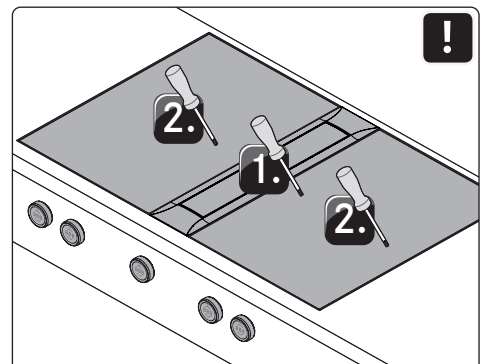


DE Bedienungs- und Montageanleitung PKG3

BORA Pro Gas-Kochfeld



PKG3UMIMDE-101

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4	5.6	Einbau der Bedienknebel in die Blende des Unterschranks	20
1.1	Haftung.....	4	5.6.1	Blendenbohrungen Kochfelder.....	20
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	4	5.6.2	Blendenbohrungs-Beispiele.....	20
1.3	Produktkonformität.....	4	5.6.3	Bedienknebel montieren	21
1.4	Datenschutz.....	4	5.7	Gasinstallation	21
1.5	Darstellung von Informationen.....	4	5.7.1	Gasanschluss	22
2	Sicherheit	5	5.7.2	Herstellung des Gasanschlusses	22
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5	5.7.3	Gasart umstellen	22
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	5		- Gas-Brennerdüse im Gas-Brenner wechseln	22
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	5.8	Kochfelder montieren.....	24
2.4	Sicherheitshinweise Montage	6	5.8.1	Einbau des Kochfeldes	24
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung	8		- Einsetzen des Kochfelds (Anschlüsse vorne).....	24
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	10		- Höhenausgleich (bei Bedarf).....	24
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile	10		- Befestigung des Kochfelds.....	25
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	10	5.8.2	Einbau um 180° gedreht	
3	Technische Daten	12		(alternative Einbauvariante).....	25
3.1	BORA Pro Gas-Kochfeld PKG3	12	5.9	Kommunikation und Stromanschluss herstellen.....	25
3.2	Gerätemaße Bedienknebel		5.9.1	Bedienknebel anschließen	25
	BORA Professional 3.0.....	12		- Bedienknebel am Kochfeld anschließen	25
4	Gerätebeschreibung	13	5.9.2	Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern	
4.1	Bedienknebel	13		herstellen.....	26
	- Bedienprinzip.....	13	5.9.3	Stromanschluss herstellen.....	26
	- Aufbau	13		- Stromanschluss Kochfeld.....	27
	- Bedienelemente.....	13	5.10	Grundkonfiguration	27
	- Bedienknebelanzeige	13	5.10.1	Gas-Konfiguration.....	27
	- Zuordnung der Bedienknebel.....	13	5.11	Erstinbetriebnahme	27
4.2	Gerätebeschreibung Kochfeld	14	5.11.1	Erstinbetriebnahme Gaskochfeld	27
	- Anzeige und Symbolik.....	14		- Erstinbetriebnahme Gaskochfeld bei gleichzeitigem	
	- Aufbau und Größe der Kochzonen	14		Betrieb mit dem Kochfeldabzug	27
	- Gaskochfeld PKG3	14		- Störungen bei der Erstinbetriebnahme.....	28
4.2.1	Funktionsprinzip Gaskochfeld PKG3	14	5.12	Funktionsprüfung	28
	- Leistungsstufen	14	5.13	Geräte verfugen	28
	- Geeignetes Kochgeschirr	14	5.14	Übergabe an den Nutzer	28
4.3	Sicherheitseinrichtungen	15	6	Konfigurationsmenü	29
	- Sicherheitsabschaltung.....	15		- Menü-Übersicht	29
	- Restwärmeanzeige.....	15	6.1	Menü bedienen	29
	- Überhitzungsschutz	15		- Menü aufrufen	29
	- Kindersicherung.....	15		- Menüpunkt auswählen und bestätigen.....	29
5	Montage	16		- Einstellungen vornehmen, bestätigen und speichern.....	29
5.1	Allgemeine Montage-Hinweise	16		- Menü beenden	29
5.2	Lieferumfang prüfen	16	6.2	Erstinbetriebnahme	29
5.3	Werkzeug und Hilfsmittel	16	6.2.1	Menüpunkte der Gas-Konfiguration	29
5.4	Montagevorgaben	17		- Menüpunkt \square E: Konfiguration GPU.....	29
5.4.1	Sicherheitsabstände.....	17		- Menüpunkt \square F: Kennlinie Gasbrenner	30
5.4.2	Einbau-Mindestmaße			- Menüpunkt \square H: GPU-Reset.....	30
	(bei Standardaufbau).....	17	7	Funktionen und Bedienung	31
5.4.3	Arbeitsplatte und Küchenmöbel.....	17	7.1	Knebel-Bedienung	31
5.4.4	Spezielle Montagevorgaben für das Gaskochfeld PKG3	17		- Knebelring bedienen.....	31
	- Positionierung des Gaskochfelds PKG3 mit zwei			- Touch-Fläche bedienen	31
	Kochfeldabzügen	18	7.2	System ein-/ausschalten	31
	- Luftzufuhr Gaskochfeld PKG3.....	18		- Einschalten	31
5.4.5	Rückführung der Umluft bei Betrieb des Kochfeldabzugs			- Ausschalten	31
	als Umluftsystem	18	7.3	Kochfelder bedienen	32
5.5	Ausschnittsmaße	19	7.3.1	Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder	32
5.5.1	Flächenbündige Montage	19	7.3.2	Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld PKG3	
5.5.2	Aufsatzmontage	20		32	
				- Richtige Verwendung der Gas-Kochstelle.....	32

	- Gleichzeitiger Betrieb des Gaskochfeldes und des Kochfeldabzugs.....	33
7.3.3	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen.....	33
	- Leistungsstufe erhöhen.....	33
	- Leistungsstufe verringern.....	33
7.3.4	Powerstufe Kochzonen.....	33
7.4	Funktionsmenü.....	33
	- Funktionsmenü aufrufen	34
7.4.1	Variable Warmhaltefunktion	34
	- Warmhaltefunktion aktivieren.....	34
	- Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern.....	34
	- Warmhaltefunktion deaktivieren.....	35
7.4.2	Timer-Funktion / Abschaltautomatik	35
	- Kochzonen-Timer aktivieren.....	35
	- Zeit einstellen und Timer starten	35
	- Aktiven Timer ändern	35
	- Timer vorzeitig beenden.....	35
	- Zeit abgelaufen	35
7.4.3	Ankochautomatik	36
	- Ankochautomatik aktivieren.....	36
	- Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren	36
	- Zeit abgelaufen	36
8	Reinigung und Pflege	37
8.1	Reinigungsmittel.....	37
	- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	37
8.2	Kochfelder reinigen	37
8.2.1	Glaskeramik-Kochfelder reinigen.....	37
8.2.2	Reinigen der Topfträger.....	38
8.2.3	Reinigen der Gas-Brenner-Teile	38
8.3	Kochfelder pflegen	39
8.4	Bedienknebel reinigen.....	39
	- Reinigung des Knebelrings.....	39
	- Reinigung der Touch-Fläche und des Knebelgehäuses ..	39
9	Störungsbehebung	40
10	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	42
10.1	Außerbetriebnahme.....	42
10.2	Demontage.....	42
10.3	Umweltschonende Entsorgung	42
11	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	43
11.1	Herstellergarantie von BORA.....	43
11.2	Service.....	43
11.3	Ersatzteile.....	43
11.4	Zubehör	43
12	Notizen	45

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

Verordnungen

Gas-Geräte entsprechen den folgenden EU-Verordnungen:
 (EU) 2016/426 Gasgeräte-Verordnung

1.4 Datenschutz

Ihr Kochfeldabzug speichert im Laufe des Betriebs pseudonymisiert Daten, wie z.B. von Ihnen getroffene Menüeinstellungen,

Betriebsstunden der einzelnen technischen Einheiten und die Anzahl an gewählten Funktionen. Außerdem dokumentiert Ihr Kochfeldabzug Fehler in Kombination mit der Anzahl von Betriebsstunden.

Daten können ausschließlich manuell über Ihren Kochfeldabzug ausgelesen werden. Somit obliegt Ihnen diese Entscheidung. Diese gespeicherten Daten ermöglichen im Servicefall eine rasche Fehlersuche und -behebung.

1.5 Darstellung von Informationen

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

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

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

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

Sicherheits- und Warnhinweise

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

⚠️ WARNZEICHEN UND SIGNALWORT!



Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- 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 Fernwirksystem (Ausnahme Notabschaltung)
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb mit einer DunstabzugshaubeEine 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 Montage

- i** Die Montage, Installation und Inbetriebnahme des Gerätes 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.

- i** Halten Sie bei der Montage die Mindestabstände aus dem Kapitel Montage (Sicherheitsabstände) ein.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

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

Das Gerät muss für die örtliche Spannung und Frequenz geeignet sein.

- ▶ Kontrollieren Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät bei Abweichungen nicht an.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Schließen Sie die Geräte erst nach der Montage des Kanalsystems bzw. dem Einsetzen des Umluftfilters an das Stromnetz an.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen. Diese sind gegebenenfalls schon im Lieferumfang enthalten.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Prüfen Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden.
- ▶ Montieren Sie kein beschädigtes Gerät und schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- ▶ Nehmen Sie beschädigte Geräte nicht in Betrieb.

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch nicht optimal platzierte Bedienknebel

Werden die Bedienknebel an ungeeigneten Stellen montiert, kann es bei der Bedienung zu Verbrennungen an der Kochfeldoberfläche kommen.

- ▶ Montieren Sie die Bedienknebel nur an geeigneten Stellen, die praktikabel und sicher zu bedienen sind.

2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage oder durch Kontakt mit heißen Kochstellen), kann dies einen elektrischen (tödlichen) Stromschlag verursachen.

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

Spezielle Sicherheitshinweise für die Montage von Gaskochfeldern

- i** Die Gasinstallation, die Montage des Gerätes, ein Wechsel der Gasdüsen, sowie die Umstellung der Gasart und des Gasdruckes, darf nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

- ▶ Beachten Sie die speziellen Hinweise zur Umstellung der Gasart und des Gasdruckes und für den Wechsel der Gasdüsen die Vorgaben aus der Düsentabelle (siehe Bedienungsanleitung).

BORA Gaskochfelder dürfen nur mit BORA Kochfeldabzügen betrieben werden.

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

Ausgetretenes Gas kann eine Explosion und daraus resultierende schwere Verletzungen und Sachbeschädigungen, oder ein Erstickten verursachen.

- ▶ Halten Sie Zündquellen (offene Flammen, Heizstrahler) fern und betätigen Sie keine Lichtschalter, oder Schalter von Elektrogeräten.
- ▶ Ziehen Sie keine Stecker aus der Steckdose (Gefahr von Funkenbildung).
- ▶ Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.
- ▶ Sorgen Sie für Frischluftzufuhr (Türen und Fenster öffnen).
- ▶ Dichten Sie Leckagen sofort ab.

⚠ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch falsch platzierte Bedienknebel**

Werden Bedienknebel nicht wie in Kapitel 5.6 montiert, können sich diese erhitzen. Das Berühren der heißen Bedienknebel kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Bedienknebel müssen mindestes 10 cm vom Kochfeldrand entfernt montiert werden.
- ▶ Können 10 cm Mindestabstand nicht eingehalten werden, müssen bauliche Maßnahmen zum Wärmeschutz der Bedienknebel errichtet werden.

2.5 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 Restwärmeanzeige.

⚠ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch Stromausfall**

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

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

⚠ 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).

2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

⚠ GEFAHR!

Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

⚠ GEFAHR!

Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

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

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

⚠ 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 Gaskochfeldern

i Die Umstellung der Gasart und des Gasdruckes, darf nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

- ▶ Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Aufheizen der Räumlichkeiten.
- ▶ Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.

⚠ GEFAHR!

Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung

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

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

⚠ GEFAHR!

Explosions- und Erstickungsgefahr durch Gas

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

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

⚠ GEFAHR!**Brandgefahr durch offene Flamme**

Eine offene Flamme kann brennbare Gegenstände entzünden.

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

⚠ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch heißen Kochfeldabzug bei der Verwendung von Gaskochfeldern**

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

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

2.6 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 von Kochfeldern

- ▶ Reinigen Sie Kochfelder möglichst nach jedem Kochvorgang.
- ▶ Reinigen Sie Kochfelder nur im abgekühlten Zustand.

2.7 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.

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

- i** Die Demontage des Gerätes darf 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 der Demontage sicher von der Stromversorgung.

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von LS-Schaltern, Sicherungen, Sicherungsautomaten oder Schützen sicher vom Netz.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren von freiliegenden Kontakten auf der Elektronikeinheit, da diese Restladung enthalten kann.

Spezieller Sicherheitshinweis für die Demontage von Gaskochfeldern

- i** Arbeiten am Gasanschluss dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

3 Technische Daten

3.1 BORA Pro Gas-Kochfeld PKG3

Parameter	Wert
Anschlussspannung	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Gesamtleistung der Brenner	5,0 kW
Anschlusswert	20 W
Absicherung	1 x 0,5 A
Gasanschluss	½" Innengewinde
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	
Kochfeld	370 x 540 x 73 mm
Topfträger Starkbrenner	270 x 270 x 25/50 mm
Topfträger Normalbrenner	235 x 235 x 25/50 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	11,5 kg
Kochfeld	
Leistungsstufen	1 - 9, P
Warmhaltestufen	3
Starkbrenner vorne	800 - 3000 W
Normalbrenner hinten	550 - 2000 W
Gesamt-Nennanschlusswerte G20/20 mbar:	5,00 kW 0,449 m ³ /h
Energieverbrauch Kochfeld G20/20 mbar	
Starkbrenner vorne	850 - 3000 W 60,0 %
Normalbrenner hinten	700 - 2000 W 60,0 %
Gesamt (gemittelt)	60,0 %

Tab. 3.1 Technische Daten

Gerätemaße

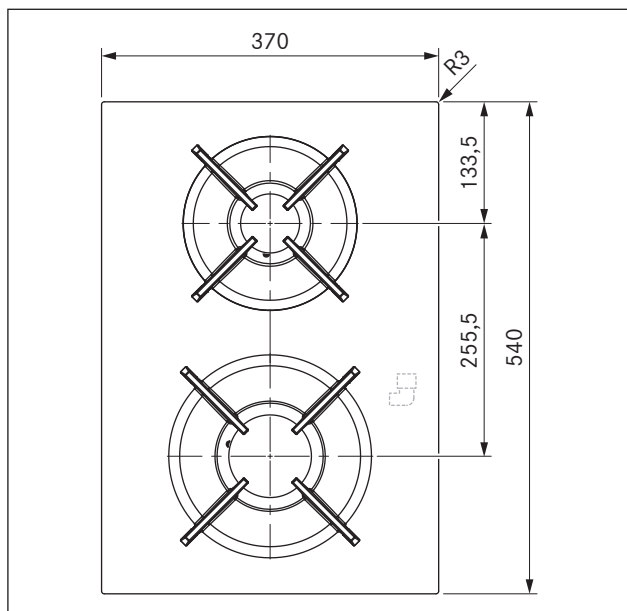


Abb. 3.1 PKG3 Gerätemaße Draufsicht

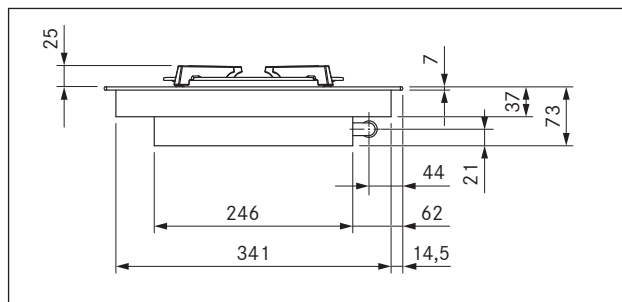


Abb. 3.2 PKG3 Gerätemaße Vorderansicht

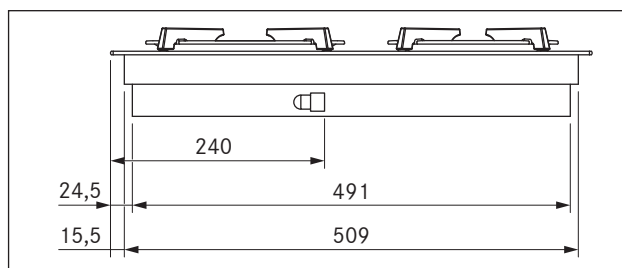


Abb. 3.3 PKG3 Gerätemaße Seitenansicht

3.2 Gerätemaße Bedienknebel BORA Professional 3.0

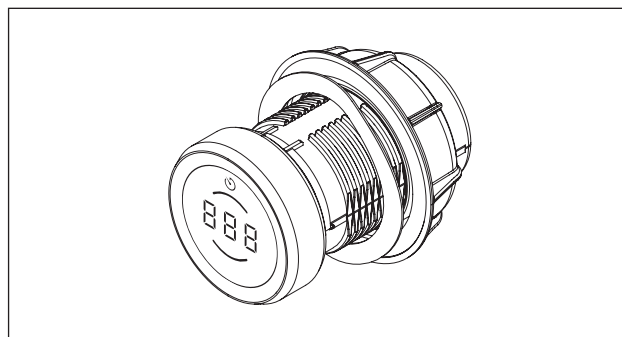


Abb. 3.4 Bedienknebel

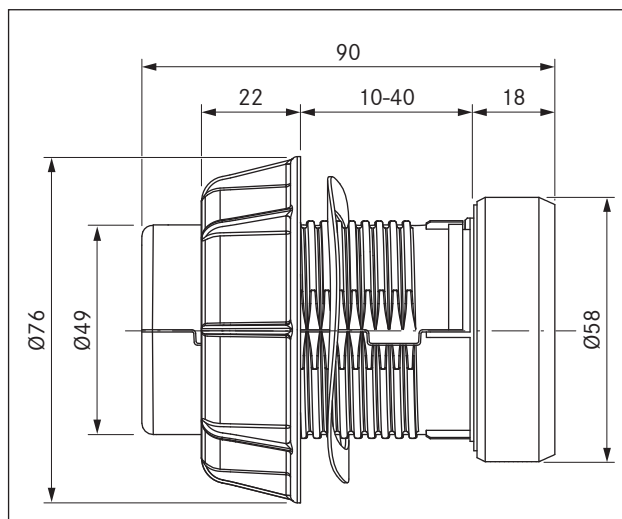


Abb. 3.5 Gerätemaße Bedienknebel

4 Gerätebeschreibung

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

4.1 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

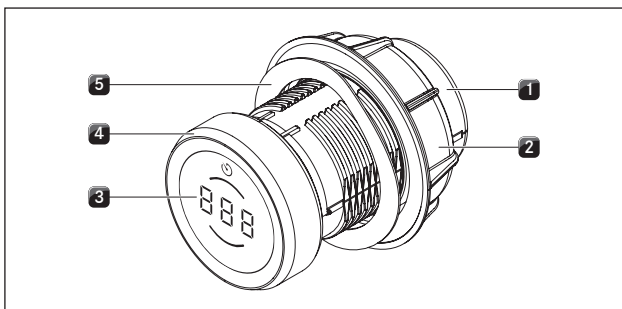


Abb. 4.1 Aufbau Bedienknebel

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

Bedienelemente

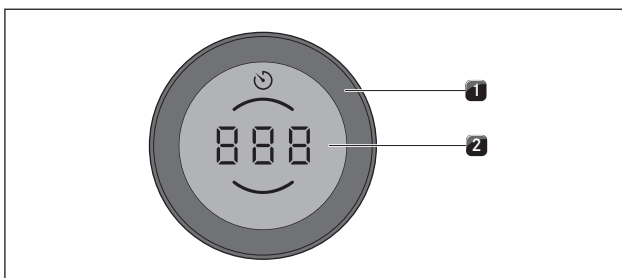


Abb. 4.2 Bedienelemente des Bedienknobels

- [1] Knebelring
- [2] Touch-Fläche

Bedienknebelanzeige

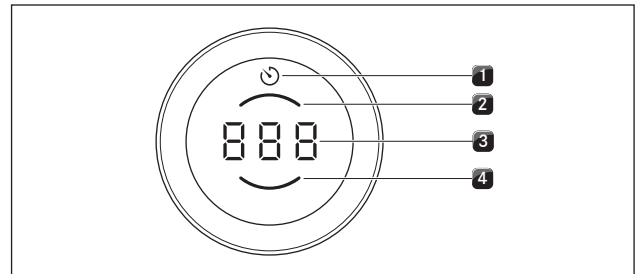


Abb. 4.3 Anzeigeelemente Bedienknebelanzeige

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

Zuordnung der Bedienknebel

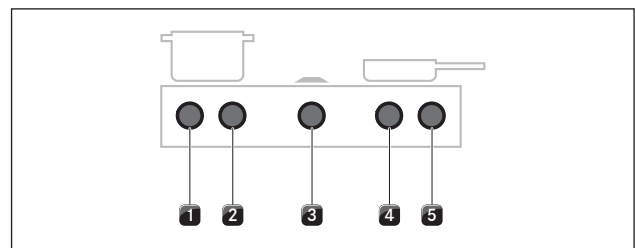


Abb. 4.4 Zuordnung der Bedienknebel

- [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

4.2 Gerätebeschreibung Kochfeld

Anzeige und Symbolik

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

Bedienknebelanzeige

Anzeige	Bedeutung
□	Kochfeld wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
H	Restwärmanzeige
L	Kindersicherung
⏸/⏹/⏺	aktive Warmhaltestufen
🕒	aktive Timerfunktion
R	Ankochautomatik
z.B. RS	aktive Ankochautomatik
⌂	Konfigurationsmenü
E...	Fehlermeldung (s. Kap. Störungsbehebung)

Tab. 4.1 Bedienknebelanzeige

Aufbau und Größe der Kochzonen

Gaskochfeld PKG3

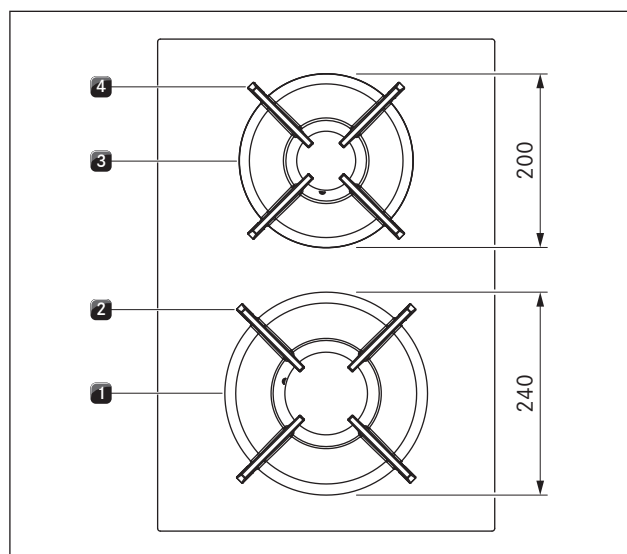


Abb. 4.5 Aufbau Gaskochfeld PKG3 und Größe der Kochzonen

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

4.2.1 Funktionsprinzip Gaskochfeld PKG3

Wird eine Kochzone eingeschaltet, erzeugt die Gasflamme Wärme, die direkt die Unterseite des Kochgeschirrs erhitzt. Die Regelung der Gasflamme erfolgt über ein hoch präzises elektronisches Gas-Regelsystem (E-Gas-System). Unter anderem werden hier je Gasbrenner Stellmotore zur genauen Regelung verwendet. Diese Stellmotore kalibrieren sich von Zeit zu Zeit selbst und es treten typische Surregeräusche auf, welche völlig normal sind und keinen Fehler darstellen.

Der Vorteil des elektronischen Gas-Regelsystem liegt in der optimalen und reproduzierbaren Wärmeregulierung, d.h. die gewählten Leistungsstufen sind in jedem Kochvorgang identisch. Zudem kann ein sauberes, konstant ansteigendes Flammenbild für jede Leistungsstufe realisiert werden. Außerdem erfolgt, bei Bedarf, ein automatisches Wiederanzünden. Die Regelung sorgt dafür, dass die zahlreichen Bedienfunktionen des Kochfeldes mit der Knebel-Bedienung umgesetzt werden können. Die Leistungsregelung erfolgt über die Leistungsstufen 1 - 9 und P.

Leistungsstufen


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

Tätigkeit	Leistungsstufen
Warmhalten von fertig gegarten Speisen	1 - 2
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	3 - 5
Anbraten von Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln, Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	5 - 7
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks	8 - 9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 4.2 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Geeignetes Kochgeschirr

 Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Gas-Kochfelder geeignet.

- i** Ankochzeiten, Durchheizzeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst. Kochgeschirr mit dickem Boden sorgt für eine bessere gleichmäßigere Wärmeverteilung. Bei dünnwandigem Boden besteht die Gefahr, dass die Speisen punktuell überhitzt werden. Zudem kann das Kochfeld beschädigt werden.
- i** Achten Sie darauf das Kochgeschirr nicht zu überhitzen. Erhitzen Sie nie leeres Kochgeschirr. Der Boden könnte sich verformen.
- i** Bei Kochgeschirr mit unebenen Boden besteht die Möglichkeit, dass das Kochgeschirr umkippen kann. Ein minimales Kippen kann nie ganz ausgeschlossen werden.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Kupfer
- Edelstahl
- Aluminium
- Gusseisen

► Beachten Sie die Abmessungen in der Tabelle:

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

Tab. 4.3 Topfdurchmesser

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

4.3 Sicherheitseinrichtungen

Sicherheitsabschaltung

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

Kochfelder

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

PKG3:	
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. 4.4 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

i Nach 20 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

PKG3:	
Warmhaltestufe	Abschaltung nach Stunden:Minuten
1 (_)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≡)	8:00

Tab. 4.5 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

► Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen (s. Kap. Bedienung).

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).

Nach ausreichender Abkühldauer erlischt die Anzeige

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.

Kindersicherung

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 Montage

- i** Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen.
 - i** Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.
 - i** Das Gerät darf ausschließlich in gut belüfteten Räumen benutzt werden.
- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
 - ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
 - ▶ Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
 - ▶ Lassen Sie keine kleinen Kinder in die Nähe des Gerätes!

5.1 Allgemeine Montage-Hinweise

- i** Die Geräte dürfen nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herden, Backöfen sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.
- i** Die Auflageflächen der Arbeitsplatten und Wandabschlussleisten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.
- i** Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln und gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.
- i** Externe Geräte dürfen nur an den dafür vorgesehenen Anschlüssen des Kochfeldabzugs angeschlossen werden.
- i** Extrem helle, punktuell und direkt auf die Geräte gerichtete Lichtquellen können optische Farbunterschiede zwischen den Geräten verursachen und sind zu vermeiden.

Allgemeine Montage-Hinweise für Kochfelder

- i** Um die volle Leistungsfähigkeit von Kochfeldern dauerhaft zu erhalten, muss für eine ausreichende Belüftung unterhalb der Kochfelder gesorgt werden.
- i** Die Leistungsfähigkeit von Kochfeldern wird beeinflusst bzw. Kochfelder überhitzen, wenn die warme Luft unterhalb der Kochfeldern nicht entweichen kann.
- i** Bei Überhitzung eines Kochfeldes, wird die Leistung automatisch reduziert bzw. das Kochfeld wird komplett abgeschaltet (s. Überhitzungsschutz).

- i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

5.2 Lieferumfang prüfen

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

Benennung	Anzahl
Kochfeld	1
Bedienknebel	2
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Befestigungsschrauben Kochfeld	4
Höhenausgleichsplattenset	1
Montagelaschen Kochfeld	4
Kabel Bedienknebel	2
Kommunikationskabel Kochfeld-Kochfeldabzug	1
spezieller Lieferumfang Glaskeramik-Kochfelder	
Reinigungsanweisung Glaskeramik	1
spezieller Lieferumfang Gas-Kochfelder	
Guss-Topfträger	2
Düsensatz G20/20 mbar Erdgas PKGDS2020	1
Übergangsstück zylindrisch-konisch	1
Dichtung	1

Tab. 5.1 Lieferumfang Kochfelder

5.3 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage der Geräte benötigen Sie nachfolgendes Werkzeug:

- Bleistift
- Maßband oder Meterstab
- Bohrmaschine oder Akkubohrer mit Forstnerbohrer Ø50 mm
- Silikondichtmasse, schwarz, hitzebeständig
- Flachsraubendreher
- Torx Schraubendreher Größe 20

5.4 Montagevorgaben

5.4.1 Sicherheitsabstände

► Halten Sie diese Sicherheitsabstände ein:

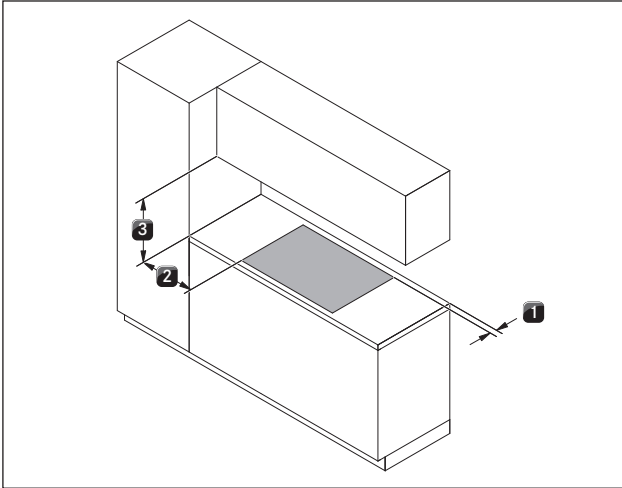


Abb. 5.1 Mindestabstände

- [1] 50 mm Mindestabstand hinten vom Arbeitsplattenausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte.
- [2] 300 mm Mindestabstand links und rechts vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu nebenstehendem Schrank oder einer Raumwand.
- [3] 650 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank.

5.4.2 Einbau-Mindestmaße (bei Standardaufbau)

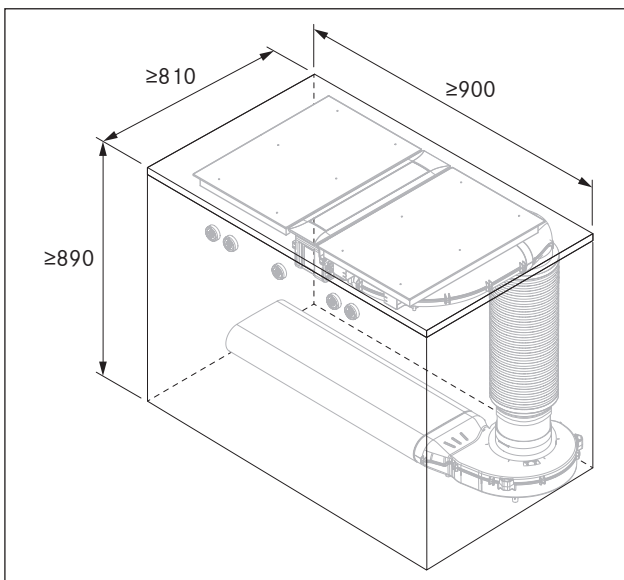


Abb. 5.2 Einbau-Mindestmaße PKA3/PKA3AB bei Standardaufbau

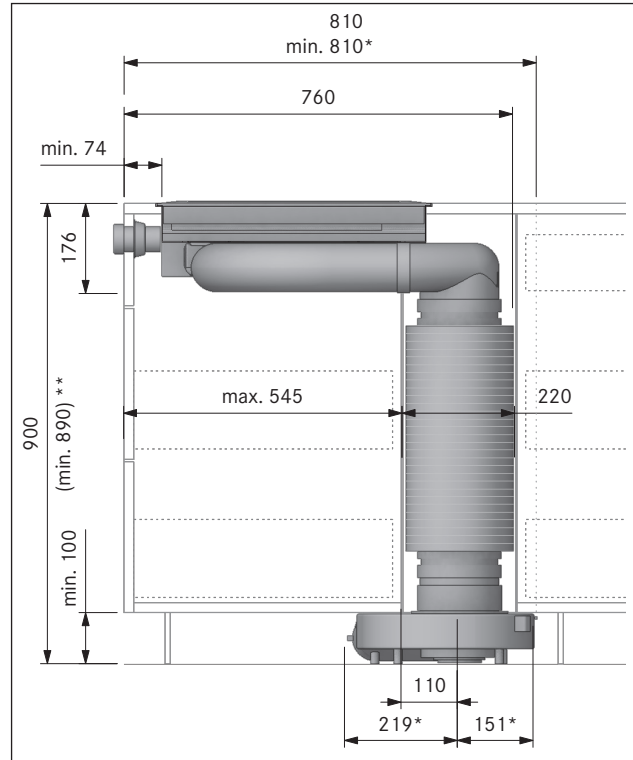


Abb. 5.3 Geräteeinbaumaße PKA3/PKA3AB mit Rundschalldämpfer USDR50 bei Standardaufbau

5.4.3 Arbeitsplatte und Küchenmöbel

- Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der angegebenen Ausschnittsmaße.
- Stellen Sie eine fachgerechte Versiegelung der Schnittflächen bei Arbeitsplatten sicher.
- Halten Sie die Hinweise der Arbeitsplattenhersteller ein.
- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich. Falls ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

5.4.4 Spezielle Montagevorgaben für das Gaskochfeld PKG3

- i** Unter Beachtung der einschlägigen gültigen Vorschriften muss der Anschluss des Kochfeldes an die Gasleitung unter Vorschaltung eines Absperrhahns erfolgen.
- i** Die Schlauchleitung muss so verlegt werden, dass sie keiner Verformung, Knickung oder Abrieb ausgesetzt ist.

- i** Die Anschlüsse des Absperrhahnes und der Gasversorgungsleitung müssen zugänglich sein.
- i** Der Druckregler muss der eingestellten Gasart und dem eingestellten Gasdruck entsprechen und die örtlichen und gesetzlichen Anforderungen erfüllen.
- i** Die Schlauchleitung des Gasanschlusses darf keinen Kontakt zu Rauch oder Abgasstutzen eines Ofens haben.
- i** Die Schlauchleitung darf keinen Kontakt zu heißen Oberflächen des Kochfeldes oder weiteren Geräten haben.

Positionierung des Gaskochfelds PKG3 mit zwei Kochfeldabzügen

Wird das Gaskochfeld bei einer Montagevariante mit zwei Kochfeldabzügen verwendet, ist es an der Seite zu montieren. Beim Einbau zwischen den Kochfeldabzügen können die Flammen aufgrund des beidseitigen Luftzuges beeinflusst werden.

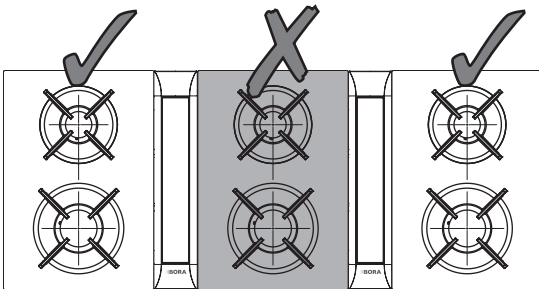


Abb. 5.4 Positionierung PKG3 mit zwei Kochfeldabzügen

Luftzufuhr Gaskochfeld PKG3

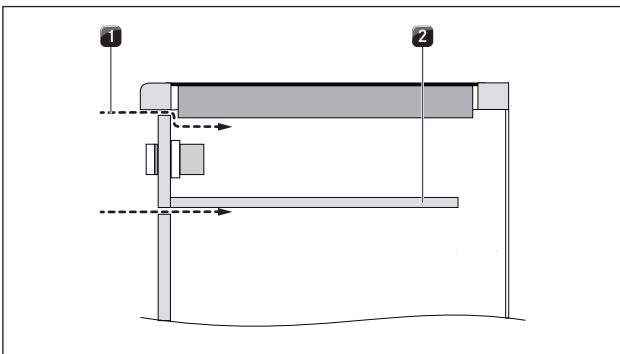


Abb. 5.5 Luftzufuhr Korpus-Front

- [1] Luftzufuhr über die Korpus-Front (Öffnungsquerschnitt $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Optionaler Kabelschutzboden (gekürzt)

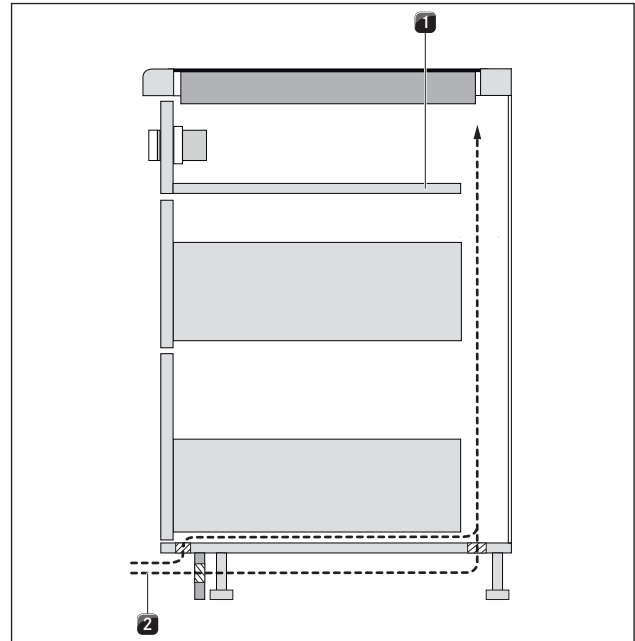


Abb. 5.6 Luftzufuhr Sockelbereich

- [1] Optionaler Kabelschutzboden (gekürzt)
- [2] Luftzufuhr über den Sockelbereich (Öffnungsquerschnitt $\geq 150 \text{ cm}^2$)

- i** Für eine ausreichende Luftzufuhr empfiehlt sich ein Öffnungsquerschnitt von mindestens 50 cm^2 in der Front des Küchenmöbels, oder ein Öffnungsquerschnitt von mindestens 150 cm^2 im Sockelbereich.

- Sorgen Sie unterhalb des Kochfelds für eine ausreichende Luftzufuhr.

5.4.5 Rückführung der Umluft bei Betrieb des Kochfeldabzugs als Umluftsystem

Bei Umluftsystemen muss in den Küchenmöbeln eine Rückströmöffnung vorhanden sein:

- $> 1000 \text{ cm}^2$ (pro Luftreinigungseinheit) in Kombination mit dem Gaskochfeld PKG3

- i** Werden mehrere Abzugssysteme im Umluftbetrieb betrieben, dann muss die Rückströmöffnung pro Luftreinigungseinheit entsprechend mehrfach berechnet werden. Beispiel: 2 Umluftsysteme = $2 \times (>1000 \text{ cm}^2)$

Für die Rückführung der Umluft kann die dazu benötigte Rückströmöffnung über einen gekürzten Sockel hergestellt werden. Ebenso kann ein Lamellensockel mit mindestens entsprechendem Öffnungsquerschnitt verwendet werden.

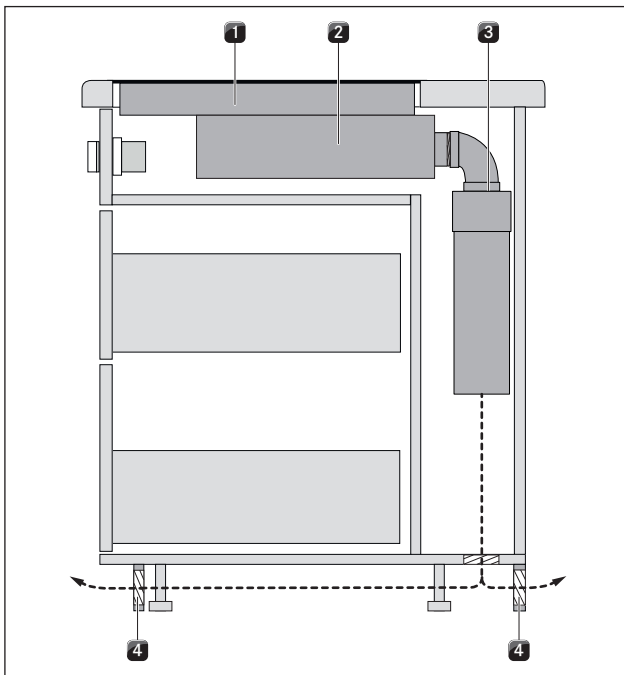


Abb. 5.7 Planungsbeispiel Rückführung der Umluft (Kücheninsel + PKG3 + PKAS3 + Luftreinigungseinheit)

- [1] Gaskochfeld PKG3
- [2] Kochfeldabzug PKAS3 (Umluft)
- [3] Luftreinigungseinheit (ULBF, ULB3)
- [4] Rückströmöffnung Umluft (Gesamt-Öffnungsquerschnitt $\geq 1000 \text{ cm}^2$ pro Luftreinigungseinheit)

► Sorgen Sie für eine ausreichende Rückströmöffnung

i Sollte die Gasflamme erlöschen, oder ein erhöhter Flammenverzug auftreten, muss die Rückströmöffnung vergrößert werden.

5.5 Ausschnittsmaße

i Alle Maße ab Vorderkante Frontblende.

Arbeitsplattenüberstand

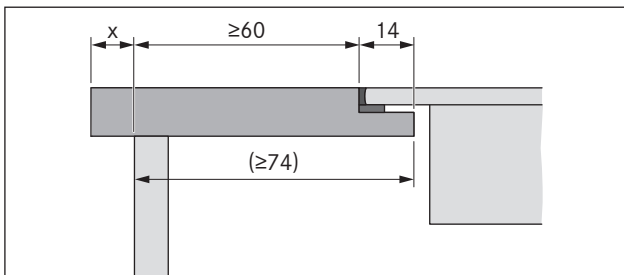


Abb. 5.8 Arbeitsplattenüberstand

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

i Beim Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB in Verbindung mit dem Kanalstück gerade PKA1FEV ist die flächenbündige Montage auch bei einer Arbeitsplattentiefe $\geq 650 \text{ mm}$ möglich.

5.5.1 Flächenbündige Montage

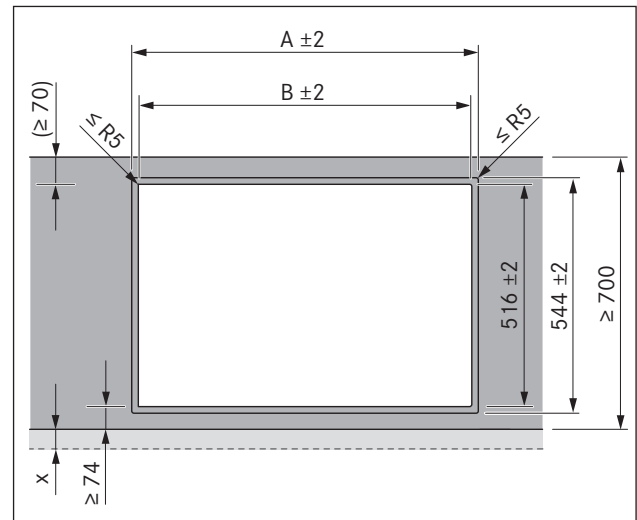


Abb. 5.9 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

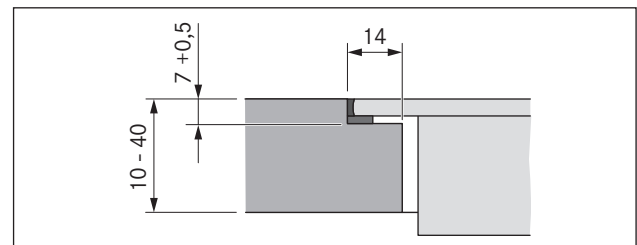


Abb. 5.10 Falzmaß für flächenbündige Montage

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

Tab. 5.2 Ausschnittsmaße der Geräte-Kombinationen bei flächenbündiger Montage

5.5.2 Aufsatzmontage

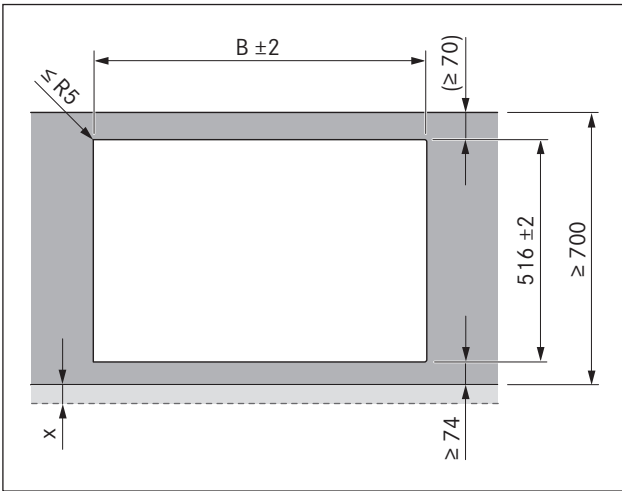


Abb. 5.11 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

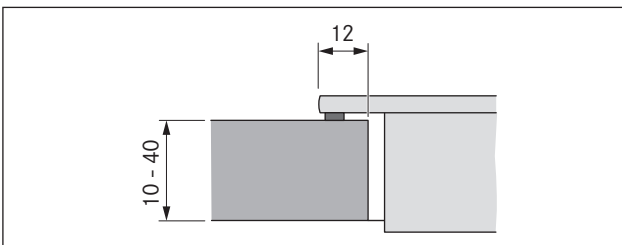


Abb. 5.12 Auflagemaß für Aufsatzmontage

Kochfelder / Kochfeldabzug		B in mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

Tab. 5.3 Ausschnittsmaße der Geräte-Kombinationen bei Aufsatzmontage

5.6 Einbau der Bedienkegel in die Blende des Unterschranks

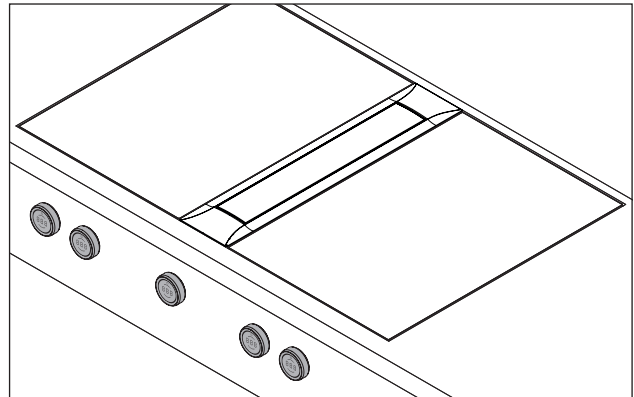


Abb. 5.13 Bedienkegel im eingebauten Zustand

► Bohren Sie alle Bohrungen vor, um ein Ausreißen der Blende zu verhindern.

5.6.1 Blendenbohrungen Kochfelder

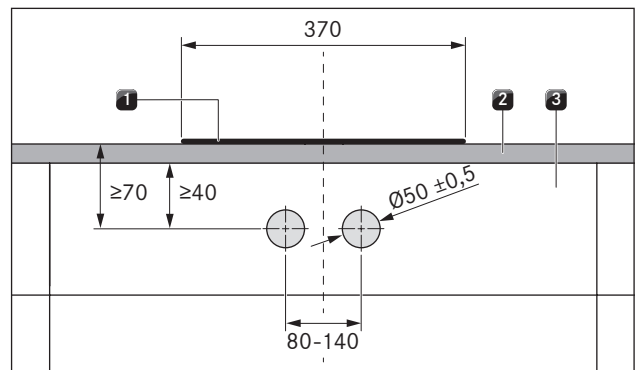


Abb. 5.14 Bohrbild Blendenbohrungen Kochfelder

- [1] Kochfeld
- [2] Arbeitsplatte
- [3] Blende

5.6.2 Blendenbohrungs-Beispiele

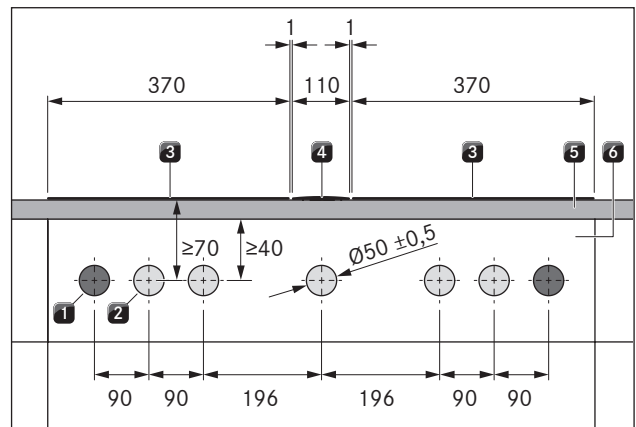


Abb. 5.15 Bohrbild Blendenbohrungen für 2 Kochfelder, 1 Kochfeldabzug und 2 Steckdosen

- [1] Bohrungen für Steckdose (2x außen)
- [2] Bohrungen für Bedienknebel (5x)
- [3] Kochfeld (2x)
- [4] Kochfeldabzug
- [5] Arbeitsplatte
- [6] Blende

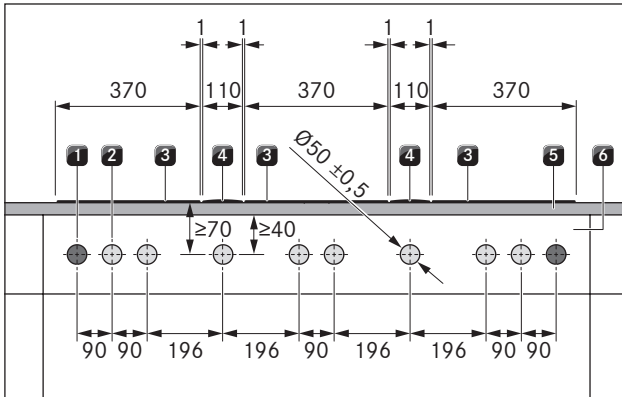


Abb. 5.16 Bohrbild Blendenbohrungen für 3 Kochfelder, 2 Kochfeldabzüge und 2 Steckdosen

- [1] Bohrungen für Steckdose (2x außen)
- [2] Bohrungen für Bedienknebel (8x)
- [3] Kochfeld (3x)
- [4] Kochfeldabzug (2x)
- [5] Arbeitsplatte
- [6] Blende

5.6.3 Bedienknebel montieren

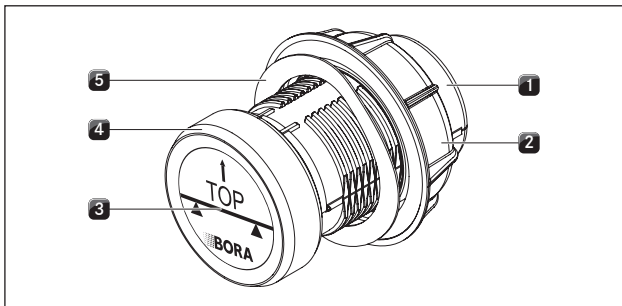


Abb. 5.17 Aufbau Bedienknebel

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

i Bei Stahlfronten darf die Wellenfeder nicht verwendet werden. Die entsprechenden Montageschritte entfallen ersatzlos.

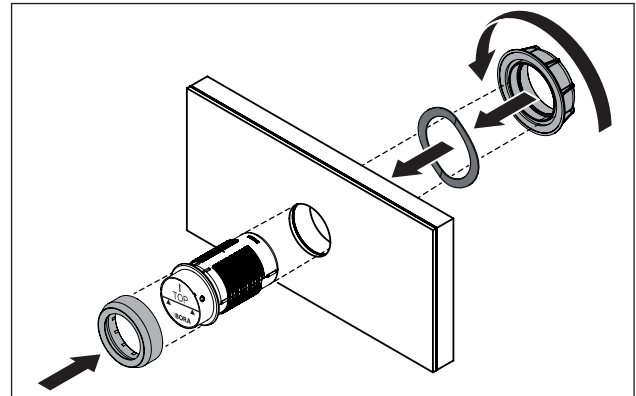


Abb. 5.18 Bedienknebel montieren

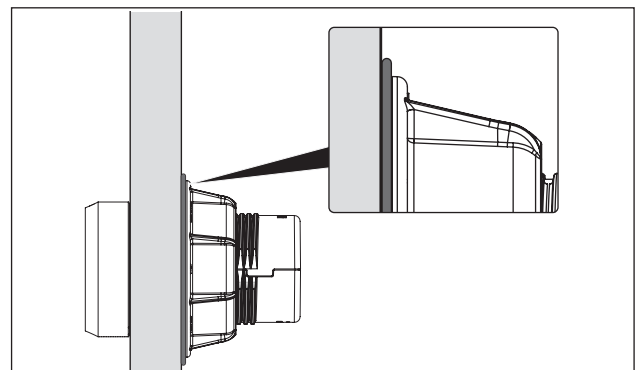


Abb. 5.19 Wellenfeder nach abgeschlossener Montage

- ▶ Ziehen Sie den Knebelring [4] ab.
- ▶ Schrauben Sie die Universalmutter [2] ab.
- ▶ Ziehen Sie die Wellenfeder [5] ab.
- ▶ Stecken Sie das Knebelgehäuse [1] von vorne durch das Loch in der Blende.
- ▶ Stecken Sie die Wellenfeder [5] von hinten auf das Knebelgehäuse [1] (nicht bei Stahlfronten).
- ▶ Schrauben Sie die Universalmutter [2] von hinten auf das Knebelgehäuse [1] und ziehen Sie diese leicht an.
- ▶ Richten Sie das Knebelgehäuse [1] waagrecht aus.
- ▶ Ziehen Sie die Universalmutter [2] fest.
- Die Wellenfeder (falls verwendet) muß flach zusammengedrückt sein.
- ▶ Entfernen Sie den Aufkleber [3].
- ▶ Stecken Sie den Knebelring [4] auf das Knebelgehäuse [1].

5.7 Gasinstallation

- i** Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen.
- i** Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.
- i** Der Gasanschluss muss vor dem Einbau des Kochfeldes in die Arbeitsplatte erfolgen.

Belüftung

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

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

5.7.1 Gasanschluss

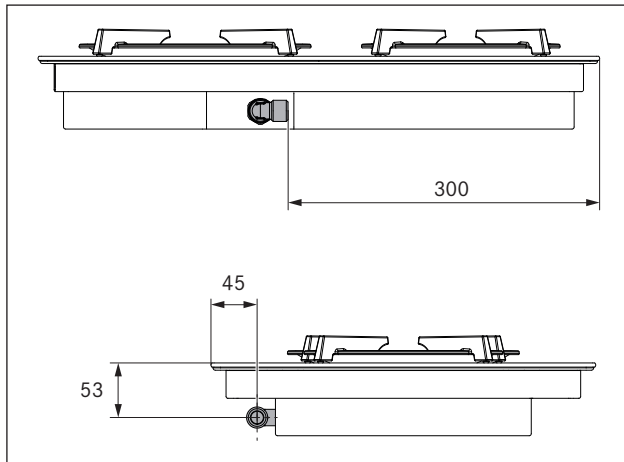


Abb. 5.20 Gasanschluss-Position

Der Gasanschluss erfolgt am Gerät über ein vormontiertes Winkelstück mit einem $\frac{1}{2}$ " zylindrischem Innengewinde. Sollte aufgrund der nationalen Vorschriften ein konischer Anschluss vorgeschrieben sein, so ist das Übergangsstück zylindrisch-konisch (im Lieferumfang) einzusetzen.

5.7.2 Herstellung des Gasanschlusses

- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Prüfen Sie die Gasart und den Gasdruck der Gasversorgungsleitung.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der richtigen Düsenart ausgestattet ist, damit eine korrekte Brennerflamme und ein sicherer Betrieb gewährleistet ist.
- ▶ Ziehen Sie die Schutzkappe vom Anschlusswinkel ab.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an.
- ▶ Überprüfen Sie alle Verbindungen zwischen Kochfeld und dem Gasanschluss mit geeigneten Prüfmitteln. Leckagen sind nicht zulässig.
- ▶ Erstellen Sie ein Lecktest Protokoll und übergeben Sie dieses an den Nutzer.

5.7.3 Gasart umstellen

- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr der Gasversorgungsleitung ab.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ab.

- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.

Gas-Brennerdüse im Gas-Brenner wechseln

- i** Die Umstellung der Gasdüsen, der Gasart und des Gasdruckes darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker oder BORA-Servicetechniker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.
- i** Die Düsen regeln den maximalen Gasdurchfluss je Brenner und Gasart/-druck.
- i** Das Gaskochfeld ist werkseitig auf Erdgas G20/20mbar voreingestellt (vormontiert). Wird eine andere Gasart verwendet, muss diese im Konfigurationsmenü am Kochfeld angepasst werden.
- i** Verwenden Sie nur gestempelte und zugelassene Düsen.

Cat.	
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar, BE, FR
I2E	G20:20 mbar, DE, LU, PL, RO
I2EK	G25.3: 25 mbar, NL
I2L	G25: 25 mbar, NL
I2ELL	G20/G25: 20/25 mbar, DE/LU
I2H	G20: 20 mbar, AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LU, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I3+	G30/G31: 28-30/37 mbar, BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR
I3B/P	G30/31: 30 mbar, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, IT, LT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, TR
I3B/P	G30/31: 50 mbar, AT, CH, DE, FR, SK
I3P	G31:37 mbar, BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar, G30/G31: 28-30/37 mbar, BE, FR
II2EK3B/P	G25.3: 25 mbar, G30/31: 30 mbar, NL
II2ELL3B/P	G20/G25/G30: 20/20/50 mbar, DE
II2H3+	G20:20 mbar, G30/31: 28-30/37 mbar, CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/G31: 30 mbar, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/31: 50 mbar, AT, CH, SK
II2L3B/P	G25: 25 mbar, G30/31: 30 mbar, RO

Tab. 5.4 Gaskategorien Übersicht

AT	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
BE	eingestellt:	Erdgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	ingesteld:	Aardgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
CH	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
CH	impostato per:	Gas metano H	I2H	
CH	impostato per:	Gaz naturel H	I2H	
CY	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H		20 mbar
CZ	nastaveno na:	Zemní plyn H	I2H	20 mbar
DE	eingestellt:	Erdgas E	I2H	20 mbar
DK	sat på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
EE	sisse lülitatud:	Maagaas H	I2H	20 mbar
ES	ajustado:	Gas natural H	I2H	20 mbar
FI	asetettu:	Maakaasu H	I2H	20 mbar
FR	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
GB	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
GR	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H	I2H	20 mbar
HR	uključeno:	Prirodni plin H	I2H	20 mbar
IE	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
IS	sett á:	jarðgas H		20 mbar
IT	aggiustato a:	Gas naturale H	I2H	20 mbar
LT	nustatytas:	Gamtinės dujos H	I2H	20 mbar
LU	festgeluecht:	Natierlech Gas E		20 mbar
LV	ieslēgts:	Dabaszgāze H	I2H	20 mbar
MT	issettjat fuq:	Gass naturali H		20 mbar
NO	satt på:	Naturgass H	I2H	20 mbar
PL	ustawić:	Gaz ziemny E	I2H	20 mbar
PT	regulado para:	Gás natural H	I2H	20 mbar
RO	setat pe:	Gaz natural H	I2H, I2E	20 mbar
SE	sätt på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
SI	nastavljen na:	Zemeljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

Tab. 5.5 Voreinstellungen Gaskochfeld

Der Stempel auf den Düsen entspricht den Werten in der aufgeführten Düsentabelle und befindet sich entweder oben oder seitlich an den Düsen.

Gasart/Gasdruck mbar	Ø SR-Brenner/ Normal-Brenner	Ø R-Brenner/ Stark-Brenner
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/37	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30 - 50 mbar		

Tab. 5.6 Düsentabelle

Gesamt-Nennanschlusswerte für Flüssiggas:

Gasart	mbar	kW	g/h	m ³ /h
G30/G31	50	4,90	364	0,143
G30	29	5,00	364	0,143

Tab. 5.7 Nennanschlusswerte Flüssiggas

Gesamt-Nennanschlusswerte für Erdgas:

Gasart	mbar	kW	m ³ /h
G20	20	5,00	0,48
G25	25	5,10	0,55
G25.3	25	5,10	0,54
G20	13	5,00	0,48
G25	20	4,80	0,55

Tab. 5.8 Nennanschlusswerte Erdgas

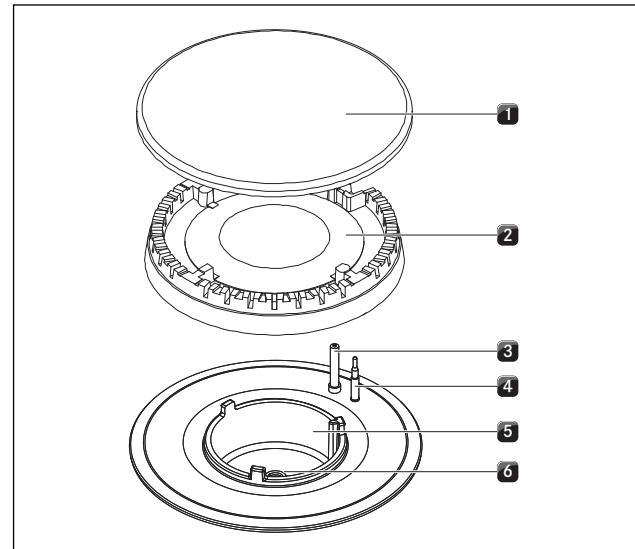


Abb. 5.21 Gas-Brenner Aufbau

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

- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Deckel [1] vom Brenner-Kopf [2] ab.
- ▶ Entnehmen Sie den Brenner-Kopf [2] vom Gasauslass.

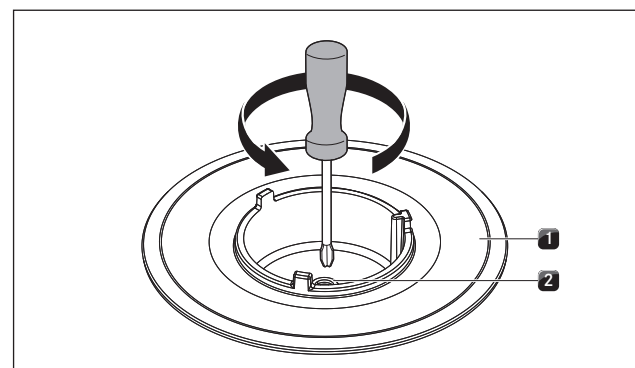


Abb. 5.22 Kochstellenbrenner mit Gas-Brennerdüse

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

- ▶ Schrauben Sie die Gas-Brennerdüse [2] aus dem Gas-Brenner [1] heraus

Befestigung des Kochfelds

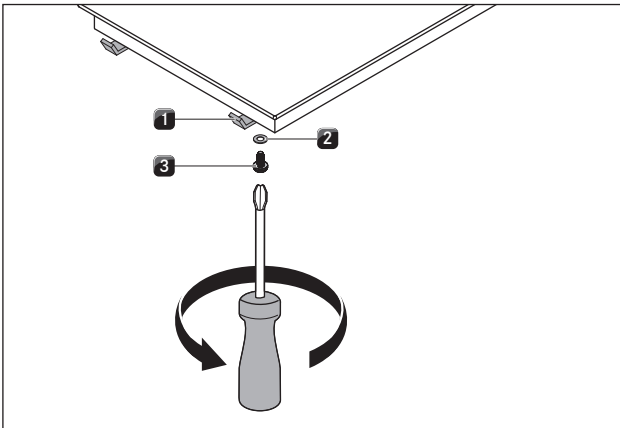


Abb. 5.26 Befestigungsklammern

- [1] Befestigungsklammer
- [2] Unterlegscheibe
- [3] Schraube

- ▶ Befestigen Sie das Gerät mit den Befestigungsklammern [1].
- ▶ Ziehen Sie mit der Schraube [3] unter Verwendung der Unterlegscheibe [2] die Befestigungsklammern mit max. 2 Nm fest.
- ▶ Kontrollieren Sie die korrekte Ausrichtung.

5.8.2 Einbau um 180° gedreht (alternative Einbauvariante)

Einbau um 180° gedreht

- ▶ Drehen Sie das Kochfeld um 180°.

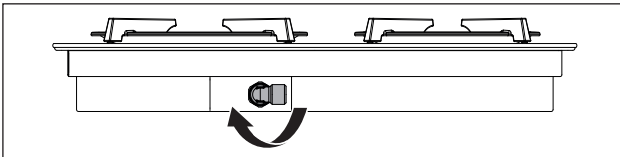


Abb. 5.27 Gasanschluss-Winkelstück um 180° drehen

- ▶ Drehen Sie den Gasanschluss-Winkelstück um 180°, damit der Anschluss nach hinten erfolgen kann.
- ▶ Gehen Sie beim Einbau wie zuvor beschrieben vor.
- ▶ Stellen Sie im Konfigurationsmenü des Kochfeldabzugs die Einbauart um (s. Konfigurationsmenü in der Bedienungsanleitung des Kochfeldabzugs).

i Erfolgt die Montage um 180° gedreht, dann befinden sich bei den Kochfeldern die Anschlüsse für die Bedienknöpfe und die Schnittstelle für den Kochfeldabzug hinten.

i Kabel in ausreichender Länge sind im Lieferumfang enthalten.

5.9 Kommunikation und Stromanschluss herstellen

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- Der Stecker der Netzanschlussleitung muss nach der Montage zugänglich sein.

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird, muss diese ersetzt werden.

i Die Gerätekomponenten werden mittels der im Lieferumfang enthaltenen Flachbandkabel verbunden.

5.9.1 Bedienknöpfe anschließen

i Bedienknöpfe dürfen am Gerät nur an den dafür vorgesehenen Anschlüssen angeschlossen werden.

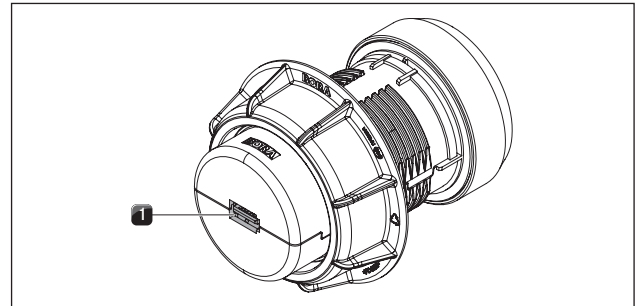


Abb. 5.28 Rückseite Bedienknopf mit Anschluss

- [1] Anschluss Bedienknopf Rückseite

- ▶ Stellen Sie die Verbindungen zwischen den Geräten und den Bedienknöpfen her.

Bedienknöpfe am Kochfeld anschließen

i Bei normaler Ausrichtung befinden sich die Anschlüsse bei den Kochfeldern vorne.

i Werksseitig ist der linke Bedienknopf für die Bedienung der vorderen Kochzone (Zone 1) und der rechte Bedienknopf für die Bedienung der hinteren Kochzone (Zone 2) vorgesehen.

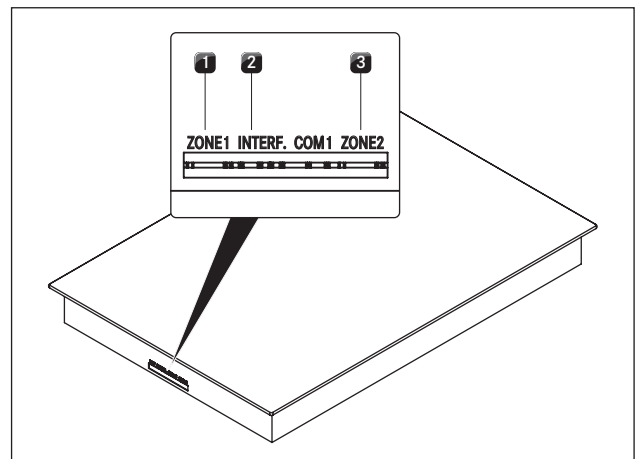


Abb. 5.29 Anschlüsse am Kochfeld

- [1] Anschluss Bedienknopf Kochzone vorne (Zone 1)
- [2] Anschluss Schnittstelle zur Abzugselektronik
- [3] Anschluss Bedienknopf Kochzone hinten (Zone 2)

Standard-Anschluss der Kochzonen

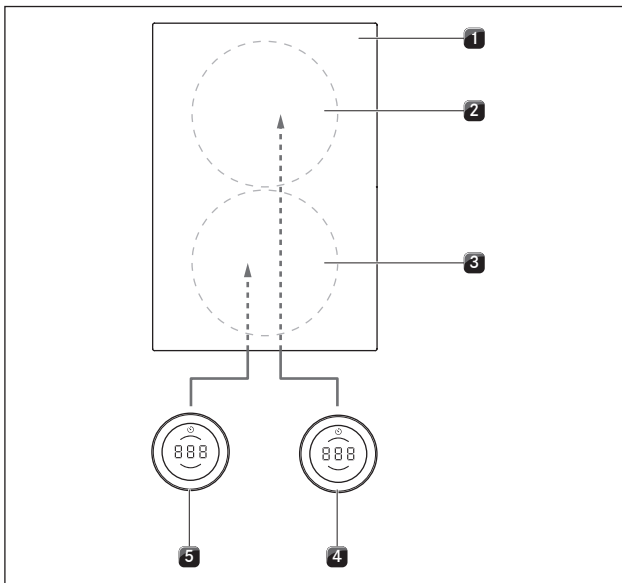


Abb. 5.30 Standard-Anschluss bei Geräten mit Anschluss vorne

- [1] Kochfeld
- [2] Kochzone hinten (Zone 2)
- [3] Kochzone vorne (Zone 1)
- [4] Bedienknebel Kochzone hinten (Zone 2)
- [5] Bedienknebel Kochzone vorne (Zone 1)

Anschluss der Kochzonen bei um 180° gedrehtem Einbau

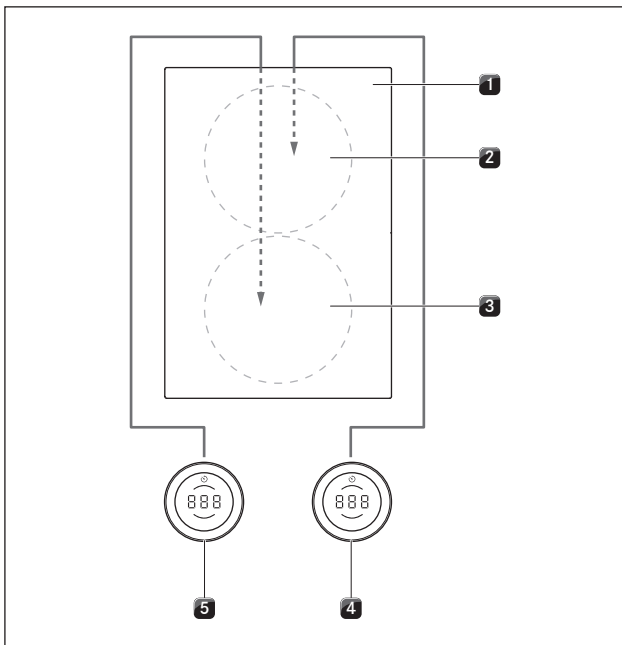


Abb. 5.31 Anschluss der Kochzonen bei 180°-Einbau und bei Geräten mit Anschluss vorne

- [1] Kochfeld
- [2] Kochzone hinten (Zone 1)
- [3] Kochzone vorne (Zone 2)
- [4] Bedienknebel Kochzone hinten (Zone 1)
- [5] Bedienknebel Kochzone vorne (Zone 2)

- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des linken Bedienknobels [5] mit dem Anschluss „Zone 2“ am Kochfeld [1].
- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des rechten Bedienknobels [4] mit dem Anschluss „Zone 1“ am Kochfeld [1].
- ▶ Stellen Sie im Konfigurationsmenü die Zuordnung der Kochzonen innerhalb der Bedienknebelanzeige richtig (s. Konfigurationsmenü, Einbau 0° oder 180°).

5.9.2 Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern herstellen

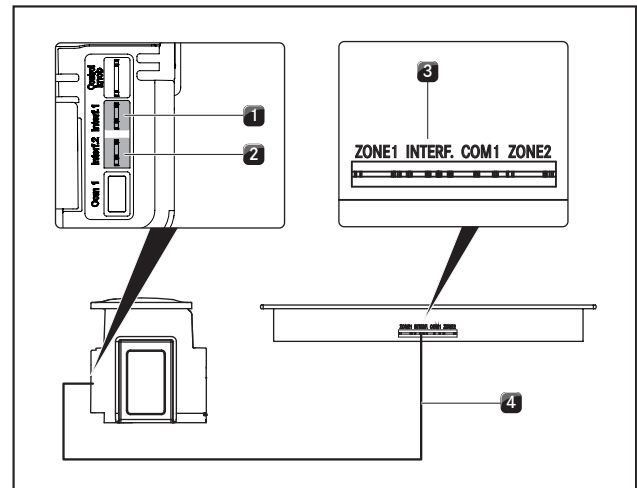


Abb. 5.32 Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern herstellen

- [1] Anschluss Kommunikationsleitungen Kochfeldabzug für linkes Kochfeld
- [2] Anschluss Kommunikationsleitungen Kochfeldabzug für rechtes Kochfeld
- [3] Anschluss Kommunikationsleitung Kochfeld
- [4] Kommunikationsleitung Kochfeld - Kochfeldabzug

- ▶ Verbinden Sie über die dafür vorgesehenen Kommunikationsanschlüsse den Kochfeldabzug [1] / [2] mit dem Kochfeld bzw. den Kochfeldern [3].
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Kabel.

i Nur mit einer korrekten Kommunikations-Verbindung zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern steht für die Geräte der volle Funktionsumfang zur Verfügung.

5.9.3 Stromanschluss herstellen

i Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen.

i Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.

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

Stromanschluss Kochfeld

Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss bestimmten, gerätespezifischen Vorgaben entsprechen (s. Tab. Absicherung und Mindestquerschnitt).

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

Vorgaben Netzanschlussleitung und Anschlussschema

Anschluss	Absicherung	Leitungsquerschnitt	Netzanschlussleitung
1-Phasen-Anschluss	1 x 16 A	1,5 mm ²	Typ H05VVH2-F

Tab. 5.9 Absicherung und Mindestquerschnitt

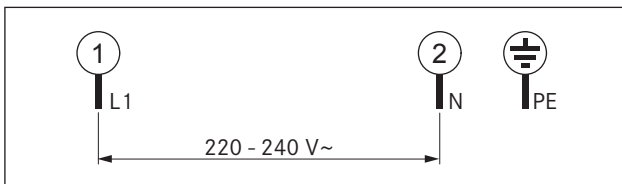


Abb. 5.33 Anschlussschema 1-phasig

Kochfeld ans Stromnetz anschließen

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes aus.
- ▶ Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▶ Schließen Sie das Kochfeld ausschließlich durch eine feste Verbindung an eine Netzanschlussleitung an.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.
- ▶ Nehmen Sie das Kochfeld in Betrieb (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen auf korrekte Arbeitsweise.

5.10 Grundkonfiguration

Wenn die Montage abgeschlossen ist, müssen Sie grundlegende Einstellungen vornehmen (diese Einstellungen können später jederzeit wieder geändert werden).

- i** Eine genaue Anleitung zur Grundkonfiguration und alle nötigen Infos finden Sie in der Bedienungsanleitung im Kapitel „Konfigurationsmenü“.

5.10.1 Gas-Konfiguration

- i** Die Umstellung der Gasdüsen, der Gasart, des Gasdrucks und der Gas-Kennlinien darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker oder BORA-Servicetechniker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.
 - i** Die Gas-Kennlinie A darf nicht bei Flüssiggas (G30/31) verwendet werden.
 - i** Korrekte Einstellungen für die Gasart, den Gasdruck und die passende Kennlinie sind für den gefahrlosen und störungsfreien Betrieb des Gaskochfelds wichtig.
 - i** Eine detaillierte Anleitung zum Konfigurationsmenü finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- ▶ Nehmen Sie die Einstellungen im Gas-Konfigurationsmenü vor (siehe Kap. Konfigurationsmenü).

5.11 Erstinbetriebnahme

- i** Eine detaillierte Anleitung zur Bedienung des Systems BORA Professional 3.0 finden Sie in der Bedienungsanleitung (siehe Kap. Funktionen und Bedienung).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass vor der Erstinbetriebnahme sämtliche Geräte korrekt angeschlossen sind und über eine Spannungsversorgung verfügen (eingesichert).
- Ausnahme: Bei der Erstinbetriebnahme ist es dem Küchenmonteur erlaubt zur Durchführung der Grundkonfiguration die Steuerungseinheit vorübergehend zu bestromen (z.B. während der Bauphase mit Baustrom).
 - Die getroffenen Einstellungen werden gespeichert und bleiben auch nach der Trennung vom Stromnetz erhalten.
 - Den endgültigen Stromanschluss der Geräte darf nur anerkanntes Fachpersonal durchführen.

5.11.1 Erstinbetriebnahme Gaskochfeld

- i** Die Erstinbetriebnahme erfolgt, wenn die Montage und die Konfiguration des Gaskochfelds abgeschlossen sind.

- ▶ Schalten Sie die Kochzone ein.

Die elektronische Gas-Regelung kalibriert sich (Surrgeräusche) und anschließend erfolgt die automatische Zündung der Gasflamme an der ausgewählten Kochzone.

Die Gasflamme brennt stabil und gleichmäßig.

Erstinbetriebnahme Gaskochfeld bei gleichzeitigem Betrieb mit dem Kochfeldabzug

- ▶ Schalten Sie den Kochfeldabzug mit maximaler Leistungsstufe ein.
- ▶ Schalten Sie alle Kochzonen mit minimalster Leistungsstufe ein.

Die elektronische Gas-Regelung kalibriert sich (Surrgeräusche) und anschließend erfolgt die automatische Zündung der Gasflamme an der ausgewählten Kochzone.

Die Gasflamme brennt stabil und erlischt nicht (keine Wiederanzündung). Eine leichte Beeinflussung der Gasflamme durch den Kochfeldabzug (Luftzug) ist normal.

- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen des Kochfeldabzuges und des Kochfeldes auf korrekte Arbeitsweise.
- ▶ Prüfen Sie die korrekte Arbeitsweise der Brennerflamme, insbesondere in Betrieb mit dem Kochfeldabzug.

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

Störungen bei der Erstinbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Flüssiggasflaschen sind Störungen möglich:

Der Brenner zündet nicht. Der Bedienknebel gibt einen Signalton aus und die Leistungsstufenanzeige blinkt.

Luft kann sich in der Gasleitung befinden.

- ▶ Wiederholen Sie über einen Touch auf den Bedienknebel den Zündvorgang.

Der Brenner zündet nicht und das Kochfeld zeigt keine Reaktion.

Die elektronische Gasregelung muss sich neu kalibrieren.

- ▶ Führen Sie über die Konfiguration \square h den Reset der Gasregelung durch.

Die Bedienknebelanzeige gibt eine Fehlermeldung aus (z.B. E001).

- ▶ Führen Sie über die Konfiguration \square h den Reset der Gasregelung durch.

5.12 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie alle Geräte einer gründlichen Funktionsprüfung nach Kap. „5.11.1 Erstinbetriebnahme Gaskochfeld“
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kap. „Störungsbehebung“ in der Bedienungsanleitung.

5.13 Geräte verfugen

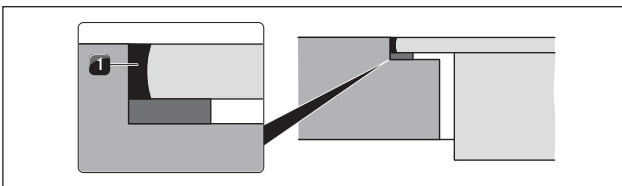


Abb. 5.34 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

[1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

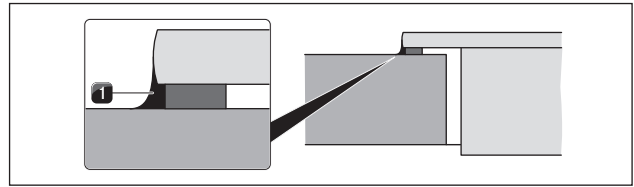


Abb. 5.35 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

[1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

- ▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten und der Erstinbetriebnahme die Geräte umlaufend (auch zwischen Kochfeldabzug und Kochfeld) mit schwarzer hitzebeständiger Silikondichtmasse [1].
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Silikondichtmasse unter das Gerät gelangt.

5.14 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Kleben Sie das mitgelieferte Typenschild auf die Rückseite dieser Anleitung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und alle mitgelieferten Unterlagen zur sicheren Aufbewahrung.

6 Konfigurationsmenü

Menü-Übersicht

Gas-Konfigurationsmenü	
CE	Konfiguration GPU
CF	Kennlinie Gasbrenner
CH	GPU-Reset

Tab. 6.1 Gas-Konfigurationsmenü

6.1 Menü bedienen

Menü aufrufen

- i** Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn das Gerät eingeschaltet, aber inaktiv sind (= Leistungsstufe 0).

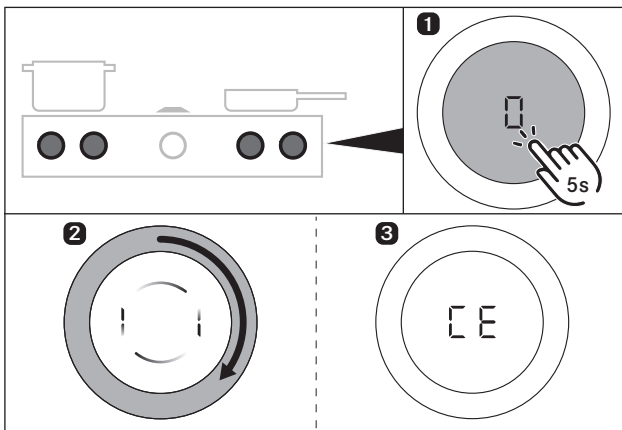


Abb. 6.1 Menü aufrufen

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

Erklärung der Menüpunkt-Anzeige (z.B. CE3):

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 (s. Menü-Übersicht).
- ▶ Führen Sie zur Bestätigung einen Touch-Befehl aus.

Einstellungen vornehmen, bestätigen und speichern

- ▶ Drehen Sie den Knebelring bis zur gewünschten Einstellung (Einstellmöglichkeiten s. Beschreibung der Menüpunkte).
- ▶ 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 $\overline{\text{End}}$ zum beenden des Menüs.
- ▶ Drehen Sie Knebelring bis $\overline{\text{End}}$
 - ▶ Bestätigen Sie die Auswahl durch einen Touch-Befehl.
 - Das Menü wird beendet und es wird die Standardanzeige angezeigt.
- 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.

6.2 Erstinbetriebnahme

6.2.1 Menüpunkte der Gas-Konfiguration

- i** Die Umstellung der Gasdüsen, der Gasart, des Gasdrucks und der Gas-Kennlinien darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker oder BORA-Servicetechniker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.
- i** Korrekte Einstellungen sind für den gefahrlosen und störungsfreien Betrieb des Gaskochfelds wichtig.

Menüpunkt CE: Konfiguration GPU

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

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

Tab. 6.2 Gasart und Gasdruck einstellen

- ▶ Wählen Sie die korrekte Einstellung.

Menüpunkt : Kennlinie Gasbrenner

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

Kennlinie A:

Die Kennlinie A bietet die feinste Abstufung der Leistungswerte, welche nur im Idealfall und nur bei Erdgas (G20, G25, G25.3) eingestellt werden kann.

Der Idealfall tritt ein wenn:



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

Kennlinie B:

Werkseitig eingestellte Kennlinie mit einer ausgewogenen Abstufung der einzelnen Leistungsstufen.


Kennlinie C:

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




Einstellung	Kennlinie Gasbrenner
	Kennlinie A
	Kennlinie B (Werkseinstellung)
	Kennlinie C

Tab. 6.3 Kennlinien für den Gasbrenner

► Wählen Sie die passende Kennlinie aus.

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

Menüpunkt : GPU-Reset

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

Einstellung	GPU-Reset
	Reset einer verriegelten GPU durchführen

Tab. 6.4 Reset einer verriegelten GPU durchführen

► Führen Sie bei Bedarf einen Reset durch.

7 Funktionen und Bedienung

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

7.1 Knebel-Bedienung

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.

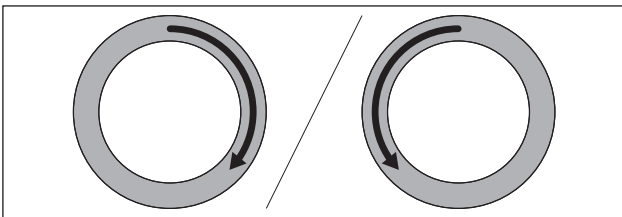


Abb. 7.1 Bedienung des Knebelrings

Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts):

- Einschalten
- Leistungsstufe/Wert erhöhen
- Menü-Navigation

Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links):

- Ausschalten
- Leistungsstufe/Wert reduzieren
- Menü-Navigation

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. 7.1 Bedienung der Touch-Fläche

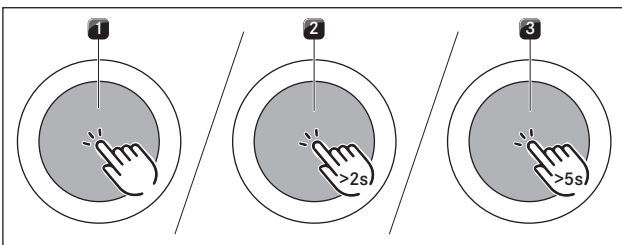


Abb. 7.2 Grafische Darstellung der Touch-Befehle

- [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

Verwendung von Extra-Long-Press-Befehlen:

- Filterstandzeit zurücksetzen
- Konfigurationsmenü aufrufen

7.2 System ein-/ausschalten

Einschalten

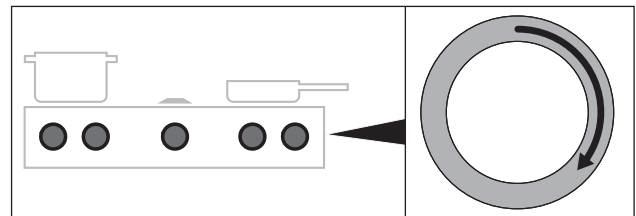


Abb. 7.3 System einschalten

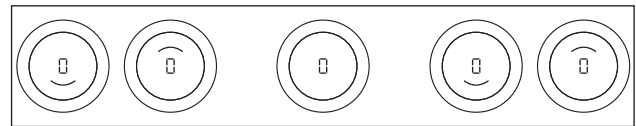


Abb. 7.4 Standardanzeige nach dem Einschalten

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

- i** Wenn nach dem Einschalten bei allen Bedienknebeln \square angezeigt wird, ist die Kindersicherung aktiv. Eine Bedienung ist dann erst nach dem Entsperren möglich (s. Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren bzw. Kindersicherung dauerhaft deaktivieren).

Ausschalten

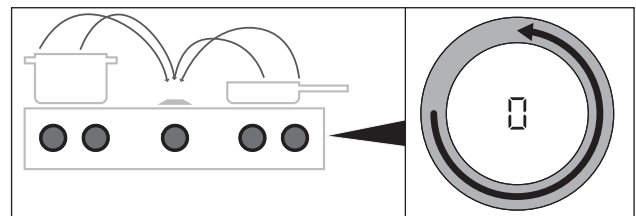


Abb. 7.5 Geräte ausschalten

- 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.

Ein Kochfeld war eingeschaltet

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

7.3 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 (s. Kap. Reinigung).

7.3.1 Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder

Kochfelder werden mit 2 Bedienknäbeln bedient.

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

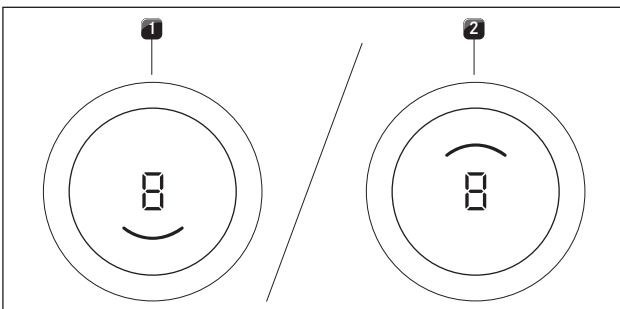


Abb. 7.6 Kochzonenanzeige

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

7.3.2 Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld PKG3

- i** Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Flüssiggasflaschen ist es möglich, dass der Brenner nicht zündet. Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung oder die elektronische Gasregelung muss sich neu kalibrieren. Folgen Sie den Anweisungen der Erstinbetriebnahme (s. Kap. Erstinbetriebnahme).

- i** Durch die Verwendung von emaillierten Gussteilen sind geringe Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten üblich. Zudem kann an den Auflagepunkten Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann. Diese Punkte sind normal und stellen keine Beeinträchtigung dar.

- i** Durch die Benutzung kann es bei einigen Bauteilen des Gas-Kochfeldes zu Verfärbungen kommen. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Gas-Flamme und Funktion des Kochfeldes nicht.

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

- i** Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus, wenn während des Betriebs des Gaskochfeldes Rauch oder ein Brand entsteht.

- i** Schließen Sie die Gaszufuhr bei Gasgeruch oder bei Störungen an der Gasinstallation. Öffnen Sie die Fenster und sorgen Sie für gute Belüftung.

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellungsraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z. B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Richtige Verwendung der Gas-Kochstelle

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

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

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

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

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

Für maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch empfehlen wir:

- ▶ Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Topfboden die Flamme voll bedeckt und die Flamme nicht darüber hinaus brennt.
- ▶ Verwenden Sie für jeden Gas-Brenner geeignete Kochtöpfe.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr zentriert auf die Gaskochstelle.
- ▶ Wenn der Topfinhalt kocht, stellen Sie den Gas-Brenner auf eine schwächere Leistungsstufe (kleine Flamme).
- ▶ Passen Sie die Abzugsleistung des Kochfeldabzugs der Leistungsstufe des Gas-Kochfeldes an.

Gleichzeitiger Betrieb des Gaskochfeldes und des Kochfeldabzugs

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

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

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

7.3.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

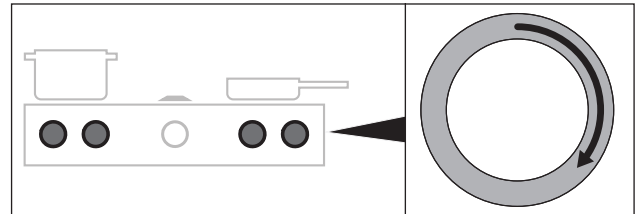


Abb. 7.7 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

Leistungsstufe verringern

- ▶ Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

7.3.4 Powerstufe Kochzonen

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

i Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzen.

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

- ▶ Drehen Sie den Knebelring im Uhrzeigersinn bis zur Powerstufe P.

i Nach 20 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

- Einstellen einer anderen Leistungsstufe für die Kochzone mit aktiver Powerstufe

7.4 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 Gaskochfeld PKG3

Für Gaskochfelder stehen insgesamt 3 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

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

Tab. 7.2 Funktionsmenü Gaskochfeld PKG3

Funktionsmenü aufrufen

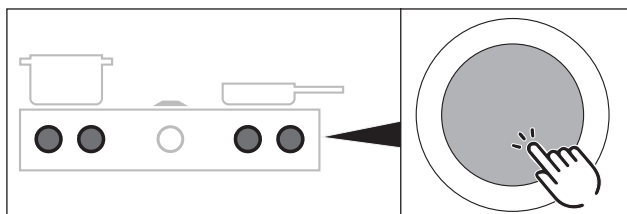


Abb. 7.8 Funktionsmenü eines Kochfelds aufrufen

- Touch am Bedienknopf eines Kochfelds
- Das Funktionsmenü wird aufgerufen.
- In der Bedienknobelanzeige wird der erste Menüpunkt angezeigt.

7.4.1 Variable Warmhaltefunktion

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. 7.3 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

- Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldes.

► Treffen Sie folgende Einstellungen:

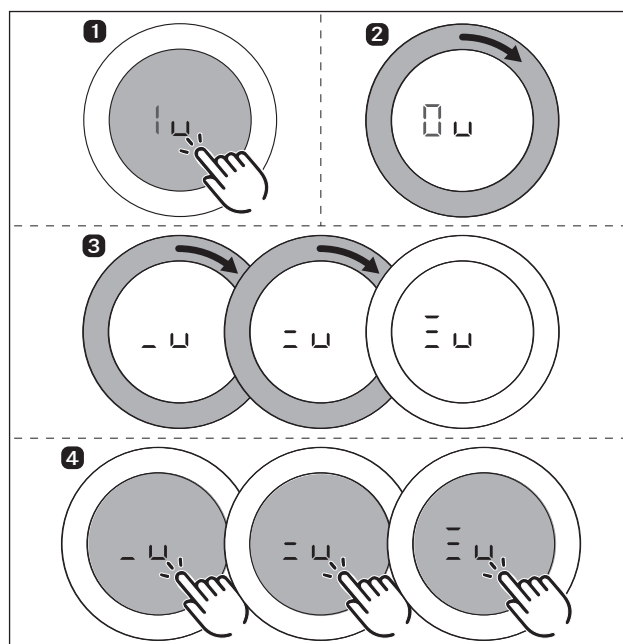


Abb. 7.9 Warmhaltefunktion aktivieren (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die ausgewählte Warmhaltestufe wird aktiviert.
- In der Bedienknobelanzeige wird — u / = u / ≡ u angezeigt.

Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

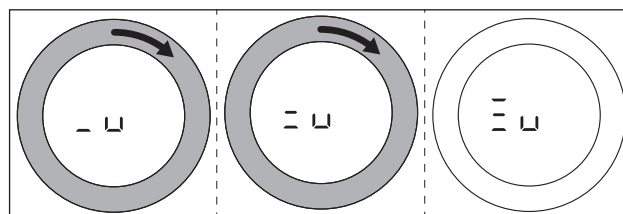


Abb. 7.10 Aktive Warmhaltestufe erhöhen

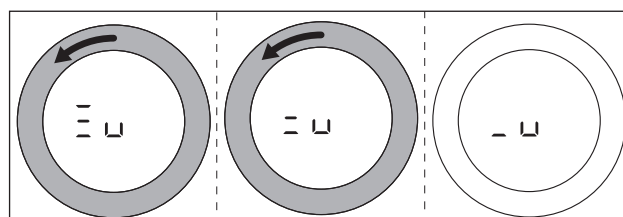


Abb. 7.11 Aktive Warmhaltestufe verringern

Warmhaltefunktion deaktivieren

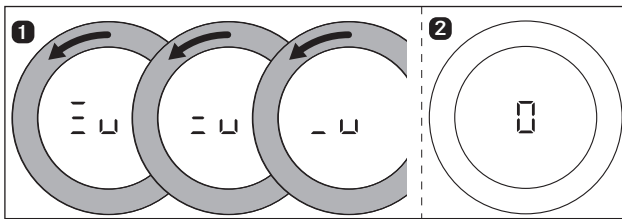


Abb. 7.12 Warmhaltefunktion deaktivieren

- Die Kochzone wird deaktiviert und in der Bedienknebelanzeige wird angezeigt.
- In der Bedienknebelanzeige erscheint gegebenenfalls die Restwärmanzeige H.

7.4.2 Timer-Funktion/Abschaltautomatik

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 1 Minute bis 120 Minuten einstellen.

Kochzonen-Timer aktivieren

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

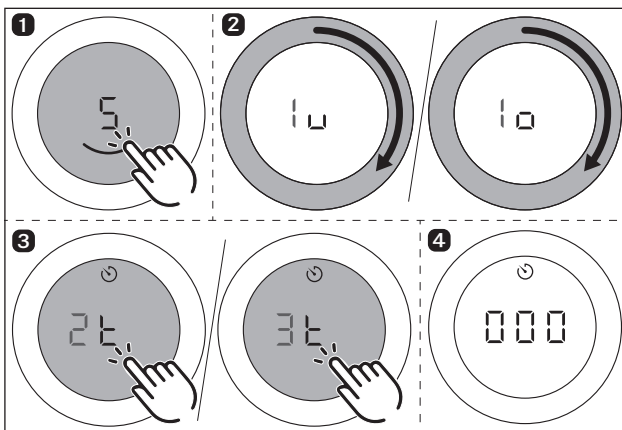


Abb. 7.13 Kochzonen-Timer aktivieren

- Der Timer wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- In der Bedienknebelanzeige wird die einzustellende Zeit beginnend bei 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

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

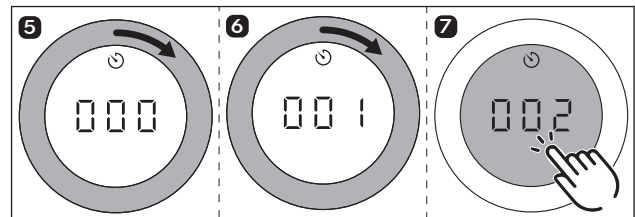


Abb. 7.14 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

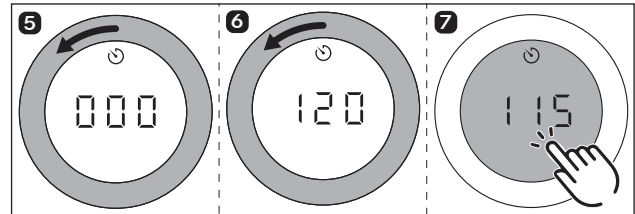


Abb. 7.15 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- Im Bereich 0 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 (s. „Kochzonen-Timer aktivieren“).
- ▶ 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 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 und die Kochzone wird abgeschaltet.

Zeit abgelaufen

- Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Bedienknebelanzeige zeigt 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.

7.4.3 Ankochautomatik

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.

PKG3	
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. 7.4 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...

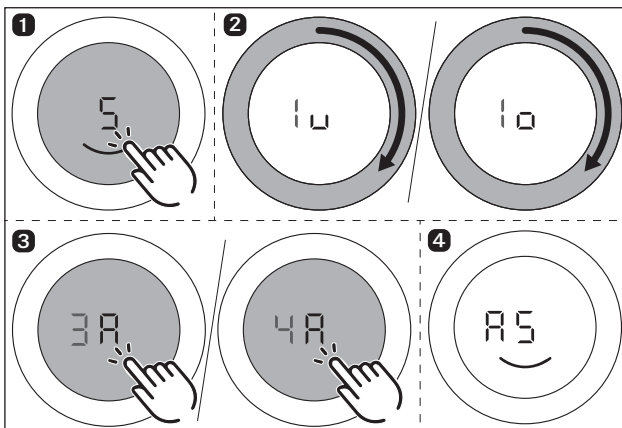


Abb. 7.16 Ankochautomatik aktivieren

- 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

8 Reinigung und Pflege

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

Komponente	Reinigungszyklus
Bedienknebel:	
Knebelring/Knebelgehäuse	sofort nach jeder Verschmutzung
Gas-Kochfeld:	
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung
Topfträger	gründlich mit handelsüblichen Reinigern
Gas-Brenner	

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.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder

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

8.2 Kochfelder reinigen

8.2.1 Glaskeramik-Kochfelder reinigen

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

Wenn das Kochfeld heiß ist:

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

Starke Verschmutzungen

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

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.

- i** Durch die Verwendung von emaillierten Gussteilen sind geringe Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten üblich. Zudem kann an den Auflagepunkten Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann. Diese Punkte sind normal und stellen keine Beeinträchtigung dar.

8.2.2 Reinigen der Topfträger

- i** Die Oberfläche des Topfträgers wird im Lauf der Zeit etwas matter. Das ist ganz normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.
- i** Die Topfträger müssen nach jeder Verschmutzung von Hand gereinigt werden.

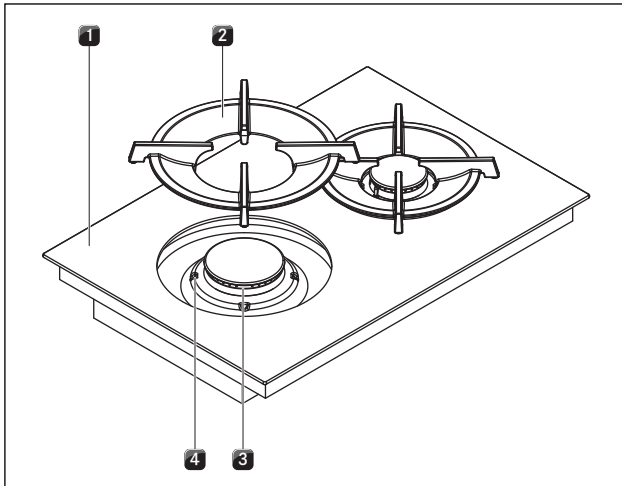


Abb. 8.1 Gas-Brenner Aufbau

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

- ▶ Nehmen Sie den Topfträger [2] ab.
- Topfträger können nur von Hand gereinigt werden.

Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie den Topfträger mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger nach der Reinigung gut ab.
- ▶ Trocknen Sie den Topfträger sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

- i** Bei besonders festsitzenden oder angebrannten Verunreinigungen kann der Topfträger kurz in warmen Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden, etwaige Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser besser entfernen.

8.2.3 Reinigen der Gas-Brenner-Teile

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

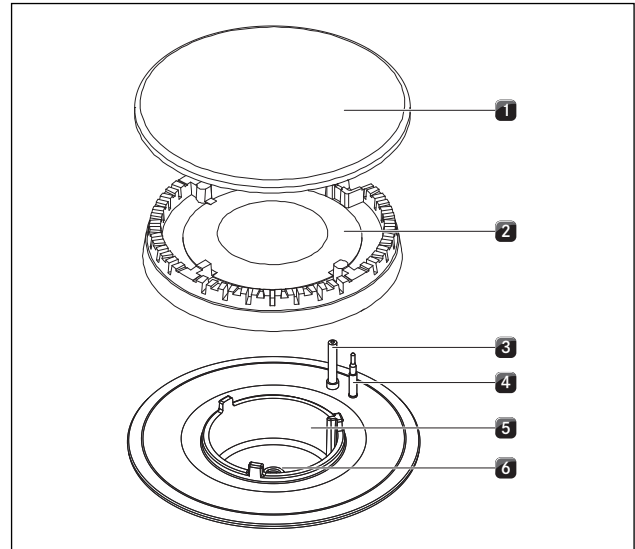


Abb. 8.2 Gas-Brenner Aufbau

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

- Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn der Gas-Brenner nach dem Gebrauch auf Normaltemperatur abgekühlt ist.
- Die Brennerteile sind nicht spülmaschinen geeignet. Reinigen Sie die Brennerteile ausschließlich von Hand.
- Die Reinigung nur mit normalem heißem Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches durchführen.
- Kratzen oder schaben Sie niemals Kochrückstände ab.
- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Deckel [1] vom Brenner-Kopf [2] ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Kopf [2] vom Gasauslass.
- ▶ Reinigen Sie die Brennerteile.
- ▶ Reinigen Sie alle Flammaustrittsöffnungen mit einer nicht metallischen Bürste von Verschmutzungen.
- ▶ Wischen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch ab.
- ▶ Wischen Sie die Zündelektrode [3] und das Thermoelement [4] vorsichtig mit einem gut ausgewringenen Tuch ab.
- Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.
- ▶ Trocknen Sie zum Schluss alles mit einem sauberen Tuch ab.
- Flammenöffnungen, Brenner-Köpfe und Brenner-Deckel müssen vor dem Zusammenbau vollständig trocken sein.
- ▶ Setzen Sie die Brennerteile wieder zusammen.
- ▶ Positionieren Sie den Brenner-Kopf [2] korrekt auf dem Gasauslass.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Sicherheits-Thermoelement [4] und die elektrische Zündvorrichtung [3] in der korrekten Öffnung positioniert sind.
- ▶ Legen Sie den Brenner-Deckel [1] passgenau und gerade auf den Brenner-Kopf [2].
- Bei falsch aufgelegten Brennerteilen kann die elektrische Zündung nicht einsetzen.

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

8.3 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 (s. Kap. Gerätebeschreibung).

8.4 Bedienknebel reinigen

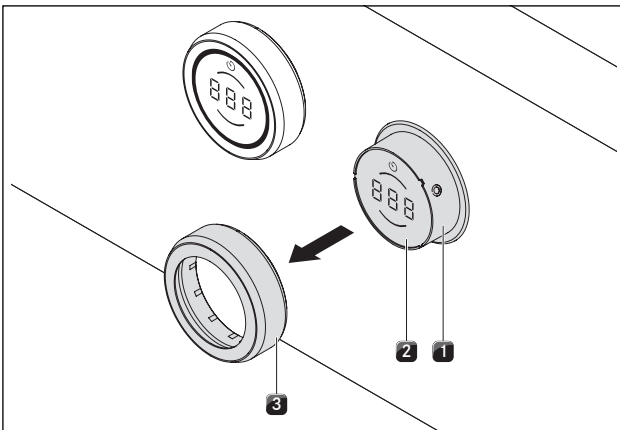


Abb. 8.3 Knebelring abziehen

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

Reinigung des Knebelrings

Der Knebelring kann nur von Hand gereinigt werden.

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

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 (s. Kap. Sicherheit).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Gasflasche:		
Brenner zündet nicht.	Luft befindet sich in der Gasleitung.	Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. mehrfach. Dieser kann über die Touchfläche des Bedienknebels bei blinkender Leistungsstufe erfolgen oder durch Drehen des Bedienknebels auf Leistungsstufe 0 und anschließender Leistungsstufeneinstellung.
Gaskochfeld zeigt keine Reaktion (keine Kalibrierung der Stellmotoren und keine Zündung).	Ein Kommunikationsfehler besteht zwischen Bedieneinheit und Kochfeld (z.B. bei Stromausfall).	Führen Sie einen Reset durch (siehe Konfigurationsmenü Gas).
Der Gas-Brenner lässt sich nicht elektrisch zünden.	Die Gas-Brenner sind feucht.	Trocknen Sie die Gas-Brenner Teile (s. Kap. Reinigung).
	Die Gas-Brennerköpfe und/oder die Gas-Brennerdeckel sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brenner Teile korrekt (s. Kap. Reinigung).
	Die elektrische Zündvorrichtung und/oder das Thermoelement sind verschmutzt.	Entfernen Sie die Verschmutzungen (s. Kap. Reinigung).
	Verunreinigungen im Gas-Brennerkopf.	Reinigen Sie die Gas-Brenner Teile (s. Kap. Reinigung).
	Zündung nicht erfolgreich. Leistungsstufenanzeige blinkt.	Wiederholung des Zündvorgangs durch Einstellen einer Leistungsstufe. Bei blinkender Leistungsstufe Touchbefehl auf Bedienknebel.
Im Regelbetrieb:		
Sie stellen Gasgeruch fest.	Eine undichte Stelle in der Gas-Versorgungsleitung.	Schalten Sie die Gas-Zufuhr ab und löschen Sie sofort alle offenen Flammen. Kontaktieren Sie Ihren Gas-Installateur. Stellen sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (s. Kap. Gas Installation).
Am Gasbrenner strömt kein Gas aus.	Die Gas-Zufuhr ist geschlossen. Die Gas-Flasche ist leer.	Öffnen Sie die Gas-Zufuhr (s. Kap. Bedienung). Tauschen Sie die leere Gas-Flasche gegen eine volle Gas-Flasche des richtigen Gas-Typs aus.
Die Gasflamme erlischt nach der Zündung. Die Gasflamme erlischt während des Betriebes. Das Flammenbild der Gasflamme verändert sich.	Die Gas-Brenner Teile (Brennerköpfe und/oder die Brennerdeckel) sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brenner Teile korrekt (s. Kap. Reinigung).
	Verunreinigungen der Gas-Austrittsöffnungen am Gas-Brennerkopf.	Reinigen Sie die Gas-Brenner Teile (s. Kap. Reinigung).
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.
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Betriebsdauer einer Kochzone zu lang.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen (s. Kap. Bedienung).
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(s. Kap. Gerätebeschreibung).
Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(s. Kap. Gerätebeschreibung).
Bedienknebelanzeige L.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten (s. Kap. Bedienung).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bedienknebelanzeige r^l .	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels.	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen.
Bedienknebelanzeige $E001$, $E002$.	Fehler während des Software Ablaufs.	Führen Sie den Reset (Konfigurationsmenü Ch) durch (s. Kap. Montage). Trennen Sie das Gerät für mind. 1 min. vom Netz und starten Sie es neu. Kontaktieren Sie das BORA Service Team.
Bedienknebelanzeige $E021$, $E057$.	Übertemperatur.	Kochfeld abkühlen lassen.
Bedienknebelanzeige $E082$, $E083$.	Verbindung zum Temperaturfühler überprüfen.	Temperaturfühler ersetzen. BORA Service Team anrufen.
Bedienknebelanzeige $E019$.	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche.	Touch-Befehl durchführen. BORA Service Team anrufen.
Fehlercode $E066$.	Gaszufuhr unterbrochen und/oder keine Flammenerkennung. Die Gasflasche ist leer.	Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. mehrfach. Dieser kann durch einen Touch-Befehl auf den Bedienknebel bei blinkender Leistungsstufe erfolgen oder durch Drehen des Bedienknebels auf Leistungsstufe 0 und anschließender Leistungsstufeneinstellung. Bestätigen Sie den Fehler E_066 und wiederholen Sie den Zündvorgang. (die Gasleitung benötigt nach der Installation eine gewisse Zeit zum Befüllen). Gasanschluss bzw. Festanschluss überprüfen. Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

Tab. 9.1 Störungen beheben

- ▶ Starten Sie nach einer Störungsbehebung einen neuen Versuch und testen Sie, ob die Störung behoben ist.
- ▶ Versuchen Sie bei allen anderen Störungen einen Neustart des Systems.
- ▶ Unterbrechen Sie als letzte Möglichkeit kurzzeitig die Stromzufuhr.

i Während oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr können die Kochfelder noch heiß sein. Bei den Kochfeldern PKCH3, PKCB3 und PKG3 wird nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr keine Restwärme angezeigt, auch wenn sie zuvor in Betrieb gewesen sind und Kochstellen noch heiß sind.

- ▶ Kontaktieren Sie bei häufigerem Auftreten von Störungen das BORA Service Team (s. Kap. Garantie, technischer Service, Ersatzteile und Zubehör) und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an (s. Kap. Typenschilder).

10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

10.1 Außerbetriebnahme

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

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

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

10.2 Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

Bei Gasgeräten ist sicherzustellen, dass der Gasanschluss abgeschlossen ist.

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

10.3 Umweltschonende Entsorgung

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

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

Entsorgung des Altgeräts



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

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

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

11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

11.1 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.

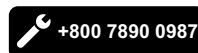
Sie erreichen uns:

- 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

11.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



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

11.3 Ersatzteile

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



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

11.4 Zubehör

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

Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:

- BORA Glaskeramik-Schaber UGS

Spezielles Zubehör für Gas-Kochfelder:

- BORA Gas Düsensatz Erdgas G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA Gas Düsensatz Erdgas G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA Gas Düsensatz Erdgas G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA Gas Düsensatz Erdgas G25/20 mbar PKGDS2520

- BORA Gas Düsenatz Erdgas G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA Gas Düsenatz Flüssiggas G30/G31 50 mbar
PKGDS3050
- BORA Gas Düsenatz Flüssiggas G30/G31 28-30 mbar
PKGDS3028
- BORA Brenner-Set PKGBS
- BORA Topfträger klein PKGTK
- BORA Topfträger groß PKGTG

12 Notizen

Typenschild:
(bitte aufkleben)

Bedienungs- und Montageanleitung:

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

