

DE Bedienungsanleitung System BORA Professional 3.0

Kochfeldabzug und Kochfelder



P3XUMDE-101

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	3	6.5	Kochfelder bedienen	26
1.1	Haftung	3	6.5.1	Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder	26
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	3	6.5.2	Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3	26
1.3	Produktkonformität	3	6.5.3	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen	27
1.4	Datenschutz	3	6.5.4	Powerstufe Kochzonen	27
1.5	Darstellung von Informationen	3	6.5.5	Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)	27
2	Sicherheit	4	6.5.6	Pausefunktion (Systemfunktion)	28
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	4	6.5.7	Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)	28
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	4	6.6	Funktionsmenü	29
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	6.6.1	Funktionsmenü aufrufen	29
2.4	Sicherheitshinweise Bedienung	5	6.6.2	Heizkreis-Zuschaltung – 2-Kreis, 3-Kreis, Bräter (nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3)	29
2.5	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	8	6.6.3	Variable Warmhaltefunktion (nicht bei PKT3)	30
2.6	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile	8	6.6.4	Timer-Funktion/Abschaltautomatik (nicht bei PKT3)	31
3	Energieverbrauchskennzeichnung	9	6.6.5	Ankochautomatik (nicht bei PKT3)	31
4	Gerätebeschreibung	10	6.6.6	Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)	32
4.1	Typenbeschreibung	10	7	Konfigurationsmenü	33
4.1.1	Kochfeldabzüge BORA Professional 3.0	10	7.1	Menü-Übersicht	33
4.1.2	Kochfelder BORA Professional 3.0	10	7.2	Menü bedienen	33
4.2	Bedienknebel	10	7.3	Erstinbetriebnahme	33
4.3	Gerätebeschreibung Kochfeldabzug	11	7.3.1	Grundkonfiguration	33
4.3.1	Installationsvarianten	11	7.4	Beschreibung der weiteren Menüpunkte	34
4.3.2	Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug	11	8	Reinigung und Pflege	36
4.3.3	Aufbau der Kochfeldabzüge	11	8.1	Reinigungsmittel	36
4.3.4	Sensorik	12	8.1.1	Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	36
4.3.5	Schnittstelle für externe Geräte	12	8.1.2	Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill	36
4.3.6	USB-Service-Schnittstelle	12	8.2	Kochfeldabzug reinigen	36
4.4	Gerätebeschreibung Kochfelder	13	8.2.1	Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne	36
4.4.1	Anzeige und Symbolik	13	8.2.2	Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne	37
4.4.2	Aufbau und Größe der Kochzonen	13	8.2.3	Ausbau der Wartungswanne	37
4.4.3	Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder (PKFI3, PKI3, PKIW3)	15	8.2.4	Einbau der Wartungswanne	38
4.4.4	Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder (PKC3, PKCB3, PKCH3)	16	8.2.5	Reinigung der Komponenten	38
4.4.5	Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3	16	8.2.6	Reinigung des Kochfeldabzugs beenden	38
4.5	Sicherheitseinrichtungen	17	8.2.7	Umluftfilter austauschen	38
4.5.1	Einklemmschutz	17	8.3	Kochfelder reinigen	38
4.5.2	Sicherheitsabschaltung	17	8.3.1	Glaskeramik-Kochfelder reinigen	38
4.5.3	Restwärmeanzeige	18	8.3.2	Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen	39
4.5.4	Überhitzungsschutz	18	8.4	Kochfelder pflegen	39
4.5.5	Kindersicherung	18	8.5	Bedienknebel reinigen	39
5	Merkmale und Funktionsübersicht	19	9	Störungsbehebung	40
6	Funktionen und Bedienung	20	9.1	Störungsbehebung Kochfeldabzug	40
6.1	Knebel-Bedienung	20	9.2	Störungsbehebung Kochfelder	42
6.1.1	Knebelring bedienen	20	10	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	43
6.1.2	Touch-Fläche bedienen	20	10.1	Herstellergarantie von BORA	43
6.2	System ein-/ausschalten	20	10.1.1	Garantieverlängerung	43
6.3	Kochfeldabzug bedienen	21	10.2	Service	43
6.3.1	Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug	21	10.3	Ersatzteile	43
6.3.2	Lüfter-Leistungsstufe einstellen	21	10.4	Zubehör	44
6.3.3	Powerstufe Abzug	21	11	Notizen	45
6.3.4	Nachlaufautomatik	21			
6.4	Funktionsmenü Kochfeldabzug	21			
6.4.1	Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs	22			
6.4.2	Kurzzeitwecker/Eieruhr (Systemfunktion)	23			
6.4.3	Abzugsautomatik	24			
6.4.4	Kindersicherung (Systemfunktion)	24			
6.4.5	Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)	25			

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 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!

1.2 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.

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

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.

Sicherheits- und Warnhinweise

Die Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Symbolen und Signalwörtern hervorgehoben.

Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

WARZEICHEN UND SIGNALWORT!



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 zu geringfügigen oder leichten Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

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 Fernwirsystem (Ausnahme Notabschaltung)
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

i BORA haftet nicht für Schäden durch 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!

Erstickungsgefahr 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 LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, oder Schütze sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

⚡ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch beschädigte Komponenten**

Beschädigte, nicht werkzeuglos entnehmbare Komponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ 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.

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen (z.B. Topfträger, Bedienelemente, Abdeckungen, Fettfilter usw.).

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

Störungen und Fehler

- ▶ 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.

Haustiere

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Bedienung

- ▶ 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 aus.

⚡ 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 Restwärmanzeige.

⚠️ 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.

⚠️ GEFAHR!**Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich 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 ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

⚠️ 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 der Kochfeldanzeige ab.
- ▶ Halten Sie heißes Kochgeschirr von der Einströmdüse fern.

2.4.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug**⚠️ 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 Kochfeldabzugs beeinträchtigen.

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

Spezielle Sicherheitshinweise für den Abluftbetrieb

⚠ 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.

Spezielle Sicherheitshinweise für den Umluftbetrieb

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.
- ▶ Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine niedrige Leistungsstufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

2.4.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

- ▶ Verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf die Topferkennung, sondern schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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!

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.

Spezielle Sicherheitshinweise für die Bedienung von Induktionskochfeldern

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. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich.

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

2.5 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen. Im schlimmsten Fall kann daraus sogar eine Gefahrenquelle entstehen.

- ▶ 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“.

Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege eines Kochfeldabzugs

- ▶ Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Unterschrank offen und sauber.

⚠️ WARNUNG!

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.

Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege von Kochfeldern

- ▶ Reinigen Sie Kochfelder möglichst nach jedem Kochvorgang.
- ▶ Reinigen Sie Kochfelder nur im abgekühlten Zustand.
- ▶ Nutzen Sie zur Reinigung des Tepan-Edelstahlgrills die Reinigungsfunktion.

2.6 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

- i** Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur sicher von der Stromversorgung.

⚠️ 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.

- i** Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.

3 Energieverbrauchskennzeichnung

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

Hersteller	BORA		BORA	
	PKA3/PKA3AB	PKAS3/PKAS3AB	PKAS3/PKAS3AB	
Modellkennung	Symbol	Wert	Wert	Einheit
Energieverbrauch				
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	26,3	28,0	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A++	A+	-
Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	35,2	39,8	-
Fördervolumen				
Fluidynamische Effizienz	FDE_{hood}	36,9	34,3	-
Klasse für die fluidynamische 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. 3.1 Energieverbrauchskennzeichnung

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Freiwillige Angabe

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

4 Gerätebeschreibung

► Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

4.1 Typenbeschreibung

4.1.1 Kochfeldabzüge BORA Professional 3.0

Die Kochfeldabzüge PKA3/PKA3AB und PKAS3/PKAS3AB sind die zentralen Komponenten für das Gesamtsystem und mit allen BORA Professional 3.0 Kochfeldern kombinierbar.

i Je Kochfeldabzug können bis zu 2 Kochfelder angeschlossen werden.

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

Tab. 4.1 Typenbeschreibung Kochfeldabzüge

4.1.2 Kochfelder BORA Professional 3.0

Die Kochfelder PKFI3, PKI3, PKIW3, PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3 und PKG3 sind die modularen Komponenten für das System BORA Professional 3.0.

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

Tab. 4.2 Typenbeschreibung Kochfelder

i Das Gaskochfeld PKG3 enthält eine separate Bedienungs- und Montageanleitung und wird hier nicht weiter beschrieben.

4.2 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.

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

Aufbau

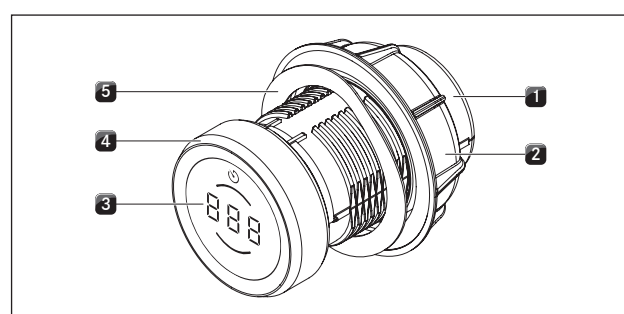


Abb. 4.1 Aufbau Bedienknebel

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

Bedienelemente

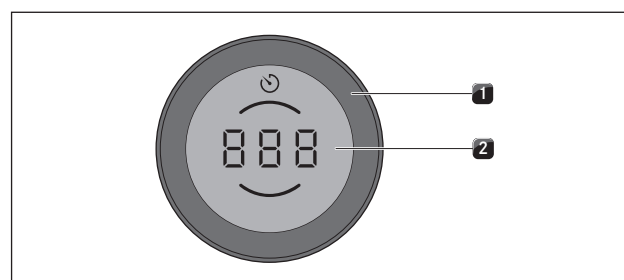


Abb. 4.2 Bedienelemente des Bedienknobels

- [1] Knebelring
- [2] Touch-Fläche

Bedienknebelanzeige

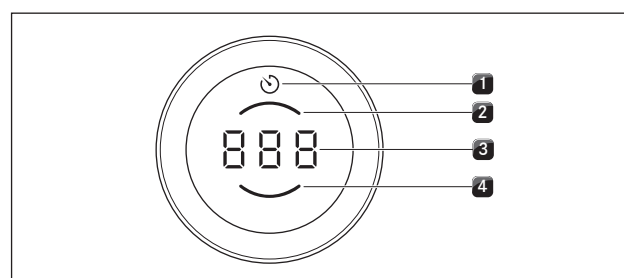


Abb. 4.3 Anzeigeelemente Bedienknebelanzeige

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

Zuordnung der Bedienknebel

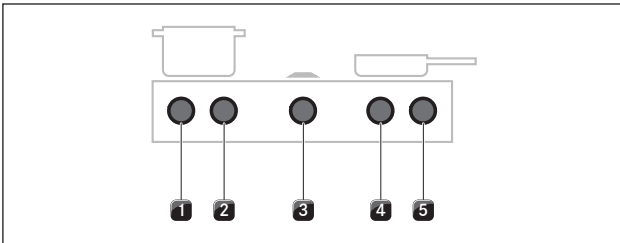


Abb. 4.4 Zuordnung der Bedienknebel

- [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

4.3 Gerätebeschreibung Kochfeldabzug

4.3.1 Installationsvarianten

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



Abluftbetrieb

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
- einen Schacht, der zur Entlüftung von Aufstellräumen 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).



Umluftbetrieb

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 dieser in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (siehe „8.2.7 Umluftfilter austauschen“).

- 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 Funktionsmenü unter Menüpunkt SF abgelesen werden (siehe „6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)“).

4.3.2 Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug

- i** In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs werden die Lüfter-Leistungsstufen, Abzugs-Funktionen und auch System-Funktionen angezeigt.

Bedienknebelanzeige	Bedeutung
\square	Gerät wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
A	Abzugsautomatik
E	Kurzzeitwecker (Eieruhr)
030 - 120	Zeitanzeige
L	Kindersicherung
pulsierend	Pausefunktion
F	Filterstandanzeige
F blinkend	Filterserviceanzeige
n	Nachlaufautomatik
C	Reinigungsposition Verschlussklappe
E...	Fehlermeldung (siehe „9 Störungsbehebung“)
C...	Konfigurationsmenü

Tab. 4.3 7-Segment-Anzeige Kochfeldabzüge

4.3.3 Aufbau der Kochfeldabzüge

Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

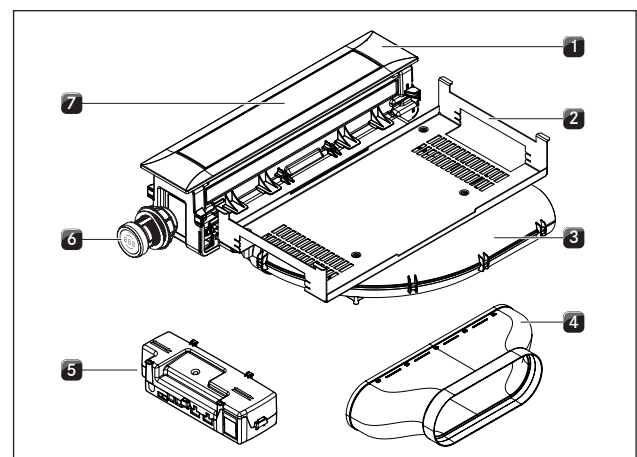


Abb. 4.5 Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

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

Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

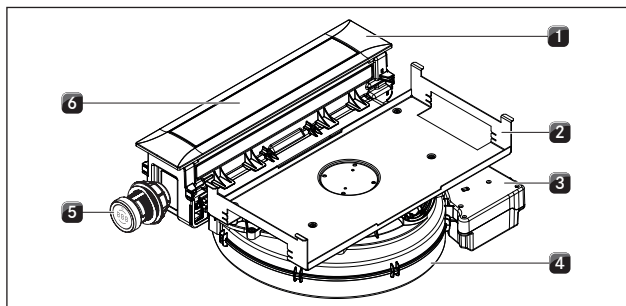


Abb. 4.6 Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

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

Fettfilterkomponenten

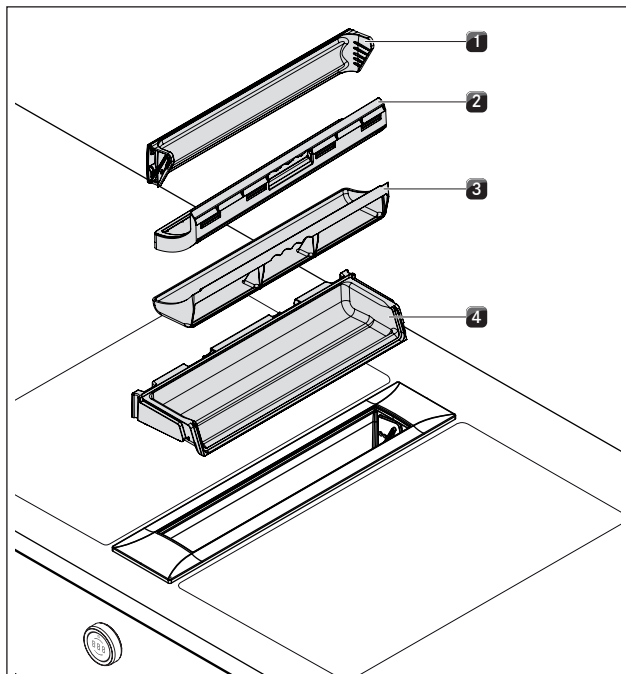


Abb. 4.7 Fettfilterkomponenten

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

4.3.4 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.

4.3.5 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 (z.B. elektrisch öffnender Mauerkasten).

4.3.6 USB-Service-Schnittstelle

Das System verfügt über eine USB-Service-Schnittstelle. Diese Schnittstelle ist nur für Mass-Storage-Devices (USB-Speichersticks) 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.













4.4 Gerätebeschreibung Kochfelder

4.4.1 Anzeige und Symbolik

i Für jede Kochzone werden die Leistungsstufen und Kochfunktionen in der Bedienknebelanzeige des jeweiligen Bedienknebels angezeigt.





i Die Kochfelder PKFI3 und PKI3 verfügen zusätzlich über eine 7-Segment-Kochfeldanzeige für jede Kochzone. Leistungsstufen bzw. Bedienfunktionen werden direkt am Kochfeld angezeigt.

Bedienknebelanzeige

Anzeige	Bedeutung
□	Kochfeld 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)
z.B.   	aktive Heizkreise (nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3)
  	aktive Warmhaltestufen (nicht bei PKT3)
	aktive Timerfunktion (nicht bei PKT3)
R	Ankochautomatik (nicht bei PKT3)
z.B. RS	aktive Ankochautomatik (nicht bei PKT3)
 	aktive Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)
E...	Fehlermeldung (siehe „9 Störungsbehebung“)

Tab. 4.4 Bedienknebelanzeige Kochfelder

Kochfeldanzeige (nur bei PKFI3 und PKI3)

Anzeige	Bedeutung
□	Kochfeld wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
H	Restwärmeanzeige
L	Kindersicherung
	Pausefunktion
	Topferkennung
R	Ankochautomatik
  	aktive Warmhaltestufen
E...	Fehlermeldung (siehe „9 Störungsbehebung“)

Tab. 4.5 Kochfeldanzeige

4.4.2 Aufbau und Größe der Kochzonen

Kochfeld PKFI3

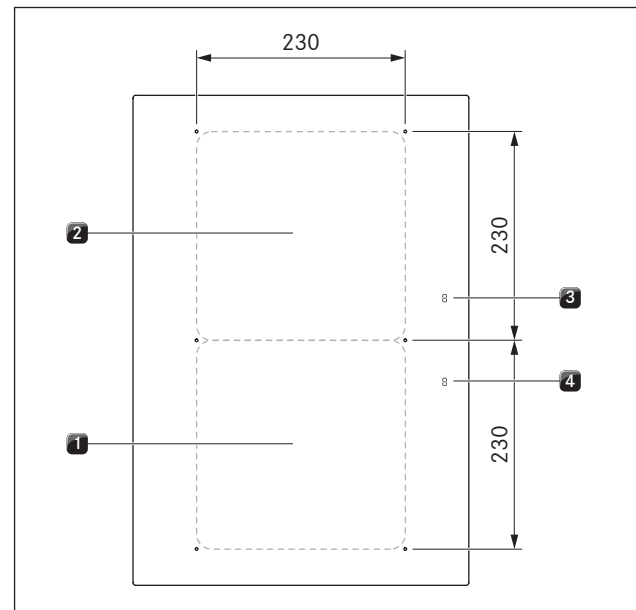


Abb. 4.8 Aufbau Kochfeld PKFI3 und Größe der Kochzonen

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

Kochfeld PKI3

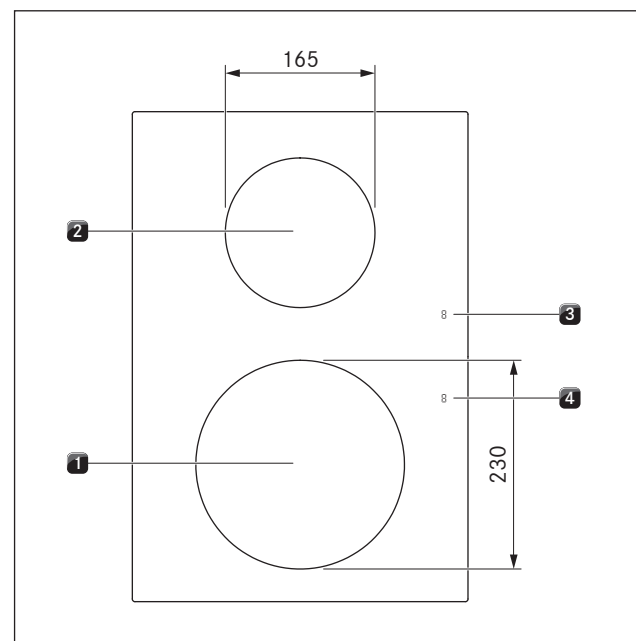


Abb. 4.9 Aufbau Kochfeld PKI3 und Größe der Kochzonen

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

Kochfeld PKIW3

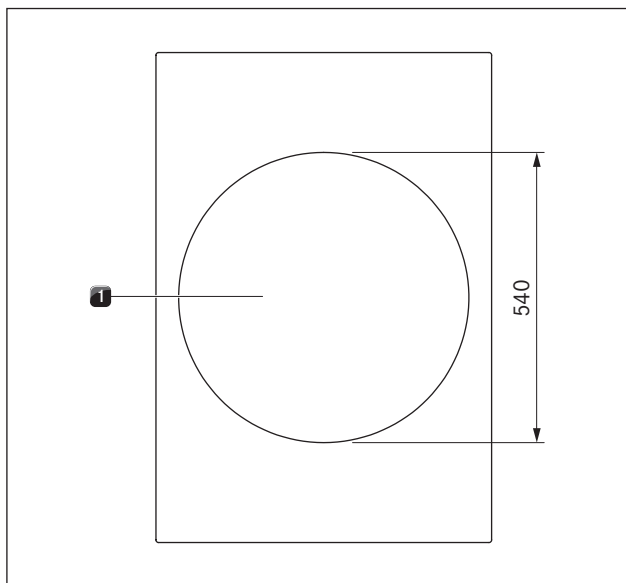
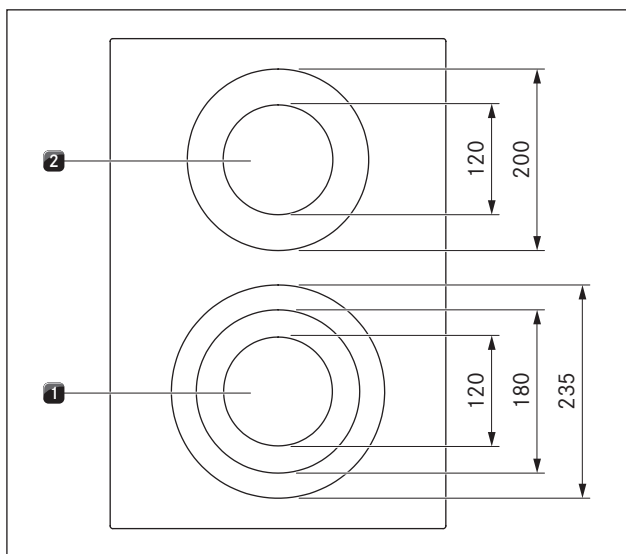


Abb. 4.10 Aufbau Kochfeld PKIW3 und Größe der Kochzone

[1] Induktions-Kochzone

Kochfeld PKC3

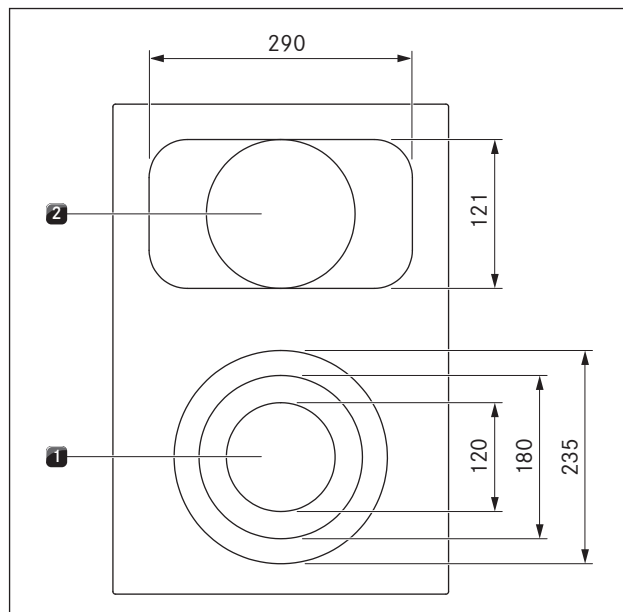


Aufbau Kochfeld PKC3 und Größe der Kochzonen

[1] 3-Kreis Kochzone vorne

[2] 2-Kreis Kochzone hinten

Kochfeld PKCB3



Aufbau Kochfeld PKCB3 und Größe der Kochzonen

[1] 3-Kreis Kochzone vorne

[2] 2-Kreisbräter Kochzone hinten

Kochfeld PKCH3

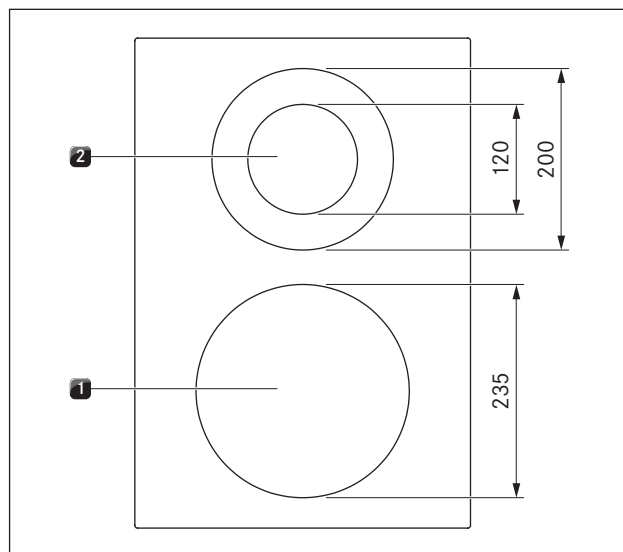


Abb. 4.11 Aufbau Kochfeld PKCH3 und Größe der Kochzonen

[1] 1-Kreis Hyper-Kochzone vorne

[2] 2-Kreis Kochzone hinten

Tepan-Edelstahlgrill PKT3

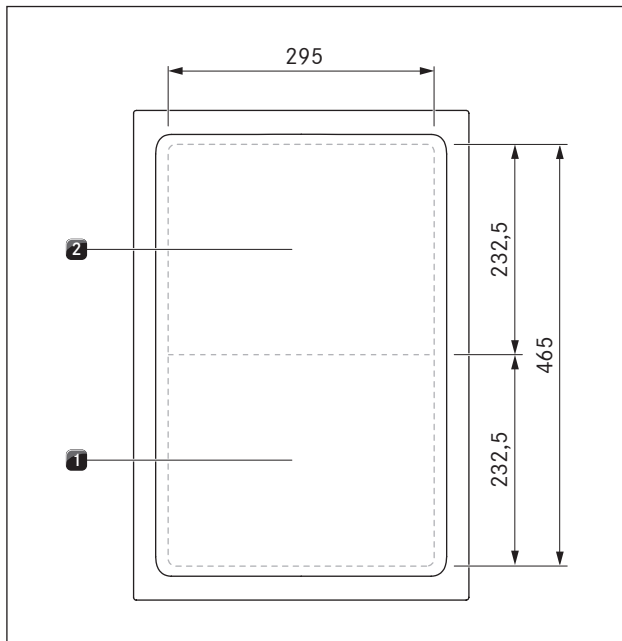


Abb. 4.12 Aufbau Tepan-Edelstahlgrill PKT3 und Größe der Kochzonen

- [1] Grillzone vorne
[2] Grillzone hinten

4.4.3 Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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, d. h. in der Kochzone wird nur die Fläche erwärmt, die vom Topfboden bedeckt ist.

► Beachten Sie den Mindestdurchmesser 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	9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 4.6 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.

Geeignetes Kochgeschirr

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



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
PKFI3	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
PKI3	vorne	120 mm
	hinten	90 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 4.7 Mindestdurchmesser für Kochgeschirr

- Für das Induktions-Wok-Kochfeld PKIW3 ist die BORA Induktions-Wok-Pfanne HIW1 ideal geeignet und als Zubehör erhältlich.
- 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-Kochfeld PKIW3). 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.

Geräusche

Beim 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.

4.4.4 Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder (PKC3, PKCB3, PKCH3)

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	I
Warm halten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	I - 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
Anbraten von Steaks und Erhitzen von Wasser	P

Tab. 4.8 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.

Powerstufe beim Kochfeld PKCH3

Die vordere Kochzone (Hyper-Zone) ist beim Hyper-Kochfeld PKCH3 mit einer zeitlich begrenzten Powerstufe ausgestattet.

- In der Bedienknebelanzeige 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

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



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.

4.4.5 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3

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

Leistungsregelung 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. 4.9 Temperaturen Tepan-Edelstahlgrill

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	240 - 250

Tab. 4.10 Temperatur Empfehlungen (die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte)

4.5 Sicherheitseinrichtungen

4.5.1 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_{rod} am Bedeinknebel ausgegeben (siehe „9 Störungsbehebung“).

4.5.2 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).

Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

PKF13, PKI3, PKIW3:	
Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18

Tab. 4.11 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

i Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
1	6:00
2	6:00
3	5:00
4	5:00
5	4:00
6	1:30
7	1:30
8	1:30
9	1:30

Tab. 4.12 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

i Bei der Hyperzone beim PKCH3 wird nach 10 Minuten die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

PKT3:	
Temperatur	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
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. 4.13 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

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

Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

PKF13, PK13, PKIW3, PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Warmhaltestufe	Abschaltung nach Stunden:Minuten
1 (_)	8:00
2 (_)	8:00
3 (_)	8:00

Tab. 4.14 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

PKT3:	
Warmhalte-Temperatur	Abschaltung nach Stunden:Minuten
80 - 140 °C	8:00

Tab. 4.15 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

- Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen (siehe „6.5 Kochfelder bedienen“).

4.5.3 Restwärmeanzeige

- i** Solange H angezeigt wird (Restwärmeanzeige), dürfen Sie die Kochzone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

Nach dem Ausschalten ist die Kochzone noch heiß.

Es wird H angezeigt (Restwärmeanzeige).

Ist das Kochfeld abgekühlt wird die Anzeige gedimmt bis sie bei <60°C bzw. <50°C (Tepan) erlischt.

4.5.4 Überhitzungsschutz

- i** Bei Überhitzung des Kochfeldes wird die Leistung reduziert bzw. wird das Kochfeld komplett abgeschaltet.

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

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

4.5.5 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- Es wird L angezeigt.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen und der Kochfeldabzug ausgeschaltet sind (siehe „6.4.4 Kindersicherung (Systemfunktion“).

- 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.

5 Merkmale und Funktionsübersicht

i Der volle Funktionsumfang steht für Kochfelder des Systems BORA Professional 3.0 nur in Kombination mit den Kochfeldabzügen PKA3/PKA3AB und PKAS3/PKAS3AB zur Verfügung.

System BORA Professional 3.0	Kochfeldabzüge				Kochfelder					
	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	
Geräte-Merkmale										
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 (Eieruhr)	✓	✓								
Powerstufe Abzug	✓	✓								
Abzugsautomatik	✓	✓								
Filterserviceanzeige	✓	✓								
Nachlaufautomatik	✓	✓								
Zusatzfunktionen Kochfelder										
Powerstufe Kochzonen			✓	✓	✓			✓*	✓	
Timer-Funktion			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Ankochautomatik			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Variable Warmhaltefunktion			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Topferkennung			✓	✓	✓					
Heizkreisumschaltung (2-Kreis-Zumschaltung)						✓**	✓**	✓**		
Heizkreisumschaltung (3-Kreis-Zumschaltung)						✓*	✓*			
Brücken-Funktion			✓						✓	
Reinigungsfunktion									✓	
Sicherheitseinrichtungen										
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Sicherheitsabschaltung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Einklemmschutz	✓	✓								
aktive Fehlerüberwachung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Restwärmeanzeige			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Überhitzungsschutz			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Tab. 5.1 Funktionsübersicht

* nur bei der vorderen Kochzone ** nur bei der hinteren Kochzone

i Eine genauere Funktionsbeschreibung finden Sie im folgenden Kapitel „Funktionen und Bedienung“.

6 Funktionen und Bedienung

► Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

6.1 Knebel-Bedienung

6.1.1 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.

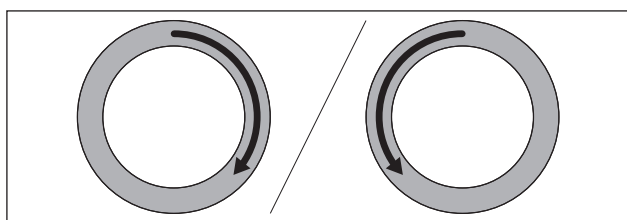


Abb. 6.1 Bedienung des Knebelrings

Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts):

- Einschalten
- Leistungsstufe/Wert erhöhen
- Menü-Navigation

Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links):

- Ausschalten
- Leistungsstufe/Wert reduzieren
- Menü-Navigation

6.1.2 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. 6.1 Bedienung der Touch-Fläche

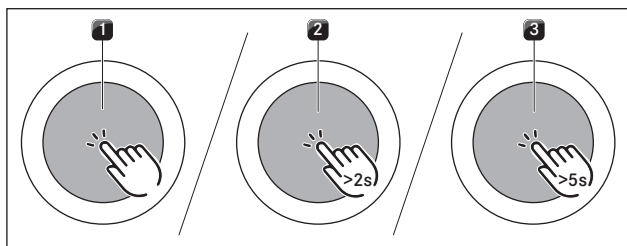


Abb. 6.2 Grafische Darstellung der Touch-Befehle

- [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

6.2 System ein-/ausschalten

Einschalten

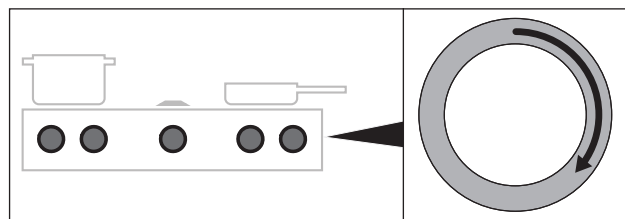


Abb. 6.3 System einschalten

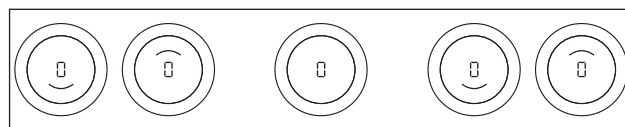


Abb. 6.4 Standardanzeige nach dem Einschalten

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

i Wenn nach dem Einschalten bei allen Bedienknebeln angezeigt wird, ist die Kindersicherung aktiv. Eine Bedienung ist dann erst nach dem Entsperren möglich (siehe „6.4.4 Kindersicherung (Systemfunktion)“).

Ausschalten

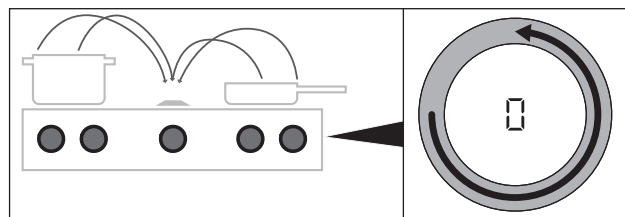


Abb. 6.5 Geräte ausschalten

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

- i** 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.

6.3 Kochfeldabzug bedienen

- i** Der Kochfeldabzug darf nur mit BORA-Kochfeldern betrieben werden.
- i** Der Kochfeldabzug kann nur betrieben werden, wenn die Fettfilterkomponenten und die Verschlussklappe eingesetzt sind.
- i** Über den Bedienknebel des Kochfeldabzugs können sowohl Kochfeldabzugs-Funktionen, als auch System-Funktionen gesteuert werden.

6.3.1 Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug

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.

6.3.2 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

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

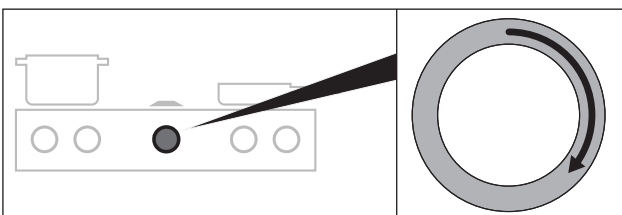


Abb. 6.6 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

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.

6.3.3 Powerstufe Abzug

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

Powerstufe aktivieren

- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zur Powerstufe P.
- Es steht die maximale Abzugsleistung zur Verfügung.

- i** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

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

6.3.4 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.

6.4 Funktionsmenü Kochfeldabzug

- i** 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.

- i** Das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs enthält sowohl Systemfunktionen, als auch Kochfeldabzugs-Funktionen.

Insgesamt stehen 5 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Funktion	System-Funktion	Kochfeldabzugs-Funktion
1	Reinigung des Abzugs	✓	
2	Kurzzeitwecker (Eieruhr)	✓	
3	Abzugsautomatik		✓
4	Kindersicherung	✓	
5	Filterstand anzeigen, Filterstand zurücksetzen		✓

Tab. 6.2 Übersicht Funktionsmenü Kochfeldabzug

Funktionsmenü aufrufen

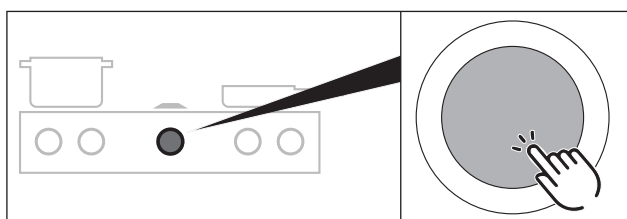


Abb. 6.7 Funktionsmenü Kochfeldabzug aufrufen

- Touch am Bedienkebel des Kochfeldabzugs
- Das Funktionsmenü wird aufgerufen.
- In der Bedienkebelanzeige wird der erste Menüpunkt angezeigt.

6.4.1 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs

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

Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

Wird der Fettfilter oder die Verschlussklappe während des Betriebes aus dem Kochfeldabzug entfernt, so wird eine Fehlermeldung „FF out“, oder „E0 13“, ausgegeben. Wird diese durch einen Shorttouch quittiert, wechselt das System automatisch in die Reinigungsfunktion.

Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs manuell aktivieren

- Treffen Sie folgende Einstellungen:

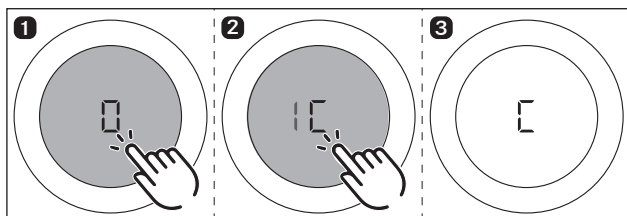


Abb. 6.8 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

- Die Reinigungsposition wird aktiviert, es ertönt ein Signalton.
- Die Verschlussklappe öffnet sich und in der Bedienkebelanzeige wird 1 angezeigt.
- Der Lüftermotor läuft nicht an bzw. schaltet sich bei laufendem Betrieb ab.

i Wird das System nach der Aktivierung der Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs erneut aktiviert, zeigt die Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs weiterhin 1 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.

i Wenn der Fettfilter entnommen wurde, wird in der Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs abwechselnd FF und out angezeigt (siehe „9 Störungsbehebung“).

i Wenn die Verschlussklappe entnommen wurde, zeigt die Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs abwechselnd E und 0 13 an (siehe „9 Störungsbehebung“).

Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

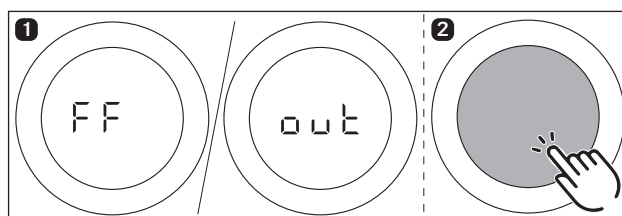


Abb. 6.9 Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

- Touch am Bedienkebel des Kochfeldabzugs
- Die Verschlussklappe schließt sich (ohne Fettfilter) und es wird 1 angezeigt.
- Es kann gekocht werden, jedoch bleibt der Kochfeldabzug ohne Funktion.

Reinigungsfunktion Kochfeldabzug deaktivieren

- Setzen Sie Filterwanne, Fettfilter und die Verschlussklappe korrekt in die Abzugsöffnung ein (siehe „8.2 Kochfeldabzug reinigen“).
- Touch am Bedienkebel des Kochfeldabzugs durchführen, oder drehen Sie den Bedienkebel.
- Die Verschlussklappe schließt sich.
- Die Reinigungsfunktion deaktiviert sich.
- Der Kochfeldabzug kann wieder in vollem Umfang verwendet werden.

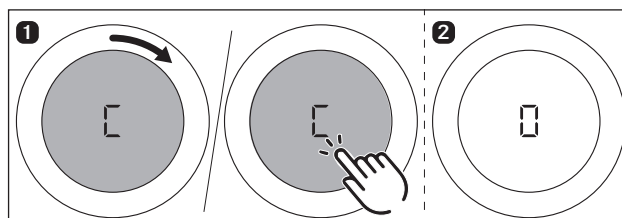


Abb. 6.10 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs deaktivieren

6.4.2 Kurzzeitwecker/Eieruhr (Systemfunktion)

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 (Eieruhr)	0 – 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11,...19, 20, 25, 30 ... 115, 120)

Tab. 6.3 Einstellbare Zeiten für den Kurzzeitwecker

Kurzzeitwecker (Eieruhr) aktivieren

► Treffen Sie folgende Einstellungen:

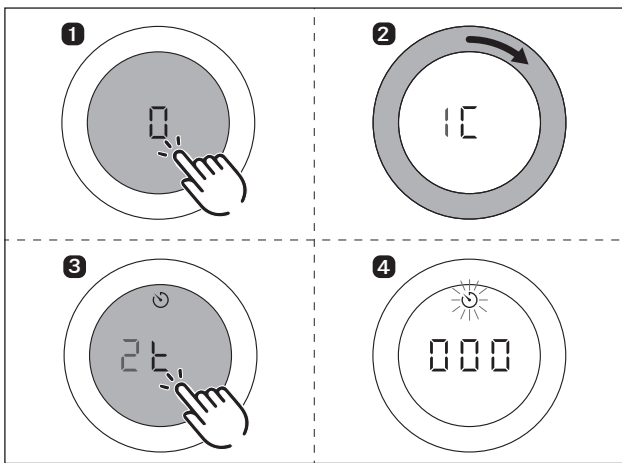


Abb. 6.11 Kurzzeitwecker (Eieruhr) aktivieren

- Das Timer-Symbol wird angezeigt.
- In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs erscheint die Zeit-Angabe 000.
- Stellen Sie eine Zeit ein.

i Erfolgt innerhalb von 4 Sekunden keine Zeit-Einstellung, wird der Kurzzeitwecker wieder deaktiviert.

Zeit einstellen und Kurzzeitwecker (Eieruhr) starten

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

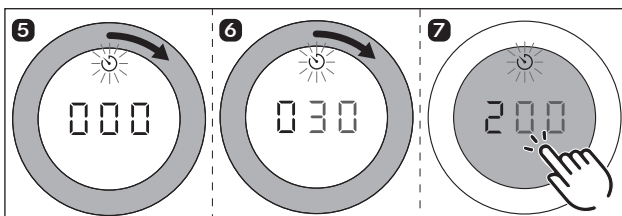


Abb. 6.12 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

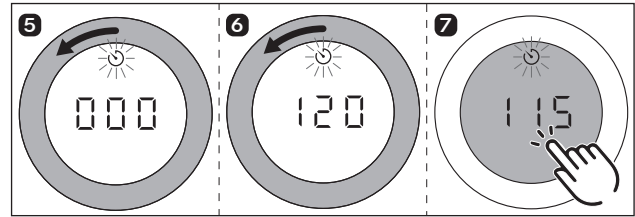


Abb. 6.13 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- 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 sekunden-genau angezeigt.

Zeit abgelaufen

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

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

Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden

► Treffen Sie folgende Einstellungen:

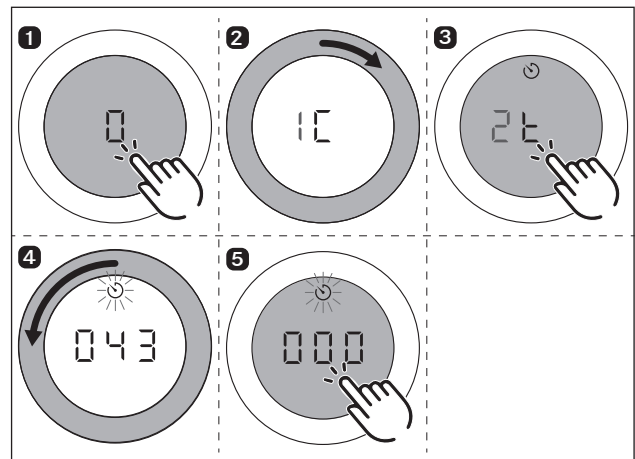


Abb. 6.14 Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden

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

6.4.3 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 Kochfabzug
Warmhaltestufe 1	-	2
Warmhaltestufe 2	-	4
Warmhaltestufe 3	-	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. 6.4 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 PKF13, PKI3, PKIW3).
- ...20 Sekunden (Kochfelder PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3)

Abzugsautomatik aktivieren

► Gehen Sie wie folgt vor:

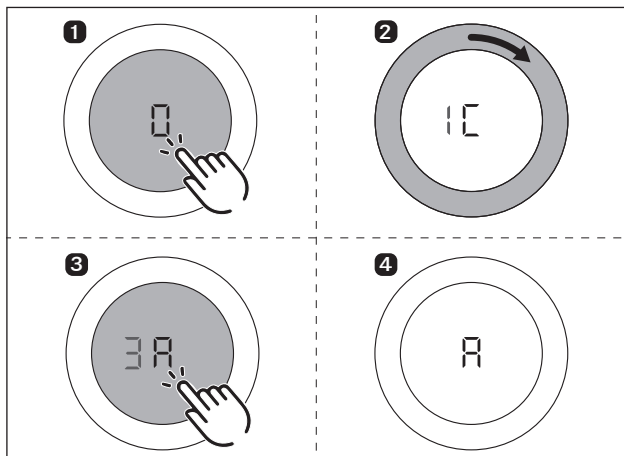


Abb. 6.15 Abzugsautomatik aktivieren

- 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

► Gehen Sie wie folgt vor:

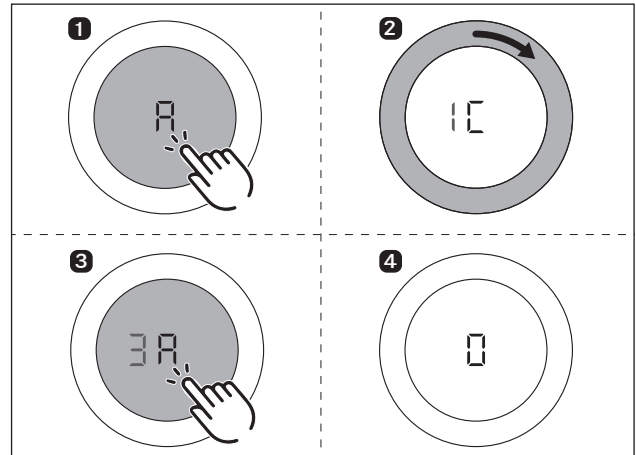


Abb. 6.16 Abzugsautomatik deaktivieren

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

6.4.4 Kindersicherung (Systemfunktion)

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

Kindersicherung dauerhaft aktivieren

- **Voraussetzung:** Alle Geräte sind inaktiv (bei allen Bedienknäbeln wird **0** oder **H** angezeigt)
- So lange Geräte aktiv sind, kann der Menüpunkt **4L** nicht angewählt werden.

► Gehen Sie wie folgt vor:

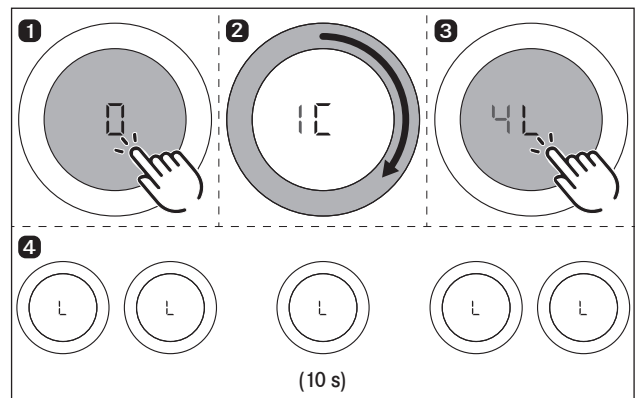


Abb. 6.17 Kindersicherung dauerhaft aktivieren

- Die Kindersicherung wird dauerhaft aktiviert.
- Bei allen Bedienknäbeln wird **L** angezeigt.
- Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

► Gehen Sie wie folgt vor:

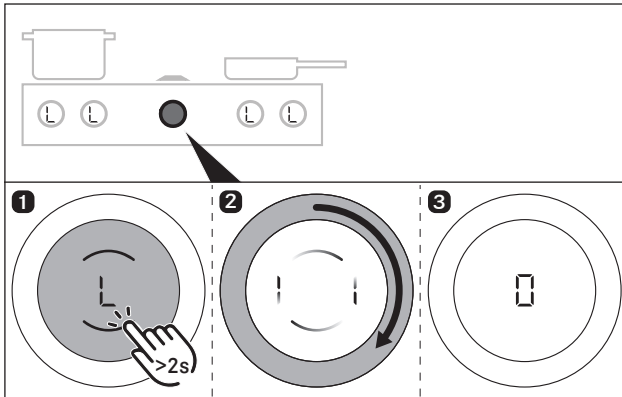


Abb. 6.18 Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

- Die Kindersicherung wird für einen Kochvorgang deaktiviert und das System wird entsperrt.
- Bei allen Bedienknäbeln 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 Bedienknäbeln wird 0 angezeigt.
- Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

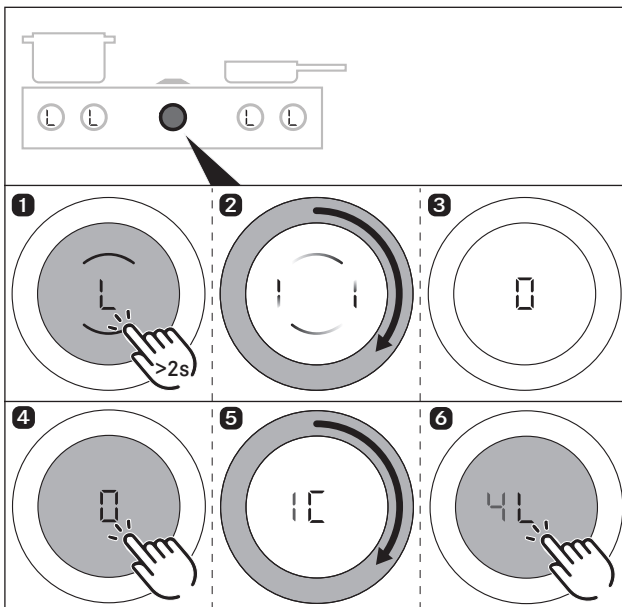


Abb. 6.19 Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)

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 Bedienknäbelanzeige 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.

i Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung (siehe „8 Reinigung und Pflege“).

Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

► Treffen Sie folgende Einstellungen:

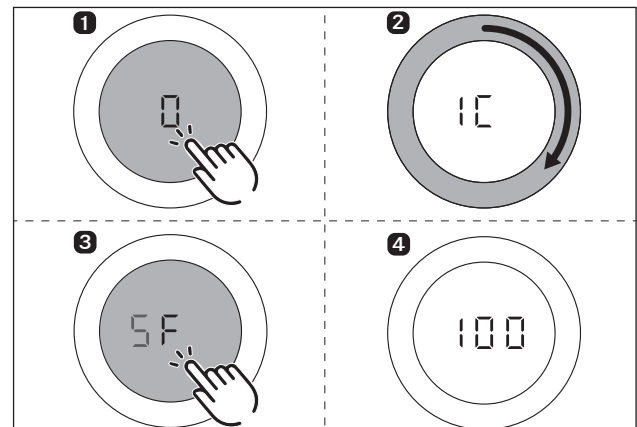


Abb. 6.20 Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

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

Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

► Treffen Sie folgende Einstellungen:

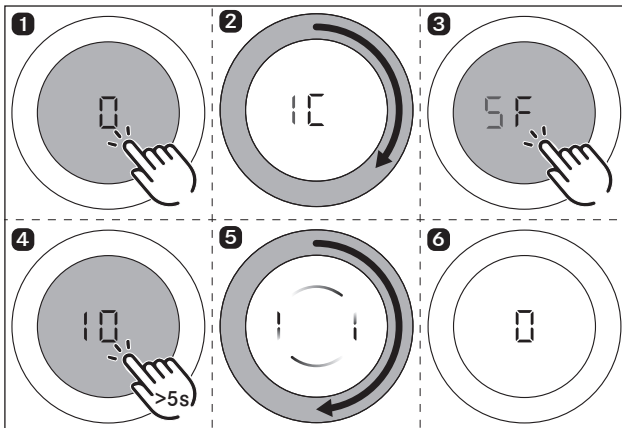


Abb. 6.21 Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

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

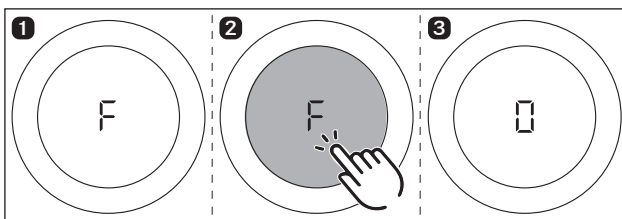


Abb. 6.22 Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

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

Filterserviceanzeige zurücksetzen

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

► Gehen Sie wie folgt vor:

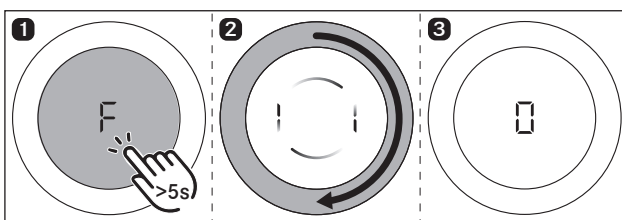


Abb. 6.23 Filterserviceanzeige zurücksetzen

- Die Filterstandzeit wird zurückgesetzt und die Filterserviceanzeige deaktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird **0** angezeigt.

6.5 Kochfelder bedienen

i Der volle Funktionsumfang steht für Kochfelder des Systems BORA Professional 3.0 nur in Kombination mit den entsprechenden Kochfeldabzügen PKA3/PKA3AB bzw. PKAS3/PKAS3AB zur Verfügung.

i Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Kochzonen (siehe „8 Reinigung und Pflege“).

6.5.1 Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder

Kochfelder werden mit 2 Bedienknöpfen bedient.

Es stehen 9 Leistungsstufen, optional eine Powerstufe und verschiedene Funktionen für jede Kochzone zur Verfügung.

Jede Kochzone wird über einen eigenen Bedienknopf geregelt, die vordere Kochzone über den linken Knopf, die hintere Kochzone über den rechten Knopf.

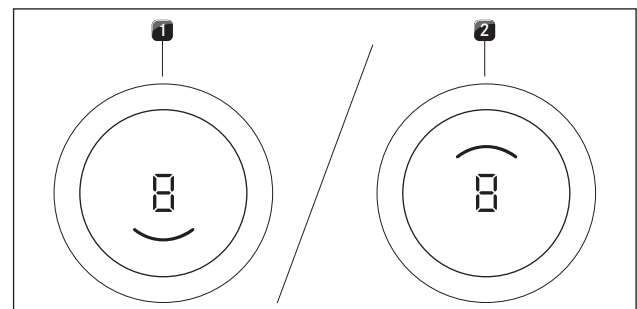


Abb. 6.24 Kochzonenanzeige

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

6.5.2 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Erstinbetriebnahme

► Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Grillplatte für ca. 25 Minuten auf 220 °C (beide Grillzonen).

i Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.

Bedienungshinweise

i 5 Minuten vor der jeweiligen Benutzung sollten die Grillzonen vorgeheizt werden.

i Während des Aufheizens oder Abkühlens der Grillplatte kann es zu einer Geräusentwicklung kommen. Dies ist eine normale Begleiterscheinung.

i Im Tepan-Edelstahlgrill ist zur Kühlung ein Lüfter verbaut, der eine lange Lebensdauer der Elektronik und ein schnelles Abkühlen der Grillfläche gewährleistet. Die Geräusentwicklung wird dabei durch verschiedenste Maßnahmen möglichst gering gehalten, kann aber nicht vollständig vermieden werden.

- i** Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.
- i** Beim Grillen bzw. Aufheizen in einer höheren Leistungsstufe kann es zu einer leichten Braunverfärbung der Grillplatte kommen.

6.5.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

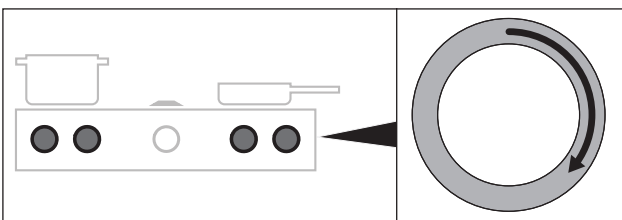


Abb. 6.25 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

- Die gewählte Leistungsstufe wird in der Bedienknebelanzeige des betätigten Bedienknobels angezeigt.

Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

Leistungsstufe verringern

- ▶ Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- i** Wird nach dem Einstellen einer Leistungsstufe bei den Induktionskochfeldern PKFI3, PKI3 und PKIW3 10 Minuten lang kein geeignetes Kochgeschirr erkannt (Topferkennung), wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Temperatur einstellen beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3

- ▶ 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.

6.5.4 Powerstufe Kochzonen

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung.

- i** Bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 wird dafür die max. Leistung der anderen Kochzone vorübergehend automatisch reduziert.
- i** Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzen.

- i** Die Powerstufe kann nicht bei eingeschalteter Brückenfunktion aktiviert werden (Ausnahme: Tepan-Edelstahlgrill PKT3).

- i** Wird bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 eine Kochzone mit der Powerstufe betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone maximal in der Leistungsstufe 5 möglich.

- i** Falls bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 bei der Aktivierung der Powerstufe für die zweite Kochzone eine höhere Leistungsstufe als 5 eingestellt ist, wird diese automatisch auf die Leistungsstufe 5 reduziert.

- i** Wird bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 für die zweite Kochzone eine Leistungsstufe höher als 5 eingestellt, wird die aktive Powerstufe an der ersten Kochzone automatisch zurückgeschaltet.

- i** Beim Kochfeld PKCH3 entspricht die Powerstufe der Hyperstufe.

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zur Powerstufe P (beim Tepan-Edelstahlgrill 240-250 °C).

- i** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet (beim Tepan-Edelstahlgrill 230 °C).

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

- Einstellen einer anderen Leistungsstufe für die Kochzone mit aktiver Powerstufe
- Einstellen einer höheren Leistungsstufe als 5 für die zweite, andere Kochzone (nur bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3)

6.5.5 Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)

Zwei Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über einen beliebigen Bedienknob. Die Leistungsregelung erfolgt synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben). So können z.B. beim Flächeninduktions-Kochfeld sehr große Kochtöpfe oder Bräter verwendet werden.

- In der Bedienknebelanzeige der beiden Bedienknob werden jeweils beide Kochzonenanzeigen aktiviert.

- i** Bei aktivierter Brückenfunktion kann die Powerstufe beim Kochfeld PKFI3 nicht verwendet werden. Beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3 ist die Verwendung der Powerstufe möglich.

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

- i** 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

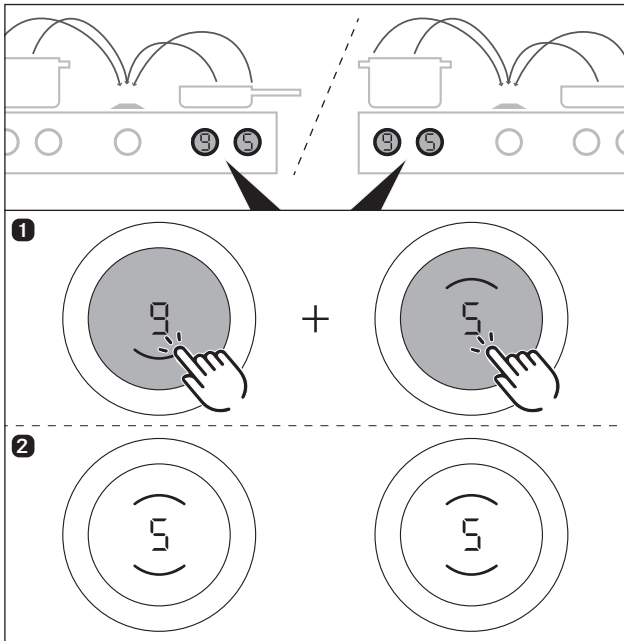


Abb. 6.26 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

Brückenfunktion deaktivieren

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

- i** Wird beim Induktionskochfeld PKFI3 mit aktiver Brückenfunktion für die Dauer von 10 Sekunden kein passendes Kochgeschirr auf einer der beiden Kochzonen erkannt (Topferkennung), wird die Brückenfunktion beendet.

6.5.6 Pausefunktion (Systemfunktion)

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. Wird die Pausefunktion während dieser Zeit nicht aufgehoben, werden alle Kochzonen abgeschaltet.

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

Pausefunktion aktivieren

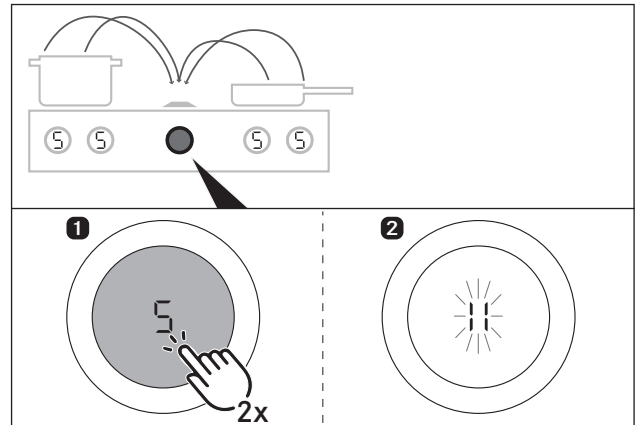


Abb. 6.27 Pausefunktion aktivieren

- ▶ Double-Touch am Bedienknopf des Kochfeldabzugs
- Die Bedienknöbelanzeige des Kochfeldabzugs zeigt II pulsierend an.
- Die Bedienknöbelanzeigen der Kochfelder werden abgedunkelt.

Pausefunktion deaktivieren

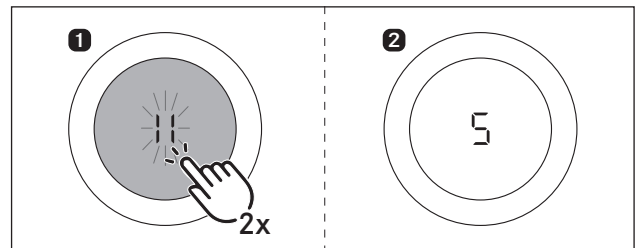


Abb. 6.28 Pausefunktion deaktivieren

- ▶ Double-Touch am Bedienknopf des Kochfeldabzugs
- Die Bedienknöbelanzeigen der Kochfelder leuchten wieder auf.
- Pausierte Kochzonen-timer werden fortgesetzt.

6.5.7 Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)

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.

Die Kochzone arbeitet nicht, wenn...

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

In diesen Fällen wird II angezeigt.

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

6.6 Funktionsmenü

i 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.

Funktionsmenü Induktions-Kochfelder PKF13, PKI3, PKIW3

Für Induktions-Kochfelder stehen insgesamt 3 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Bezeichnung
1 u	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
2 t	Timer-Funktion (Abschaltautomatik)
3 R	Ankochautomatik

Tab. 6.5 Funktionsmenü Induktions-Kochfelder

Funktionsmenü Hyper- und HiLight-Kochfelder PKC3, PKCB3, PKCH3

Für HighLight- und Hyper-Kochfelder (Kochfelder mit Strahlheizkörper) stehen insgesamt 4 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Bezeichnung
1 o	Heizkreisumschaltung
2 u	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
3 t	Timer-Funktion (Abschaltautomatik)
4 R	Ankochautomatik

Tab. 6.6 Funktionsmenü Hyper- und HiLight-Kochfelder

Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Der Tepan-Edelstahlgrill verfügt über 1 Zusatzfunktion:

Menüpunkt	Bezeichnung
1 C	Reinigungsfunktion

Tab. 6.7 Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill PKT3

6.6.1 Funktionsmenü aufrufen

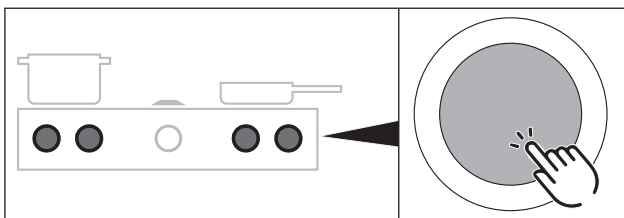


Abb. 6.29 Funktionsmenü eines Kochfelds aufrufen

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

6.6.2 Heizkreis-Zuschaltung – 2-Kreis, 3-Kreis, Bräter (nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

i Die Heizkreis-Zuschaltung kann auch bei aktiver Ankoch-, Timer- und Warmhalte-Funktion aktiviert bzw. deaktiviert werden.

i Beim Kochfeld PKCB3 wird der Bräter-Heizkörper als zweiter Heizkreis behandelt.

i Die zuletzt eingestellte Heizkreisauswahl wird für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

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

▶ Gehen Sie wie folgt vor:

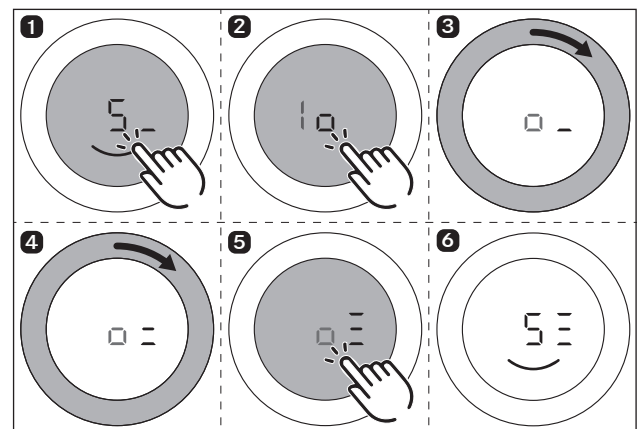


Abb. 6.30 Zusätzliche Heizkreise aktivieren

- 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. 5 _ oder 5 = oder 5 ≡).

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.

6.6.3 Variable Warmhaltefunktion (nicht bei PKT3)

Mit den 3 Warmhaltestufen können fertig gegarte Speisen bei konstanter Temperatur warm gehalten werden.

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

Warmhaltestufe	Symbol	Temperatur	Verwendung
1	—U	42° C	Schokolade schmelzen
2	≡U	74° C	Warmhalten
3	≡≡U	94° C	Simmern

Tab. 6.8 Warmhaltestufen

- 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

- Treffen Sie folgende Einstellungen:

Induktions-Kochfelder (PKFI3, PKI3, PKIW3)

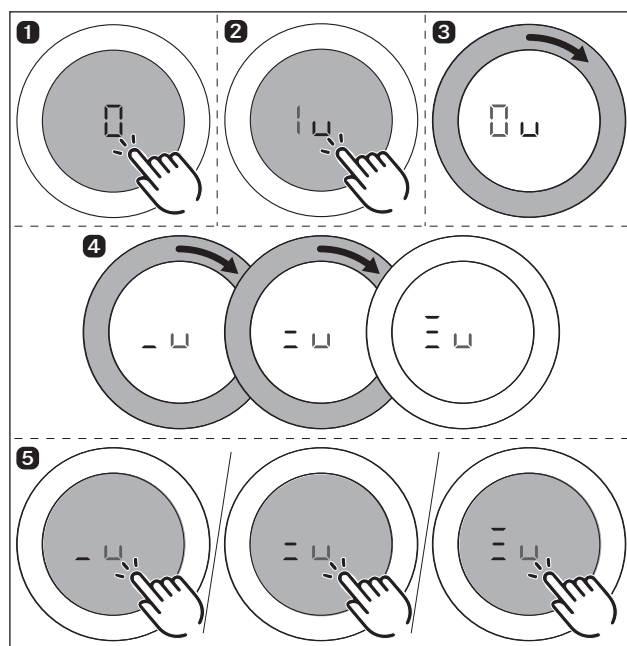


Abb. 6.31 Warmhaltefunktion aktivieren (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

Hyper- und HiLight-Kochfelder (PKC3, PKCB3, PKCH3)

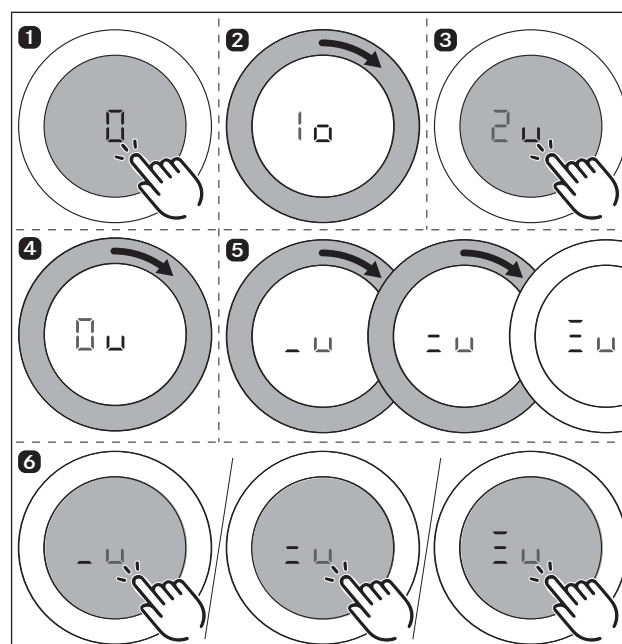


Abb. 6.32 Warmhaltefunktion aktivieren (PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

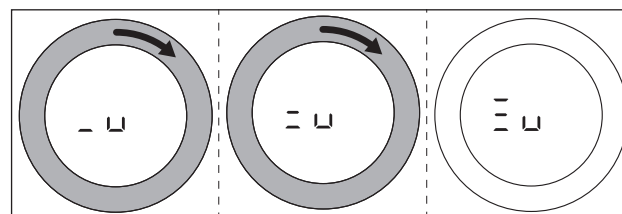


Abb. 6.33 Aktive Warmhaltestufe erhöhen

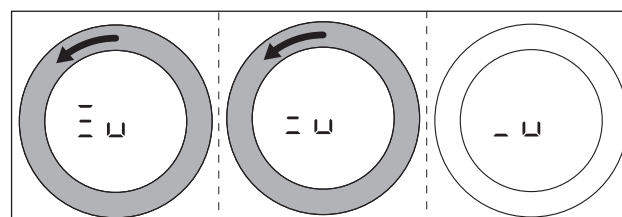


Abb. 6.34 Aktive Warmhaltestufe verringern

Warmhaltefunktion deaktivieren

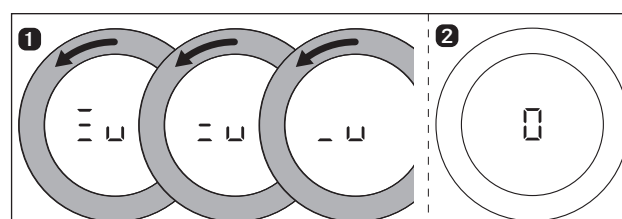


Abb. 6.35 Warmhaltefunktion deaktivieren

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

- In der Bedienknebelanzeige erscheint gegebenenfalls die Restwärmeanzeige H.

6.6.4 Timer-Funktion/Abschaltautomatik (nicht bei PKT3)

Bei einer in Betrieb befindlichen Kochzone schaltet die Abschaltautomatik der Timer-Funktion diese nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch ab.

- i** Für die Timer-Funktion können Sie eine Zeitspanne von 30 Sekunden bis 120 Minuten einstellen.
- i** Bei aktiver Brückenfunktion wird der Timer für beide Kochzonen übernommen.

Kochzonen-Timer aktivieren

► Gehen Sie wie folgt vor...

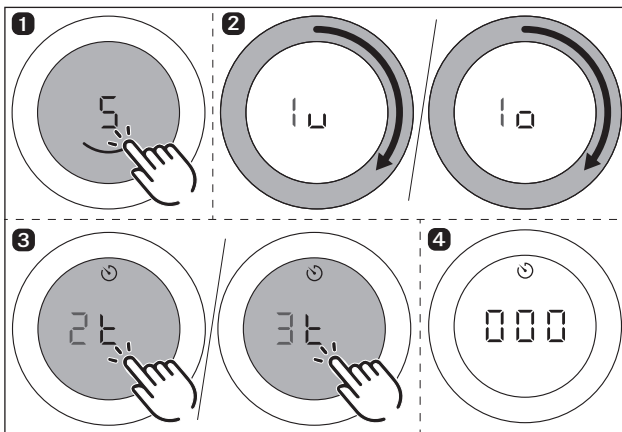


Abb. 6.36 Kochzonen-Timer aktivieren

- Der Timer wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird die einzustellende Zeit beginnend bei 000 und das Timer-Symbol angezeigt.
- Wird innerhalb von 4 Sekunden keine Zeit eingestellt, wird der Timer wieder deaktiviert. Die Bedienknebelanzeige wechselt wieder zum aktuellen Kochvorgang.

Zeit einstellen und Timer starten

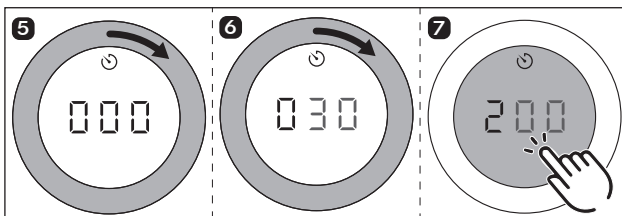


Abb. 6.37 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

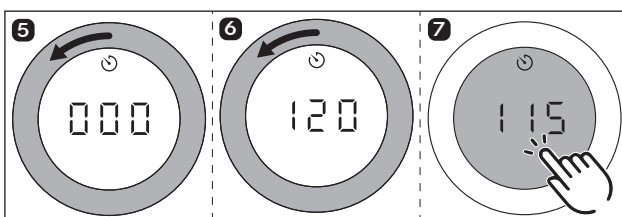


Abb. 6.38 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- Im Bereich 0 bis 10 Minuten erhöht/verringert sich die Zeit in beiden Drehrichtungen um jeweils 30 Sekunden.
- Im Bereich 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 Kochzonen-Timer wird aktiviert und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Die Bedienknebelanzeige wechselt zum aktuellen Kochvorgang und das Timer-Symbol wird angezeigt.
- Die eingestellte Leistungsstufe und die verbleibende Zeit werden in der Bedienknebelanzeige 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 Timer ändern

- Wiederholen Sie für die Kochzone mit aktivem Timer den Vorgang.
- Ändern Sie die eingestellte Zeit und starten Sie den Timer erneut.

Timer vorzeitig beenden

Wenn der Kochvorgang fortgesetzt werden soll:

- Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldes.
- Wählen Sie den Menüpunkt „Timer-Funktion (Abschaltautomatik)“ aus.
- Reduzieren Sie die eingestellte Zeit auf 000 und bestätigen Sie die Eingabe.
- Der Timer wird vorzeitig deaktiviert und es ertönt ein Signalton.
- Aktive Kochvorgänge werden unverändert fortgesetzt.

Wenn der Kochvorgang abgebrochen werden soll:

- Drehen Sie den Knebelring auf die Leistungsstufe .
- Es ertönt ein Signalton, die Kochzone wird abgeschaltet und aktive Timer beendet.

Zeit abgelaufen

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

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

- Danach wird gegebenenfalls die Restwärmeanzeige H angezeigt.

6.6.5 Ankochautomatik (nicht bei PKT3)

Bei Aktivierung der Ankochautomatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Dauer mit der Leistungsstufe 9 und wird dann automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurückgestellt. Die Ankochzeit wird vom System anhand der eingestellten Leistungsstufe automatisch bestimmt.

PKFI3, PKI3, PKIW3	
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. 6.9 Übersicht Ankochzeiten

PKC3, PKCB3, PKCH3	
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. 6.10 Übersicht Ankochzeiten

- 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, wird die Ankochautomatik deaktiviert.

Voraussetzung für die Ankochautomatik:

- Kochvorgang mit einer Leistungsstufe zwischen 1 und 8.

Ankochautomatik aktivieren

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldes.
- ▶ Gehen Sie wie folgt vor...

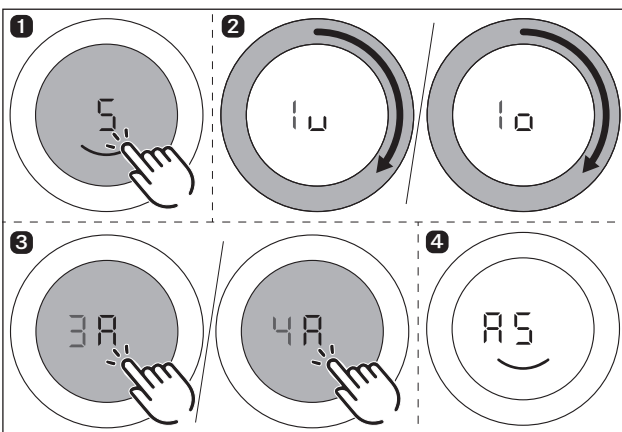


Abb. 6.39 Ankochautomatik aktivieren

- Es ertönt ein akustisches Signal, die Ankochautomatik wird aktiviert und der Timer für die Ankochzeit läuft ab.

- In der Bedienknebelanzeige wird das Ankoch-Symbol R und die eingestellte Leistungsstufe angezeigt (z.B. R5).

Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

Die aktivierte Ankochautomatik wird vorzeitig beendet, wenn Sie

- ▶ die Leistungsstufe (Fortkochstufe) verringern.
- ▶ die Leistungsstufe 9 einstellen.
- ▶ die Powerstufe P aktivieren.
- ▶ die Warmhaltestufe 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

6.6.6 Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)

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

Reinigungsfunktion aktivieren

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Tepan-Edelstahlgrills.
- ▶ Gehen Sie wie folgt vor...

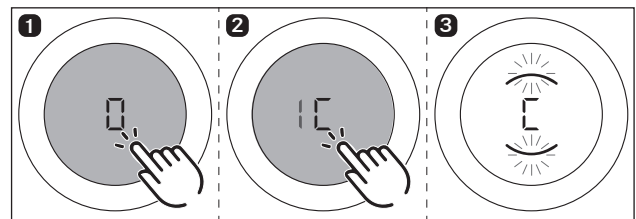


Abb. 6.40 Reinigungsfunktion aktivieren

- Die Reinigungsfunktion wird aktiviert und der Tepan-Edelstahlgrill auf 70 °C aufgeheizt.
- Bei beiden Bedienknebeln wird E 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.

- i** Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn die optimale Reinigungstemperatur erreicht ist (siehe „8 Reinigung und Pflege“).

Reinigungsfunktion deaktivieren

- ▶ Drehen Sie den Knebelring des Bediennebels, an dem die Reinigungsfunktion aktiviert wurde, gegen den Uhrzeigersinn.
- Die Reinigungsfunktion wird deaktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige erscheint gegebenenfalls die Restwärmanzeige H.

- i** Nach 10 Minuten wird die Reinigungsfunktion automatisch deaktiviert.

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

7 Konfigurationsmenü

7.1 Menü-Übersicht

Menüpunkt	Einstellung
[0]	Lautstärke Signaltonausgabe
[1]	Demo-Modus
[2]	Geschwindigkeit Verschlussklappenmotoren
[3]	Abluft/Umluft und Auswahl der Filtereinheit
[4]	Betrieb mit oder ohne Mauerkasten (nur bei Abluft)
[5]	Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren
[6]	Umschaltung PWM-Werte Lüfter PKA/PKAS
[7]	Einbau linkes Kochfeld 0°/180°
[8]	Einbau rechtes Kochfeld 0°/180°
[9]	Pausefunktion aktiviert/deaktiviert
[A]	Anzahl der verbauten Lüfter
[b]	Software Update durchführen
[c]	Datenexport durchführen
[d]	Anzeige der Softwareversionen

Tab. 7.1 Menü-Übersicht

7.2 Menü bedienen

Menü aufrufen

- i** Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn das System eingeschaltet ist, aber alle Geräte inaktiv sind (= Leistungsstufe 0).
- i** Wird ein Menüaufruf bei aktiver Leistungsstufe eines Gerätes versucht, so wird der Fehler E 580 für 3 Sekunden angezeigt. Beenden Sie die aktive Leistungsstufe und führen Sie erneut den Menüaufruf durch.

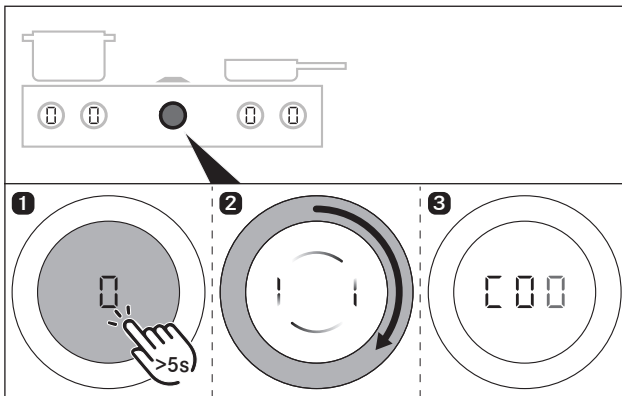


Abb. 7.1 Menü aufrufen

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

Erklärung der Menüpunkt-Anzeige (z.B. [23]):

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.

- i** Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes bzw. beim Beenden des Menüs.

Menü beenden

- i** Bei der Navigation im Menü folgt nach dem letzten Menüpunkt eine Auswahlmöglichkeit E nd zum beenden des Menüs.

- ▶ Drehen Sie Knebelring bis E nd
- ▶ Bestätigen Sie die Auswahl durch einen Touch-Befehl.
- Das Menü wird beendet und es wird die Standardanzeige angezeigt.

- i** Durch Ausführen eines Longtouches kann das Menü an jeder beliebigen Position verlassen werden. Noch nicht bestätigte Einstellungen werden nicht übernommen.

- i** 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.

7.3 Erstinbetriebnahme

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

7.3.1 Grundkonfiguration

Menüpunkt [3]: Abluft- oder Umluftbetrieb (inkl. Auswahl der Filtereinheit)

Einstellung	Betriebsart	Filtereinheit (Standzeit)
[0]	Abluftbetrieb	kein Filter nötig
[2]	Umluftbetrieb	ULB3X (600 h) (Werkseinstellung)
[3]	Umluftbetrieb	ULBF (300 h)

Tab. 7.2 Abluft- oder Umluftbetrieb und Auswahl der Filtereinheit

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

Menüpunkt **C4**: Betrieb mit oder ohne Mauerkasten (nur bei Abluftbetrieb)

Voraussetzung: Im Menüpunkt **C3** wurde die Einstellung Abluftbetrieb ausgewählt.

Einstellung	Mauerkasten
□	Betrieb ohne Mauerkasten
I	Betrieb mit Mauerkasten (Werkseinstellung)

Tab. 7.3 Betrieb mit oder ohne Mauerkasten

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

Menüpunkt **C4A**: Anzahl der verbauten Lüfter

- i** 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
I	ein Lüfter angeschlossen (Werkseinstellung)
2	zwei Lüfter angeschlossen

Tab. 7.4 Anzahl der verbauten Lüfter

7.4 Beschreibung der weiteren Menüpunkte

Menüpunkt **C0**: Lautstärke der Signaltöne

Einstellung	Signaltonlautstärke
□	100 % (Werkseinstellung)
I	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 7.5 Signaltonlautstärke

Menüpunkt **C1**: Demo-Modus

- i** 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
□	Normalbetrieb (Werkseinstellung)
I	Demo-Modus

Tab. 7.6 Normalbetrieb oder Demo-Modus

Menüpunkt **C2**: Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

Einstellung	Geschwindigkeit Verschlussklappe
□	100 %
I	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (Werkseinstellung)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 7.7 Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

Menüpunkt **C5**: Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

Einstellung	Funktion
□	Untermenüpunkt verlassen
I	Öffnen der Verschlussklappe
2	Schließen der Verschlussklappe

Tab. 7.8 Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

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

Menüpunkt **C6**: Umschaltung PWM-Werte Lüfter

Einstellung	Konfiguration
□	PWM-Werte Lüfter PKA3/PKA3AB (Werkseinstellung bei PKA3/PKA3AB)
I	PWM-Werte Lüfter PKAS3/PKAS3AB (Werkseinstellung bei PKAS3/PKAS3AB)



Tab. 7.9 Umschaltung PWM-Werte Lüfter PKA3/PKA3AB und PKAS3/PKAS3AB

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



Einstellung	Ausrichtung
□	Standardeinbau (Einbau 0°) (Werkseinstellung)
I	Einbau um 180° gedreht


Tab. 7.10 Ausrichtung des linken Kochfelds

Menüpunkt : Einbau rechtes Kochfeld 0°/180°


Einstellung	Ausrichtung
	Standardeinbau (Einbau 0°) (Werkseinstellung)
	Einbau um 180° gedreht

Tab. 7.11 Ausrichtung des rechten Kochfelds**Menüpunkt : Pausefunktion aktiviert/deaktiviert**


Einstellung	Funktion
	Pausefunktion nicht einstellbar
	Pausefunktion einstellbar (Werkseinstellung)

Tab. 7.12 Pausefunktion aktiviert/deaktiviert**Menüpunkt : Software Update**

► Starten Sie durch einen Touch-Befehl das Software Update.

Menüpunkt : Datenexport




► Starten Sie durch einen Touch-Befehl den Datenexport.

Menüpunkt : 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)
	xxx (= Software-Version Interfaceplatine links)
	xxx (= Software-Version Abzugselektronik)
	xxx (= Software-Version Interfaceplatine rechts)

Tab. 7.13 Anzeige der Software-Versionen

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

8 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 (siehe „6.2 System ein-/ausschalten“).
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

Komponente	Reinigungszyklus
Bedienknebel:	
Knebelring/Knebelgehäuse	sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeldabzug:	
Kochfeldabzug innen und Oberfläche	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 (siehe „6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)“)
Kochfelder:	
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 8.1 Reinigungszyklen

8.1 Reinigungsmittel

- i** Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird die Oberfläche beschädigt und es entstehen dunkle Flecken.
- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.

8.1.1 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.

8.1.2 Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill

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


8.2 Kochfeldabzug reinigen

- i** Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.

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 „6.4.1 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs“).
- Die Verschlussklappe öffnet sich und in der Bedienknebelanzeige wird  angezeigt.
- Der Lüftermotor läuft nicht an bzw. schaltet sich bei laufendem Betrieb ab.

8.2.1 Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

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

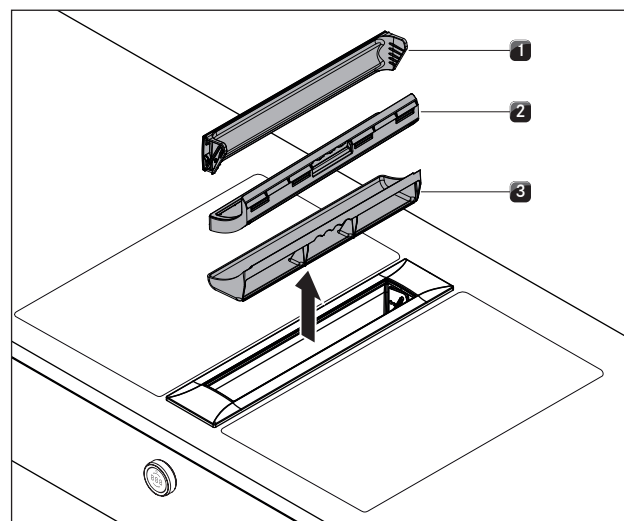


Abb. 8.1 Ausbau der Fettfilter-Komponenten

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

- ▶ Entnehmen Sie die Verschlussklappe [1] nach oben.
- ▶ Fassen Sie in die Öffnung des Kochfeldabzugs und entnehmen Sie den Fettfilter [2] und die Filterwanne [3].
- In der Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs wird \square angezeigt.

8.2.2 Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

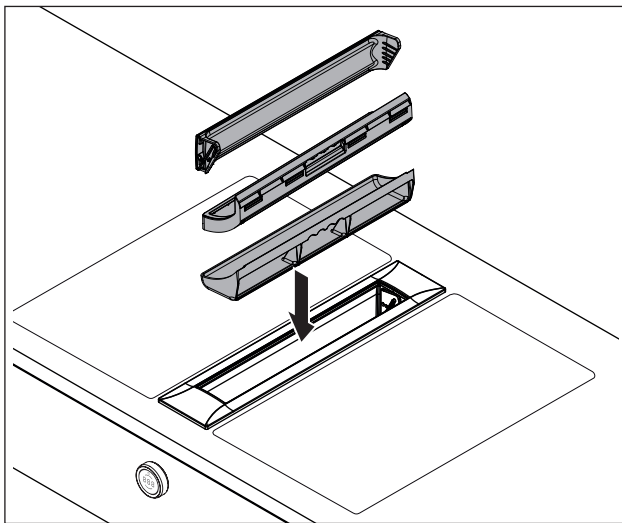


Abb. 8.2 Einbau der Komponenten

- ▶ 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.

Verschlussklappe einsetzen:

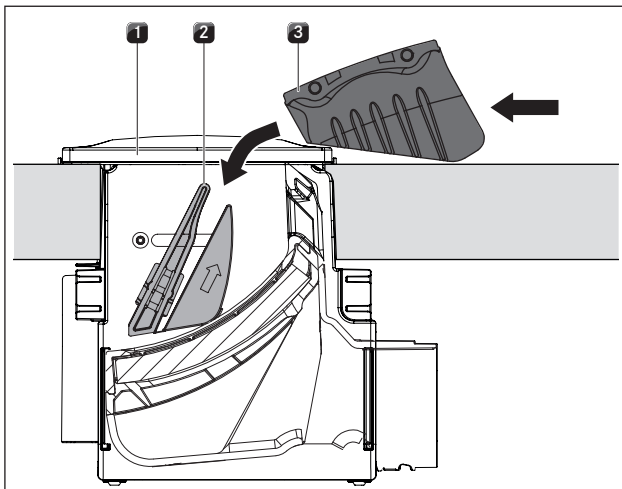


Abb. 8.3 Einsetzen der Verschlussklappe

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

- ▶ Legen Sie die Verschlussklappe [3] seitlich neben die Abzugsöffnung [1].
- ▶ Lassen Sie die Verschlussklappe [3] schräg in die Führung [2] gleiten.
- ▶ Drücken Sie von oben die Verschlussklappe [3] an den schmalen Seiten leicht an bis sie spürbar einrastet.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Verschlussklappe [3] korrekt eingesetzt wurde.

i Befindet sich die Verschlussklappe nach dem Einsetzen nicht korrekt in der Arretierung, läßt sie sich nicht komplett schliessen.

i Wenn der Fettfilter oder die Verschlussklappe nicht ordnungsgemäß eingebaut wurden erscheint in der Bedienkebelanzeige eine Fehlermeldung E0 12, E0 13 oder FF \square (siehe „9 Störungsbehebung“).

8.2.3 Ausbau der Wartungswanne

i Die Wartungswanne kann bei folgenden Einbausituationen nicht entnommen werden:
Single-Einbau, angrenzender 2. Abzug,
angrenzendes Wok-Kochfeld.

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

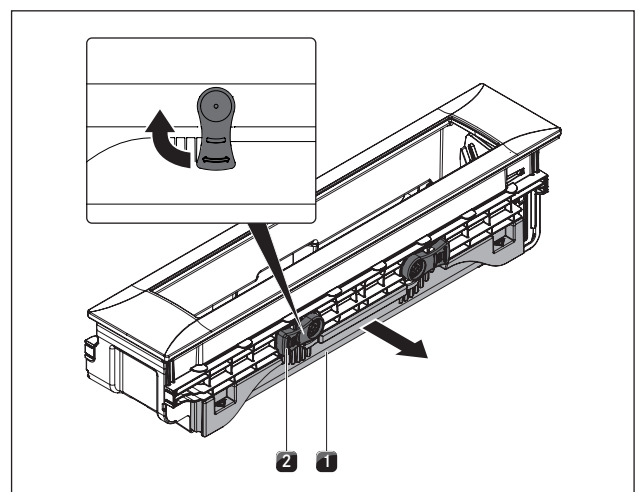


Abb. 8.4 Ausbau der Wartungswanne

- [1] Wartungswanne
- [2] Verriegelung

- ▶ Drehen Sie zum Entriegeln der Wartungswanne [1] die zwei Hebel der Verriegelung [2] um 90° nach aussen.
- ▶ Ziehen Sie die Wartungswanne [1] aus dem Kochfeldabzug.

8.2.4 Einbau der Wartungswanne

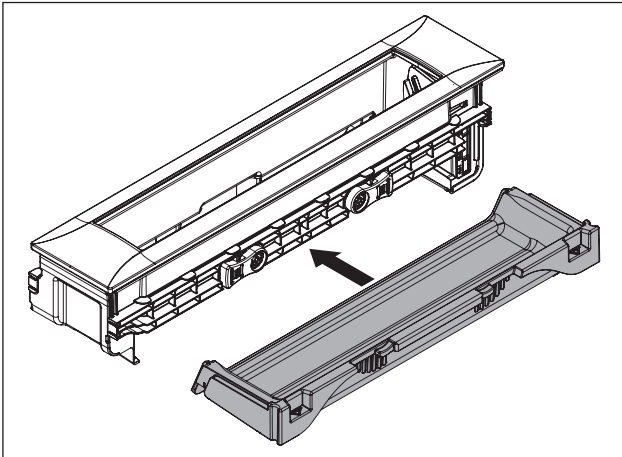


Abb. 8.5 Einbau der Wartungswanne

- ▶ Schieben Sie die Wartungswanne in den Kochfeldabzug.
- ▶ Drehen Sie die zwei Hebel der Verriegelung [2] nach unten um die Wartungswanne [1] zu verriegeln.

8.2.5 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 Bauteile mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie die Bauteile mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie die Bauteile nach der Reinigung gut ab.

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Benutzen Sie für die Reinigung ein Spülprogramm mit maximal 65 °C.
- Der Fettfilter nimmt die fettigen Bestandteile des Kochdunstes auf.
- Wenn sich der Fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss der Fettfilter ersetzt werden.

8.2.6 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 am Bedienknebel des Kochfeldabzugs aus.
- Die Reinigungsfunktion wird dadurch deaktiviert.
- Die Anzeige am Bedienknebel wechselt von \square auf \square und der Kochfeldabzug ist wieder betriebsbereit.

- i** Wenn der Fettfilter oder die Verschlussklappe nicht ordnungsgemäß eingebaut wurden erscheint in der Bedienknebelanzeige eine Fehlermeldung E0 12, E0 13 oder FF □□□ (siehe „9 Störungsbehebung“).

8.2.7 Umluftfilter austauschen

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

- ▶ Wechseln Sie den Umluftfilter, wenn die Filterserviceanzeige angezeigt wird.
- In der Bedienungsanleitung des Umluftfilters finden Sie die Standzeit und eine Beschreibung des Filterwechsels.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (siehe „6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)“).

- i** Umluftfilter (Aktivkohlefilter) erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler, oder im BORA Shop über die Homepage <http://www.mybora.com>.

8.3 Kochfelder reinigen

8.3.1 Glaskeramik-Kochfelder reinigen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (siehe „6.2 System ein-/ausschalten“).
- ▶ Warten Sie ab, bis alle Kochzonen kalt sind.
- ▶ Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber vom Kochfeld.
- ▶ Geben Sie das Reinigungsmittel auf das kalte Kochfeld.
- ▶ Verreiben Sie das Reinigungsmittel mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- ▶ Wischen Sie das Kochfeld nass ab.
- ▶ Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Wenn das Kochfeld heiß ist:

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

Starke Verschmutzungen

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

Farbliche Veränderungen und Glanzstellen sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Glaskeramik wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbliche Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

8.3.2 Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen

- i** Benutzen Sie den Spachtel nur auf der Grillfläche, da es sonst zu Beschädigungen der Oberfläche kommen kann.
- i** Reinigen Sie die Edelstahl-Oberfläche 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.

Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (siehe „6.2 System ein-/ausschalten“).
- ▶ 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 (siehe „6.6.6 Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)“).
- ▶ 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 Wasser-rückstände 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 (siehe „6.6.6 Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)“).
- ▶ 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 Wasser-rückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

Farbige Veränderungen und kleinere Kratzer sind keine Beschädigungen des Geräts. Die Funktion des Tepan-Edelstahl-

grills und die Stabilität der Edelstahl-Grillfläche wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbige Veränderungen entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände.

8.4 Kochfelder pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur zum Gerät passendes Kochgeschirr (siehe „4.3 Gerätebeschreibung Kochfeldabzug“).

8.5 Bedienknebel reinigen

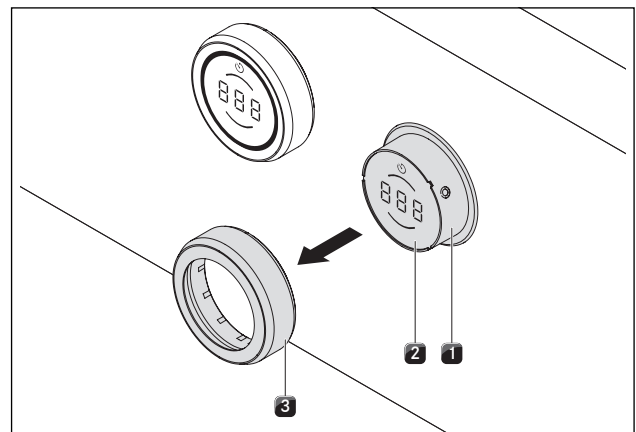


Abb. 8.6 Knebelring abziehen

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

Reinigung des Knebelrings

- i** Die Knebelringe sind nicht spülmaschinengeeignet.

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.

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.

9 Störungsbehebung

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

9.1 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 Sicherungsautomaten wieder einschalten
	Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren
	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen
	Feinsicherung im Kaltgerätestecker-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	Normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Bedienknebelanzeige L	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten (siehe „6.4.4 Kindersicherung (Systemfunktion“)
Bedienknebelanzeige r ^l	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen
Bedienknebelanzeige F	Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist erschöpft	Austausch des Aktivkohlefilters, evtl. Reinigung des Edelstahlfettfilters, Zurücksetzen des Filter-Timers (siehe „8 Reinigung und Pflege“ bzw. „6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb“)
Bedienknebelanzeige FF □□□	Fettfilter nicht oder nicht richtig eingelegt	Bitte überprüfen Sie die richtige Lage des Fettfilters (erneut einlegen).
	Reedsensor defekt	Reedsensor (PKA1NS) tauschen.
	Abzugselektronik tauschen.	
Bedienknebelanzeige End	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 „7.4 Beschreibung der weiteren Menüpunkte“)
Bedienknebelanzeige E□□□	Kabelverbindung hat sich gelöst	Verkabelung überprüfen.
	Lüftermotor defekt oder blockiert.	Lüfter tauschen.
Bedienknebelanzeige E□ 12 und E□ 13	Verschlussklappe nicht oder nicht korrekt eingelegt	Verschlussklappe korrekt einlegen
	Verschlussklappen-Sensor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Bedienknebelanzeige E□ 19	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche	Knebelring abziehen und wiederaufsetzen. Erneuten Touchbefehl ausführen. BORA Service Team kontaktieren
Bedienknebelanzeige E□22	Knebelauswertung defekt Steuerung schaltet nach 3,5 bis 7,5 Sekunden aus	Bedienknebel tauschen.
Bedienknebelanzeige E38 1	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Kabel bzw. Brücke Home-In Kontakt überprüfen
Bedienknebelanzeige E383	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Bei Abluftbetrieb wird z.B. das Fenster geöffnet.
Bedienknebelanzeige E385	Während des Betriebes keine Lüfterumdrehung	Lüfteranschlüsse an Steuerungsbox überprüfen. Steuerungsbox tauschen.
Bedienknebelanzeige E386	Weniger Lüfter als konfiguriert im Betrieb.	Lüfterkonfiguration in Menü CA überprüfen.
		Lüfteranschlüsse an Steuerungsbox überprüfen.
		Steuerungsbox tauschen.
Bedienknebelanzeige E387	Mehr Lüfter als konfiguriert im Betrieb.	Lüfterkonfiguration im Menü überprüfen.

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bedienkebelanzeige 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.
Bedienkebelanzeige E543	Rechtes Kochfeld nicht angeschlossen oder nicht bestromt.	Versorgungsspannung des rechten Kochfeldes überprüfen. Verkabelung vom Kochfeld zum Kochfeldabzug überprüfen. Verbindungskabel Kochfeld zum Kochfeldabzug tauschen. Interfaceplatine rechtes Kochfeld tauschen.
Bedienkebelanzeige E548	Kommunikation linkes Kochfeld fehlerhaft	Verkabelung Kochfeldabzug zum linken Kochfeld überprüfen. Stromanschluss des linken Kochfeldes überprüfen. Interfaceplatine linkes Kochfeld tauschen.
Bedienkebelanzeige E549	Kommunikation rechtes Kochfeld fehlerhaft.	Verkabelung Kochfeldabzug zum rechten Kochfeld überprüfen. Stromanschluss des rechten Kochfeldes überprüfen. Interfaceplatine rechtes Kochfeld tauschen.
Bedienkebelanzeige 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	Edelstahl-Fettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur Umluft) im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch).	Aktivkohlefilter austauschen 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. 9.1 Störungen beheben

9.2 Störungsbehebung Kochfelder

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	fehlender Knebelring.	Stecken Sie den Knebelring auf den Bedienknebel.
	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Geruchs- und Dunstbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldes.	normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten.	einige Betriebsstunden abwarten.
		bei anhaltender Geruchsentwicklung BORA Service Team kontaktieren.
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	Abwarten bis das Kühlgebläse automatisch abschaltet
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Betriebsdauer einer Kochzone zu lang.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen (siehe „6.5 Kochfelder bedienen“).
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(siehe „4.5.4 Überhitzungsschutz“)
Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(siehe „4.5.4 Überhitzungsschutz“)
Bedienknebelanzeige \perp .	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten (siehe „6.4.4 Kindersicherung (Systemfunktion)“).
Bedienknebelanzeige \perp	kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone	nur geeignetes Kochgeschirr verwenden
		Kochgeschirrrgröße entsprechend der Kochzone auswählen (siehe „4.4 Gerätebeschreibung Kochfelder“)
Bedienknebelanzeige \perp .	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels.	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen.
Bedienknebelanzeige \square 19.	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche.	Knebelring abziehen und wiederaufsetzen. Erneuten Touchbefehl ausführen.
		BORA Service Team anrufen.
Bedienknebelanzeige \square 22	Knebelauswertung defekt Steuerung schaltet nach 3,5 bis 7,5 Sekunden aus	Bedienknebel tauschen.
Bedienknebelanzeige \square 02, \square 02 1, \square 05 7, \square 08 2, \square 08 3	Übertemperatur	Kochfeld abkühlen lassen
Bedienknebelanzeige \square 58 1	Betrieb des PKIW mit nur einem Knebel. Knebel wurde nicht laut Montageanleitung auf Steckplatz eins der Interfaceplatine angeschlossen.	Bitte schließen Sie den Bedienknebel an Steckplatz 1 (Zone 1) des Kochfeldes an.

Tab. 9.2 Störungen beheben

- ▶ Quittieren Sie den Fehler durch einen Touch-Befehl am Bedienknebel.
- ▶ Kontaktieren Sie in allen anderen Fällen das BORA Service Team (siehe „10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör“) und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).

10.1 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 alle BORA-Produkte, die innerhalb der Europäischen Union von autorisierten BORA-Händlern, oder von BORA geschulten Verkäufern erworben werden, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte.

Mit Übergabe des BORA-Produktes durch einen autorisierten BORA-Händler an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre.

Der Endkunde hat die Möglichkeit mittels Registrierung auf www.bora.com/registration eine Verlängerung dieser Herstellergarantie zu erhalten.

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.

Für die Inanspruchnahme einer Garantieleistung hat der Endkunde den Mangel bei seinem Händler oder direkt bei BORA anzuzeigen und den Rechnungsbeleg des Kaufs nachzuweisen. Wahlweise kann der Endkunde den Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.bora.com erbringen.

BORA garantiert, dass alle BORA-Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Auslieferung an den Endkunden bereits bestanden haben. Bei Inanspruchnahme einer Garantieleistung beginnt die Garantie nicht neu zu laufen.

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

- Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadensersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, wie insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Endkunde den Technischen Service von BORA in Anspruch nehmen, jedoch hat er die Kosten selbst zu tragen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

- 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

10.1.1 Garantieverlängerung

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

10.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team. Der BORA Service benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeleg sowie auf der Geräteunterseite.

10.3 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.

10.4 Zubehör

- BORA Pro Knebelring PKR3
- BORA Pro Knebelring All Black PKR3AB

Zubehör für Kochfeldabzüge:

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

Spezielles Zubehör für Umluftsysteme:

- BORA Luftreinigungsbox flexibel ULBF
- BORA Aktivkohlefilterset ULB3AS für ULB3X

Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:

- BORA Glaskeramik-Schaber UGS

Spezielles Zubehör für Wok-Kochfelder:

- Induktions-Wok-Pfanne HIW1, Controlinduc®, Edelstahl, Ø 360 mm

Spezielles Zubehör für den Tepan-Edelstahlgrill:

- BORA Pro Tepan Spachtel PTTS1

11 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
Österreich
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
Drummoyne NSW 2047
Australien
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

