AB	Pro Kochfeldabzugssystem mit integriertem Lüfter All Black (Kompaktsystem mit integrierter Steuerungseinheit und integriertem Lüfter)

Tab. 3.1 Typenbeschreibung

3.1.2 Kochfelder Professional 3.0

Die Kochfelder sind die modularen Komponenten für das System Professional 3.0.

Typ	Langbezeichnung
PKFI3	Pro Flächeninduktions-Kochfeld
PKI3	Pro Induktions-Kochfeld
PKIW3	Pro Induktions-Wok-Kochfeld
PKC3	Pro HiLight-Kochfeld 3-Kreis/2-Kreis
PKCB3	Pro HiLight-Kochfeld 3-Kreis/Bräter
PKCH3	Pro Hyper-Kochfeld 1-Kreis/2-Kreis
PKT3	Pro Tepan-Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen
PKG3	Pro Gas-Kochfeld

Tab. 3.2 Typenbeschreibung

3.2 Bedienknebel

Bedienprinzip

Der Kochfeldabzug und die Kochfelder werden mit einem Bedienknebel bedient. Durch Drehen des Knebelrings und durch Berührung der Touch-Fläche werden die Leistungsstufen und Funktionen gesteuert. Das Bedienprinzip und die Funktionen werden im Kapitel Funktion Bedienung genauer beschrieben.

Aufbau

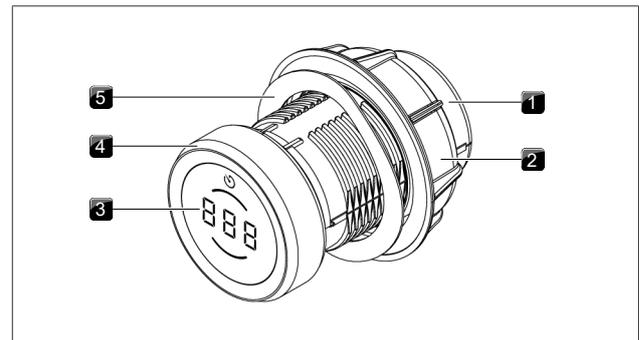


Abb. 3.1 Aufbau Bedienknebel

- [1] Knebelgehäuse
- [2] Universalmutter
- [3] Bedienknebelanzeige
- [4] Knebelring
- [5] Wellenfeder

Bedienelemente

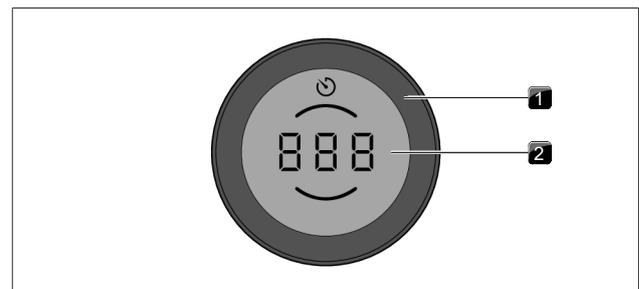


Abb. 3.2 Bedienelemente des Bedienknebels

- [1] Knebelring
- [2] Touch-Fläche

Bedienknebelanzeige

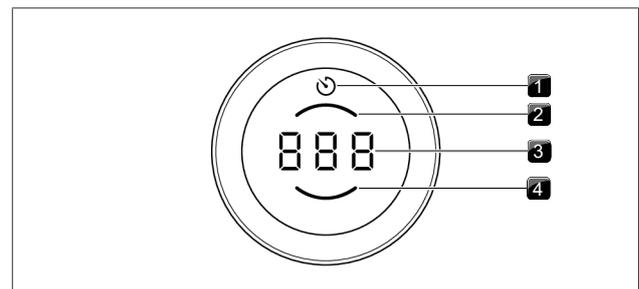


Abb. 3.3 Anzeigeelemente Bedienknebelanzeige

- [1] Anzeige Timer/Kurzzeitwecker
- [2] Anzeige Kochzone hinten
- [3] Multifunktionsanzeige
- [4] Anzeige Kochzone vorne

Zuordnung der Bedienknebel

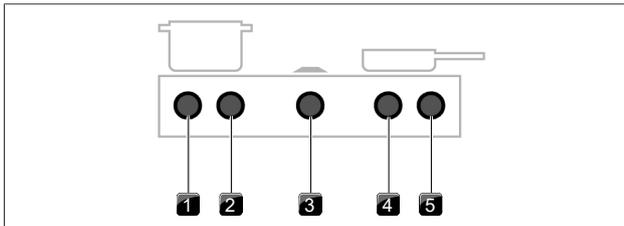


Abb. 3.4 Zuordnung der Bedienknebel

- [1] Bedienknebel Kochfeld links, vordere Kochzone
- [2] Bedienknebel Kochfeld links, hintere Kochzone
- [3] Bedienknebel Kochfeldabzug
- [4] Bedienknebel Kochfeld rechts, vordere Kochzone
- [5] Bedienknebel Kochfeld rechts, hintere Kochzone

3.3 Gerätebeschreibung Kochfeldabzug

3.3.1 Installationsvarianten

Abhängig von ihrer Kaufentscheidung wird der Kochfeldabzug als Abluft- oder Umluftvariante betrieben.



Abluft

Die abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und durch ein Kanalsystem ins Freie geleitet.

Die Abluft darf nicht abgegeben werden in:

- einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin
- in einen Schacht, der zur Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geleitet werden, der außer Betrieb ist, muss die Montage vom zuständigen Schornsteinfeger kontrolliert und freigegeben werden.

- i** Wird der Kochfeldabzug in einem Abluftsystem in Betrieb genommen, dann wird die Abzugsleistung beim Einstellen einer niedrigen Leistungsstufe automatisch für die ersten 20 Sekunden erhöht (Mauerkasten-Funktion).



Umluft

Die abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in den Aufstellungsraum zurückgeführt.

Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, muss ein Geruchsfilter verwendet werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Aktivkohlefilter in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (siehe "7 Reinigung und Pflege").

- i** Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

- i** Wird der Kochfeldabzug in einem Umluftsystem in Betrieb genommen, dann wird beim Einstellen einer Leistungsstufe automatisch die Betriebszeit von der Standzeit des Umluftfilters abgezogen. Die verbleibende Filterstandzeit kann im Menü abgelesen werden.

3.3.2 Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug

In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs werden die Lüfterleistungsstufen, Abzugs-Funktionen und auch System-Funktionen angezeigt.

Bedienknebelanzeige	Bedeutung
□	Gerät wird ausgeschaltet
1-9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
A	Abzugsautomatik
E	Kurzzeitwecker
0:30-1:20	Zeitanzeige
L	Kindersicherung
(pulsierend)	Pausefunktion
⌚	aktiver Kurzzeitwecker / Kochzonen-Timer
F	Filterstandanzeige
F (blinkend)	Filterserviceanzeige
∩	Nachlaufautomatik
⌋	Reinigungsposition Verschlussklappe
E	Fehlermeldung (siehe "8 Störungsbehebung")
☰...	Konfigurationsmenü

Tab. 3.3 Bedienfeldanzeige

3.3.3 Aufbau der Kochfeldabzüge

Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

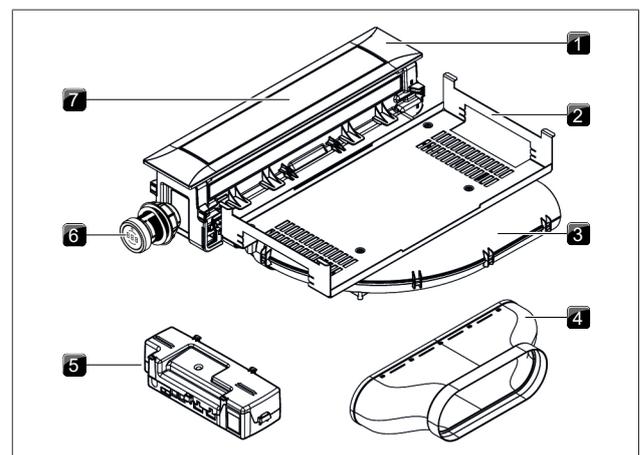


Abb. 3.5 Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

- [1] Abdeckrahmen
- [2] Halblech
- [3] Kanalstück Bogen
- [4] Kanalstück gerade
- [5] Universal Steuerungseinheit
- [6] Bedienknebel
- [7] Verschlussklappe

Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

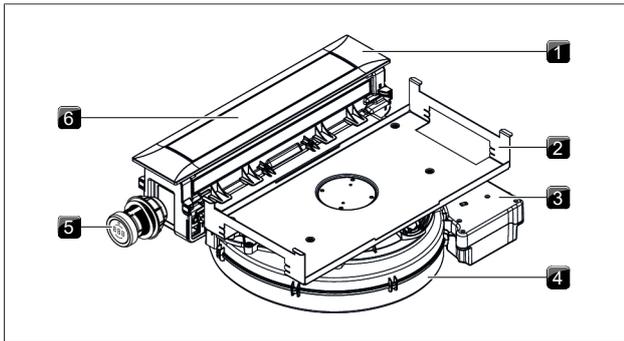


Abb. 3.6 Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

- [1] Abdeckrahmen
- [2] Halteblech
- [3] Steuerungseinheit
- [4] Lüftergehäuse mit Lüfter
- [5] Bedienknebel
- [6] Verschlussklappe

Fettfilterkomponenten

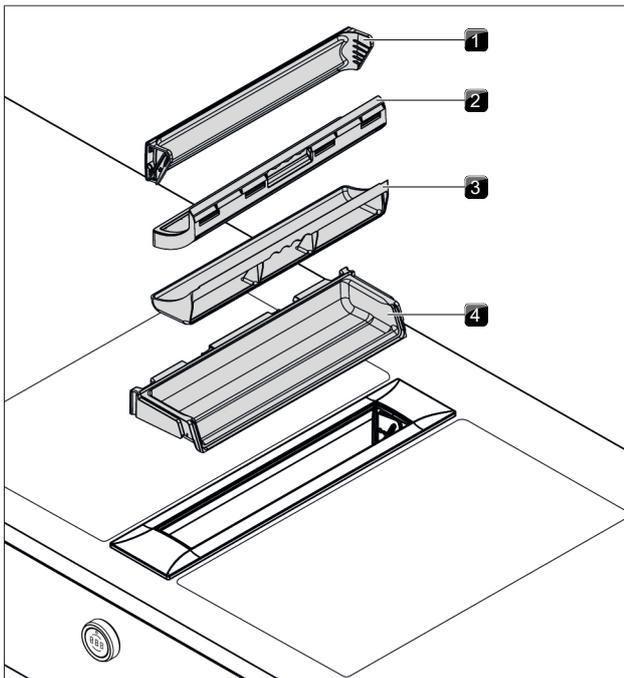


Abb. 3.7 Filterkomponenten

- [1] Verschlussklappe
- [2] Edelstahl-Fettfilter
- [3] Filterwanne
- [4] Wartungswanne

3.3.4 Sensorik

Der Kochfeldabzug ist mit Sensoren im Bereich der Verschlussklappe und des Fettfilters ausgestattet.

Positionssensor Verschlussklappe

Der Verschlussklappensensor erkennt die Position der Verschlussklappe.

- Bei geschlossener Verschlussklappe ist der Kochfeldabzug deaktiviert.
- Bei geöffneter Verschlussklappe ist die Benutzung des Kochfeldabzugs möglich.
- Bei entnommener Verschlussklappe befindet sich der Kochfeldabzug in der Reinigungsfunktion und eine Benutzung ist nicht möglich.

Positionssensor Fettfilter

Der Fettfiltersensor erkennt, ob der Fettfilter korrekt eingesetzt ist. Bei fehlendem oder falsch eingesetztem Fettfilter ist der Kochfeldabzug deaktiviert.

- i** Wenn der Fettfilter z.B. zu Reinigungszwecken entnommen ist, kann die Verschlussklappe trotzdem geschlossen werden.

3.3.5 Schnittstelle für externe Geräte

Die interne Schnittstelle der Steuerungseinheit kann für erweiterte Steuerungsmöglichkeiten verwendet werden. Sie besitzt einen Home-In und einen Home-Out Kontakt (siehe Montageanleitung).

- Der Kontakt Home-In kann für den Signal Eingang von externen Schaltgeräten (z.B. Fensterkontaktschalter) verwendet werden.
- Der Kontakt Home-Out kann zur Steuerung externer Einrichtungen verwendet werden.

3.3.6 USB-Service-Schnittstelle

Das System verfügt über eine USB-Schnittstelle. Diese Schnittstelle ist nur für Mass-Storage-Devices (USB-Speicher-Sticks) geeignet. Diese USB-Sticks müssen mit dem FAT32-Dateisystem formatiert sein.

- i** Die USB-Schnittstelle ist nur für Updates oder zum Datenexport vorgesehen und wird nur für diese Vorgänge mit Strom versorgt. Ladevorgänge oder anderweitige Funktionen sind nicht möglich.

3.4 Gerätebeschreibung Kochfeld

3.4.1 Anzeige und Symbolik

Für jede Kochzone werden die Leistungsstufen und Kochfunktionen in der Bedienknebelanzeige des jeweiligen Bedienknebels angezeigt. Die Kochfelder PKFI3 und PKI3 verfügen zusätzlich über eine 7-Segment-Kochfeldanzeige für jede Kochzone. Leistungsstufen bzw. Bedienfunktionen werden direkt am Kochfeld angezeigt.

Bedienknebelanzeige	Bedeutung
□	Gerät wird ausgeschaltet
1-9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
80 - 250	Temperaturanzeige Tepan-Edelstahlgrill (PKT3)
H	Restwärmeanzeige
L	Kindersicherung
z.B.	aktive Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)
	Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)

Bedienkebelanzeige	Bedeutung
z.B. / /	aktive Heizkreise (nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3)
/ /	aktive Warmhaltestufen (nicht bei PKT3)
	aktiver Kurzzeitwecker / Kochzonen-Timer (nicht bei PKT3)
	Ankochautomatik (nicht bei PKT3)
z.B.	aktive Ankochautomatik (nicht bei PKT3)
	aktive Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)
	Fehlermeldung (siehe "8 Störungsbehebung")

Tab. 3.4 Bedienfeldanzeige

3.4.2 Aufbau und Größe der Kochzonen

Kochfeld PKFI3

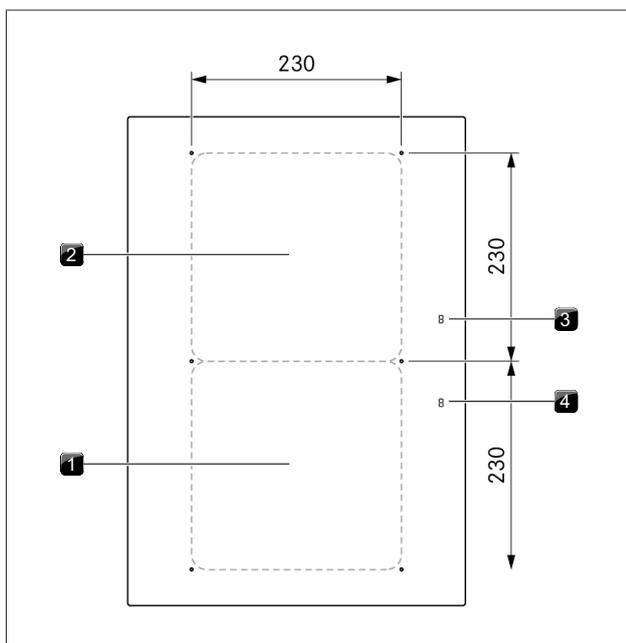


Abb. 3.8 Aufbau Kochfeld PKFI3 und Größe der Kochzonen

- [1] Flächeninduktions-Kochzone vorne
- [2] Flächeninduktions-Kochzone hinten
- [3] Kochfeldanzeige Kochzone hinten
- [4] Kochfeldanzeige Kochzone vorne

Kochfeld PKI3

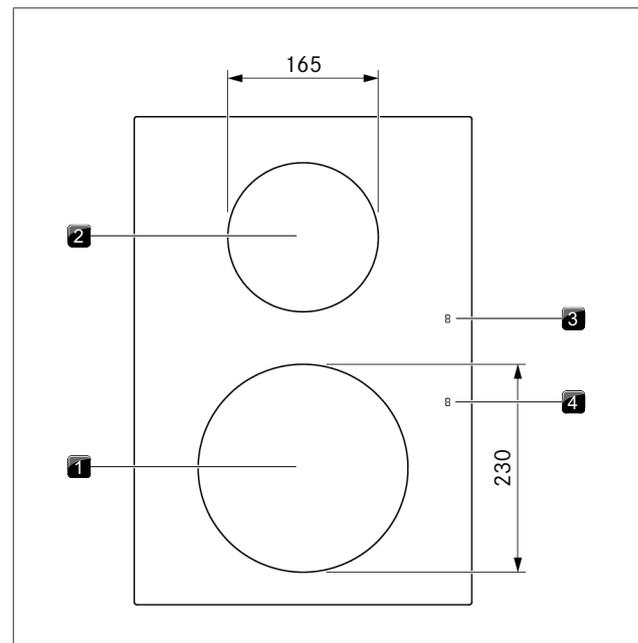


Abb. 3.9 Aufbau Kochfeld PKI3 und Größe der Kochzonen

- [1] Induktions-Kochzone vorne
- [2] Induktions-Kochzone hinten
- [3] Kochfeldanzeige Kochzone hinten
- [4] Kochfeldanzeige Kochzone vorne

Kochfeld PKIW3

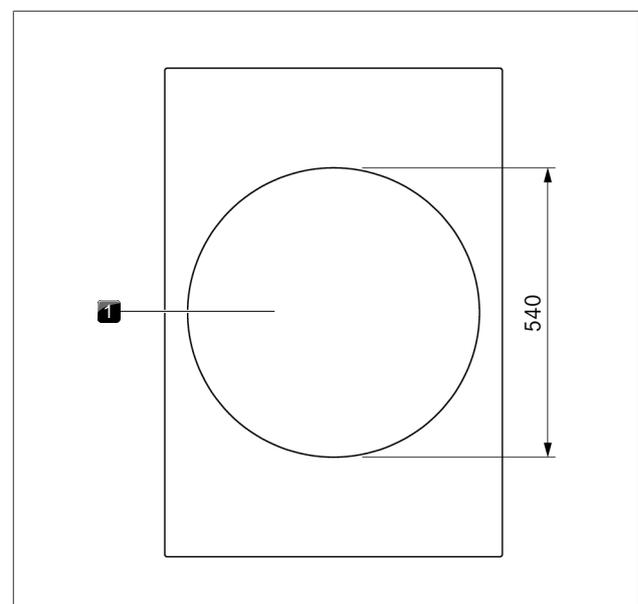


Abb. 3.10 Aufbau Kochfeld PKIW3 und Größe der Kochzone

- [1] Induktions-Kochzone

Kochfeld PKC3

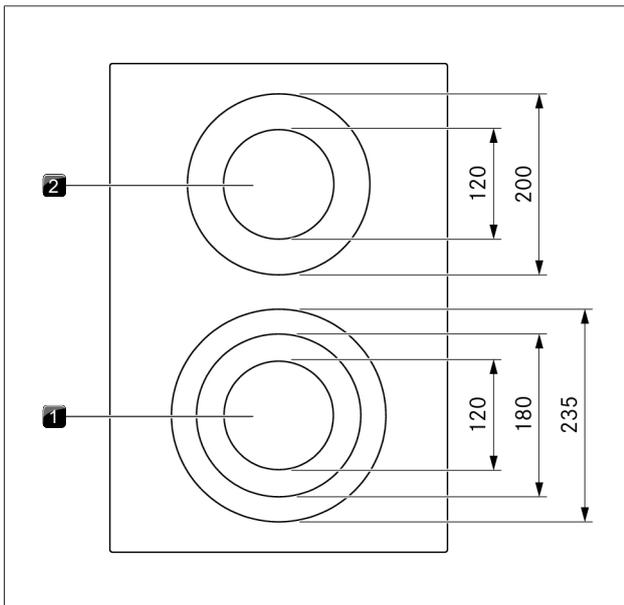


Abb. 3.11 Aufbau Kochfeld PKC3 und Größe der Kochzonen

- [1] 3-Kreis Kochzone vorne
- [2] 2-Kreis Kochzone hinten

Kochfeld PKCH3

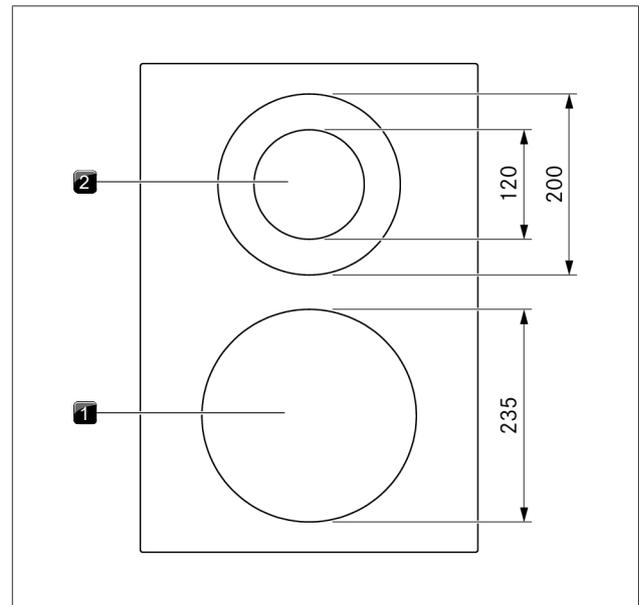


Abb. 3.13 Aufbau Kochfeld PKCH3 und Größe der Kochzonen

- [1] 1-Kreis Hyper-Kochzone vorne
- [2] 2-Kreis Kochzone hinten

Kochfeld PKCB3

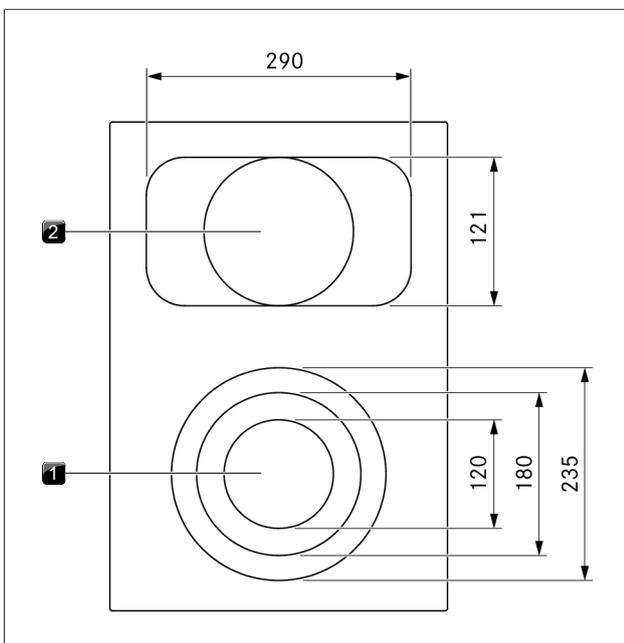


Abb. 3.12 Aufbau Kochfeld PKCB3 und Größe der Kochzonen

- [1] 3-Kreis Kochzone vorne
- [2] 2-Kreisbräter Kochzone hinten

Tepan-Edelstahlgrill PKT3

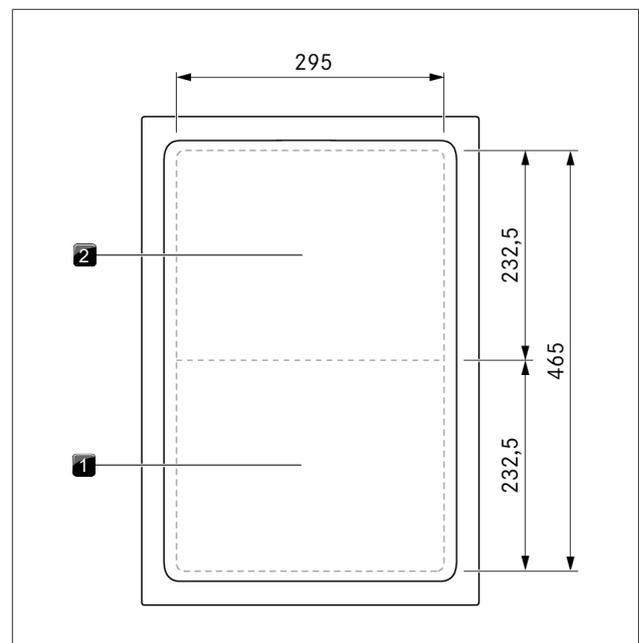


Abb. 3.14 Aufbau Tepan-Edelstahlgrill PKT3 und Größe der Kochzonen

- [1] Grillzone vorne
- [2] Grillzone hinten

Gaskochfeld PKG3

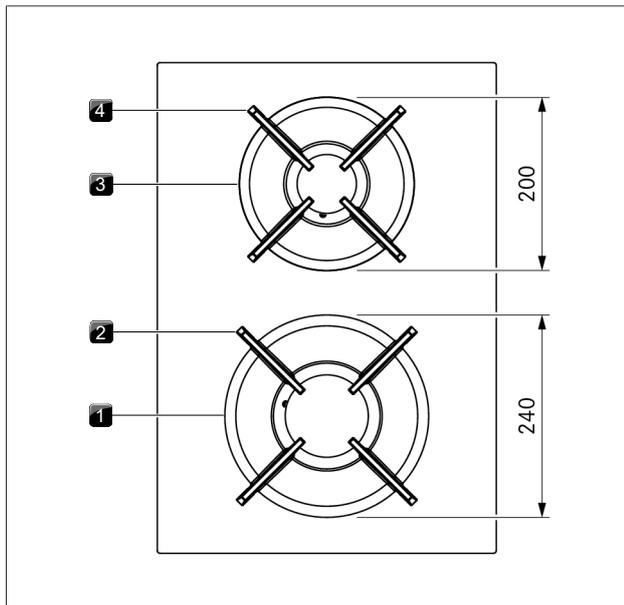


Abb. 3.15 Aufbau Gaskochfeld PKG3 und Größe der Kochzonen

- [1] Stark-Brenner vorne
- [2] Topfträger vorne
- [3] Normal-Brenner hinten
- [4] Topfträger hinten

3.4.3 Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Topfboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme. Kochzonen mit Induktion arbeiten nur, wenn Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden aufgesetzt ist.

Die Induktion berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs, daher wird in der Kochzone nur die Fläche erwärmt, die vom Topfboden bedeckt ist.

► Beachten Sie den Minstdurchmesser des Topfbodens.

Leistungsstufen

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

Tätigkeit	Leistungsstufe
Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	1
Warmhalten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	1 - 3
Kochen von Kartoffeln, Teigwaren, Suppen, Ragouts, Dünsten von Obst, Gemüse und Fisch, Auftauen von Speisen	2 - 6
Braten in beschichteten Pfannen, schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch	6 - 7
Erhitzen von Fett, Anbraten von Fleisch, Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen, Backen von Omeletts	7 - 8
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks und Erhitzen von Wasser	9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.5 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

- i** Ankochzeiten, Durchheizeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kocheergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst.

Geeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet. Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

Gerät	Kochzone	Minstdurchmesser Kochgeschirrboden
PKI3	vorne	120 mm
	hinten	90 mm
PKFI3	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 3.6 Minstdurchmesser für Kochgeschirr

- Führen Sie ggf. einen Magnettest durch. Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich.
- Achten Sie auf den Kochgeschirrboden. Der Kochgeschirrboden soll keine Wölbung aufweisen (Ausnahme: Wok-Kochfelder). Durch die Wölbung kann es, aufgrund einer falschen Temperaturüberwachung der Kochstelle, zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs kommen. Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen, damit die Oberfläche des Kochfeldes nicht zerkratzt wird.
- Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Unter-setzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.
- Für das Induktions-Wok-Kochfeld ist die Induktions-Wok-Pfanne (HIW1) ideal geeignet und als Zubehör erhältlich.

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, Geräusche entstehen:

- Brummen kann bei hoher Leistungsstufe auftreten. Es wird schwächer oder verstummt, wenn die Leistungsstufe verringert wird.
- Prasseln, Pfeifen kann durch Kochgeschirrböden auftreten, die aus verschiedenen Materialien bestehen (z. B. Sandwichboden).
- Klicken kann bei elektronischen Schaltvorgängen auftreten, besonders bei niedrigen Leistungsstufen.
- Surren kann auftreten, wenn das Kühlgebläse eingeschaltet ist. Zur Lebensdauererhöhung der Elektronik ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wird das Kochfeld intensiv genutzt, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein. Sie hören ein Surren. Das Kühlgebläse kann nach dem Ausschalten des Gerätes nachlaufen.

3.4.4 Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder

Unter einer Kochzone befindet sich ein Strahlungsheizkörper mit einem Heizband. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt das Heizband Strahlungswärme, die auf die Kochzone und den Topfboden strahlt und diesen erhitzt.

Leistungsstufen

Tätigkeit	Leistungsstufe
Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	1
Warmhalten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	1 - 3
Kochen von Kartoffeln, Teigwaren, Suppen, Ragouts, Dünsten von Obst, Gemüse und Fisch, Auftauen von Speisen	2 - 6
Braten in beschichteten Pfannen, schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch	6 - 7
Erhitzen von Fett, Anbraten von Fleisch, Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen, Backen von Omeletts	7 - 8
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.7 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

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

Powerstufe beim Hyper-Kochfeld

Die vordere Kochzone ist beim Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit einer zeitlich begrenzten Powerstufe ausgestattet.

- Es wird P angezeigt.

Mit der Powerstufe können große Mengen Wasser schnell erhitzt werden. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die Kochzone mit extra hoher Leistung. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Geeignetes Kochgeschirr

☉ Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Strahlungsheizkörper geeignet. Das für die Strahlungsheizfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein und gute wärmeleitende Eigenschaften haben.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl, Kupfer oder Aluminium
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

- ▶ Achten Sie auf den Kochgeschirrboden. Der Kochgeschirrboden soll keine Wölbung aufweisen. Durch die Wölbung kann es aufgrund einer falschen Temperaturüberwachung der Kochstelle, zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs kommen. Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen, damit die Oberfläche des Kochfeldes nicht zerkratzt wird.
- ▶ Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Untersetzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.

3.4.5 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill

Unter jeder Grillzone befindet sich ein Heizelement. Wenn eine Grillzone eingeschaltet wird, erzeugt das Heizelement Wärme, die direkt die Grillfläche erhitzt.

Leistungsstufen und Temperaturbereiche

Die Leistungsregelung erfolgt über Temperaturbereiche, die in der Bedienfeldanzeige in °C angezeigt werden (Temperaturanzeige).

Temperatur in °C	Bedeutung
☐ (= 70 °C)	Reinigungstemperatur
80 - 230	Leistungsstufen (in 10 °C Schritten)
240 - 250	Powerstufe

Tab. 3.8 Den Leistungsstufen entsprechende Temperaturen

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

Tätigkeit	Temperatur °C
Dünsten von Früchten, z.B. Apfelspalten, Pfirsichhälften, Bananenspalten	160 - 170
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	180 - 190
Anbraten von paniertem oder mit Backteig umhülltem Fisch, Pfannkuchen, Bratwürste, Schweinefleisch, Lammfleisch	190 - 200
Anbraten von Reibekuchen, Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln	200 - 210
Scharfes Anbraten von Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	220 - 230
Anbraten von Steaks	250 (Powerstufe)

Tab. 3.9 Temperatur Empfehlungen (die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte)

3.4.6 Funktionsprinzip Gaskochfeld

Wird eine Kochzone eingeschaltet, erzeugt die Gasflamme Wärme, die direkt die Unterseite des Kochgeschirrs erhitzt. Die Regelung der Gasflamme erfolgt über ein hoch präzises elektronisches Gas-Regelsystem (E-Gas-System). Unter anderem werden hier je Gasbrenner Stellmotoren zur genauen Regelung verwendet. Diese Stellmotoren kalibrieren sich von Zeit zu Zeit selbst und es treten typische Surregeräusche auf, welche völlig normal sind und keinen Fehler darstellen. Der Vorteil des elektronischen Gas-Regelsystem liegt in der optimalen und reproduzierbaren Wärmeregulierung, d.h. die gewählten Leistungsstufen sind in jedem Kochvorgang identisch. Zudem kann ein sauberes, konstant ansteigendes Flammenbild für jede Leistungsstufe realisiert werden. Außerdem erfolgt, bei Bedarf, ein automatisches Wiederanzünden.

i Das Kochfeld verfügt über eine automatische Zündung.

Leistungsstufen

Die Leistungsregelung erfolgt über die Leistungsstufen 1 – 9 und P. Die Leistung von Gas-Kochfeldern bewirkt ein 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 - 2
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	3 - 5
Anbraten von Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln, Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	5 - 7
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks	8 - 9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.10 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

i Jede Gas-Kochzone ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Dieses Element erkennt, wenn die Flamme erloschen ist (z. B. durch überkochende Speisen oder durch einen starken Luftzug). Daraufhin wird die Gaszufuhr gesperrt und es erfolgt eine automatische Wiederanzündung. Sollte der Zündversuch erfolglos sein, wird die Gaszufuhr gestoppt. Ein Ausströmen von Gas wird verhindert.

Geeignetes Kochgeschirr

 Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Gas-Kochfelder geeignet.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Kupfer
- Edelstahl
- Aluminium
- Gusseisen

Beachten Sie die Abmessungen in der Tabelle:

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

Tab. 3.11 Topfdurchmesser

- i** Ankochzeiten, Durchheizen des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst. Kochgeschirr mit dickem Boden sorgt für eine bessere gleichmäßigere Wärmeverteilung. Bei dünnwandigem Boden besteht die Gefahr, dass die Speisen punktuell überhitzt werden. Zudem kann das Kochfeld beschädigt werden.
- i** Achten Sie vor allem darauf das Kochgeschirr nicht zu überhitzen, der Boden könnte sich verformen. Daher das Kochgeschirr nie leer erhitzen.
- i** Bei Kochgeschirr mit unebenem Boden besteht die Möglichkeit, dass das Kochgeschirr umkippen kann. Ein minimales Kippen kann nie ganz ausgeschlossen werden.
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die empfohlenen Maße weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile des Kochfeldes und den Kochfeldabzug beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Bora keine Haftung.

3.5 Sicherheitseinrichtungen

3.5.1 Einklemmschutz

Die elektrische Verschlussklappe des Kochfeldabzugs verfügt über einen Einklemmschutz. Wird die Verschlussklappe während des Öffnens oder Schließens blockiert, stoppt die Bewegung automatisch. Die Verschlussklappe fährt zurück in die Ausgangsposition und unternimmt einen zweiten Versuch. Spricht der Einklemmschutz erneut an wird die Fehlermeldung E_{nc} am Bedeinknebel ausgegeben (siehe "8 Störungsbehebung").

3.5.2 Sicherheitsabschaltung

Wird ein Gerät eingeschaltet, aber für eine vordefinierte Zeit nicht bedient, erfolgt eine automatische Abschaltung.

Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug wird nach einer Betriebszeit von 120 Minuten ohne einer Änderung der Leistungsstufe automatisch ausgeschaltet.

Kochfelder

Jede Kochzone wird automatisch abgeschaltet, wenn die Kochzone in einer Leistungsstufe bzw. Warmhaltestufe die maximale Betriebsdauer überschreitet. Es wird gegebenenfalls H angezeigt (Restwärmeanzeige).

- Schalten Sie das Gerät wieder an, wenn Sie es nach der Sicherheitsabschaltung erneut in Betrieb nehmen wollen.

Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten	
	PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3	PKC3, PKCB3, PKCH3
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30

Tab. 3.12 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

Nach 10 Minuten (20 Minuten bei PKG3) wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
	PKT
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 3.13 Sicherheitsabschaltung bei den Temperaturbereichen

- i** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf 230 °C zurückgeschaltet.

PKFI3, PKI3, PKIW3, PKG3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Warmhaltestufe	Abschaltung nach Stunden:Minuten
1 (—))	8:00
2 (—))	8:00
3 (—))	8:00
80 - 140 °C (PKT)	8:00

Tab. 3.14 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

3.5.3 Restwärmanzeige

Ist eine Koch- oder Grillzone nach dem Ausschalten noch heiß, besteht Verbrennungs- bzw. Brandgefahr. Solange **H** angezeigt wird (Restwärmanzeige), dürfen Sie diese Koch- oder Grillzone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Nach ausreichender Abkühldauer erlischt die Anzeige.

	Kochfelder	Tepan-Edelstahlgrill
Grenztemperatur	< 60 °C	< 50 °C

Tab. 3.15 Grenztemperaturen Restwärmanzeige

3.5.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Überhitzungsschutz kann ausgelöst werden, wenn:

- Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
- Öl oder Fett bei hoher Leistungsstufe erhitzt wird.
- Nach einem Stromausfall eine heiße Kochzone wiedereingeschaltet wird.

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

- Die aktivierte Powerstufe wird zurückgeschaltet.
- Die Powerstufe kann nicht mehr zugeschaltet werden.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Das Kochfeld wird komplett abgeschaltet.

Nach ausreichender Abkühldauer kann das Kochfeld wieder in vollem Umfang genutzt werden.

3.5.5 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- Es wird **L** angezeigt.

- i** Wird ein Kochfeld im Single-Betrieb ohne Kochfeldabzug betrieben, kann durch das Abziehen der Knebelringe ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten des Geräts verhindert werden.

4 Merkmale und Funktionsübersicht

i Der volle Funktionsumfang steht für Kochfelder des Systems Professional 3.0 nur in Kombination mit den Kochfeldabzügen zur Verfügung.

System BORA Professional 3.0 Geräte-Merkmale	Kochfeldabzüge		Kochfelder							
	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	PKG3
elektronische Leistungsregelung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Leistungsstufenanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnittstellenkommunikation	✓	✓								
elektrische Verschlussklappe mit Positionssensor	✓	✓								
Edelstahl-Fettfilter	✓	✓								
Positionssensor Fettfilter	✓	✓								
USB-Service-Schnittstelle	✓	✓								
Topferkennung			✓	✓	✓					
Kochfeldanzeige			✓	✓						
Temperaturanzeige									✓	
System-Funktionen										
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zusatzfunktionen Kochfeldabzug										
Reinigungsfunktion Abzug	✓	✓								
Kurzzeitwecker	✓	✓								
Powerstufe Abzug	✓	✓								
Abzugsautomatik	✓	✓								
Filterserviceanzeige	✓	✓								
Nachlaufautomatik	✓	✓								
Zusatzfunktionen Kochfelder										
Powerstufe Kochzonen			✓	✓	✓			✓*	✓	✓
Kochzonen-Timer			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Ankochautomatik			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Variable Warmhaltefunktion			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Topferkennung			✓	✓	✓					
Heizkreiszuschaltung (2-Kreis-Zuschaltung)						✓**	✓**	✓**		
Heizkreiszuschaltung (3-Kreis-Zuschaltung)						✓*	✓*			
Brücken-Funktion			✓						✓	
Reinigungsfunktion									✓	
Sicherheitseinrichtungen										
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sicherheitsabschaltung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Einklemmschutz	✓	✓								
aktive Fehlerüberwachung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restwärmeanzeige			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.1 Funktionsübersicht

* nur bei der vorderen Kochzone

** nur bei der hinteren Kochzone

i Das Bedienprinzip und die Funktionen werden im Kapitel Funktion und Bedienung genauer beschrieben.

5 Funktion und Bedienung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

5.1 Knebel-Bedienung

5.1.1 Knebelring bedienen

Der Knebelring des Bedienknebels kann sowohl im Uhrzeigersinn, als auch gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Die Drehung kann beliebig weit erfolgen, es gibt keine definierte 0-Stellung.

Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts):

- Einschalten
- Leistungsstufe/Wert erhöhen
- Menü-Navigation

Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links):

- Ausschalten
- Leistungsstufe/Wert reduzieren
- Menü-Navigation

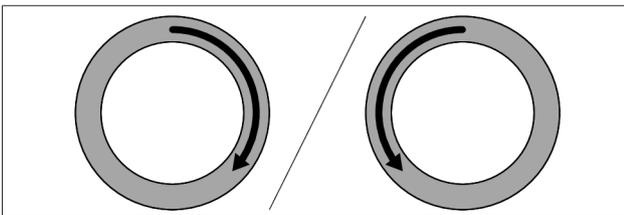


Abb. 5.1 Bedienung des Knebelrings

5.1.2 Touch-Fläche bedienen

Die Touch-Fläche der Bedienknebel reagiert auf unterschiedliche Touch-Befehle:

Befehl	Kontakt	Zeit
Touch	kurze Berührung	< 1 s
Double-Touch	2x kurze Berührung hintereinander	
Long-Press	lange Berührung/Dauerbetätigung	2 - 4 s
Extra-Long-Press	lange Berührung/Dauerbetätigung	5 - 8 s

Tab. 5.1 Bedienung der Touch-Fläche

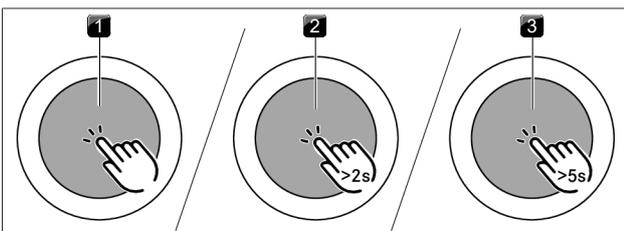


Abb. 5.2 Grafische Darstellung der Touch-Befehle

- [1] Darstellung Touch-Befehl
 [2] Darstellung Long-Press
 [3] Darstellung Extra-Long-Press

Verwendung von Touch-Befehlen:

- Funktionsmenü aufrufen
- Menüpunkte/Zeiten/Funktionen bestätigen

Verwendung von Double-Touch-Befehlen:

- Pause-Funktion

Verwendung von Long-Press-Befehlen:

- Kindersicherung deaktivieren
- Zusatzfunktionsmenü und Konfigurationsmenü verlassen

Verwendung von Extra-Long-Press-Befehlen:

- Filterstandzeit zurücksetzen
- Konfigurationsmenü aufrufen

5.2 System ein-/ausschalten

5.2.1 Einschalten

- Drehen Sie einen beliebigen Knebelring im Uhrzeigersinn
- Das System wird aktiviert.
 - Bei allen Bedienknebeln wird angezeigt.

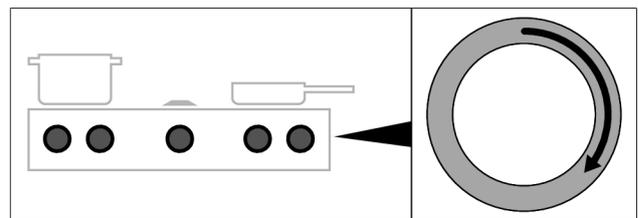


Abb. 5.3 System einschalten

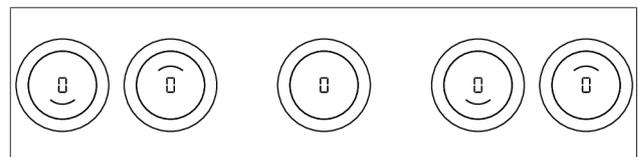


Abb. 5.4 Standardanzeige nach dem Einschalten

i Wenn nach dem Einschalten bei allen Bedienknebeln L angezeigt wird, ist die Kindersicherung aktiv. Eine Bedienung ist dann erst nach dem Entsperren möglich.

5.2.2 Ausschalten

- Drehen Sie den Knebelring gegen den Uhrzeigersinn bis zur Leistungsstufe 0.
- Aktive Zusatzfunktionen werden beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.

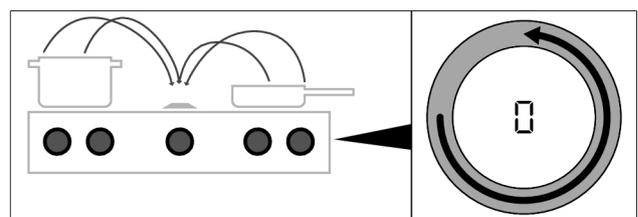


Abb. 5.5 Geräte ausschalten

- Werden alle angeschlossenen Geräte ausgeschaltet (= Leistungsstufe 0), dann wird das Gesamtsystem nach 10 Sekunden automatisch abgeschaltet.

Der Kochfeldabzug war eingeschaltet

- Die Nachlaufautomatik wird gestartet.
- Sobald die Nachlaufzeit abgelaufen ist, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.
- Die Anzeige erlischt nach 10 Sekunden.

Ein Kochfeld war eingeschaltet

- Bei zuvor aktiven und noch heißen Kochzonen wird in der Bedienknebelanzeige H angezeigt (Restwärmanzeige).
- Wenn keine Restwärme mehr vorhanden ist, erlischt die Anzeige nach 10 Sekunden.

5.3 Kochfeldabzug bedienen

5.3.1 Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug

Über den Bedienknebel des Kochfeldabzugs können sowohl Kochfeldabzugs-Funktionen, als auch System Funktionen gesteuert werden.

- i** Der Kochfeldabzug darf nur mit BORA-Kochfeldern betrieben werden.
- i** Der Kochfeldabzug darf nur betrieben werden, wenn die Fettfilterkomponenten eingesetzt sind.

Empfehlungen für einen effizienten Dunstabzug

- ▶ Setzen Sie bei hohen Kochtöpfen den Topfdeckel schräg auf, so dass die Kochdünste in Richtung des Kochfeldabzugs geleitet werden.
- ▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für einen effektiven Dunstabzug notwendig ist. Damit können Sie bei Umluftbetrieb die Geruchsfilterleistung erhöhen.
- ▶ Betreiben Sie Ihre Kochstelle immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für das Kochen notwendig ist. Das reduziert den Kochdunst und den Energieverbrauch.
- ▶ Vermeiden Sie starke Zugluft.

Funktionsbeschränkung bei Verwendung der Kochfelder ohne Kochfeldabzug

Werden Kochfelder ohne Kochfeldabzug verbaut und betrieben, so ist nur ein reduzierter Funktionsumfang verfügbar. Folgende Funktionen sind nicht verfügbar:

- Systemfunktionen
 - Pausefunktion
 - Kurzzeitwecker
 - Kindersicherung
- Alle Einstellungen/Funktionen im Konfigurationsmenü

5.3.2 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt durch Drehen des Knebelrings auf die gewünschte Leistungsstufe (elektronische Leistungsregelung).

Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

Leistungsstufe verringern

- ▶ Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- Die gewählte Leistungsstufe wird in der Bedienknebelanzeige des Abzug-Bedienknebels angezeigt.

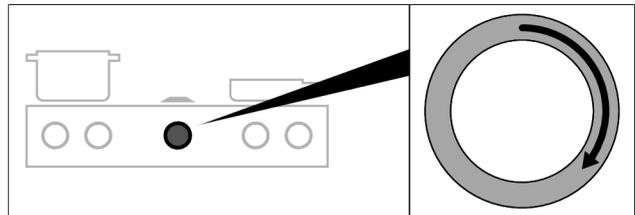


Abb. 5.6 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

5.3.3 Lüfter-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung. Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Powerstufe aktivieren

- ▶ Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung.
- Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden.

Lüfter-Powerstufe deaktivieren

Die Lüfter-Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird.

5.3.4 Nachlaufautomatik

Nach Beendigung des Abzugsbetriebs wird die Nachlaufautomatik aktiviert. Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und wird nach 20 Minuten automatisch abgeschaltet. Die Anzeige erlischt nach weiteren 10 Sekunden.

Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

- ▶ Berühren Sie die Touch-Fläche des Bedienknebels oder
- ▶ Drehen Sie den Knebelring gegen den Uhrzeigersinn
- Der Nachlauf wird vorzeitig beendet und die Anzeige erlischt nach 10 Sekunden.

- i** Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

5.4 Funktionsmenü Kochfeldabzug

Jedes Gerät bietet verschiedene Zusatzfunktionen. Diese können über ein Funktionsmenü ausgewählt und aktiviert werden. Für jeden Gerätetyp werden im Funktionsmenü nur die jeweils verfügbaren Funktionen angezeigt. Das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs enthält sowohl Systemfunktionen, als auch Kochfeldabzugs-Funktionen.

Insgesamt stehen 5 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Funktion	System-Funktion	Kochfeldabzugs-Funktion
IC	Reinigung des Abzugs		✓
2E	Kurzzeitwecker	✓	
3A	Abzugsautomatik		✓
4L	Kindersicherung	✓	
5F	Filterstand anzeigen, Filterstand zurücksetzen		✓

Tab. 5.2 Übersicht Funktionsmenü Kochfeldabzug

Funktionsmenü aufrufen

- Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs
- Das Funktionsmenü wird aufgerufen.
- In der Bedienknebelanzeige wird der erste Menüpunkt angezeigt.

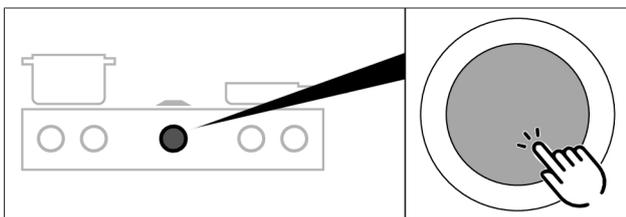


Abb. 5.7 Funktionsmenü Kochfeldabzug aufrufen

5.4.1 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs

Die Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs ermöglicht ein einfaches und sicheres Entnehmen der Komponenten.

Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

Wird der Fettfilter während des Betriebes aus dem Kochfeldabzug entfernt, so wird eine Fehlermeldung „FF out“ oder bei entfernter Verschlussklappe „E013“ ausgegeben. Wird diese durch einen Shorttouch quittiert, wechselt das System automatisch in die Reinigungsfunktion.

Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs manuell aktivieren

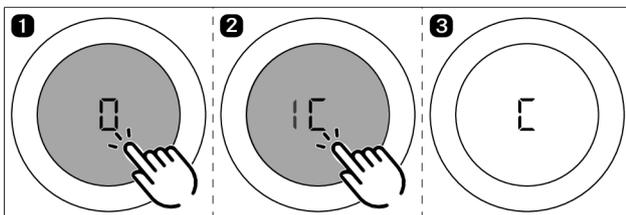


Abb. 5.8 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

- Die Reinigungsposition wird aktiviert, es ertönt ein Signalton.
- Die Verschlussklappe öffnet sich und in der Bedienknebelanzeige wird C angezeigt.
- Der Lüftermotor läuft nicht an bzw. schaltet sich bei laufendem Betrieb ab.

Wird das System nach der Aktivierung der Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs erneut aktiviert, zeigt die Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs weiterhin C an. Kochvorgänge sind zwar möglich, jedoch bleibt der Kochfeldabzug deaktiviert und ohne Funktion. Erst wenn Fettfilter und Verschlussklappe wieder eingesetzt wurden, kann der Kochfeldabzug wieder aktiviert werden.

Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

- Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs
- Die Verschlussklappe schließt sich (ohne Fettfilter) und es wird C angezeigt.
- Es kann gekocht werden, jedoch bleibt der Kochfeldabzug ohne Funktion.

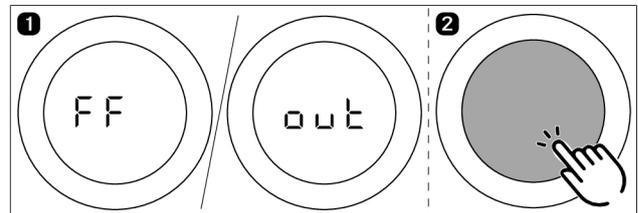


Abb. 5.9 Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

Reinigungsfunktion Kochfeldabzug deaktivieren

- Setzen Sie Filterwanne, Fettfilter und die Verschlussklappe korrekt in die Abzugsöffnung ein (siehe "7 Reinigung und Pflege").
- Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs durchführen, oder drehen Sie den Bedienknebel.
- Die Verschlussklappe schließt sich.
- Die Reinigungsfunktion deaktiviert sich.
- Der Kochfeldabzug kann wieder in vollem Umfang verwendet werden.

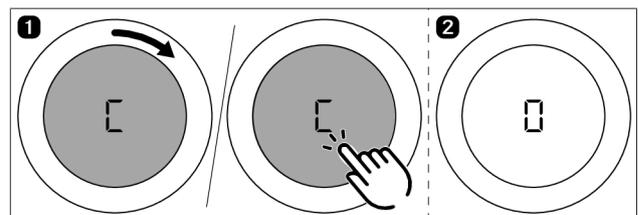


Abb. 5.10 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs deaktivieren

5.4.2 Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker löst nach Ablauf einer vom Nutzer eingestellten Zeit ein optisches und akustisches Signal aus und bietet die Funktion einer handelsüblichen Eieruhr.

Funktion	einstellbare Zeiten in Minuten
Kurzzeitwecker	0 - 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11,...19, 20, 25, 30 ...115, 120)

Tab. 5.3 Einstellbare Zeiten für den Kurzzeitwecker

Kurzzeitwecker aktivieren

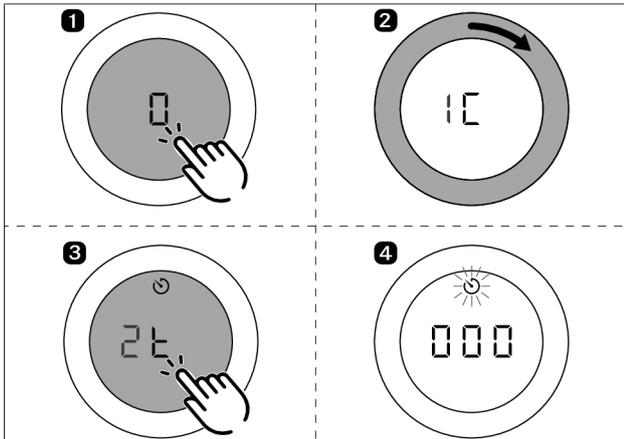


Abb. 5.11 Kurzzeitwecker aktivieren

- Das Timer-Symbol wird angezeigt.
- In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs erscheint die Zeitangabe 000.
- ▶ Stellen Sie eine Zeit ein.
- Erfolgt innerhalb von 4 Sekunden keine Zeit-Einstellung, wird der Kurzzeitwecker wieder deaktiviert.

Zeit einstellen und Kurzzeitwecker starten

- Drehen im Uhrzeigersinn erhöht die Zeit (beginnend bei 0 Minuten). Drehen gegen den Uhrzeigersinn reduziert die Zeit.

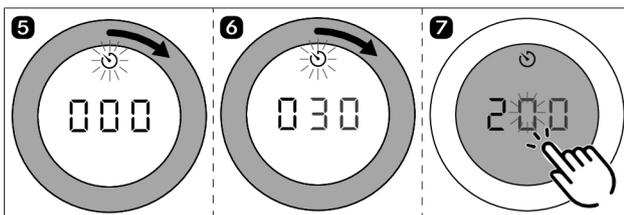


Abb. 5.12 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

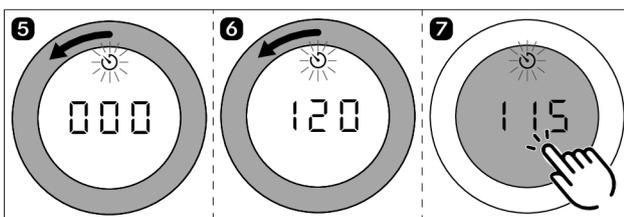


Abb. 5.13 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- Im Bereich 0 bis 10 Minuten erhöht/verringert sich die Zeit in beiden Drehrichtungen um jeweils 30 Sekunden.
- Im Bereich von 10 bis 20 Minuten erhöht/verringert sich die Zeit in beiden Drehrichtungen um jeweils eine Minute, im restlichen Bereich um 5 Minuten.
- Nach der Bestätigung durch einen Touch-Befehl ertönt ein akustisches Signal, der Kurzzeitwecker wird aktiviert und die eingestellte Zeit läuft ab.
- In der Bedienknebelanzeige werden im Wechsel die aktuelle Leistungsstufe und die verbleibende Zeit angezeigt.
- Die aktuell verbleibende Zeit wird bei mehr als 10 Minuten Restzeit minutengenau, bei weniger als 10 Minuten Restzeit auf 30 Sekunden genau und ab 2 Minuten Restzeit sekundengenau angezeigt.

Zeit abgelaufen

Nach Ablauf der Zeit ertönt für 1 Minuten ein akustisches Signal und die Bedienknebelanzeige zählt den Timer ins Negative.

Das Blinken und der Signalton können mit einer Berührung der Touch-Fläche vorzeitig beendet werden.

Kurzzeitwecker vorzeitig beenden

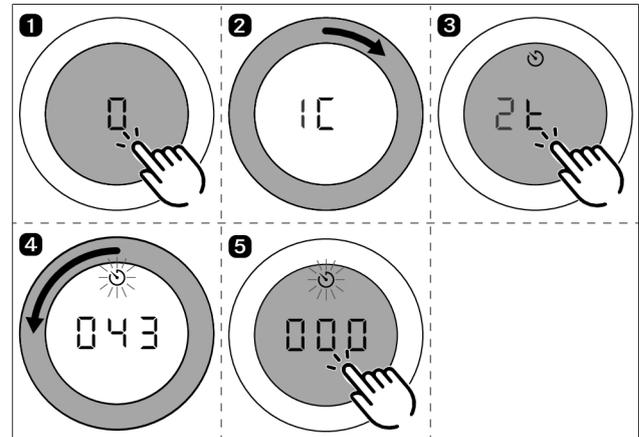


Abb. 5.14 Kurzzeitwecker vorzeitig beenden

- Der Kurzzeitwecker wird vorzeitig deaktiviert und es ertönt ein Signalton.

5.4.3 Abzugsautomatik

Die Leistung des Abzugs regelt sich automatisch, anhand der aktuellen Einstellungen der Kochfelder. Es ist kein manueller Eingriff in die Lüftersteuerung erforderlich, aber jederzeit möglich.

Leistungsstufen Kochfeld	Temperatur PKT3	Leistungsstufe Kochfeldabzug
Warmhaltestufe 1 $_ \sqcup$ -	-	2
Warmhaltestufe 2 $_ \sqcup \sqcup$ -	-	4
Warmhaltestufe 3 $_ \sqcup \sqcup \sqcup$ -	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

Tab. 5.4 Kochstufen und zugewiesene Abzugsleistung bei Abzugsautomatik

Wird die Leistungsstufe einer Kochzone verändert, erfolgt durch die Abzugsautomatik eine automatische Anpassung der Abzugsleistung nach einer Zeitverzögerung von...

- ...10 Sekunden (Kochfelder PKFI3, PKI3, PKIW3).
- ...20 Sekunden (Kochfelder PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3)

Abzugsautomatik aktivieren

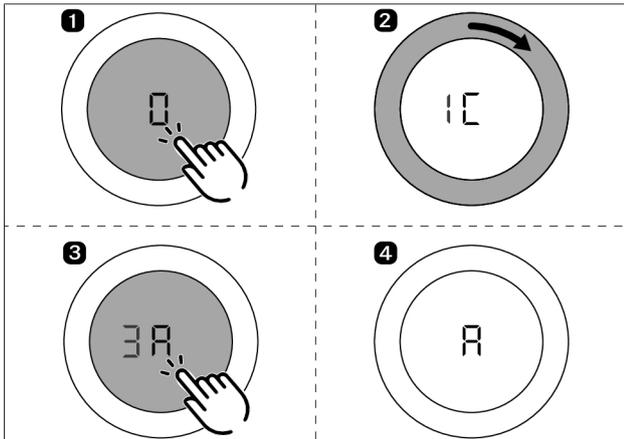


Abb. 5.15 Abzugsautomatik aktivieren

- Die Abzugsautomatik wird aktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird **A** angezeigt.

Wird an einem der angeschlossenen Kochfelder die Leistungsstufe verändert, dann wird die Abzugsleistung etwas verzögert automatisch angepasst.

Werden alle angeschlossenen Kochzonen ausgeschaltet oder vorübergehend gestoppt, dann startet mit etwas Verzögerung die Nachlaufautomatik.

Die Abzugsautomatik bleibt dauerhaft aktiviert und ist bis zur Deaktivierung nach jedem Systemstart aktiv.

Abzugsautomatik deaktivieren

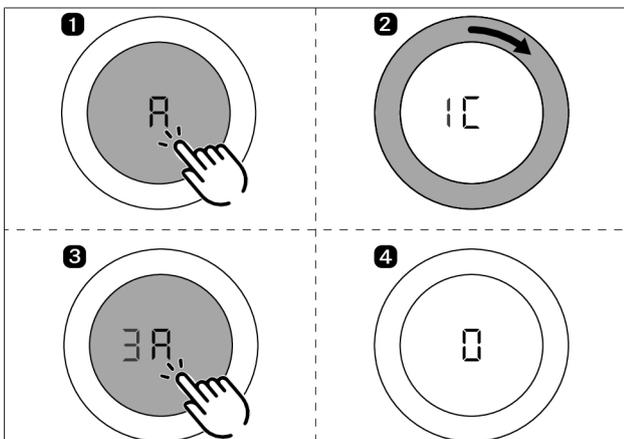


Abb. 5.16 Abzugsautomatik deaktivieren

- Die Abzugsautomatik wird deaktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird **0** angezeigt.

5.4.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

Kindersicherung dauerhaft aktivieren

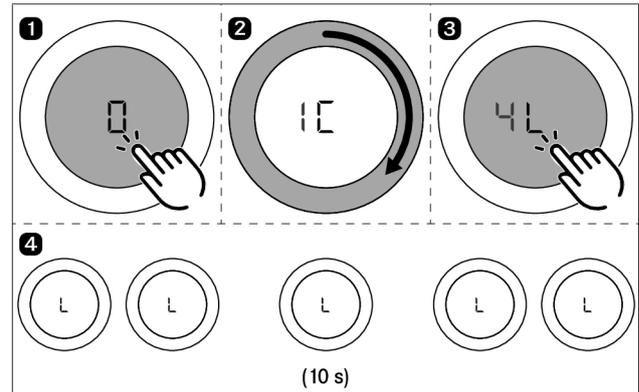


Abb. 5.17 Kindersicherung dauerhaft aktivieren

- Alle Geräte müssen inaktiv sein (bei allen Bedienknebeln wird **0** oder **H** angezeigt).
- So lange Geräte aktiv sind, kann der Menüpunkt 4L nicht angewählt werden.
- Bei allen Bedienknebeln wird **L** angezeigt.
- Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

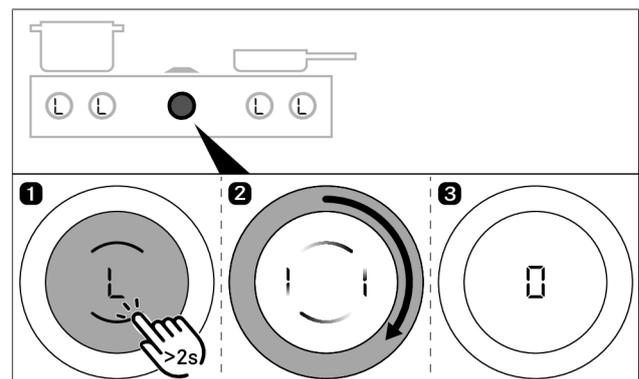


Abb. 5.18 Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

- Die Kindersicherung wird für einen Kochvorgang deaktiviert und das System wird entsperrt.
- Bei allen Bedienknebeln wird **0** angezeigt.

Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

- ▶ Wiederholen Sie die Bedienschritte 1 - 3 aus „Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren“
- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- ▶ Wiederholen Sie die Schritte 1 - 3 aus „Kindersicherung dauerhaft aktivieren“.
- Die Kindersicherung wird dauerhaft deaktiviert.
- Bei allen Bedienknebeln wird **0** angezeigt.
- Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

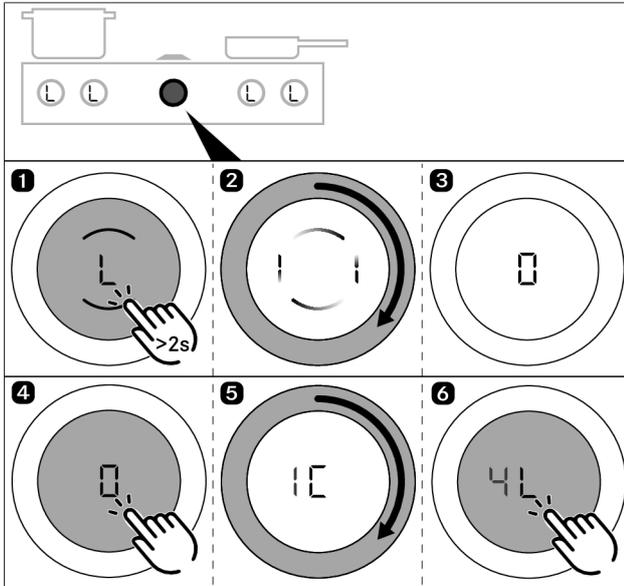


Abb. 5.19 Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

5.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige

Durch den im System konfigurierten Filtertyp ist die maximale Standzeit des Umluftfilters definiert (Filterstandzeit). Abhängig vom verbauten Filtertyp wird dadurch nach 300 oder 600 Betriebsstunden die Filterserviceanzeige aktiviert. Wird in der Bedienknebelanzeige nach dem Einschalten des Kochfeldabzugs ein F angezeigt (Filterserviceanzeige), ist die Standzeit des Umluftfilters erreicht und der Filter muss ausgetauscht werden (Filterwechsel).

- Die Filterserviceanzeige zeigt sich mit jedem Einschalten des Kochfeldabzugs und bleibt so lange aktiv, bis der Filterwechsel durchgeführt und die Filterserviceanzeige zurückgesetzt wurde.
- Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.
- Die Filterserviceanzeige kann zur Benutzung des Kochfeldabzugs einmalig mittels Touch deaktiviert, oder dauerhaft zurückgesetzt werden.

i Wird die Standzeit des Aktivkohlefilters überschritten, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Systems beeinträchtigt werden. Der Betrieb des Kochfeldabzugs ist zwar weiterhin möglich, jedoch erlöschen dadurch die Garantie- und Gewährleistungsansprüche. Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung.

Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

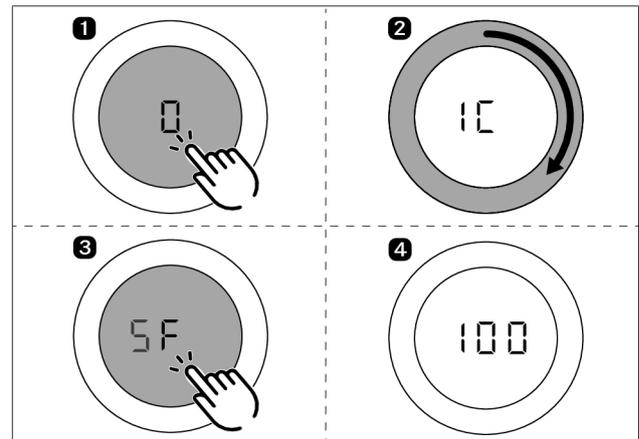


Abb. 5.20 Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

- Die verbleibende Filterstandzeit wird in der Bedienknebelanzeige in Stunden angezeigt (z.B. 100 Stunden).

Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

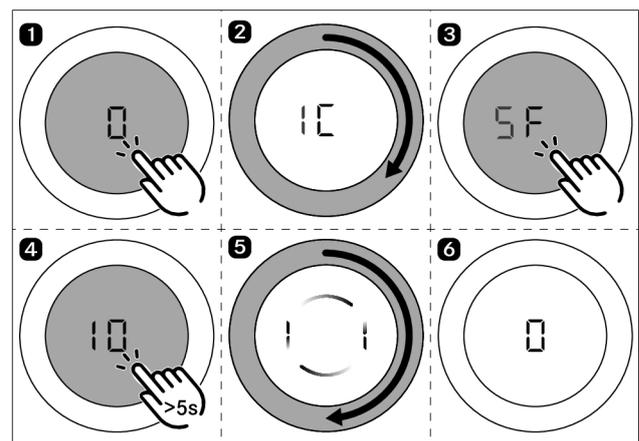


Abb. 5.21 Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

Die Standzeit des Umluftfilters ist erreicht. In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs wird F angezeigt.

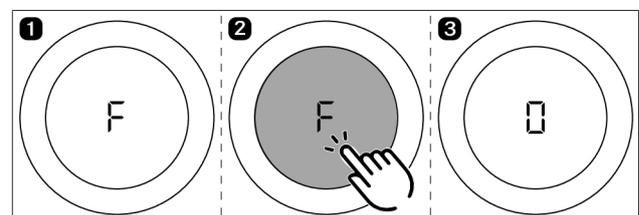


Abb. 5.22 Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

- Der Kochfeldabzug kann für einen Kochvorgang verwendet werden.
- In der Bedienknebelanzeige wird 0 angezeigt.

Filterserviceanzeige zurücksetzen

Wenn der Umluftfilter getauscht wurde, muss die Filterserviceanzeige zurückgesetzt werden.

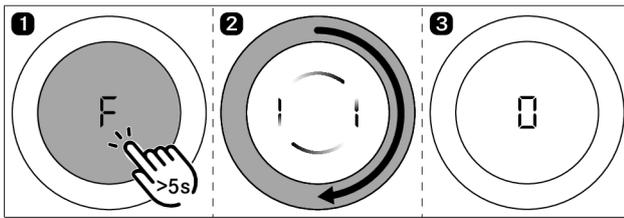


Abb. 5.23 Filterserviceanzeige zurücksetzen

- Die Filterstandzeit wird zurückgesetzt und die Filterserviceanzeige deaktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird angezeigt.

5.5 Kochfelder bedienen

- i** Der volle Funktionsumfang steht für Kochfelder des Systems Professional 3.0 nur in Kombination mit den Kochfeldabzügen zur Verfügung.
- i** Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Kochzone (siehe "7 Reinigung und Pflege").

5.5.1 Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder

Kochfelder werden mit 2 Bedienknäbeln bedient. Es stehen 9 Leistungsstufen, optional eine Powerstufe und verschiedene Funktionen für jede Kochzone zur Verfügung. Jede Kochzone wird über einen eigenen Bedienknäbel geregelt, die vordere Kochzone über den linken Knäbel, die hintere Kochzone über den rechten Knäbel.

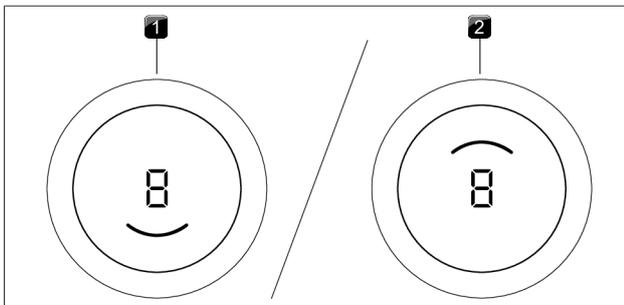


Abb. 5.24 Kochzonenanzeige

- [1] aktive vordere Kochzone
[2] aktive hintere Kochzone

Funktionsbeschränkung bei Verwendung der Kochfelder ohne Kochfeldabzug

Werden Kochfelder ohne Kochfeldabzug verbaut und betrieben, so ist nur ein reduzierter Funktionsumfang verfügbar. Folgende Funktionen sind nicht verfügbar:

- Systemfunktionen
 - Pausefunktion
 - Kurzzeitwecker
 - Kindersicherung
- Alle Einstellungen/Funktionen im Konfigurationsmenü

5.5.2 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill

Erstinbetriebnahme:

- ▶ Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Grillplatte für ca. 25 Minuten auf 220 °C (= Leistungsstufe 8 für beide Grillzonen).
- Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.

Bedienungshinweise:

- ▶ Reinigen Sie die Grillfläche, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen (siehe "7 Reinigung und Pflege").
- ▶ Heizen Sie die Grillzone 5 Minuten vor der jeweiligen Benutzung vor.
- Während des Aufheizens oder Abkühlens der Grillplatte kann es zu einer Geräuscentwicklung kommen. Dies ist eine normale Begleiterscheinung.
- Im Tepan-Edelstahlgrill ist zur Kühlung ein Lüfter verbaut, der eine lange Lebensdauer der Elektronik und ein schnelles Abkühlen der Grillfläche gewährleistet. Die Geräuscentwicklung wird dabei durch verschiedenste Maßnahmen möglichst gering gehalten, kann aber nicht vollständig vermieden werden.
- Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.
- Beim Grillen bzw. Aufheizen in einer höheren Leistungsstufe kann es zu einer leichten Braunverfärbung der Grillplatte kommen.

5.5.3 Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld

- i** Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Flüssiggasflaschen ist es möglich, daß der Brenner nicht zündet. Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung oder die elektronische Gasregelung muss sich neu kalibrieren. Folgen Sie den Anweisungen der Erstinbetriebnahme (siehe Montageanleitung).
- i** Beim Gaskochfeld sind durch die Verwendung von emaillierten Gussteilen geringe Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten üblich. Zudem können an den Auflagepunkten Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann. Diese Punkte sind normal und stellen keine Beeinträchtigung dar.
- i** Durch die Benutzung kann es bei einigen Bauteilen des Gas-Kochfeldes zu Verfärbungen kommen. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Gas-Flamme und Funktion des Kochfeldes nicht.
- i** Durch den Betrieb der Gas-Brenner kann es zu hörbaren Austrittsgeräuschen des Gases am Gas-Brenner kommen. Eine Orangefärbung der Brennerflamme entsteht durch längeren Betrieb und/oder durch Verunreinigungen am Brenner und in der Umgebungsluft (Staub). Diese Eigenschaften sind normal und können unabhängig voneinander auftreten.

- i** Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus, wenn während des Betriebs des Gaskochfeldes Rauch oder ein Brand entsteht.
- i** Schließen Sie die Gaszufuhr bei Gasgeruch oder bei Störungen an der Gasinstallation. Öffnen Sie die Fenster und sorgen Sie für gute Belüftung.

Bedienungshinweise:

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

- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- ▶ Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen.
- ▶ Verwenden Sie nach Möglichkeit eine mechanische Lüftungseinrichtung.
- ▶ Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem unebenen Boden auf den Topfträger.
- ▶ Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den mitgelieferten Topfträger. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.
- ▶ Verwenden Sie keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine, die so groß sind, dass sie mehrere Brenner bedecken. Der dadurch entstehende Hitzestau kann das Kochfeld beschädigen.
- ▶ Achten Sie darauf, daß die Brennerteile und Topfträger korrekt positioniert sind.
- ▶ Zünden Sie die Gaskochstelle erst dann, wenn alle Brennerteile richtig zusammengebaut sind.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragt und an der Geschirraußenseite emporschlägt.
- ▶ Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Gegenstände in der Nähe des Kochfeldes auf.

- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die empfohlenen Maße weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase und Flammen die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige Fläche, z.B. eine mit Paneelen verkleidete Wand, sowie Teile des Kochfeldes und den Kochfeldabzug beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Bora keine Haftung.

- i** Betreiben Sie niemals für einen längeren Zeitraum (> 5 min) das Gaskochfeld ohne Kochgeschirr und in Kombination mit dem Kochfeldabzug. Dabei entstehen sehr hohe Temperaturen und somit können Beschädigungen am Gaskochfeld und den luftführenden Bauteilen des Kochfeldabzugs auftreten.

- i** Die Flammenspitzen sollen unter dem Topfboden bleiben. Herausragende Flammenspitzen geben unnötig Wärme an die Luft ab, können Topfgriffe, luftführende Bauteile (Kochfeldabzug) beschädigen und erhöhen die Verbrennungsgefahr. Zudem ist der äußere Teil der Gasflamme viel heißer als der Flammenkern.

- i** Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen. Achten Sie dabei darauf, dass diese Textilien nicht in die Nähe der Flammen geraten. Verwenden Sie daher keine zu großen Lappen, Geschirrtücher oder Ähnliches.

- i** Fettspritzer und andere brennbare (Lebensmittel-) Rückstände auf dem Kochfeld können sich entzünden. Entfernen Sie sie so bald wie möglich.

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.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr zentriert auf die Gaskochstelle.
- ▶ Wenn der Topfinhalt kocht, stellen Sie den Gas-Brenner auf eine schwächere Leistungsstufe (kleine Flamme).
- ▶ Passen Sie die Abzugsleistung des Kochfeldabzugs der Leistungsstufe des Gas-Kochfeldes an.

Betrieb von Gaskochfeld mit Kochfeldabzug:

Wird das Gaskochfeld in Kombination mit einem Kochfeldabzug betrieben, kann dessen Luftzug die Gasflamme beeinflussen.

- ▶ Vermeiden Sie eine zu hohe Leistungsstufe am Kochfeldabzug wenn eine niedrige Leistungsstufe am Gaskochfeld eingestellt ist.
- ▶ Reduzieren Sie bei Bedarf die Leistungsstufe am Kochfeldabzug beim Zünden des Gaskochfeldes.
- ▶ Verwenden Sie das Gaskochfeld nur mit Kochgeschirr. Die Gasflamme wird durch die Topfträgergeometrie und dem Kochgeschirr vom Luftzug des Kochfeldabzuges abgeschirmt.
- ▶ Reduzieren Sie bei Bedarf die Leistungsstufe am Kochfeldabzug um den Wärmeeintrag oder die Wärmeverteilung zu verbessern.

- i** Flammen können den Fettfilter des Kochfeldabzugs und die luftführenden Bauteile in Brand setzen oder beschädigen. Flambieren Sie niemals unter Verwendung eines Kochfeldabzugs.

- i** Die Gebrauchseigenschaften des Gaskochfeldes (z.B. Ankochzeiten, Wirkungsgrad,...) werden vom Kochfeldabzug beeinflusst. Ebenso beeinflusst der Kochfeldabzug den Wärmeeintrag und die Wärmeverteilung.

- i** Bei Umluftbetrieb beeinflusst die rückgeführte Umluft das Gaskochfeld. Sollte die Gasflamme erlöschen, ein erhöhter Flammenverzug auftreten und/oder das Flammenbild nicht korrekt sein (z.B. Rußbildung, Rückschlagen der Flamme,...), muss die Rückströmöffnung zwingend vergrößert werden.

5.5.4 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt durch Drehen des Knebelrings auf die gewünschte Leistungsstufe (elektronische Leistungsregelung).

Leistungsstufe erhöhen

- Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

Leistungsstufe verringern

- Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- Die gewählte Leistungsstufe wird in der Bedienknebelanzeige des Abzug-Bedienknebels angezeigt.

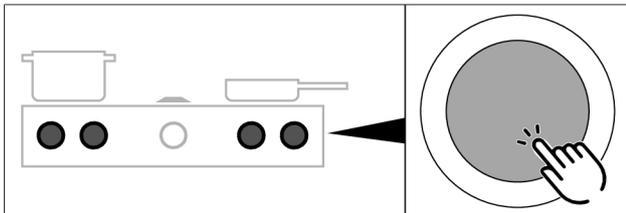


Abb. 5.25 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Temperatur einstellen beim Tepan-Edelstahlgrill

- Drehen Sie den Knebelring auf die gewünschte Temperatur.
- Die Bedienknebelanzeige zeigt die Soll-Temperatur für 3 Sekunden an. Danach beginnt die Aufheizphase.
- Während der Aufheizphase blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige und es wird die aktuelle Ist-Temperatur angezeigt.
- Sobald die Soll-Temperatur erreicht ist, endet die Aufheizphase und die Soll-Temperatur wird dauerhaft angezeigt.

5.5.5 Powerstufe Kochzonen

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung. Die verfügbare Leistung wird auf die Kochzone gebündelt, d.h. die max. Leistung der anderen Kochzone wird vorübergehend automatisch reduziert.

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

- Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zur Powerstufe P.
- Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet (20 Minuten beim Gaskochfeld).
- Die Powerstufe kann nicht bei eingeschalteter Brückenfunktion aktiviert werden
- Wird eine Kochzone mit der Powerstufe betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone maximal in der Leistungsstufe 5 möglich.
- Beim Kochfeld PKCH3 entspricht die Powerstufe der Hyperstufe.

- i** Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzt werden.

Powerstufe beim Tepan-Edelstahlgrill aktivieren

- Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zur Temperatur 240/250 °C (= Powerstufe).
- Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 (230 °C) zurückgeschaltet.
- Beim Tepan-Edelstahlgrill können beide Kochzonen gleichzeitig mit der Powerstufe betrieben werden, auch mit der Brückenfunktion.

Powerstufe deaktivieren

Die Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird.

5.5.6 Brückenfunktion

Zwei Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über ein Bedienelement. Die Leistungsregelung erfolgt synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben). Die Brücken-Funktion eignet sich zum Erwärmen von Speisen z.B. in einem Bräter.

Wenn bei der Aktivierung der Brückenfunktion bereits beide Kochzonen aktiv sind, dann wird die niedrigere Leistungsstufe für beide Kochzonen übernommen.

Wenn bei der Aktivierung der Brückenfunktion ein Timer aktiv ist, wird dieser übernommen. Sind 2 Timer aktiv wird der kürzere Timer für die Brückenfunktion verwendet.

Brückenfunktion aktivieren

- Touch-Befehl auf beide Bedienknebel gleichzeitig.
- Es ertönt ein akustisches Signal und die Brückenfunktion wird aktiviert.
- Bei beiden Bedienknebeln werden die Leistungsstufe und beide Kochzonenanzeigen angezeigt.

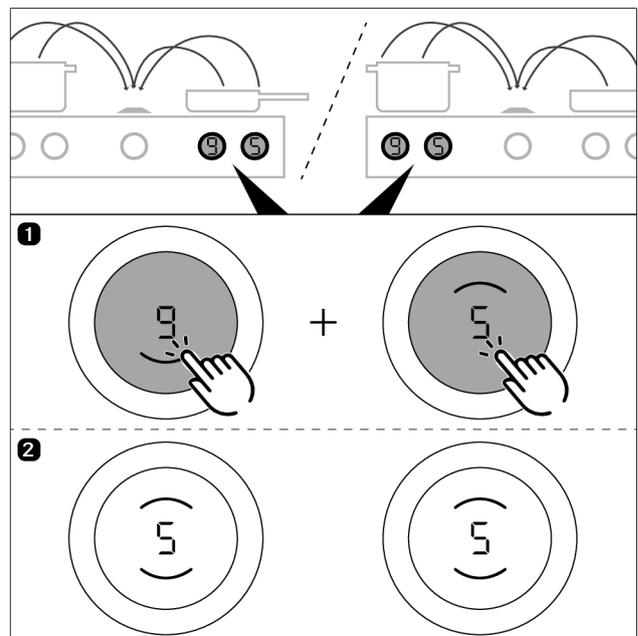


Abb. 5.26 Brückenfunktion aktivieren

Brückenfunktion deaktivieren

- Einstellen der Leistungsstufe 0.
- oder
- Touch-Befehl auf beide Bedienknebel gleichzeitig.
- Es ertönt ein akustisches Signal und die Brückenfunktion wird deaktiviert.
- Die aktuellen Leistungsstufen bleiben bestehen.
- Die Bedienung erfolgt wieder separat für jede Kochzone.

5.5.7 Pausefunktion

Mit der Pausefunktion lassen sich vorübergehend alle Kochzonen einfach und schnell deaktivieren. Bei Aufhebung der Funktion wird der Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fortgesetzt. Der Kochvorgang kann für max. 10 Minuten unterbrochen werden. Nach Ablauf von 10 Minuten wird der Kochvorgang automatisch beendet.

- i** Während der Pause wird die Lüfter-Funktion nicht unterbrochen. Aktive Brücken- und Kurzzeitwecker-Funktionen bleiben erhalten. Aktive Kochzonen-Timer werden unterbrochen.

Pausefunktion aktivieren

- Double-Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs
- Die Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs zeigt pulsierend an.
- Die Bedienknebelanzeigen der Kochfelder werden abgedunkelt.

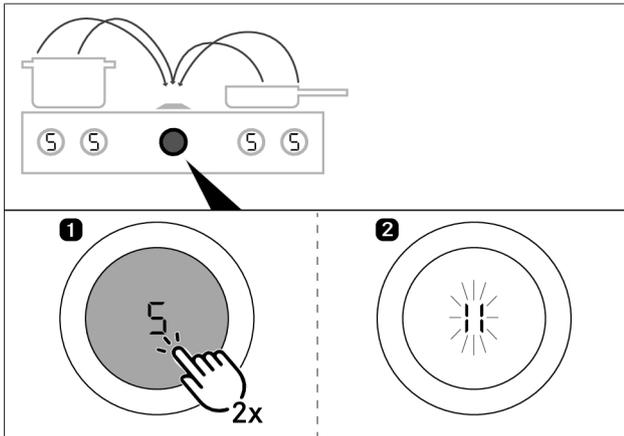


Abb. 5.27 Pausefunktion aktivieren

Pausefunktion deaktivieren

- Double-Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs
- Die Bedienknebelanzeigen der Kochfelder leuchten wieder auf.
- Pausierte Kochzonen-timer werden fortgesetzt.

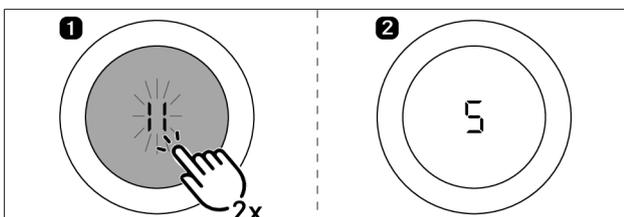


Abb. 5.28 Pausefunktion deaktivieren

5.5.8 Topferkennung

Bei Induktionskochfeldern erkennt die Kochzone die Größe des Kochgeschirrs automatisch und gibt die Energie nur gezielt auf dieser Fläche ab. Auch fehlendes, ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr wird automatisch erkannt. Eine Kochzone arbeitet nicht, wenn in der Anzeige / im Wechsel angezeigt wird. Dies passiert, wenn

- sie ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr eingeschaltet wird.
- der Bodendurchmesser des Kochgeschirres zu klein ist
- das Kochgeschirr von der eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

Wird nach Ablauf von 10 Minuten nach dem Einstellen einer Leistungsstufe kein Topf erkannt, dann wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

5.6 Funktionsmenü Kochfelder

Jedes Gerät bietet verschiedene Zusatzfunktionen. Diese können über ein Funktionsmenü ausgewählt und aktiviert werden. Für jeden Gerätetyp werden im Funktionsmenü nur die jeweils verfügbaren Funktionen angezeigt.

Menüpunkt	Bezeichnung
	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
	Kochzonen-Timer
	Ankochautomatik

Tab. 5.5 Funktionsmenü Induktions-Kochfelder

Menüpunkt	Bezeichnung
	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
	Kochzonen-Timer
	Ankochautomatik

Tab. 5.6 Funktionsmenü Gaskochfeld

Menüpunkt	Bezeichnung
	Heizkreiszuschaltung
	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
	Kochzonen-Timer
	Ankochautomatik

Tab. 5.7 Funktionsmenü Hyper- und HiLight-Kochfelder

Menüpunkt	Bezeichnung
	Reinigungsfunktion

Tab. 5.8 Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill

5.6.1 Funktionsmenü aufrufen

- Touch am Bedienknebel eines Kochfelds
- Das Funktionsmenü wird aufgerufen.
- In der Bedienknebelanzeige wird der erste Menüpunkt angezeigt.

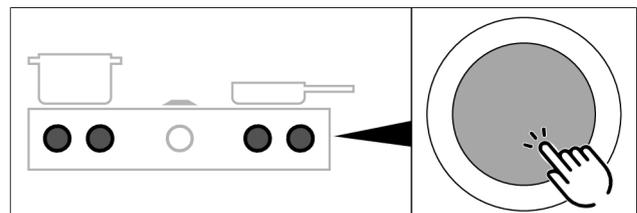


Abb. 5.29 Funktionsmenü eines Kochfelds aufrufen

5.6.2 Heizkreis-Zuschaltung – 2-Kreis, 3-Kreis, Bräter

Ein zusätzlicher, größerer Heizkreis ist flexibel und einfach zuschaltbar. Damit wird eine einfache und schnelle Anpassung an das verwendete Kochgeschirr ermöglicht.

- Die Heizkreis-Zuschaltung kann auch bei aktiver Ankoch-, Timer- und Warmhalte-Funktion aktiviert bzw. deaktiviert werden.
- Beim HiLight-Kochfeld 3-Kreis/Bräter wird der Bräter-Heizkörper als zweiter Heizkreis behandelt.
- Die zuletzt eingestellte Heizkreisauswahl wird für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Zusätzliche Heizkreise aktivieren (2-Kreis-/3-Kreis-Zuschaltung)

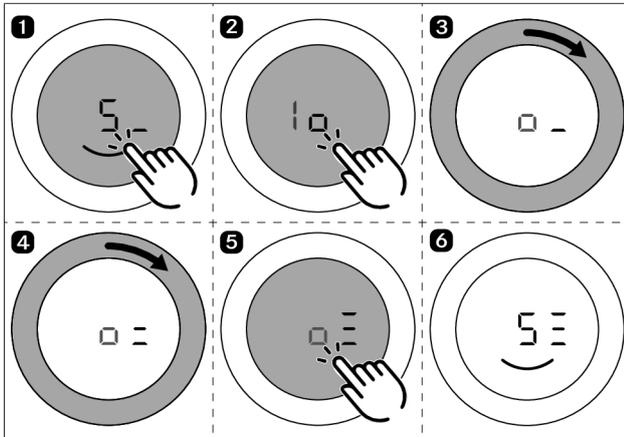


Abb. 5.30 Zusätzliche Heizkreise aktivieren

- Der zweite bzw. dritte Heizkreis wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- Der Kochvorgang wird in der eingestellten Leistungsstufe mit zwei bzw. drei aktiven Heizkreisen fortgesetzt.
- In der Bedienknebelanzeige wird neben der Leistungsstufe die Anzahl der aktiven Heizkreise angezeigt (z.B. 5₂ oder 5₃ oder 5₃).

Zusätzliche Heizkreise deaktivieren

- ▶ Wiederholen Sie den Vorgang wie beschrieben und wählen Sie im Funktionsmenü weniger aktive Heizkreise aus.
- Der Kochvorgang wird in der eingestellten Leistungsstufe mit der ausgewählten Anzahl an Heizkreisen fortgesetzt.

5.6.3 Variable Warmhaltefunktion

Je nach Anwendungsfall bzw. verwendetem Lebensmittel kann zwischen 3 Warmhaltestufen mit verschiedenen Temperaturniveaus gewählt werden:

Warmhaltestufe	Symbol	Temperatur
1 (Schmelzen)	—U	≈ 42 °C
2 (Warmhalten)	—U—U	≈ 74 °C
3 (Simmern)	—U—U—U	≈ 94 °C

Tab. 5.9 Warmhaltestufen

- Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 8 Stunden begrenzt.

i In der Praxis können die Temperaturen der Warmhaltestufen leicht abweichen, da diese durch das Kochgeschirr, die Füllmenge und die verschiedenen Heiztechnologien beeinflusst werden. Auch durch den Einfluß des Kochfeldabzugs können die Temperaturen variieren.

Warmhaltefunktion aktivieren Induktions-Kochfelder

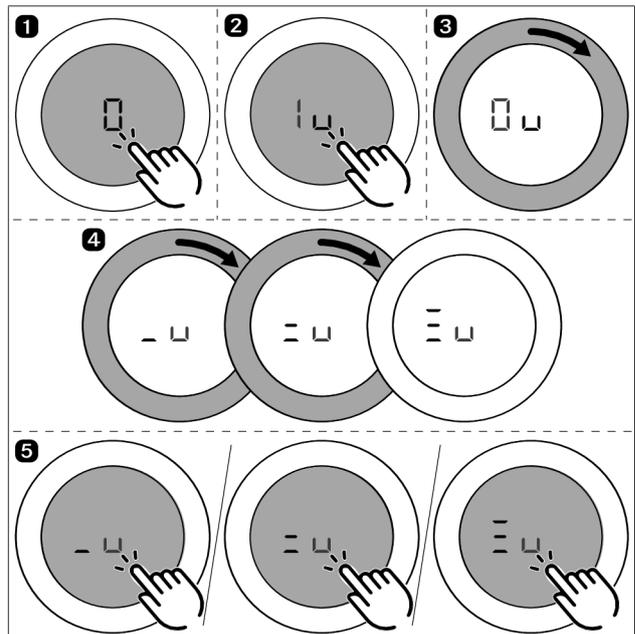


Abb. 5.31 Warmhaltefunktion aktivieren Induktions-Kochfelder

- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die ausgewählte Warmhaltestufe wird aktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird —U / —U—U / —U—U—U angezeigt.

Warmhaltefunktion aktivieren Hyper- und HiLight-Kochfelder

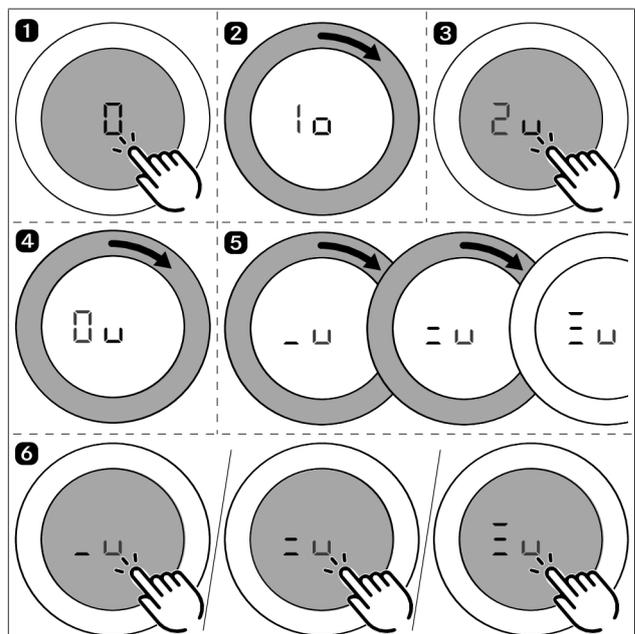


Abb. 5.32 Warmhaltestufen aktivieren Strahlheizkörper

- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die ausgewählte Warmhaltestufe wird aktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird —U / —U—U / —U—U—U angezeigt.

Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

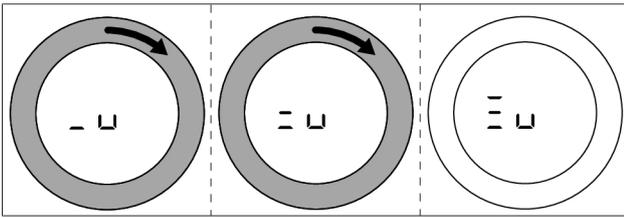


Abb. 5.33 Aktive Warmhaltestufe erhöhen

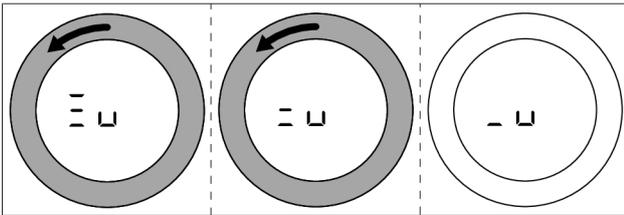


Abb. 5.34 Aktive Warmhaltestufe verringern

Warmhaltefunktion deaktivieren

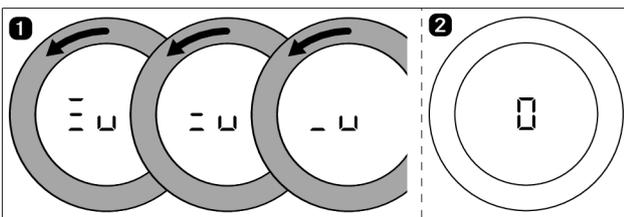


Abb. 5.35 Warmhaltefunktion deaktivieren

- Die Kochzone wird deaktiviert und in der Bedienkebelanzeige wird 0 angezeigt.

5.6.4 Kochzonen-Timer

Diese Abschaltautomatik schaltet die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch ab. Für den Kochzonen-Timer können Sie eine Zeitspanne von 30 Sekunden bis 120 Minuten einstellen.

Kochzonen-Timer aktivieren

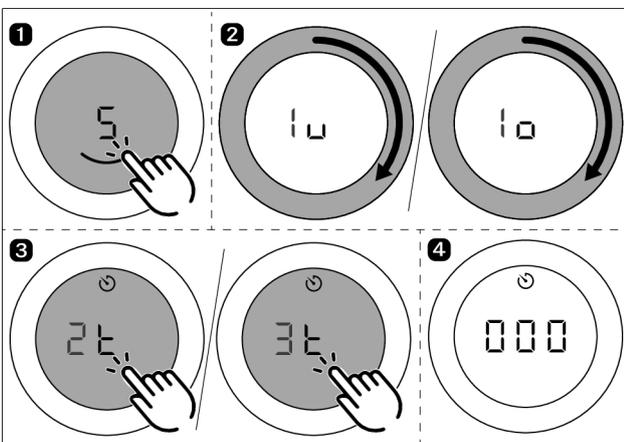


Abb. 5.36 Kochzonen-Timer aktivieren

- Der Kochzonen-Timer wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- In der Bedienkebelanzeige wird die einzustellende Zeit beginnend bei 000 und das Timer-Symbol  angezeigt.

- Wird innerhalb von 4 Sekunden keine Zeit eingestellt, wird der Kochzonen-Timer wieder deaktiviert. Die Bedienkebelanzeige wechselt wieder zum aktuellen Kochvorgang.

Zeit einstellen und Kochzonen-Timer starten

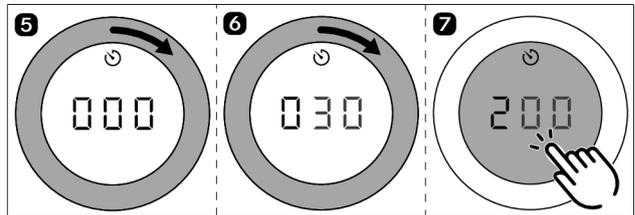


Abb. 5.37 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

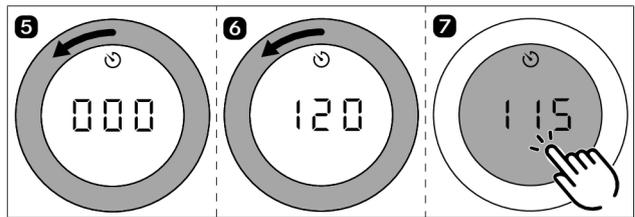


Abb. 5.38 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

Einstellbereich	0 – 10 min	10 – 20 min	20 – 120 min
Einstellgenauigkeit	30 sec.	1 min	5 min

Tab. 5.10 Einstellgenauigkeit

- Nach der Bestätigung durch einen Touch-Befehl ertönt ein akustisches Signal, der Kochzonen-Timer wird aktiviert und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Die Bedienkebelanzeige wechselt zum aktuellen Kochvorgang und das Timer-Symbol  wird angezeigt.
- Die eingestellte Leistungsstufe und die verbleibende Zeit werden in der Bedienkebelanzeige im Wechsel für jeweils 3 Sekunden angezeigt.
- Ab 2 Minuten Restzeit wird nur noch die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.
- Ab 5 Sekunden Restzeit wird die verbleibende Zeit blinkend angezeigt.

Aktiven Kochzonen-Timer ändern

- ▶ Wiederholen Sie den Vorgang Kochzonen-Timer aktivieren.
- ▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit und starten Sie den Kochzonen-Timer erneut.

Kochzonen-Timer vorzeitig beenden

- ▶ Wiederholen Sie den Vorgang Kochzonen-Timer aktivieren.
- ▶ Reduzieren Sie die eingestellte Zeit auf 000 und bestätigen Sie die Eingabe.
 - Aktive Kochvorgänge werden unverändert fortgesetzt.
- Oder
 - ▶ Drehen Sie den Knebelring auf die Leistungsstufe 0.
 - Es ertönt ein Signalton, die Kochzone wird abgeschaltet und aktive Kochzonen-Timer beendet.

Kochzonen-Timer abgelaufen

- Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Bedienkebelanzeige zeigt 000 und das Timer-Symbol  blinkend an.
- Nach 5 Sekunden werden das akustische Signal und die blinkende Anzeige automatisch deaktiviert.

Die blinkende Anzeige und der Signalton können durch einen Touch-Befehl am Bedienknebel vorzeitig beendet werden.

5.6.5 Ankochautomatik

Bei Aktivierung der Ankochautomatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Dauer mit voller Leistung und wird dann automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurückgestellt.

Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochzeiten in Min.:Sek.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.11 Übersicht Ankochzeiten Induktions- und Gaskochfelder

Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochzeiten in Min.:Sek.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 5.12 Übersicht Ankochzeiten Hyper- und HiLight-Kochfelder

- i** Wird die Leistungsstufe für die Kochzone erhöht, während die Ankochautomatik aktiv ist, bleibt die Ankochautomatik weiterhin aktiv. Die Ankochzeit wird angepasst.
- i** Wird die Leistungsstufe der Kochzone reduziert, während die Ankochautomatik aktiv ist, dann wird die Ankochautomatik deaktiviert.

Ankochautomatik aktivieren

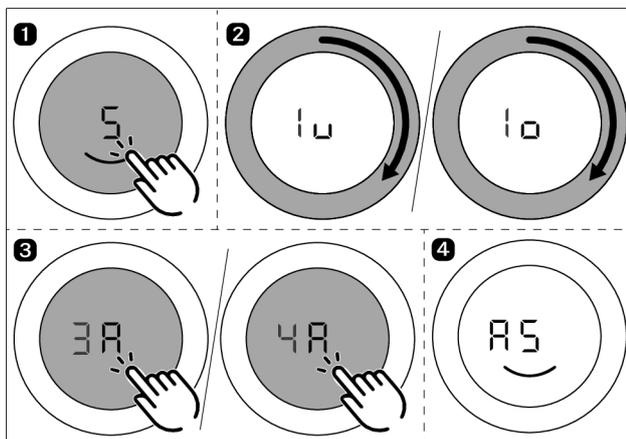


Abb. 5.39 Ankochautomatik aktivieren

- Es ertönt ein akustisches Signal, die Ankochautomatik wird aktiviert und der Timer für die Ankochzeit läuft ab.
- In der Bedienknebelanzeige wird das Ankoch-Symbol **A** und die eingestellte Leistungsstufe angezeigt (z.B. **AS**).

Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

- ▶ Die aktivierte Ankochautomatik wird vorzeitig beendet, wenn Sie
 - ▶ die Leistungsstufe (Fortkochstufe) verringern.
 - ▶ die Leistungsstufe **9** einstellen.
 - ▶ die Powerstufe **P** aktivieren.
 - ▶ die Warmhaltstufe **U** aktivieren.
 - ▶ das Kochfeld ausschalten.

Zeit abgelaufen

- Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, wird die zuvor eingestellte Fortkochstufe aktiviert.
- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Das Ankoch-Symbol wird nicht mehr angezeigt.

5.6.6 Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion regelt den Tepan-Edelstahlgrill konstant auf eine für die Reinigung optimale Temperatur von 70 °C. Diese Temperatur wird dann für 10 Minuten beibehalten.

Reinigungsfunktion aktivieren

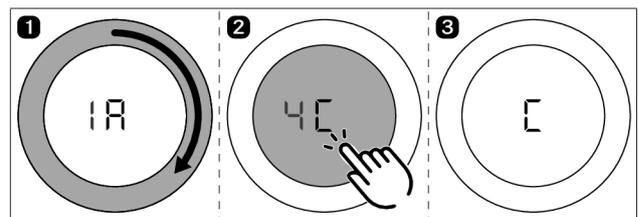


Abb. 5.40 Reinigungsfunktion aktivieren

- Die Reinigungsfunktion wird aktiviert und der Tepan-Edelstahlgrill auf 70 °C aufgeheizt.
- Bei beiden Bedienknebeln wird **C** angezeigt und beide Kochzonenanzeigen blinken während der Aufheizphase.
- Sobald die Reinigungstemperatur erreicht ist, leuchten die Kochzonenanzeigen permanent und es kann mit der Reinigung begonnen werden.

Reinigungsfunktion deaktivieren

- ▶ Drehen Sie einen Knebelring gegen den Uhrzeigersinn.
- Die Reinigungsfunktion wird deaktiviert.

- i** Bei einer Drehung im Uhrzeigersinn wird eine höhere Leistungsstufe aktiviert und die Reinigung muss sofort beendet werden (Verbrennungsgefahr).

6 Konfigurationsmenü

6.1 Menü-Übersicht

Menüpunkt	Einstellung
C0	Lautstärke Signaltonausgabe
C1	Demo-Modus
C2	Geschwindigkeit Verschlussklappenmotoren
C3	Abluft/Umluft und Auswahl der Filtereinheit
C4	Betrieb mit oder ohne Mauerkasten (nur bei Abluft)
C5	Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren
C6	Umschaltung PWM-Werte Lüfter PKA/PKAS
C7	Einbau linkes Kochfeld 0°/180°
C8	Einbau rechtes Kochfeld 0°/180°
C9	Pausefunktion aktiviert/deaktiviert
CA	Anzahl der verbauten Lüfter
Cb	Software Update durchführen
Cc	Datenexport durchführen
Cd	Anzeige der Softwareversionen

Tab. 6.1 Menü-Übersicht

Menüpunkt	Einstellung
CE	Konfiguration GPU
CF	Kennlinie Gasbrenner
Ch	GPU-Reset

Tab. 6.2 Gas-Konfigurationsmenü

6.2 Menü bedienen

6.2.1 Menü aufrufen

Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn das System eingeschaltet ist, aber alle Geräte inaktiv sind (= Leistungsstufe 0).

- ▶ Extralong-Press beim Bedienknebel des Kochfeldabzugs.
- ▶ Es wird eine Animation angezeigt (= Drehaufforderung).
- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn um mindestens 90°.
- Das Menü wird aufgerufen und es wird der erste Menüpunkt angezeigt.

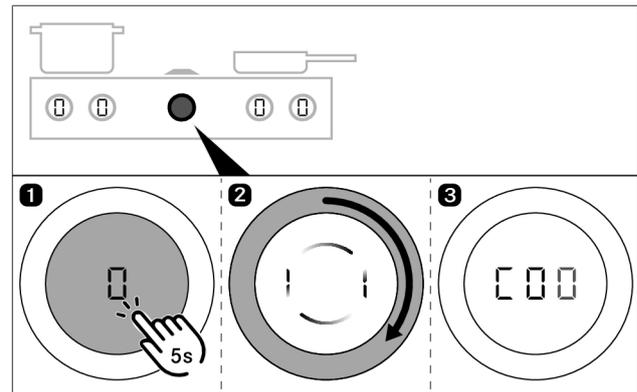


Abb. 6.1 Menü aufrufen

6.2.2 Gaskochfeld Menü aufrufen

- ▶ Extralong-Press bei einem Bedienknebel des Gaskochfeldes.
- ▶ Es wird eine Animation angezeigt (= Drehaufforderung).
- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn um mindestens 90°.
- Das Menü wird aufgerufen und es wird der erste Menüpunkt angezeigt.

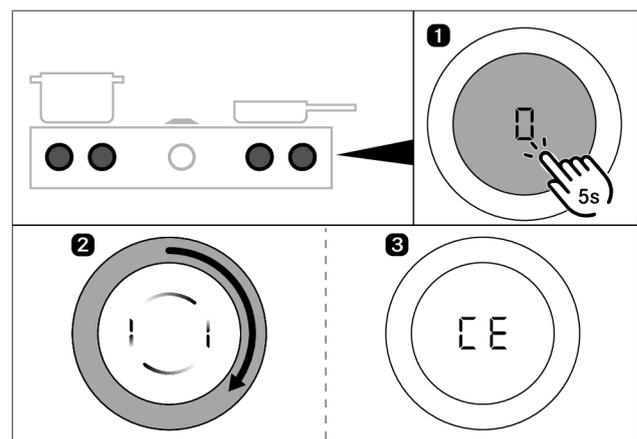


Abb. 6.2 Gaskochfeld Menü aufrufen

6.2.3 Einstellungen vornehmen

Erklärung der Menüpunkt-Anzeige (z.B. C23):

Ziffer im mittleren Segment = Menüpunkt (100 % Leuchtkraft)
 Ziffer im rechten Segment = aktuelle Einstellung (50% Leuchtkraft)

Menüpunkt auswählen und bestätigen

- ▶ Drehen Sie den Knebelring bis zum gewünschten Menüpunkt.
- ▶ Führen Sie zur Bestätigung einen Touch-Befehl aus.

Einstellungen vornehmen, bestätigen und speichern

- ▶ Drehen Sie den Knebelring bis zur gewünschten Einstellung.
- ▶ Bestätigen Sie die Einstellung durch einen Touch-Befehl.
- Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes bzw. beim Beenden des Menüs.

6.2.4 Menü beenden

- ▶ Drehen Sie Knebelring bis End.
- ▶ Bestätigen Sie die Auswahl durch einen Touch-Befehl.

- Das Menü wird beendet und es wird die Standardanzeige angezeigt.
- oder
- Durch Ausführen eines Longtouches kann das Menü an jeder beliebigen Position verlassen werden. Noch nicht bestätigte Einstellungen werden nicht übernommen.
- oder
- Wird in einem Menü- oder Untermenüpunkt 2 Minuten lang keine Einstellung vorgenommen, wird das Konfigurationsmenü automatisch beendet und die Anzeige erlischt. Die getroffenen Einstellungen werden automatisch gespeichert.

6.3 Erstinbetriebnahme

Bei der Erstinbetriebnahme muss das System konfiguriert werden. Es ist zwingend erforderlich korrekte Einstellungen in den Menüpunkten der Grundkonfiguration vorzunehmen.

6.3.1 Grundkonfiguration

Menüpunkt \square : Abluft- oder Umluftbetrieb (inkl. Auswahl der Filtereinheit)

Bei Umluftbetrieb wird durch die korrekte Auswahl der Filtereinheit automatisch die maximale Standzeit des Umluftfilters eingestellt und der Filtertimer entsprechend angepasst.

Einstellung	Betriebsart	Filtereinheit (Standzeit)
\square	Abluftbetrieb	kein Filter nötig
\square	Umluftbetrieb	ULB3X (600 h) (Werkseinstellung)
\square	Umluftbetrieb	ULBF (300 h)

Tab. 6.3 Abluft- oder Umluftbetrieb und Auswahl der Filtereinheit

Menüpunkt \square : Betrieb mit oder ohne Mauerkasten (nur bei Abluftbetrieb)

Beim Abluftbetrieb mit Mauerkasten wird bei der Aktivierung des Kochfeldabzugs kurzzeitig automatisch eine höhere Leistungsstufe aktiviert, damit sich der Mauerkasten ordnungsgemäß öffnet (Mauerkastenfunktion).

Voraussetzung: Im Menüpunkt \square wurde die Einstellung Abluftbetrieb ausgewählt.

Einstellung	Mauerkasten
\square	Betrieb ohne Mauerkasten
\square	Betrieb mit Mauerkasten (Werkseinstellung)

Tab. 6.4 Betrieb mit oder ohne Mauerkasten

Menüpunkt \square : Anzahl der verbauten Lüfter

Wird bei der Montage des Systems ein zusätzlicher Lüfter verbaut, muss dieser im Menü aktiviert werden. (Nicht gültig bei Ergänzungsrohrlüfter ULIE)

Einstellung	Anzahl der Lüfter
\square	ein Lüfter angeschlossen
\square	zwei Lüfter angeschlossen

Tab. 6.5 Anzahl der verbauten Lüfter

6.4 Beschreibung der weiteren Menüpunkte

6.4.1 Menüpunkt C0: Lautstärke der Signaltöne

Einstellung	Signaltonlautstärke
\square	100 % (Werkseinstellung)
\square	10 %
\square	20 %
\square	30 %
\square	40 %
\square	50 %
\square	60 %
\square	70 %
\square	80 %
\square	90 %

Tab. 6.6 Signaltonlautstärke

6.4.2 Menüpunkt C1: Demo-Modus

Im Demo-Modus sind alle Funktionen der Bedienkebel gegeben und die elektrische Verschlussklappe sowie der Lüfter sind funktionsfähig. Die Heizfunktion der Kochfelder ist deaktiviert. Der Demo-Modus wird z.B. bei Ausstellungen verwendet.

Einstellung	Betriebsart
\square	Normalbetrieb (Werkseinstellung)
\square	Demo-Modus

Tab. 6.7 Normalbetrieb oder Demo-Modus

6.4.3 Menüpunkt C2: Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

Einstellung	Geschwindigkeit Verschlussklappe
\square	100 %
\square	40 %
\square	46,7 %
\square	53,4 %
\square	60 %
\square	66,7 %
\square	73,3 % (Werkseinstellung)
\square	80 %
\square	86,7 %
\square	93,3 %

Tab. 6.8 Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

6.4.4 Menüpunkt C5: Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

Wenn im Menüpunkt C5 die Einstellung 1 oder 2 ausgewählt wird, dann kann durch eine Dauerbetätigung der Touch-Fläche des Bedienknobels die Verschlussklappe manuell geöffnet bzw. geschlossen werden.

Einstellung	Funktion
☐	Untermenüpunkt verlassen
	Öffnen der Verschlussklappe
☐	Schließen der Verschlussklappe

Tab. 6.9 Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

6.4.5 Menüpunkt C6: Umschaltung PWM-Werte Lüfter

Einstellung	Konfiguration	
☐	PWM-Werte Lüfter PKA3/PKA3AB	Werkseinstellung bei PKA3/PKA3AB
	PWM-Werte Lüfter PKAS3/PKAS3AB	Werkseinstellung bei PKAS3/PKAS3AB

Tab. 6.10 Umschaltung PWM-Werte Lüfter

6.4.6 Menüpunkt C7: Einbau linkes Kochfeld 0° / 180°

Einstellung	Ausrichtung
☐	Standardeinbau (Werkseinstellung)
	Einbau um 180° gedreht

Tab. 6.11 Ausrichtung des Kochfelds

6.4.7 Menüpunkt C8: Einbau rechtes Kochfeld 0° / 180°

Einstellung	Ausrichtung
☐	Standardeinbau (Werkseinstellung)
	Einbau um 180° gedreht

Tab. 6.12 Ausrichtung des Kochfelds

6.4.8 Menüpunkt C9: Pausefunktion aktiviert/deaktiviert

Einstellung	Funktion
☐	Pausefunktion nicht einstellbar
	Pausefunktion einstellbar (Werkseinstellung)

Tab. 6.13 Pausefunktion aktiviert/deaktiviert

6.4.9 Menüpunkt Cb: Software Update

USB-Stick vorbereiten

- ▶ Downloaden Sie die Update-ZIP-Datei von der BORA Homepage (<https://www.bora.com/service/download>) oder verwenden Sie den QR-Code
- ▶ Entpacken Sie die ZIP-Datei.
- ▶ Die entpackten Update-Daten müssen auf einen FAT 32 formatierten USB-Stick geladen werden.



- i** Es müssen immer die aktuellen Update-Dateien verwendet werden. Die Dateien dürfen nicht verändert werden.
- i** Die Update-Dateien dürfen auf dem USB-Stick nicht in Unterordner verschoben werden.
- i** Der Abzug erkennt beim Verbinden des USB-Sticks automatisch welche Kochfelder angeschlossen sind und updatet diese mit der passenden Update-Datei.

Videoanleitung

- ▶ Scannen Sie den Code, um zur Videoanleitung zu kommen.



Software-Update durchführen

- i** Es können nur voll funktionsfähige Kochfelder updatet werden. Stellen Sie die Funktionalität sicher.
- ▶ Schaffen Sie die Zugänglichkeit zur Unterseite des Gerätes.
- ▶ Verbaute Schubladen und Kabelschutzböden müssen entfernt bzw. demontiert werden.

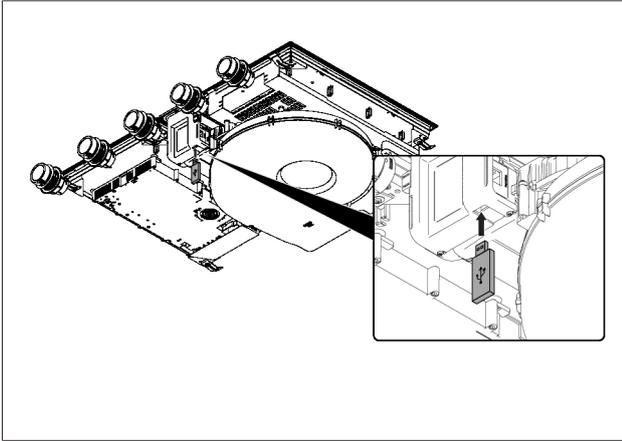


Abb. 6.3 USB-Stick anstecken

► Stecken Sie den USB-Stick am Kochfeldabzug an.

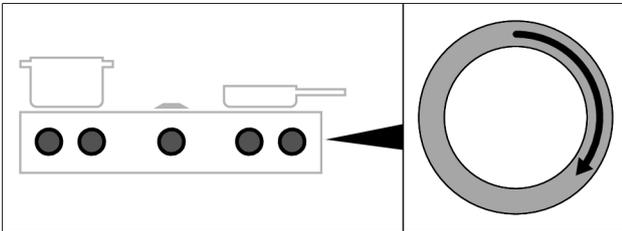


Abb. 6.4 System aktivieren

► Aktivieren Sie das Gesamtsystems über einen beliebigen Bedienknebel.

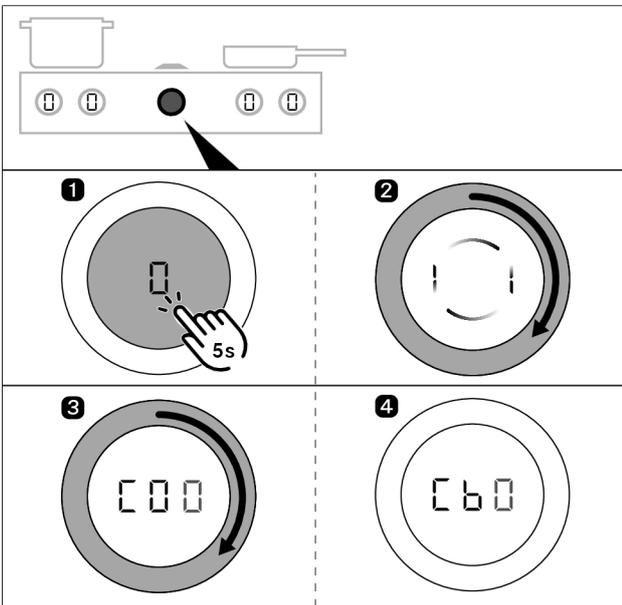


Abb. 6.5 Konfigurationsmenü aufrufen

- Extra-Longtouch auf den Lüfterknebel bis zum Ertönen des zweiten Signaltons.
- Führen Sie die Drehaufforderung aus, indem Sie den Knebelring um mindestens 90° im Uhrzeigersinn drehen.
- Sie haben das Konfigurationsmenü erreicht, sobald Ihnen „COO“ angezeigt wird.
- Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zum Menüpunkt „CbO“.

i Das „b“ wird mit 100% Helligkeit angezeigt, sobald der USB-Stick vom Gerät erkannt wird.

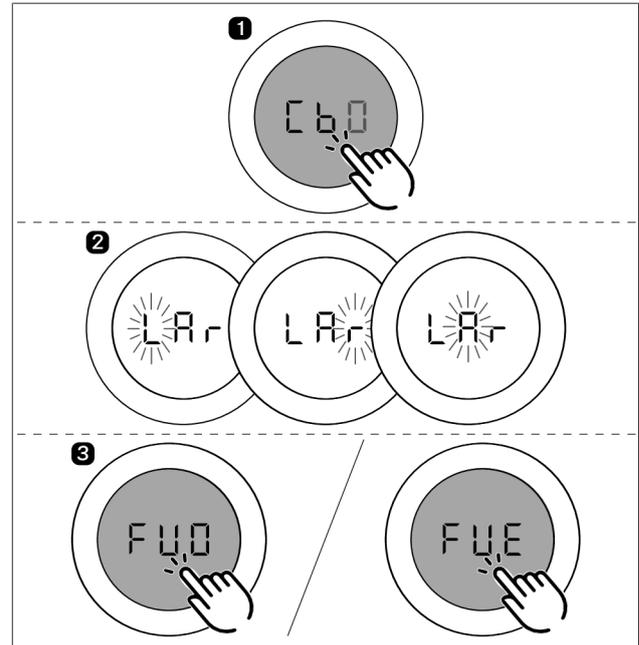


Abb. 6.6 Softwareupdate starten

- Mit einem Shorttouch auf „CbO“ das Update starten.
- Updatedauer: ca. 1 - 2 Minuten.
- Anzeige am Bedienknebel: LAr - bei Gesamtsystem-Update, L - r wenn nur die Kochfelder geupdatet werden.
- Danach fängt eine Stelle nach der anderen an zu blinken:
 - L blinkt: Upgrade des linken Kochfeldes ist in Arbeit.
 - r blinkt: Upgrade des rechten Kochfeldes ist in Arbeit.
 - A blinkt: Upgrade des Kochfeldabzuges ist in Arbeit.
- Wurde das Software-Update erfolgreich installiert ertönt ein Signalton und das System zeigt „FUD“.
- Ist ein Fehler beim Update aufgetreten wird „FUE“ ausgegeben.
- Verfahren Sie bei einem fehlerhaften Update nach den Anweisungen des Kapitels „Fehlerbehebung“.
- Bestätigen Sie die Anzeige mit einem Touch.
- Entfernen Sie den USB Stick vom Gerät.

Abschließende Kontrolle

Datenexport durchführen

i Zwischen Software-Update und Datenexport müssen mindestens 2 Minuten gewartet werden.

- Stecken Sie den USB Stick am Kochfeldabzug an.
- Aktivieren Sie das Gesamtsystem über einen beliebigen Bedienknebel.

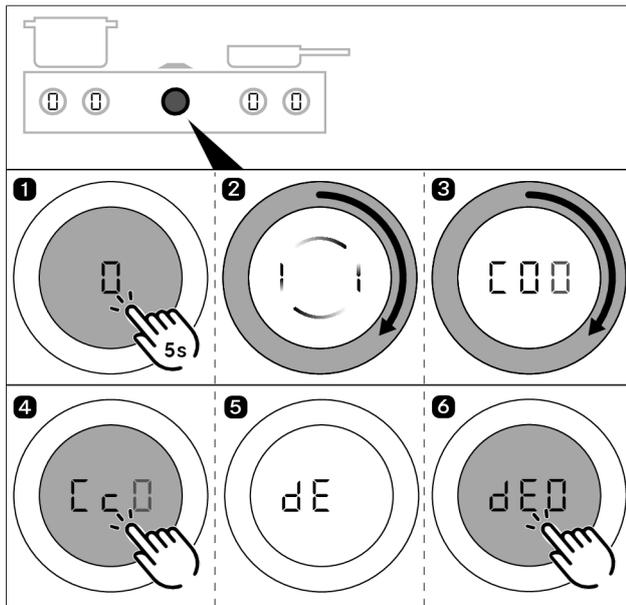


Abb. 6.7 Datenexport durchführen

- ▶ Extra-Longtouch auf den Lüfterknebel bis zum Ertönen des zweiten Signaltons.
- ▶ Führen Sie die Drehaufforderung aus, indem Sie den Knebelring um mindestens 90° im Uhrzeigersinn drehen.
- Sie haben das Konfigurationsmenü erreicht, sobald Ihnen „COO“ angezeigt wird.
- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zum Menüpunkt „cO“.
- ▶ Mit einem Shorttouch auf „cO“ den Datenexport starten.
- Während des Datenexports wird am Bedienknebel „dE“ angezeigt.
- Ist der Datenexport abgeschlossen wird am Bedienknebel „dEO“ angezeigt.
- Ist ein Fehler beim Datenexport aufgetreten wird „dEE“ ausgegeben.
- ▶ Bestätigen Sie die Anzeige mit einem Touch.
- ▶ Entfernen Sie den USB-Stick vom Gerät.

Kontrolle der Software-Version

- i** Zwischen Software-Update und der Kontrolle der Software-Version müssen mindestens 2 Minuten gewartet werden.

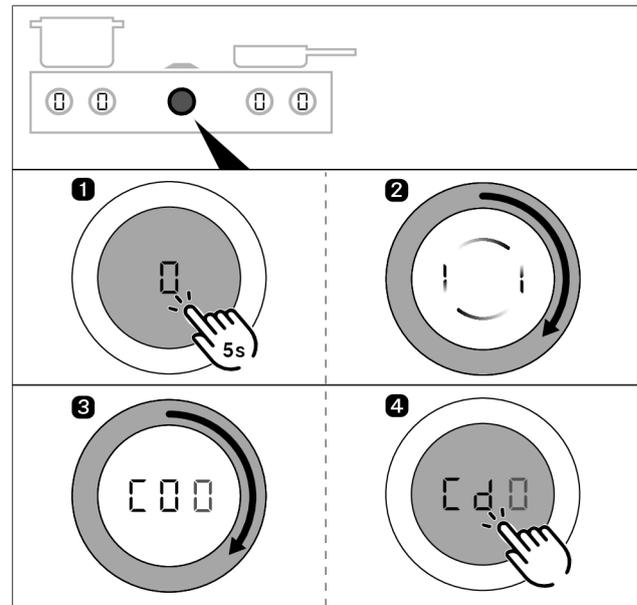


Abb. 6.8 Kontrolle der Software-Version

- ▶ Extra-Longtouch auf den Lüfterknebel bis zum Ertönen des zweiten Signaltons.
- ▶ Führen Sie die Drehaufforderung aus, indem Sie den Knebelring um mindestens 90° im Uhrzeigersinn drehen.
- Sie haben das Konfigurationsmenü erreicht, sobald Ihnen „COO“ angezeigt wird.
- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zum Menüpunkt „cO“.
- ▶ Mit einem Shorttouch auf „cO“ wird die aktuelle Software-Version angezeigt.
- ▶ Mittels Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn wird die Software-Version der entsprechenden Komponente, (Kochfeld links, Kochfeldabzug bzw. Kochfeld rechts) angezeigt
- Die angezeigte Software-Version muss mit der Software-Version der Dateien auf Ihrem Stick übereinstimmen.
- Das Menü kann durch Drehen bis „End“ und anschließendem Shorttouch verlassen werden.

Fehlerbehebung

- Falls das „b“ im Menüpunkt „cbO“ gedimmt angezeigt wird, konnte das System keinen USB-Stick erkennen.
- Falls das „c“ im Menüpunkt „cO“ gedimmt angezeigt wird, konnte das System keinen USB-Stick erkennen.

Folgende Schritte müssen bei nichterkennen des USB-Sticks bzw. bei den Fehlermeldungen „FUE“ / „dEE“ durchgeführt werden:

- ▶ Stecken Sie den Stick für 5 Sekunden aus und anschließend wieder an. Die Erkennung des USB Sticks kann bis zu 5 Sekunden in Anspruch nehmen.

oder

- ▶ Lassen Sie den Stick am Gerät stecken und trennen Sie die Spannungsversorgung für 1 min.
- ▶ Gegebenenfalls wiederholen Sie die FAT32 Formatierung des USB-Sticks und kopieren Sie die Dateien wie beschrieben darauf.

Fehlerbehebung bei einem fehlerhaften Update „ “

- ▶ Die Dateinamen der Update-Dateien dürfen nicht verändert werden (insbesondere „_.upd“).
- ▶ Prüfen Sie, dass sich alle Dateien auf dem Stick befinden und nicht in einen Ordner verschoben wurden.
- ▶ Rufen Sie das Konfigurationsmenü „cb“ auf und stecken Sie dann den USB-Stick an.

6.4.10 Menüpunkt Cc: Datenexport

► Starten Sie durch einen Touch-Befehl den Datenexport.

6.4.11 Menüpunkt Cd: Anzeige der Software-Versionen

Es wird die aktuell verwendete Software-Version für alle angeschlossenen Geräte angezeigt:

- Kochfeld links
- Kochfeldabzug
- Kochfeld rechts

Die Anzeige erfolgt folgendermaßen:

Anzeige 1 (Gerät)	Anzeige 2 (Software-Version)
LF	xxx (= Software-Version Kochfeld links)
FR	xxx (= Software-Version Kochfeldabzug)
RE	xxx (= Software-Version Kochfeld rechts)

Tab. 6.14 Anzeige der Software-Versionen

Die Software-Versionen wird durch Drehen des Bedienknobels im Uhrzeigersinn nacheinander angezeigt. Im Anschluss wird das Menü verlassen.

6.5 Menüpunkt der Gas-Konfiguration

i Die Umstellung der Gasdüsen, der Gasart, des Gasdrucks und der Gas-Kennlinien darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker oder BORA-Service-Techniker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.

i Korrekte Einstellungen für die Gasart, den Gasdruck und die passende Kennlinie sind für den gefahrlosen und störungsfreien Betrieb des Gaskochfelds wichtig.

6.5.1 Menüpunkt CE: Konfiguration GPU

Mit dem Menüpunkt CE (GPU) wird die Minimalleistung je Brenner und Gasart/-druck geregelt.

► Wählen Sie die korrekte Einstellung.

Einstellung	Gasart und Gasdruck
0	G20, 20 mbar (Werkseinstellung) G25, 20 mbar
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
A	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
C	G20, 25 mbar

Tab. 6.15 Gasart und Gasdruck einstellen

6.5.2 Menüpunkt CF: Kennlinie Gasbrenner

Hier können Sie die Kennlinie für die Gasbrenner wählen. Die Kennlinien regeln die untersten Leistungswerte der Gasbrenner. Mittels der Kennlinien werden die unteren Leistungsstufen angepasst. Abhängig von der Einbausituation und dem Einfluss des Kochfeldabzugs kann im Bedarfsfall die Kennlinie geändert werden.

Kennlinie A:

A ist die feinste Abstufung der Leistungswerte, welche nur im Idealfall und nur bei Erdgas (G20, G25, G25.3) eingestellt werden kann. Der Idealfall tritt ein wenn:

- kein Kochfeldabzug in Betrieb ist, oder
- das Kochfeld, bei Betrieb mit dem Kochfeldabzug in der Abluftvariante, mit ausreichend Belüftung verwendet wird, oder
- das Kochfeld, bei Betrieb mit dem Kochfeldabzug in der Umluftvariante, mit ausreichender Rückströmöffnung verwendet wird und der Kochfeldabzug keinen negativen Einfluss auf die Gasflamme ausübt.

Kennlinie B:

B ist die werkseitig eingestellte Kennlinie mit einer ausgewogenen Abstufung der einzelnen Leistungsstufen.

Kennlinie C:

C erhöht die unteren Leistungsstufen und soll nur bei negativem Einfluss des Kochfeldabzugs verwendet werden.

► Wählen Sie die passende Kennlinie aus.

Einstellung	Kennlinie Gasbrenner
0	Kennlinie A
1	Kennlinie B (Werkseinstellung)
2	Kennlinie C

Tab. 6.16 Kennlinien für den Gasbrenner

i Sollte die Gasflamme erlöschen, ein erhöhter Flammenverzöger auftreten und/oder das Flammenbild nicht korrekt sein (z.B. Rußbildung, Rückschlagen der Flamme,...), muss die Kennlinie erhöht werden und im Bedarfsfall auch die Belüftung im Abluftbetrieb bzw. es muss die Rückströmöffnung bei Umluftbetrieb vergrößert werden.

6.5.3 Menüpunkt Ch: GPU-Reset

Der Menüpunkt bietet eine Reset-Funktion. Diese Reset-Funktion kann bei Störungen und im Fehlerfall verwendet werden und bei der Erstinbetriebnahme, wenn das Gaskochfeld keine Reaktion zeigt (keine Zündung). Die eingestellten Werte für Gasart, Gasdruck und Gas-Kennlinie bleiben unverändert und werden durch den Reset nicht beeinflusst.

► Führen Sie bei Bedarf einen Reset durch.

Einstellung	GPU-Reset
0	Reset einer verriegelten GPU durchführen

Tab. 6.17 Reset einer verriegelten GPU durchführen

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 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.
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein.

Reinigungszyklen Bedienknebel

Komponente	Reinigungszyklen
Knebelring/Knebelgehäuse	sofort nach jeder Verschmutzung

Tab. 7.1 Reinigungszyklen Bedienknebel

Reinigungszyklen Kochfeldabzüge

Komponente	Reinigungszyklen
Kochfeldabzug innen und Oberfläche	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich.
Einströmdüse, Fettfiltereinheit	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich.
Verschlussklappe, Fettfilter und Filterwanne	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich.
Wartungswanne	nach Bedarf (bei Umluftbetrieb spätestens beim Wechsel des Aktivkohlefilters)
Aktivkohlefilter (nur bei Umluft)	austauschen bei Geruchsbildung oder Ablauf der Standzeit

Tab. 7.2 Reinigungszyklen

Reinigungszyklen Kochfelder

Komponente	Reinigungszyklen
Kochfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern
nur beim Gaskochfeld:	
Topfträger Gas-Brenner-Teile	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 7.3 Reinigungszyklen Kochfelder

7.1 Reinigungsmittel

7.1.1 Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder

Sie benötigen für die Reinigung des Kochfeldes einen speziellen Glaskeramik-Schaber und geeignete Reinigungsmittel.

- i** Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber nicht in der gewölbten Kochzone des Wok-Kochfeldes.

7.1.2 Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill

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

7.2 Kochfeldabzug reinigen

- i** Reinigen Sie Edelstahlfächen nur in Schliffrichtung.

An der Oberfläche und im Abzugssystem können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände des Kochdunstes anlagern.

- ▶ Reinigen Sie die Komponenten des Kochfeldabzugs gemäß den Reinigungszyklen.
- ▶ Entnehmen Sie die Verschlussklappe, den Fettfilter und die Filterwanne vor der Reinigung.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger.
- ▶ Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).

Reinigungsposition der Verschlussklappe

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Kochfeldabzug eingeschaltet, aber inaktiv ist (= Leistungsstufe 0).
- ▶ Aktivieren Sie die Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs (siehe "5 Funktion und Bedienung").
- Die Verschlussklappe öffnet sich und in der Bedienknebelanzeige wird  angezeigt.
- Der Lüftermotor läuft nicht an bzw. schaltet sich bei laufendem Betrieb ab.

7.2.1 Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

Ein Ausbau der Fettfilterkomponenten kann nur erfolgen, wenn die Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktiv ist.

- ▶ Entnehmen Sie die Verschlussklappe nach oben.
- ▶ Fassen Sie in die Öffnung des Kochfeldabzugs und entnehmen Sie den Fettfilter und die Filterwanne.
- In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs wird  angezeigt.

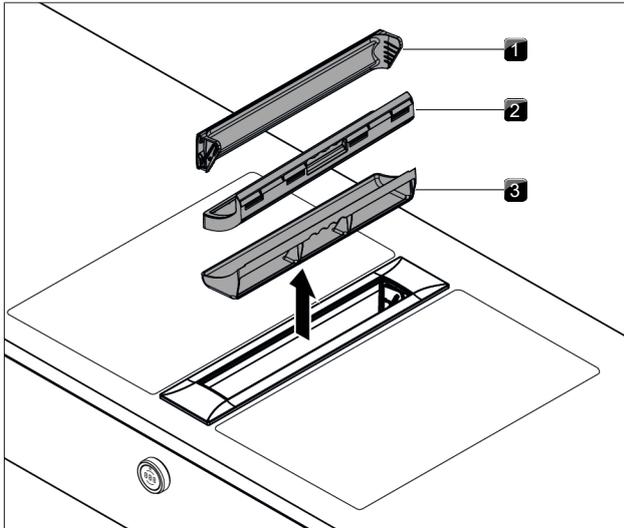


Abb. 7.1 Ausbau der Fettfilter-Komponenten

- [1] Verschlussklappe
- [2] Fettfilter
- [3] Filterwanne

7.2.2 Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

- ▶ Setzen Sie die Filterwanne in die Abzugsöffnung ein.
- ▶ Setzen Sie den Fettfilter in die Abzugsöffnung ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Fettfilter korrekt in der Aussparung des Gehäuses liegt.
- ▶ Legen Sie die Verschlussklappe seitlich neben die Abzugsöffnung.
- ▶ Lassen Sie die Verschlussklappe schräg in die Führung gleiten.
- ▶ Drücken Sie von oben die Verschlussklappe an den schmalen Seiten leicht an bis sie spürbar einrastet.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Verschlussklappe korrekt eingesetzt wurde.
 - Befindet sich die Verschlussklappe nach dem Einsetzen nicht korrekt in der Arretierung, lässt sie sich nicht komplett schließen.
 - Wenn der Fettfilter oder die Verschlussklappe nicht ordnungsgemäß eingebaut wurden erscheint in der Bedienknebelanzeige eine Fehlermeldung E012, E013 oder FF out (siehe "8 Störungsbehebung").

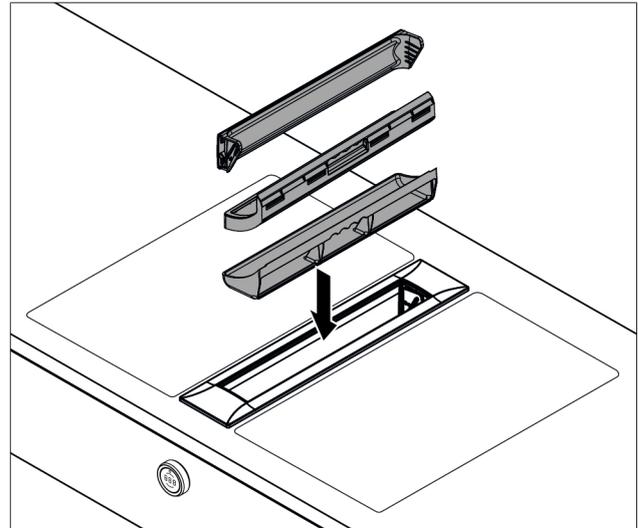


Abb. 7.2 Einbau der Komponenten

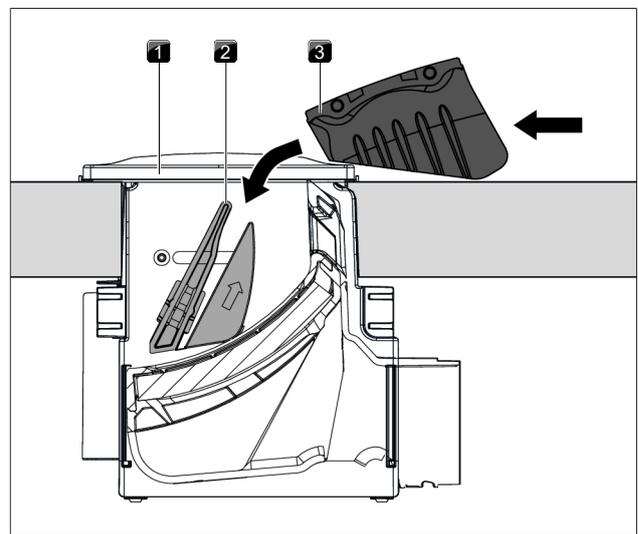


Abb. 7.3 Einsetzen der Verschlussklappe

- [1] Abzugsöffnung
- [2] Führung
- [3] Verschlussklappe

7.2.3 Ausbau der Wartungswanne

Die Wartungswanne kann bei folgenden Einbausituationen nicht entnommen werden:

- Single-Einbau
- angrenzender 2. Abzug
- angrenzendes Wok-Kochfeld

Für den Ausbau der Wartungswanne muss der Fettfilter und die Filterwanne entnommen werden.

- ▶ Drehen Sie zum Entriegeln der Wartungswanne die zwei Hebel der Verriegelung um 90° nach außen.
- ▶ Ziehen Sie die Wartungswanne aus dem Kochfeldabzug.

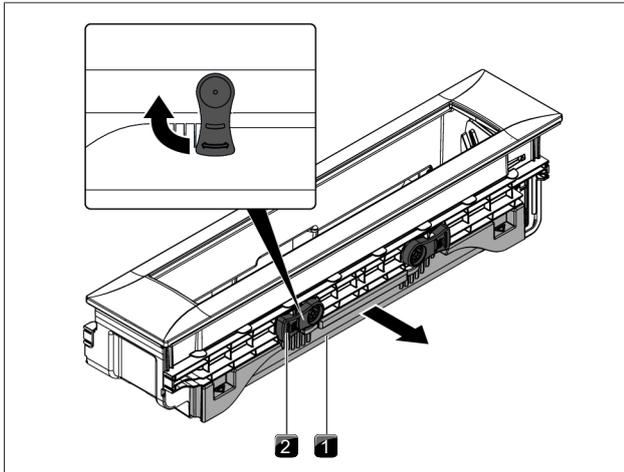


Abb. 7.4 Ausbau der Wartungswanne

- [1] Wartungswanne
[2] Verriegelung

7.2.4 Einbau der Wartungswanne

- ▶ Schieben Sie die Wartungswanne in den Kochfeldabzug.
- ▶ Drehen Sie die zwei Hebel der Verriegelung nach unten um die Wartungswanne zu verriegeln.

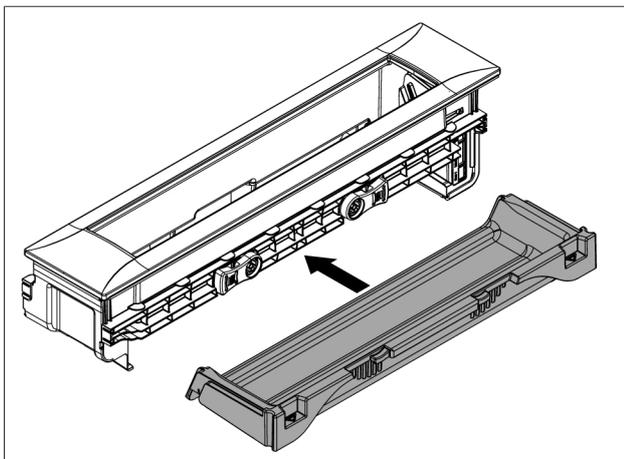


Abb. 7.5 Einbau der Wartungswanne

7.2.5 Reinigung der Komponenten

Die Verschlussklappe, der Fettfilter, die Filterwanne und die Wartungswanne können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Spülen Sie die Komponenten mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie Komponenten mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie die Komponenten nach der Reinigung gut ab.

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Entfernen Sie grobe Speisereste aus den Komponenten.
- ▶ Stellen Sie die Komponenten in die Geschirrspülmaschine.
- ▶ Es soll sich kein stehendes Wasser in den Komponenten sammeln können.

- ▶ Spülen Sie die Komponenten mit einem Spülprogramm von maximal 65 °C.

i Wenn sich der Edelstahl fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss dieser ersetzt werden (Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör).

7.2.6 Reinigung des Kochfeldabzugs beenden

Für das Beenden der Reinigungsfunktion müssen alle Fettfilter-Komponenten korrekt eingesetzt sein.

- ▶ Drehen Sie den Knebelring oder führen Sie einen Touch am Bedienknebel des Kochfeldabzugs aus.
 - Die Reinigungsfunktion wird dadurch deaktiviert.
 - Die Anzeige am Bedienknebel wechselt von C auf 0 und der Kochfeldabzug ist wieder betriebsbereit.
 - Wenn der Fettfilter oder die Verschlussklappe nicht ordnungsgemäß eingebaut wurden erscheint in der Bedienknebelanzeige eine Fehlermeldung E012, E013 oder FF out (siehe "8 Störungsbehebung").

7.2.7 Umluftfilter austauschen

Bei Umluftbetrieb wird ein zusätzlicher Aktivkohlefilter verwendet. Der Aktivkohlefilter bindet Geruchsstoffe, die beim Kochen entstehen. Der Aktivkohlefilter ist am Sockellüfter oder am Kanalsystem verbaut. Hat ein Aktivkohlefilter die Standzeit erreicht, wird die Filterserviceanzeige angezeigt und der Filter muss gewechselt werden. Nach dem Filterwechsel muss die Filterstandzeit zurückgesetzt werden.

- ▶ Wechseln Sie den Aktivkohlefilter, wenn die Filterserviceanzeige angezeigt wird.
 - In der Bedienungsanleitung des Aktivkohlefilter finden Sie die Standzeit und eine Beschreibung des Filterwechsels.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (siehe "5.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige").

i Aktivkohlefilter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage www.mybora.com.

7.3 Kochfelder reinigen

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.

7.3.1 Glaskeramik-Kochfelder reinigen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet 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. zuckerhaltigen 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.

7.3.2 Tepan -Edelstahl-Grillfläche reinigen

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.

- i** Benutzen Sie den Spachtel nur auf der Grillfläche, da es sonst zu Beschädigungen der Oberfläche kommen kann.
- i** Reinigen Sie Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung.
- i** Zitronensäure nicht auf angrenzende Flächen des Kochfeldes und die Arbeitsplatte bringen, da Zitronensäure diese beschädigen könnte.
- i** Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel auf den Edelstahl-Oberflächen oder der Edelstahl-Grillfläche.
- i** Nutzen Sie zur Reinigung die Reinigungsfunktion des Tepan-Edelstahlgrills.

Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Edelstahl-Grillfläche ausreichend abgekühlt ist.
- ▶ 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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70 °C).
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie das Wasser ca. 15 Minuten einwirken.

- ▶ Entfernen Sie dann alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Tepan-Spachtel.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserrückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

Starke Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70 °C).
- ▶ Lösen Sie in einer extra Schale mit warmem Wasser (ca. 200 ml) einen Esslöffel Zitronensäure (ca. 10 - 15 ml) auf.
- ▶ Geben Sie nun die Flüssigkeit auf die 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.

7.3.3 Reinigung der Komponenten bei Gaskochfeld

- i** Die Oberfläche der Gussteile wird im Lauf der Zeit etwas matter. Das ist ganz normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.

Reinigen der Topfträger

- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- Topfträger können nur von Hand gereinigt werden.

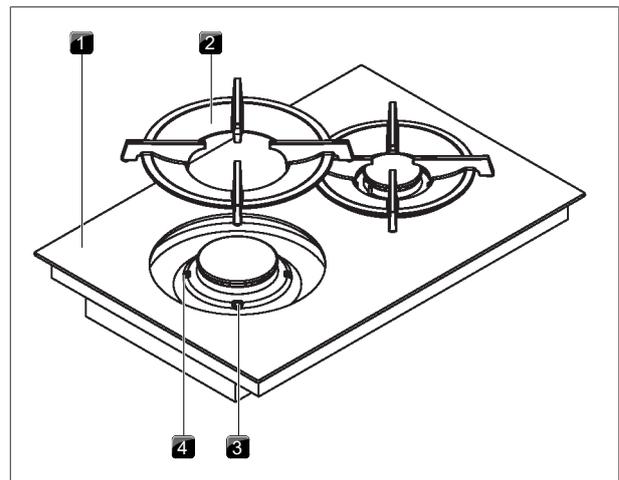


Abb. 7.6 Gas-Brenner Aufbau

- [1] Gaskochfeld
- [2] Topfträger
- [3] Gas-Brenner
- [4] Positionierhilfe

- i** Die Topfträger sind nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie den Topfträger mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger nach der Reinigung gut ab.
- ▶ Trocknen Sie den Topfträger sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
- Bei besonders festsitzenden oder angebrannten Verunreinigungen kann der Topfträger kurz in warmen Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden, etwaige Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser besser entfernen.

Reinigen der Gas-Brenner-Teile

- Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn der Gas-Brenner nach dem Gebrauch auf Normaltemperatur abgekühlt ist.
- Die Brennerteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Brennerteile ausschließlich von Hand.
- 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.
- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Deckel vom Brenner-Kopf ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Kopf vom Gasauslass
- ▶ Reinigen Sie die Brennerteile.
- ▶ Reinigen Sie alle Flammaustrittsöffnungen mit einer nicht metallischen Bürste von Verschmutzungen.
- ▶ Wischen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch ab.
- ▶ Wischen Sie die Zündelektrode und das Thermoelement vorsichtig mit einem gut ausgewringenen Tuch ab.
- Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.
- ▶ Trocknen Sie zum Schluss alles mit einem sauberen Tuch ab.
- Flammenöffnungen, Brenner-Köpfe und Brenner-Deckel müssen vor dem Zusammenbau vollständig trocken sein.
- ▶ Setzen Sie die Brennerteile wieder zusammen.
- ▶ Positionieren Sie den Brenner-Kopf 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 passgenau und gerade auf den Brenner-Kopf.
- Bei falsch aufgelegten Brennerteilen kann die elektrische Zündung nicht einsetzen.
- ▶ Legen Sie den Topfträger passgenau und gerade auf den Gas-Brenner.
- ▶ Nehmen Sie den Gas-Brenner in Betrieb.

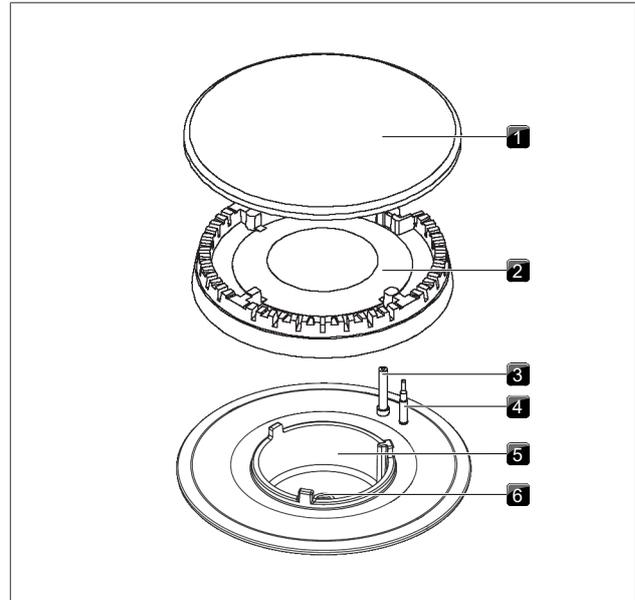


Abb. 7.7 Gas-Brenner Aufbau

- [1] Brenner-Deckel
- [2] Brenner-Kopf
- [3] Brenner-Kopf
- [4] Sicherheits-Thermoelement
- [5] Brenner-Gehäuse
- [6] Gas-Brennerdüse

7.4 Kochfelder pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Gerät.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Gerät sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur zum Gerät passendes Kochgeschirr.

7.5 Bedienknebel reinigen

- ⓘ Die Knebelringe sind nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigung des Knebelrings

- Der Knebelring kann nur von Hand gereinigt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Knebelring vom Knebelgehäuse ab.
 - ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
 - ▶ Spülen Sie den Knebelring mit heißem Wasser ab.
 - ▶ Reinigen Sie den Knebelring mit einer weichen Bürste.
 - ▶ Spülen Sie den Knebelring nach der Reinigung gut ab.
 - ▶ Trocknen Sie den Knebelring sorgfältig ab.
 - ▶ Stecken Sie den trockenen Knebelring wieder auf das Knebelgehäuse.

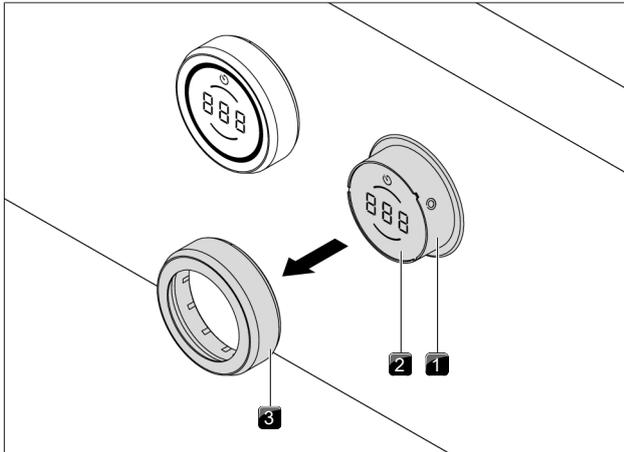


Abb. 7.8 Knebelring abziehen

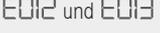
- [1] Knebelgehäuse
- [2] Touch-Fläche
- [3] Knebelring

Reinigung der Touch-Fläche und des Knebelgehäuses

- ▶ Ziehen Sie den Knebelring ab.
- ▶ Reinigen Sie mit einem weichen, feuchten Tuch die Touch-Fläche und das Knebelgehäuse.
- ▶ Trocknen Sie die Touch-Fläche und das Knebelgehäuse sorgfältig ab.
- ▶ Stecken Sie den Knebelring auf das Knebelgehäuse.

8 Störungsbehebung

8.1 Störungsbehebung Kochfeldabzug

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeldabzug lässt sich nicht einschalten	Fehlender Knebelring	Knebelring auf den Bedienknebel stecken
	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt	Sicherung wechseln Sicherungsautomat wieder einschalten
	Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren
	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung von einer Fachkraft überprüfen lassen
	Die Pausefunktion ist aktiv	Deaktivieren Sie die Pausefunktion
	Feinsicherung im Kaltgerätestecher-Anschluss der Steuerungseinheit ist defekt	Sicherung wechseln (Typ: T 3,15A/250V)
Lüftermotor läuft nicht an	Verschlussklappe gar nicht oder nicht korrekt eingelegt	Verschlussklappe korrekt einlegen
	Fettfilter gar nicht oder nicht korrekt eingelegt	Fettfilter korrekt einlegen
	Lüftermotor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzugs	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Bedienknebelanzeige 	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten (siehe "5.4.4 Kindersicherung")
Bedienknebelanzeige 	Dauerbetätigung (< 8 s) oder Verschmutzung des Bedienknebels	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen
Bedienknebelanzeige 	Standzeit des Aktivkohlefilters erreicht	Neuen Aktivkohlefilter einsetzen (siehe "7 Reinigung und Pflege")
Bedienknebelanzeige 	Fettfilter nicht oder nicht richtig eingelegt	Bitte überprüfen Sie die richtige Lage des Fettfilters (erneut einlegen).
	Reedsensor defekt	Reedsensor (PKA1NS) tauschen. Abzugselektronik tauschen.
Bedienknebelanzeige 	Gegenstand blockiert die Verschlussklappe	Gegenstand entfernen
	Verschlussklappe nicht vollständig in Führung eingerastet	Verschlussklappe von oben an den schmalen Seiten leicht andrücken, bis diese spürbar einrastet
	Endschalter defekt oder verstellt	BORA Service Team kontaktieren
	Stromausfall beim Öffnen oder Schließen der Verschlussklappe	Mit Touch quittieren. Gegebenenfalls manuelles Verfahren der Klappe über Menüpunkt C5 (siehe "6.4.4 Menüpunkt C5: Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren")
Bedienknebelanzeige 	Verschlussklappe nicht oder nicht korrekt eingelegt	Verschlussklappe korrekt einlegen
	Verschlussklappen-Sensor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Bedienknebelanzeige 	Fehle bei Auswertung der Touch-Fläche	Knebelring abziehen und wieder aufsetzen. Erneuten Touchbefehl ausführen. BORA Service Team kontaktieren.
Bedienknebelanzeige 	Knebelauswertung defekt, Steuerung schaltet nach 4-8 Sekunden aus	Bedienknebel tauschen
Bedienknebelanzeige 	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Kabel bzw. Brücke Home-In Kontakt überprüfen
Bedienknebelanzeige 	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Bei Abluftbetrieb wird z.B. das Fenster geöffnet.
Bedienknebelanzeige 	Während des Betriebes keine Lüfterumdrehung	Lüfteranschlüsse an Steuerungsbox überprüfen. Steuerungsbox tauschen.
Bedienknebelanzeige 	Weniger Lüfter als konfiguriert im Betrieb.	Lüfterkonfiguration in Menü CA überprüfen.
		Lüfteranschlüsse an Steuerungsbox überprüfen.
		Steuerungsbox tauschen.

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bedienknebelanzeige E387	Mehr Lüfter als konfiguriert im Betrieb.	Lüfterkonfiguration im Menü CA überprüfen.
Bedienknebelanzeige E542	Linkes Kochfeld nicht angeschlossen oder nicht bestromt.	Versorgungsspannung des linken Kochfeldes überprüfen.
		Verkabelung vom Kochfeld zum Kochfeldabzug überprüfen.
		Verbindungskabel Kochfeld zum Kochfeldabzug tauschen.
		Interfaceplatine linkes Kochfeld tauschen.
Bedienknebelanzeige E543	Rechtes Kochfeld nicht angeschlossen oder nicht bestromt.	Versorgungsspannung des rechten Kochfeldes überprüfen.
		Verkabelung vom Kochfeld zum Kochfeldabzug überprüfen.
		Verbindungskabel Kochfeld zum Kochfeldabzug tauschen.
Bedienknebelanzeige E548	Kommunikation linkes Kochfeld fehlerhaft	Interfaceplatine rechtes Kochfeld tauschen.
		Verkabelung Kochfeldabzug zum linken Kochfeld überprüfen.
		Stromanschluss des linken Kochfeldes überprüfen.
Bedienknebelanzeige E549	Kommunikation rechtes Kochfeld fehlerhaft.	Interfaceplatine linkes Kochfeld tauschen.
		Verkabelung Kochfeldabzug zum rechten Kochfeld überprüfen.
		Stromanschluss des rechten Kochfeldes überprüfen.
Bedienknebelanzeige E580	Konfigurationsmenü in diesem Betriebszustand nicht aktivierbar. Leistungsstufen auf Kochfeld oder Abzug aktiv.	Leistungsstufe am Abzug und an beiden Kochfeldern deaktivieren.
Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert	Edelstahlfettfilter ist stark verunreinigt	Edelstahlfettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur bei Umluftbetrieb)	Aktivkohlefilter austauschen
	im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
	Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
Verschlussklappe nicht komplett geöffnet/geschlossen	Der Bewegungsvorgang wurde durch eine Unterbrechung der Stromzufuhr unterbrochen	Manueller Betrieb der Verschlussklappe bis zur Endposition (siehe Montageanleitung)

Tab. 8.1 Störungen beheben

8.2 Störungsbehebung Kochfelder

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Fehlender Knebelring	Stecken Sie den Knebelring auf den Bedienknebel.
	Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung unterbrochen.	Stromversorgung von einer Fachkraft überprüfen lassen.
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzuges	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Kühlgebläse des Kochfeldes läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange nach, bis das Kochfeld abgekühlt ist	Abwarten bis Kühlgebläse automatisch abschaltet
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Maximale Betriebsdauer für eine Kochzone wurde überschritten.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen.

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Die Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	(siehe "3 Gerätebeschreibung")
Bedienknebelanzeige 	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten (siehe "5.4.4 Kindersicherung")
Bedienknebelanzeige 	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden Kochgeschirrgröße entsprechend der Kochzone auswählen (siehe "3 Gerätebeschreibung")
Bedienknebelanzeige 	Dauerbetätigung (< 8 s) oder Verschmutzung des Bedienknebels	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen
Bedienknebelanzeige E019	Fehle bei Auswertung der Touch-Fläche	Knebelring abziehen und wieder aufsetzen. Erneuten Touchbefehl ausführen. BORA Service Team kontaktieren.
Bedienknebelanzeige E022	Knebelauswertung defekt, Steuerung schaltet nach 4-8 Sekunden aus	Bedienknebel tauschen
Bedienknebelanzeige E002, E021, E057, E082, E083	Übertemperatur	Kochfeld abkühlen lassen
Bedienknebelanzeige E581	Betrieb des Induktions-Wok Kochfeldes mit nur einem Knebel. Knebel wurde nicht laut Montageanleitung auf Steckplatz 1 der Interfaceplatine angeschlossen.	Bitte schließen Sie den Bedienknebel an Steckplatz1 (Zone 1) des Kochfeldes an.

Tab. 8.2 Störungen beheben

8.2.1 Störungsbehebung Gaskochfeld

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Gasflasche:		
Brenner zündet nicht bei Erstinbetriebnahme oder längeren Betriebspausen	Luft befindet sich in der Gasleitung	Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. Mehrfach (Touch auf die gewünschte Kochzone und Einstellen einer Leistungsstufe).
Gaskochfeld zeigt keine Reaktion (keine Kalibrierung der Stellmotoren und keine Zündung)	Ein Kommunikationsfehler besteht zwischen Bedieneinheit und Kochfeld (z.B. bei Stromausfall).	Führen Sie einen Reset durch (siehe "6.5 Menüpunkt der Gas-Konfiguration")
Der Gas-Brenner lässt sich nicht elektrisch zünden.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt bzw. wurde ausgelöst.	Wechseln Sie die Sicherung. Schalten Sie den Sicherungsautomaten wieder ein. Kontaktieren Sie eventuell eine Elektrofachkraft.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	Kontaktieren Sie das BORA Service Team.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Lassen Sie die Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen.
	Die Gas-Brenner sind feucht.	Trocknen Sie die Gas-Brennerteile (siehe "7 Reinigung und Pflege").
	Die Gas-Brennerköpfe und/oder die Gas-Brennerdeckel sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerteile korrekt.
	Die elektrische Zündvorrichtung und/oder das Thermoelement sind verschmutzt	Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Verunreinigungen im Gas-Brennerkopf	Reinigen Sie die Gas-Brennerteile.
	Die Zündung erfolgt nicht automatisch.	Wiederholung des Zündvorgangs über die Touch-Fläche des Bedienknebels.
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 (siehe Montageanleitung).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Am Gasbrenner strömt kein Gas aus.	Die Gas-Zufuhr ist geschlossen	Öffnen Sie die Gas-Zufuhr (siehe Montageanleitung)
	Die Gas-Flasche (bei Flüssiggas LPG) ist leer.	Tauschen Sie die leere Gas-Flasche gegen eine volle Gas-Flasche des richtigen Gas-Typs aus.
Im Regelbetrieb:		
Die Gasflamme erlischt nach der Zündung.	Die Gas-Brennerteile (Brennerköpfe und/oder die Brennerdeckel) sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerteile korrekt.
Die Gasflamme erlischt während des Betriebes.	Verunreinigungen der Gas-Austrittsöffnungen am Gas-Brennerkopf.	Reinigen Sie die Gas-Brennerteile (siehe "7 Reinigung und Pflege").
Das Flammenbild der Gasflamme verändert sich.		
Bedienknebelanzeige E001, E002	Fehler während des Software Ablaufs.	Führen Sie den Reset durch (siehe "6.5 Menüpunkt der Gas-Konfiguration"). Trennen Sie das Gerät für mind. 1 min. vom Netz und starten Sie es neu. Kontaktieren Sie das BORA Service Team
Alle Fehlercodes E066	Gaszufuhr unterbrochen und/oder keine Flammenerkennung. Die Gasflasche ist leer.	5 Sekunden warten, dann Touch auf die blinkende Fehleranzeige E (Fehler aktualisieren)
		Wiederholen Sie den Zündvorgang (die Gasleitung benötigt nach der Installation eine gewisse Zeit zum Befüllen).
		Gasanschluss bzw. Festanschluss überprüfen. Kontaktieren Sie das BORA Service Team.
Bedienknebelanzeige E580	Konfigurationsmenü in diesem Betriebszustand nicht aktivierbar. Leistungsstufen auf Kochfeld oder Abzug aktivieren.	Leistungsstufe am Abzug und an beiden Kochfeldern deaktivieren.

Tab. 8.3 Störungen beheben

8.3 Vorgehen bei Störungen

- ▶ Quittieren Sie den Fehler durch einen Touch-Befehl am Bedienknebel.
- ▶ Starten Sie nach einer Störungsbehebung einen neuen Versuch und testen Sie, ob die Störung behoben ist.
- ▶ Versuchen Sie einen Neustart des Systems.
- ▶ Unterbrechen Sie als letzte Möglichkeit kurzzeitig die Stromzufuhr.
- ▶ Kontaktieren Sie bei hier nicht aufgezählten oder häufigeren Störungen das BORA Service Team und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

9 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").

9.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte. Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORAProdukte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Lüfter

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf www.mybora.com kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass ein fachgerechter (nach Maßgaben der zum Montagezeitpunkt aktuellen BORA Lüftungsfibel und Bedienungsanleitung) Einbau der BORA Produkte durch einen autorisierten BORA Händler erfolgte. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.mybora.com erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem. BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden
- Beschädigungen, die aus Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erfolgen (betrifft auch Pflege- und Reinigung des Produktes). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind z.B. Gebrauchsspuren am Kochfeld
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden, wie Blitzeinschlag)
- Beschädigungen durch Reparaturen oder Reparaturversuche, die nicht von BORA oder von BORA dafür autorisierten Personen durchgeführt wurden

- Beschädigungen an der Glaskeramik
- Beschädigung aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technische Service von BORA in Anspruch genommen werden. Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Österreich

- Telefon: +800 7890 0987
Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr und Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr
- E-Mail: info@bora.com

9.1.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter www.bora.com/registration können Sie die Garantie verlängern.

9.2 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. Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der vorletzten Seite der Bedienungsanleitung, sowie auf der Geräteunterseite.

9.3 Ersatzteile

► Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
► Reparaturen dürfen nur vom BORA Service Team durchgeführt werden.

i Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter www.bora.com/service oder unter der angegebenen Servicenummer.

9.4 Zubehör

- Pro Knebelring PKR3
- Pro Knebelring All Black PKR3AB

Zubehör für Kochfeldabzüge:

- Pro Edelstahl-Fettfilter PKA1FF
- Pro Verschlussklappe PKA1VK
- Pro Verschlussklappe All Black PKA1VKAB
- Pro Filterwanne PKA1FW
- Netzanschlussleitung Typ I UNLI (AUS)
- Netzanschlussleitung Typ J UNLJ (CH)
- Netzanschlussleitung Typ G UNLG (GB-IE)
- Fensterkontaktschalter UFKS

Spezielles Zubehör für Umluftsysteme:

- Luftreinigungsbox flexibel ULBF
- Aktivkohlefilterset ULB3AS für ULB3X

Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:

- Glaskeramik-Schaber UGS

Spezielles Zubehör für Flächeninduktions-Kochfelder

- Grillpfanne KWGPFI

Spezielles Zubehör Wok-Kochfeld:

- Induktions-Wok-Pfanne HIW1

Spezielles Zubehör für Tepan:

- Pro Tepan Spachtel PTTS1

Spezielles Zubehör für Gas-Kochfelder:

- Gas Düsensatz Erdgas G25/25 mbar PKGDS2525
- Gas Düsensatz Erdgas G20/13 mbar PKGDS2013
- Gas Düsensatz Erdgas G20/20 mbar PKGDS2020
- Gas Düsensatz Erdgas G25/20 mbar PKGDS2520
- Gas Düsensatz Erdgas G20/25 mbar PKGDS2025
- Gas Düsensatz Flüssiggas G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Gas Düsensatz Flüssiggas G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brenner-Set PKGBS
- Topfträger klein PKGTK
- Topfträger groß PKGTG

10 Energiedatenblätter

10.1 Energiedatenblatt PKA3/PKA3AB

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller	BORA			
	Modellkennzeichnung	Symbol	PKA3 / PKA3AB	PKAS3 / PKAS3AB
			Wert	Wert
Energieverbrauch				
Jährlicher Energieverbrauch	AEC _{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A++	A+	-
Energieeffizienzindex	EEl _{hood}	35,2	39,8	-
Fördervolumen				
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{hood}	36,9	34,3	-
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	-	A	A	-
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	269	221	m ³ /h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	598	558	m ³ /h
Maximaler Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	Q _{max}	613	670	m ³ /h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q _{BEP}	283,7	296,7	m ³ /h
Gemessener Druck im Bestpunkt	P _{BEP}	507,3	417,0	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W _{BEP}	108,3	100	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,7	0,8	
Beleuchtung				
Beleuchtungseffizienz	LE _{hood}	*	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	*	*	-
Nennleistung des Beleuchtungssystems	W _L	*	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E _{middle}	*	*	lx
Fettabscheidung				
Fettabscheidegrad	GFE _{hood}	83,7	74,7	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	-	C	D	-
Geräuschpegel				
A-bewertete Luftschallemission bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	47	46	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	65	67	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	65	70	dB(A) re_1pW
Schalldruckpegel bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	33	34	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	52	55	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	-	52	58	LpA in dB re 20 µPa
Leistungsaufnahme				
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P _o	0,18	0,18	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _s	*	*	W

Tab. 10.1 Energieverbrauchskennzeichnung

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Freiwillige Angabe

Der Schalldruckpegel wurde in 1 m Abstand (abstandabhängige Pegelabnahme) auf Grundlage des Schalleistungspegel nach EN 60704-2-13 ermittelt.

10.2 Energiedatenblatt PKFI3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKFI3	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol		Einheit
Heiztechnik	-	Induktionskochfläche	-
Anzahl der Kochflächen	-	2	-
Kochfläche vorne	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche hinten	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche vorne	EC _{electric cooking}	185,0	Wh/kg
Kochfläche hinten	EC _{electric cooking}	176,5	Wh/kg
Kochflächen gebrückt	EC _{electric cooking}	204,4	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	188,6	Wh/kg

Tab. 10.2 Energiedatenblatt PKFI3

10.3 Energiedatenblatt PKI3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKI3	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Induktionskochzone	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	Ø	23,0	cm
Kochzone hinten	Ø	16,5	cm
Kochzone vorne	EC _{electric cooking}	162,7	Wh/kg
Kochzone hinten	EC _{electric cooking}	169,3	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	166,0	Wh/kg

Tab. 10.3 Energiedatenblatt PKI3

10.4 Energiedatenblatt PKC3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKC3	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Strahlungskochzonen	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	Ø	23,5	cm
Kochzone hinten	Ø	20,0	cm
Kochzone vorne	EC _{electric cooking}	180,1	Wh/kg
Kochzone hinten	EC _{electric cooking}	189,0	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	184,6	Wh/kg

Tab. 10.4 Energiedatenblatt PKC3

10.5 Energiedatenblatt PKCB3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKCB3	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Strahlungskochzonen	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	∅	23,5	cm
Kochzone hinten	∅	16,5	cm
Kochzone vorne	EC _{electric cooking}	180,6	Wh/kg
Kochzone hinten	EC _{electric cooking}	189,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	185,1	Wh/kg

Tab. 10.5 Energiedatenblatt PKCB3

10.6 Energiedatenblatt PKCH3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKCH3	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Strahlungskochzonen	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	∅	23,5	cm
Kochzone hinten	∅	20,0	cm
Kochzone vorne	EC _{electric cooking}	175,9	Wh/kg
Kochzone hinten	EC _{electric cooking}	189,1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	182,5	Wh/kg

Tab. 10.6 Energiedatenblatt PKCH3

10.7 Energiedatenblatt PKG3

Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		PKG3	
	Symbol	Wert	Einheit
Anzahl der Gasbrenner	-	2	-
Energieeffizienz je Gasbrenner vorne	EE _{gas burner}	60,0	-
Energieeffizienz je Gasbrenner hinten	EE _{gas burner}	60,0	-
Energieeffizienz der Gaskochmulde	EE _{gas hob}	60,0	-

Tab. 10.7 Energiedatenblatt PKG3

11 Typenschilder

i Auf dieser Seite können Sie die genaue Typenbezeichnung der bei Ihnen verbauten Geräte ablesen. Nicht jede Klebefläche muss mit einem Typenschild versehen werden.

► Kleben Sie zum Abschluss der Montage die im Lieferumfang enthaltenen Typenschilder auf die nachfolgenden Klebeflächen.

Typenschild
Kochfeldabzug 1
(bitte aufkleben)

Typenschild
Kochfeld links
(bitte aufkleben)

Typenschild
Kochfeld rechts
(bitte aufkleben)

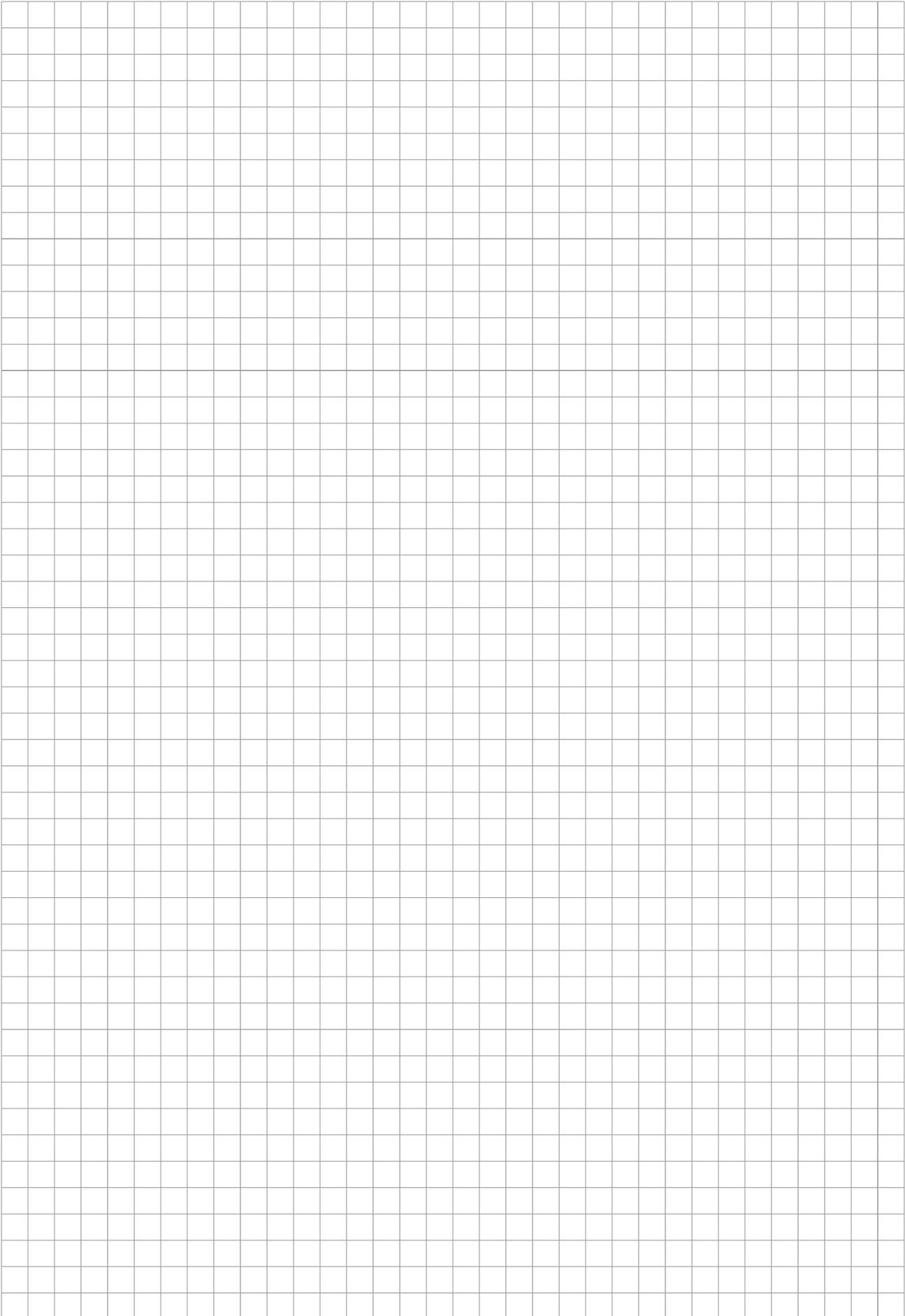
Typenschild
Kochfeldabzug 2
(bitte aufkleben)

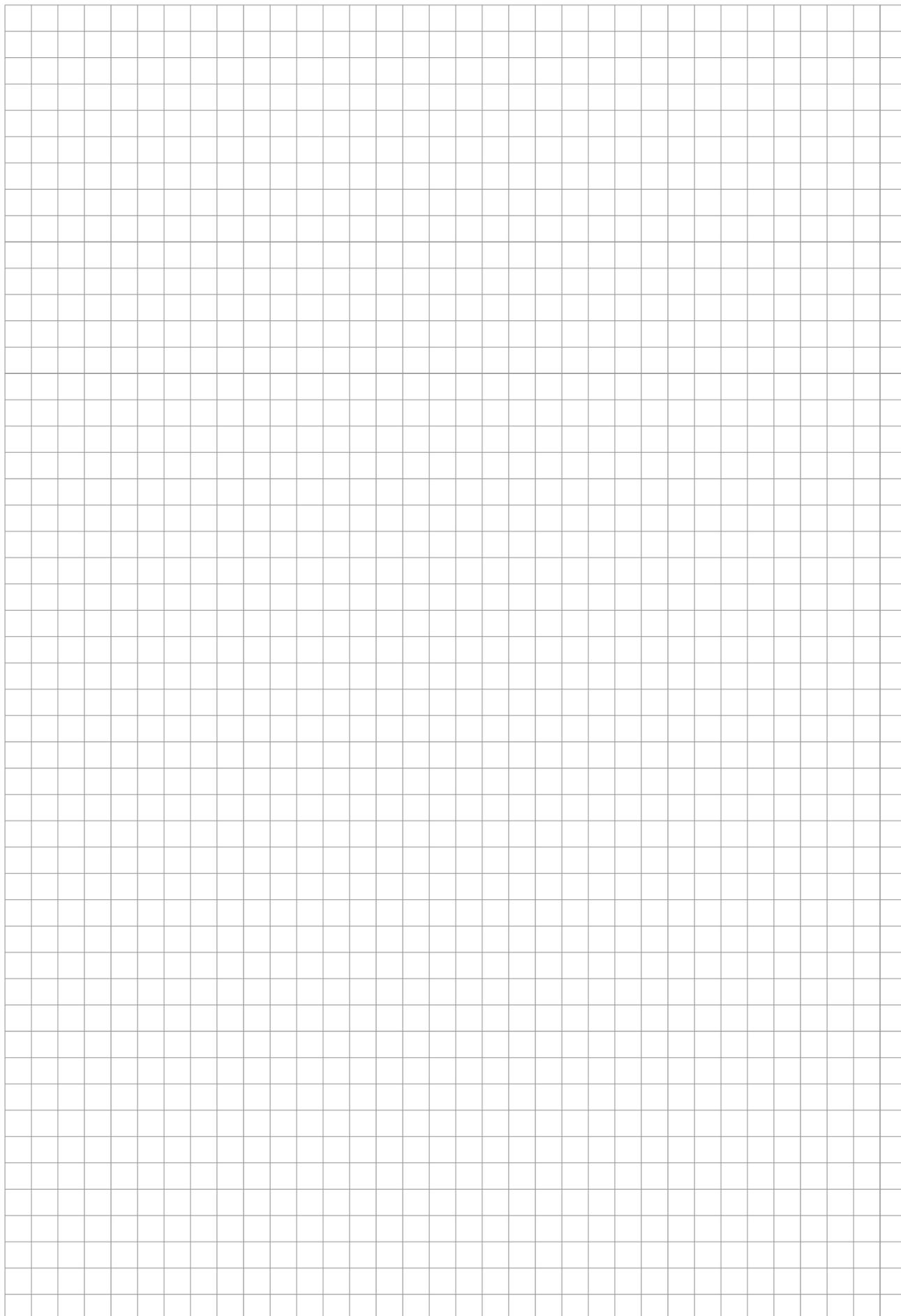
Typenschild
Kochfeld links
(bitte aufkleben)

Typenschild
Kochfeld rechts
(bitte aufkleben)

Notizen







Bedienungsanleitung:

ⓄOriginal

○Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyn NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au



{01}04251731211753(240)004562-10001

