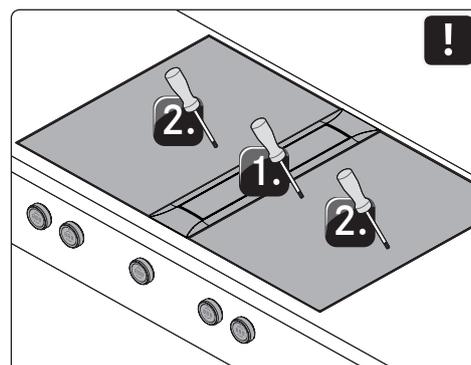


DE Bedienungs- und Montageanleitung PKT3

BORA Pro Tepan-Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen



PKT3UMIMDE-102

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	3	5.8	Kommunikation und Stromanschluss herstellen.....	18
1.1	Haftung.....	3	5.8.1	Bedienknebel anschließen	18
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	3	5.8.2	Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern herstellen.....	20
1.3	Produktkonformität.....	3	5.8.3	Stromanschluss herstellen.....	20
1.4	Datenschutz.....	3	5.9	Grundkonfiguration	20
1.5	Darstellung von Informationen.....	3	5.10	Erstinbetriebnahme.....	21
2	Sicherheit	4	5.11	Funktionsprüfung	21
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	4	5.12	Geräte verfugen.....	21
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	4	5.13	Übergabe an den Nutzer.....	21
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4	6	Funktionen und Bedienung	22
2.4	Sicherheitshinweise Montage	5	6.1	Knebel-Bedienung.....	22
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung	6	6.1.1	Knebelring bedienen	22
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	7	6.1.2	Touch-Fläche bedienen	22
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile.....	8	6.2	System ein-/ausschalten.....	22
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	8	6.3	Kochfelder bedienen	23
3	Technische Daten	9	6.3.1	Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder	23
3.1	BORA Pro Tepan-Edelstahlgrill PKT3.....	9	6.3.2	Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3.....	23
3.2	Gerätemaße Bedienknebel BORA Professional 3.0	9	6.3.3	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen.....	23
4	Gerätebeschreibung	10	6.3.4	Powerstufe Kochzonen.....	24
4.1	Bedienknebel	10	6.3.5	Brückenfunktion	24
4.2	Gerätebeschreibung Kochfeld	11	6.4	Funktionsmenü.....	24
4.2.1	Anzeige und Symbolik	11	6.4.1	Funktionsmenü aufrufen	25
4.3	Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3	11	6.4.2	Reinigungsfunktion.....	25
4.4	Sicherheitseinrichtungen.....	11	7	Reinigung und Pflege	26
4.4.1	Sicherheitsabschaltung.....	11	7.1	Reinigungsmittel.....	26
4.4.2	Restwärmeanzeige	12	7.1.1	Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill	26
4.4.3	Überhitzungsschutz.....	12	7.2	Kochfelder reinigen	26
4.4.4	Kindersicherung	12	7.2.1	Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen	26
5	Montage	13	7.3	Kochfelder pflegen	27
5.1	Allgemeine Montage-Hinweise	13	7.4	Bedienknebel reinigen.....	27
5.2	Lieferumfang prüfen.....	13	8	Störungsbehebung	28
5.3	Werkzeug und Hilfsmittel	13	9	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	29
5.4	Montagevorgaben.....	13	9.1	Außerbetriebnahme.....	29
5.4.1	Sicherheitsabstände.....	13	9.2	Demontage.....	29
5.4.2	Einbau-Mindestmaße (bei Standardaufbau).....	14	9.3	Umweltschonende Entsorgung	29
5.4.3	Arbeitsplatte und Küchenmöbel.....	14	10	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	30
5.5	Ausschnittsmaße.....	14	10.1	Herstellergarantie von BORA.....	30
5.5.1	Flächenbündige Montage.....	15	10.2	Service.....	30
5.5.2	Aufsatzmontage	15	10.3	Ersatzteile.....	30
5.6	Einbau der Bedienknebel in die Blende des Unterschrankes	16	10.4	Zubehör	30
5.6.1	Blendenbohrungen Kochfelder.....	16	11	Notizen	31
5.6.2	Blendenbohrungs-Beispiele.....	16			
5.6.3	Bedienknebel montieren	16			
5.7	Kochfelder montieren.....	17			
5.7.1	Einbau des Kochfeldes	17			
5.7.2	Einbau um 180° gedreht (alternative Einbauvariante)...	18			

1 Allgemeines

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation oder Erstinbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Mit dieser Anleitung sind weitere Unterlagen gültig.

Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.

Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

1.1 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden!

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

1.2 Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

Diese Anleitung ist für mehrere Gerätevarianten gültig. Deshalb ist es möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen. Die enthaltenen Abbildungen können im Detail von manchen Gerätevarianten abweichen und sind als Prinzipdarstellungen zu verstehen.

1.3 Produktkonformität

Richtlinien

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG-Richtlinien:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie

1.4 Datenschutz

Ihr Kochfeldabzug speichert im Laufe des Betriebs pseudonymisiert Daten, wie z.B. von Ihnen getroffene Menüeinstellungen, Betriebsstunden der einzelnen technischen Einheiten und die Anzahl an gewählten Funktionen. Außerdem dokumentiert

Ihr Kochfeldabzug Fehler in Kombination mit der Anzahl von Betriebsstunden.

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

1.5 Darstellung von Informationen

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

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

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

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

Sicherheits- und Warnhinweise

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

Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

WARZEICHEN UND SIGNALWORT!

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

- Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

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

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

- den Betrieb im Außenbereich
- das Beheizen von Räumen
- das Kühlen, Entlüften, oder Entfeuchten von Räumen
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Ausnahme Notabschaltung)
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)

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

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

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

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

- ▶ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

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

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden, und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Eine Inbetriebnahme kann durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

⚠ GEFAHR!

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

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

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR!

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

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

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

⚡ GEFAHR!**Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen**

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

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

⚡ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch beschädigte Komponenten**

Beschädigte, nicht werkzeuglos entnehmbare Komponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

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

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

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

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

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

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

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch Überbelastung**

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

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

VORSICHT!**Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch**

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

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

Störungen und Fehler

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

Haustiere

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

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

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.

i Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.

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.

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.

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.
- ▶ Nutzen Sie zur Reinigung des Tepan-Edelstahlgrills die Reinigungsfunktion.

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.

3 Technische Daten

3.1 BORA Pro Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Parameter	Wert
Anschlussspannung	380-415 V 2N
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme	4,8 kW
Absicherung	2 x 16 A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	370 x 540 x 73 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	15,8 kg
Kochfeld	
Temperaturregelung	80 - 250°C (250° C = P)
Kochzone vorn	295 x 230 mm 2400 W
Kochzone hinten	295 x 230 mm 2400 W
Temperaturregelbereich	70-250° C

Tab. 3.1 Technische Daten PKT3

Gerätemaße PKT3

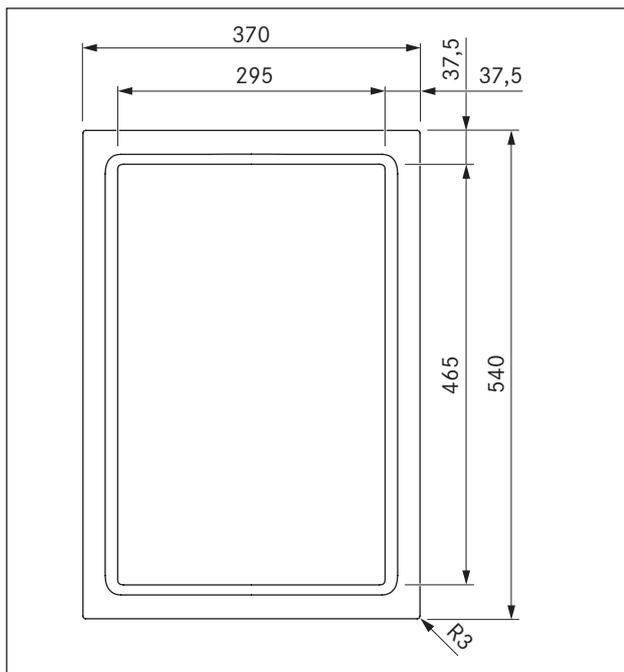


Abb. 3.1 PKT3 Gerätemaße Draufsicht

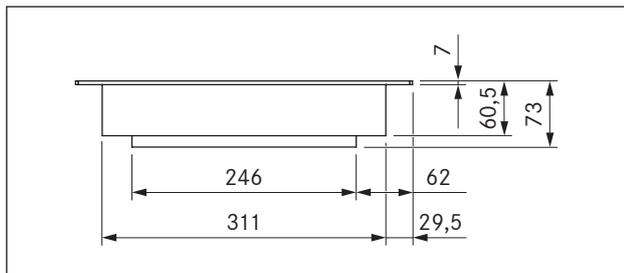


Abb. 3.2 PKT3 Gerätemaße Vorderansicht

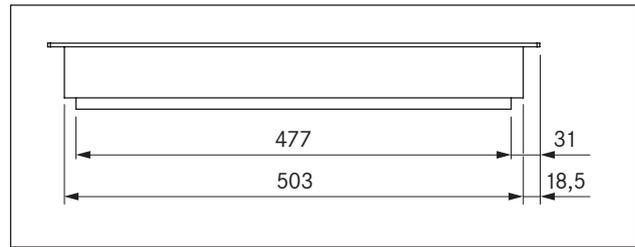


Abb. 3.3 PKT3 Gerätemaße Seitenansicht

3.2 Gerätemaße Bedienknebel BORA Professional 3.0

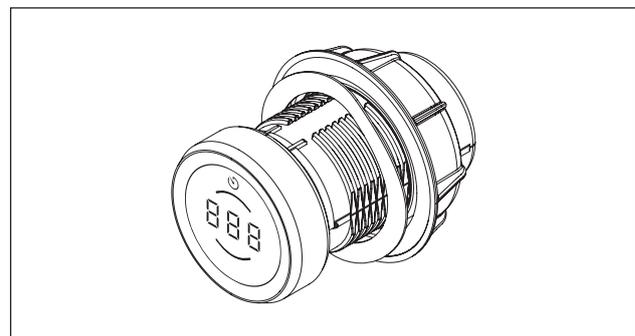


Abb. 3.4 Bedienknebel

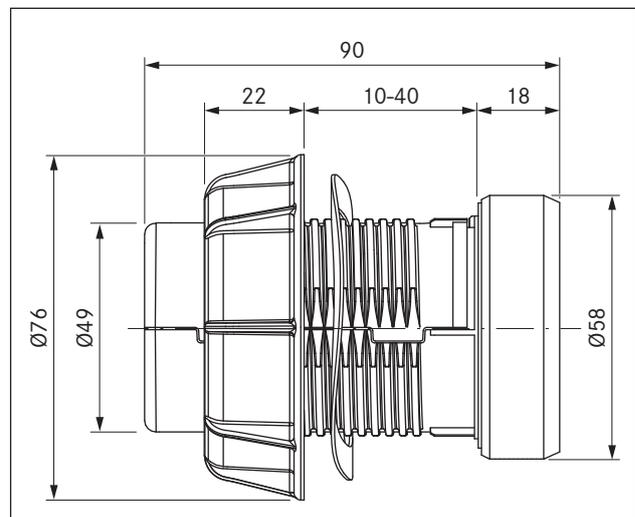


Abb. 3.5 Gerätemaße Bedienknebel

4 Gerätebeschreibung

► Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 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

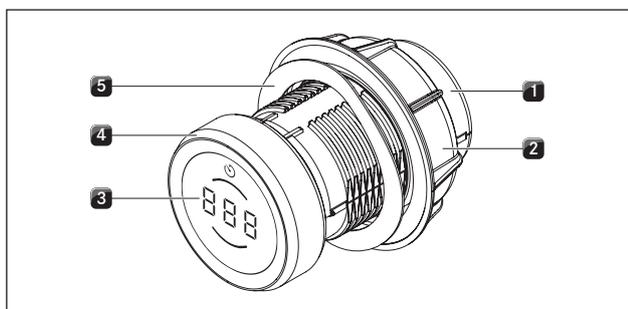


Abb. 4.1 Aufbau Bedienknebel

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

Bedienelemente

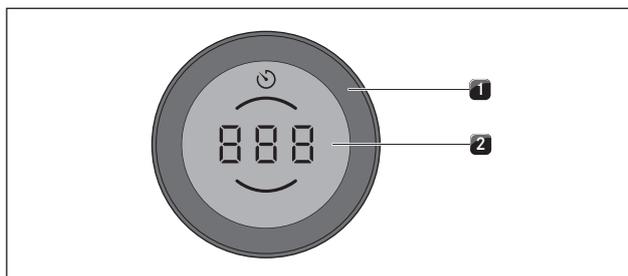


Abb. 4.2 Bedienelemente des Bedienknobels

- [1] Knebelring
- [2] Touch-Fläche

Bedienknebelanzeige

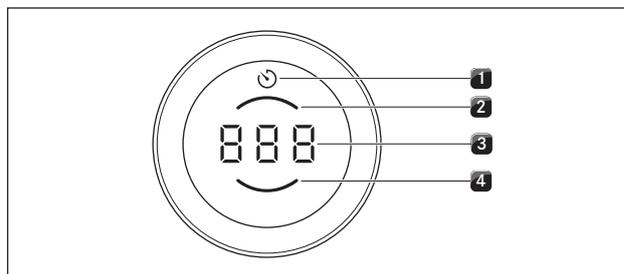


Abb. 4.3 Anzeigeelemente Bedienknebelanzeige

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

Zuordnung der Bedienknebel

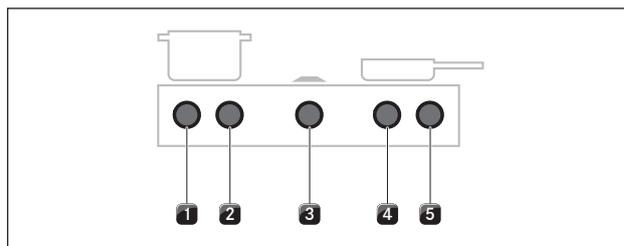


Abb. 4.4 Zuordnung der Bedienknebel

- [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

4.2.1 Anzeige und Symbolik

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

Bedienknebelanzeige

Anzeige	Bedeutung
	Kochfeld wird ausgeschaltet
80 - 250	Temperaturanzeige
H	Restwärmeanzeige
L	Kindersicherung
z.B.  	aktive Brückenfunktion
 	aktive Reinigungsfunktion
E...	Fehlermeldung (siehe „8 Störungsbehebung“)

Tab. 4.1 Bedienknebelanzeige

Aufbau und Größe der Kochzonen

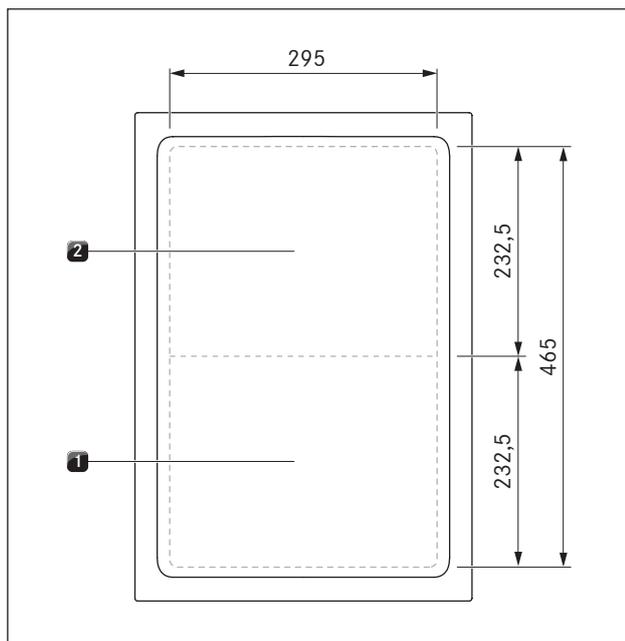


Abb. 4.5 Aufbau Tepan-Edelstahlgrill PKT3 und Größe der Kochzonen

- [1] Grillzone vorne
[2] Grillzone hinten

4.3 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3

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

Leistungsregelung und Temperaturbereiche

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

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

Tab. 4.2 Temperaturen Tepan-Edelstahlgrill

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

Tätigkeit	Temperatur °C
Dünsten von Früchten, z.B. Apfelspalten, Pfirsichhälften, Bananenspalten	160 - 170
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	180 - 190
Anbraten von paniertem oder mit Backteig umhülltem Fisch, Pfannkuchen, Bratwürste, Schweinefleisch, Lammfleisch	190 - 200
Anbraten von Reibekuchen, Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln	200 - 210
Scharfes Anbraten von Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	220 - 230
Anbraten von Steaks	240 - 250

Tab. 4.3 Temperatur Empfehlungen (die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte)

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 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 gegebenenfalls H angezeigt (Restwärmeanzeige).

PKT3:	
Temperatur	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18

Tab. 4.4 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

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

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

Tab. 4.5 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

- Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen (siehe „6.3 Kochfelder bedienen“).

4.4.2 Restwärmanzeige

- i** Solange H angezeigt wird (Restwärmanzeige), 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 (Restwärmanzeige).

Ist das Kochfeld abgekühlt wird die Anzeige gedimmt bis sie bei <50°C erlischt.

4.4.3 Überhitzungsschutz

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

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

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

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

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

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

4.4.4 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

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

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 (siehe „4.4.3 Überhitzungsschutz“).
 - i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.
- ▶ Sorgen Sie unterhalb des Kochfelds für eine ausreichende Luftzufuhr.

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 (siehe „9 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 Tepan-Edelstahlgrill	
Tepan-Spachtel	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
- Silikonichtmasse, schwarz, hitzebeständig
- Flachsraubendreher
- Torx Schraubendreher Größe 20

5.4 Montagevorgaben

5.4.1 Sicherheitsabstände

- ▶ Halten Sie diese Sicherheitsabstände ein:

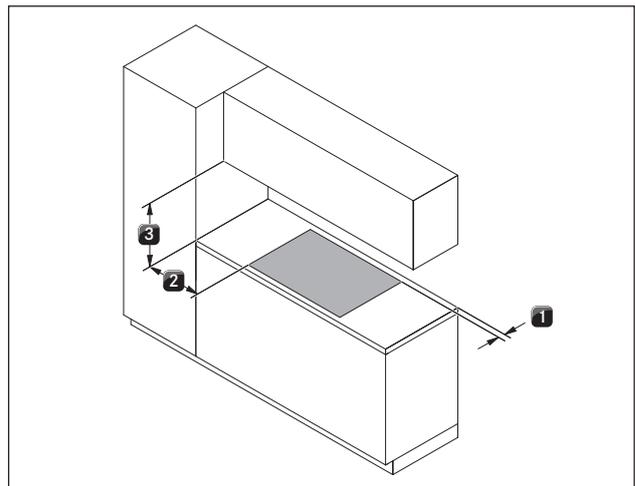


Abb. 5.1 Mindestabstände

- [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] 600 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank.

5.4.2 Einbau-Mindestmaße (bei Standardaufbau)

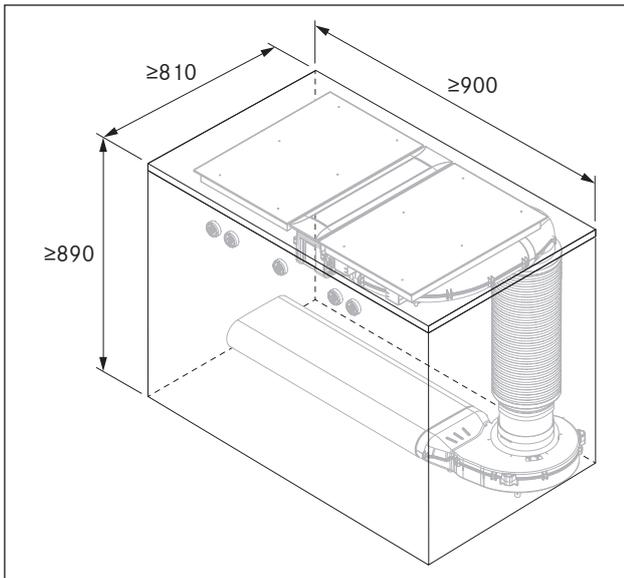


Abb. 5.2 Einbau-Mindestmaße PKA3/PKA3AB bei Standardaufbau

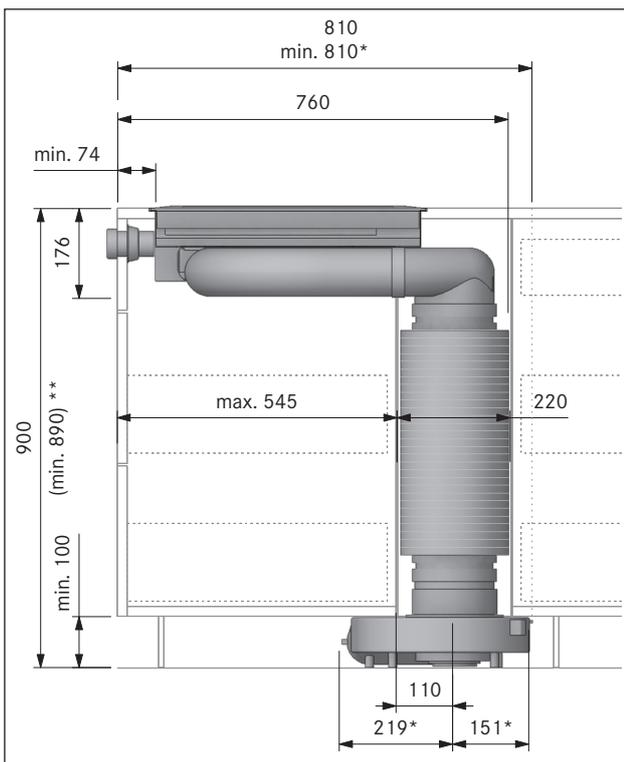


Abb. 5.3 Geräteeinbaumaße PKA3/PKA3AB mit Rundschalldämpfer USDR50 bei Standardaufbau

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.

5.5 Ausschnittsmaße

- i** Alle Maße ab Vorderkante Frontblende.

Arbeitsplattenüberstand

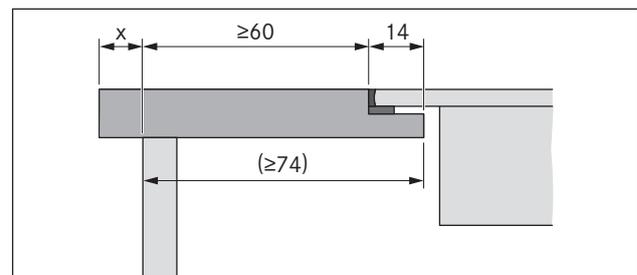


Abb. 5.4 Arbeitsplattenüberstand

- ▶ 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 ≥ 650 mm möglich.

5.5.1 Flächenbündige Montage

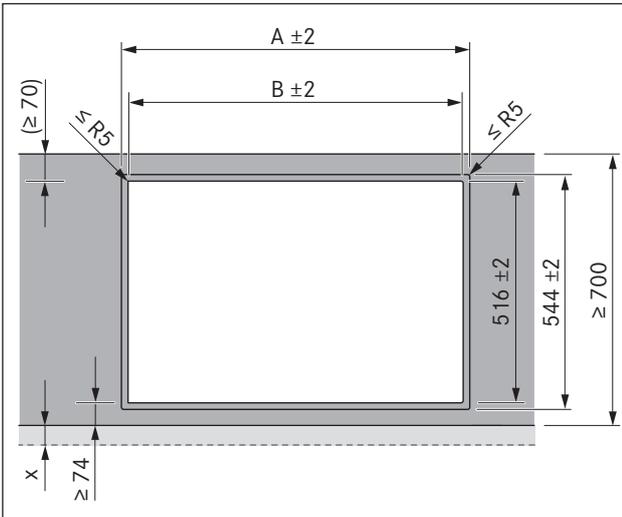


Abb. 5.5 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

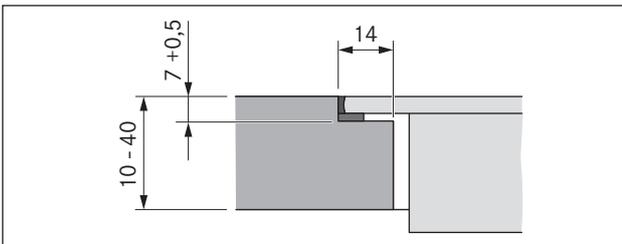


Abb. 5.6 Falzmaß für flächenbündige Montage

Kochfelder / Kochfeldabzug	A in mm	B in mm
	1/0	374
	1/1	485
	2/1	856
	3/2	1338
	4/2	1709

Tab. 5.2 Ausschnittsmaße der Geräte-Kombinationen bei flächenbündiger Montage

5.5.2 Aufsatzmontage

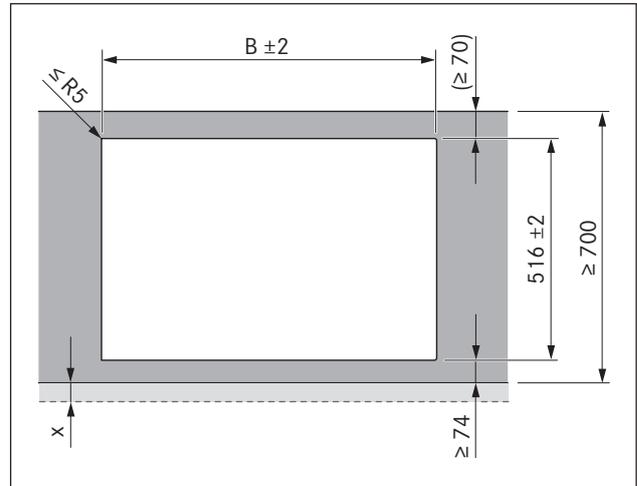


Abb. 5.7 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

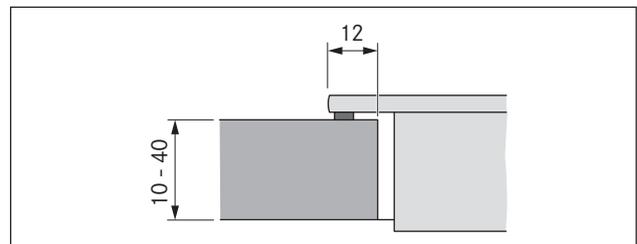


Abb. 5.8 Auflagemaß für Aufsatzmontage

Kochfelder / Kochfeldabzug	B in mm
	1/0
	1/1
	2/1
	3/2
	4/2

Tab. 5.3 Ausschnittsmaße der Geräte-Kombinationen bei Aufsatzmontage

5.6 Einbau der Bedienknöpfe in die Blende des Unterschranks

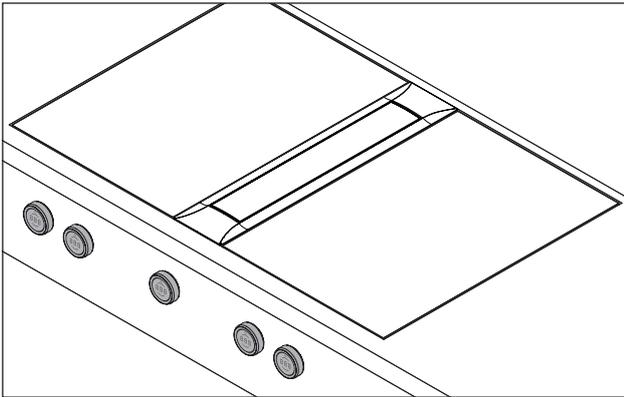


Abb. 5.9 Bedienknöpfe im eingebauten Zustand

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

5.6.1 Blendenbohrungen Kochfelder

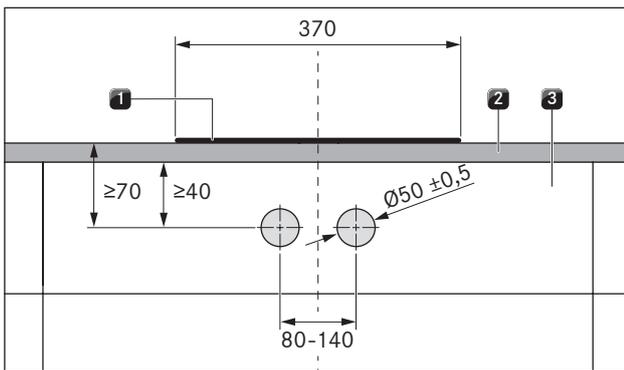


Abb. 5.10 Bohrbild Blendenbohrungen Kochfelder

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

5.6.2 Blendenbohrungs-Beispiele

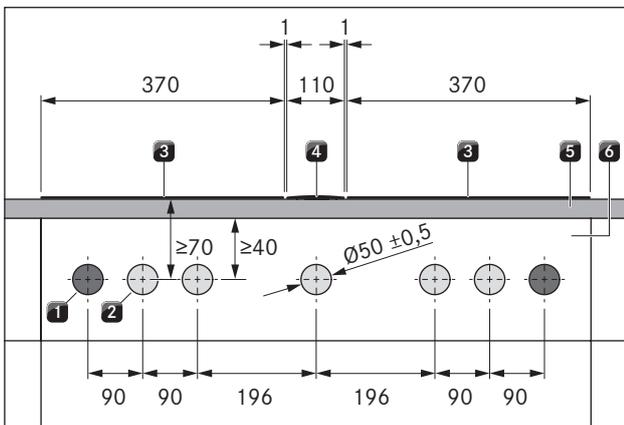


Abb. 5.11 Bohrbild Blendenbohrungen für 2 Kochfelder, 1 Kochfeldabzug und 2 Steckdosen

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

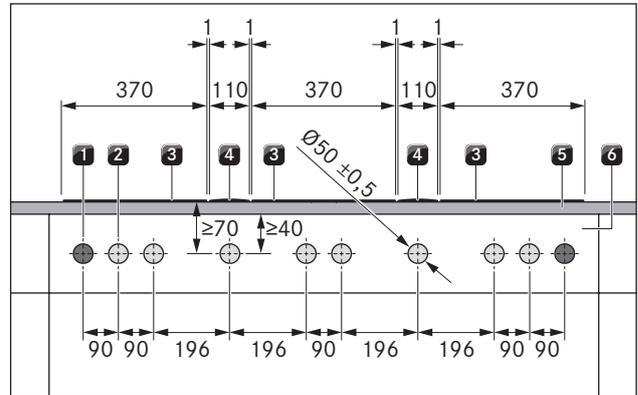


Abb. 5.12 Bohrbild Blendenbohrungen für 3 Kochfelder, 2 Kochfeldabzüge und 2 Steckdosen

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

5.6.3 Bedienknöpfe montieren

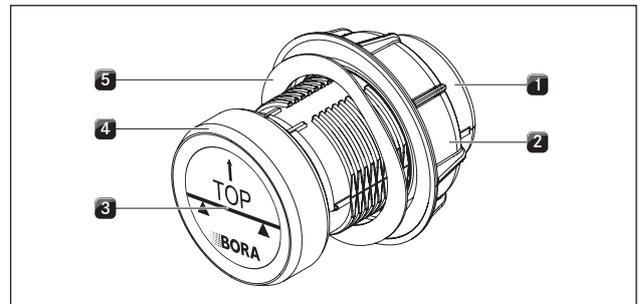


Abb. 5.13 Aufbau Bedienknopf

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

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

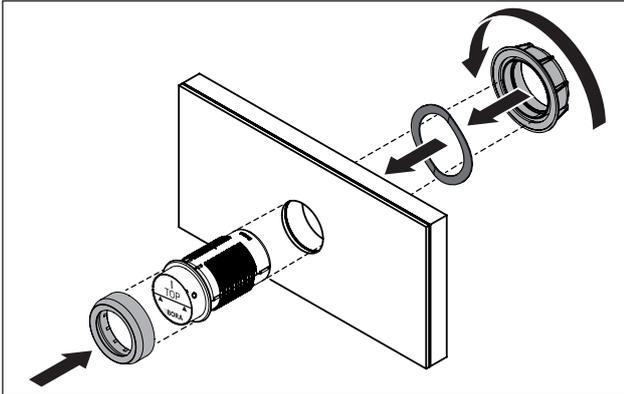


Abb. 5.14 Bedienknebel montieren

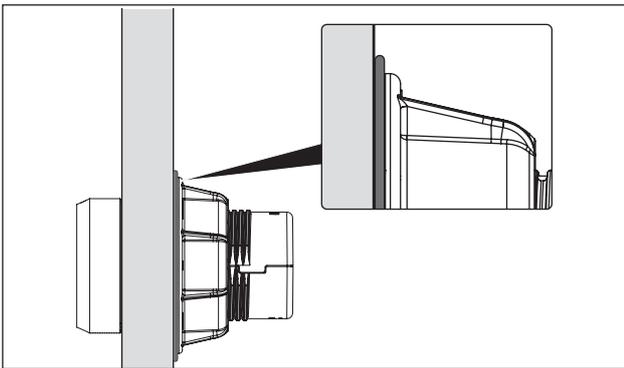


Abb. 5.15 Wellenfeder nach abgeschlossener Montage

- ▶ 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 Kochfelder montieren

- i** Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen.
- i** Umlaufend der Einbaugeräte sind zwei Millimeter Abstand vorgesehen.
- i** Es wird empfohlen, zwischen nebeneinanderliegenden Kochfeldern jeweils eine Montageschiene zu montieren (Montageschiene PZMS als Zubehör erhältlich).
- i** Das Kochfeld kann alternativ um 180° gedreht eingebaut werden.

5.7.1 Einbau des Kochfeldes

Einsetzen des Tepan-Edelstahlgrills PKT3 (Anschlüsse hinten)

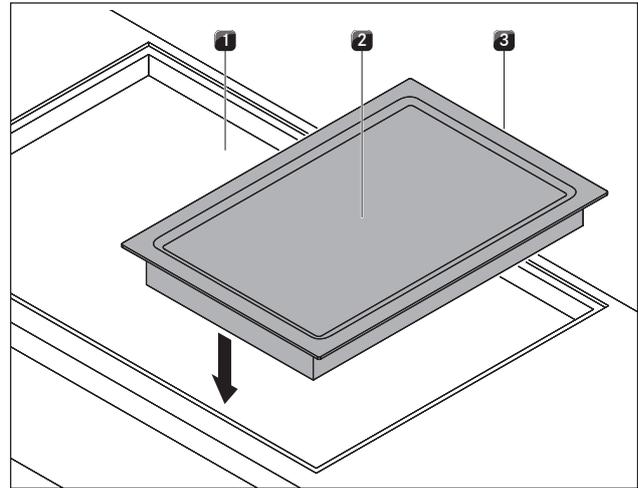


Abb. 5.16 Kochfeld einlegen

- [1] Arbeitsplattenausschnitt
- [2] Tepan-Edelstahlgrill
- [3] Anschlüsse Bedienknebel und Abzugsautomatik

- ▶ Legen Sie den Tepan-Edelstahlgrill [2] in den Arbeitsplattenausschnitt [1] ein.
- ▶ Richten Sie den Tepan-Edelstahlgrill [2] exakt aus.
- ▶ Achten Sie darauf, dass bei normalem Einbau die Anschlüsse für die Bedienknebel und die Abzugsautomatik [3] hinten sind.

Höhenausgleich (bei Bedarf)

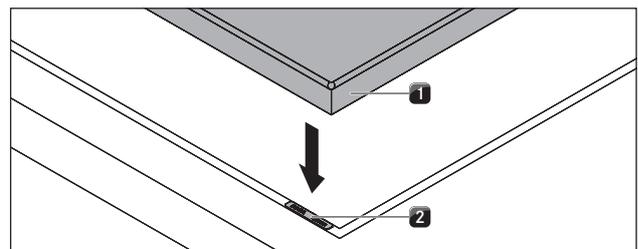


Abb. 5.17 Kochfeld und Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatten

- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.

Befestigung des Tepan-Edelstahlgrills PKT3

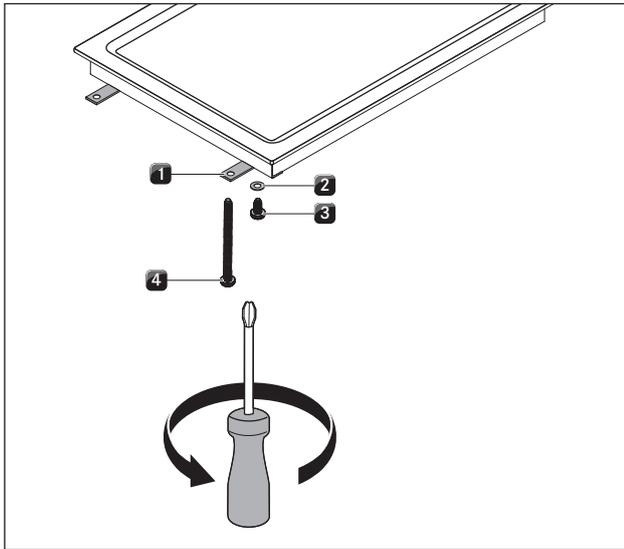


Abb. 5.18 Befestigungsklammern

- [1] Befestigungsklammer
- [2] Unterlegscheibe
- [3] Schraube
- [4] Schraube (60 mm)

- ▶ Befestigen Sie das Gerät mit den Befestigungsklammern [1].
- ▶ Ziehen Sie mit den Schrauben [3] und [4] unter Verwendung der Unterlegscheibe [2] die Befestigungsklammern mit max. 2 Nm fest.
- ▶ Kontrollieren Sie die korrekte Ausrichtung.

5.7.2 Einbau um 180° gedreht (alternative Einbauvariante)

- i** Bei der Montage eines Kochfeldes ohne Kochfeldabzug können die Konfiguration nicht auf die 180° gedrehte Einbauvariante angepasst werden.

Einbau um 180° gedreht

- ▶ Drehen Sie das Kochfeld um 180°.
- ▶ Gehen Sie beim Einbau wie zuvor beschrieben vor.
- ▶ Stellen Sie im Konfigurationsmenü die Einbaurichtung um (siehe Konfigurationsmenü in der Bedienungsanleitung des Kochfeldanzuges).

- i** Erfolgt die Montage um 180° gedreht, dann befinden sich beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3 die Anschlüsse für die Bedienknebel und die Abzugsautomatik vorne.

- i** Kabel in ausreichender Länge sind im Lieferumfang enthalten.

5.8 Kommunikation und Stromanschluss herstellen

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

5.8.1 Bedienknebel anschließen

- i** Bedienknebel dürfen am Gerät nur an den dafür vorgesehenen Anschlüssen angeschlossen werden.

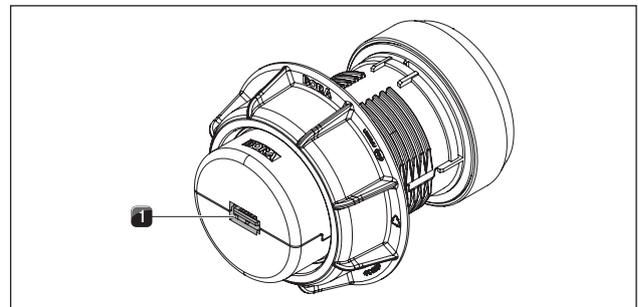


Abb. 5.19 Rückseite Bedienknebel mit Anschluss

- [1] Anschluss Bedienknebel Rückseite

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

Bedienknebel am Kochfeld anschließen

- i** Bei der Standard-Ausrichtung befinden sich die Anschlüsse beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3 hinten.

- i** Bei der 180° gedrehten Einbauvariante des PKT3 müssen überlange Kabel mäanderförmig aufgewickelt werden und mit Kabelbinder fixiert werden.

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

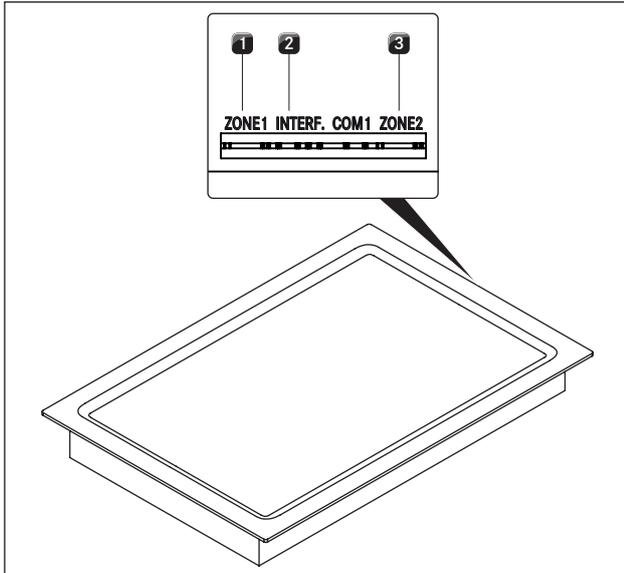


Abb. 5.20 Anschluss Bedienknebel an der Kochfeld Rückseite

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

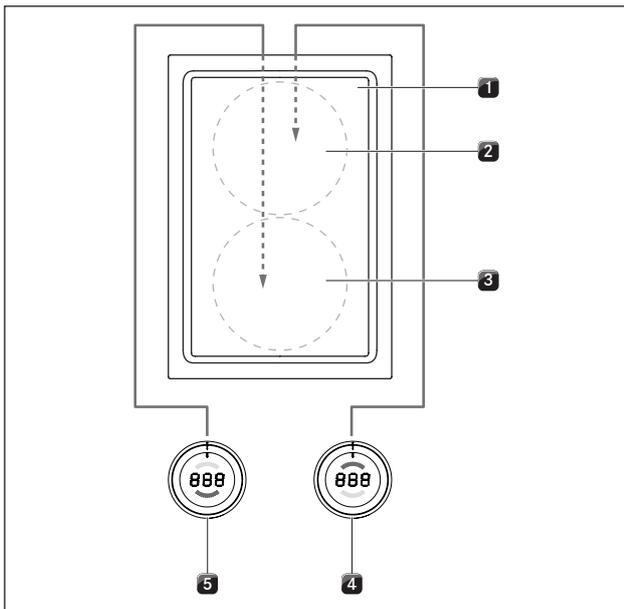


Abb. 5.21 Standard-Anschluss bei Geräten mit Anschluss hinten (PKT3)

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

- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des linken Bedienknebels [5] mit dem Anschluss „Zone 1“ am Kochfeld [1].
- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des rechten Bedienknebels [4] mit dem Anschluss „Zone 2“ am Kochfeld [1].

Anschluss der Kochzonen bei um 180° gedrehtem Einbau

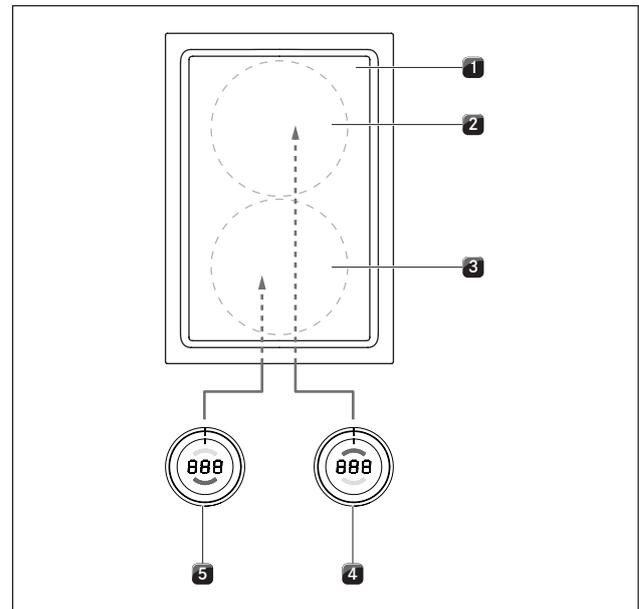


Abb. 5.22 Anschluss der Kochzonen bei 180°-Einbau und bei Geräten mit Anschluss hinten (PKT3)

- [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 Bedienknebels [5] mit dem Anschluss „Zone 2“ am Kochfeld [1].
- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des rechten Bedienknebels [4] mit dem Anschluss „Zone 1“ am Kochfeld [1].
- ▶ Stellen Sie im Konfigurationsmenü die Zuordnung der Kochzonen innerhalb der Bedienknebelanzeige richtig (siehe Konfigurationsmenü in der Bedienungsanleitung des Kochfeldabzugs).

5.8.2 Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern herstellen

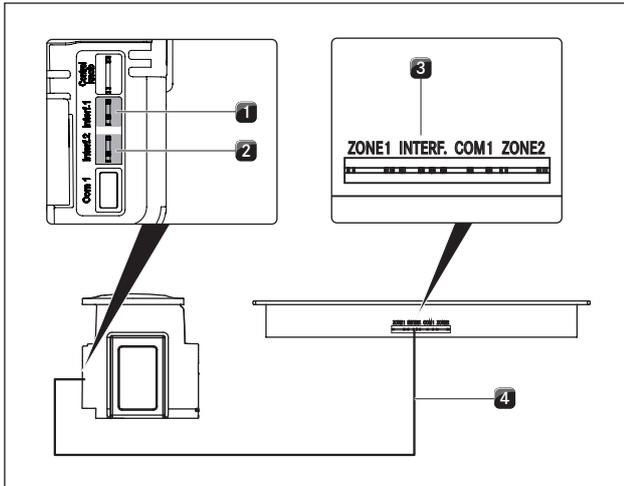


Abb. 5.23 Kommunikation zwischen Kochfeldabzug und Kochfeldern herstellen

- [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.

5.8.3 Stromanschluss herstellen

- ▶ Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein.

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

Spezieller Hinweis für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3:

i Dieses Gerät ist für den Betrieb an einem Stromversorgungsnetz mit einer Systemimpedanz Z_{max} am Übergabepunkt (Hausanschluss) von maximal 0,0595 Ohm vorgesehen. Der Anwender hat sicherzustellen, dass das Gerät nur an einem Stromversorgungsnetz betrieben wird, das diese Anforderung erfüllt. Wenn nötig, kann die Systemimpedanz beim lokalen Energieversorgungsunternehmen erfragt werden.

Stromanschluss Kochfeld

Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss bestimmten, gerätespezifischen Vorgaben entsprechen.

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

Vorgaben Netzanschlussleitung und Anschlusschema

Anschluss	Absicherung	Mindestquerschnitt	Netzanschlussleitung
1-Phasen-Anschluss	1 x 25 A	2,5 mm ²	Typ H05V2V2-F
2-Phasen-Anschluss	2 x 16 A	2,5 mm ²	Typ H05V2V2-F

Tab. 5.4 Absicherung und Mindestquerschnitt

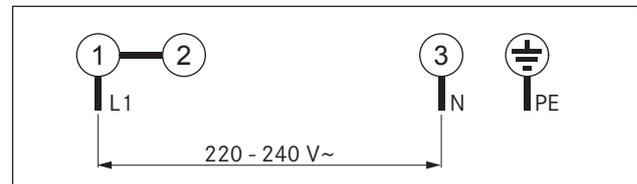


Abb. 5.24 Anschlusschema 1-phasig

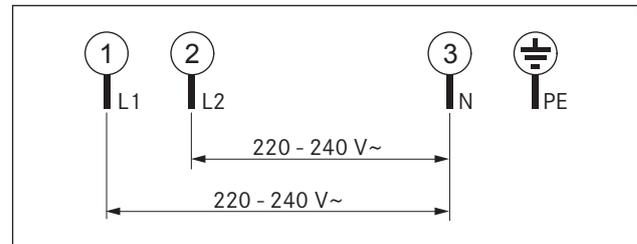


Abb. 5.25 Anschlusschema 2-phasig

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 (siehe „6 Funktionen und Bedienung“).
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen auf korrekte Arbeitsweise.

5.9 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 des Kochfeldabzuges.

5.10 Erstinbetriebnahme

- i** Eine detaillierte Anleitung zur Bedienung des Systems BORA Professional 3.0 finden Sie in der Bedienungsanleitung des Kochfeldabzuges.
- ▶ 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 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie alle Geräte einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kapitel „Störungsbehebung“ in der Bedienungsanleitung.

5.12 Geräte verfugen

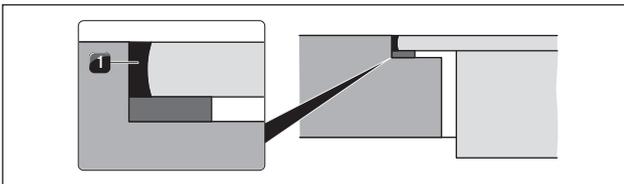


Abb. 5.26 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

[1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

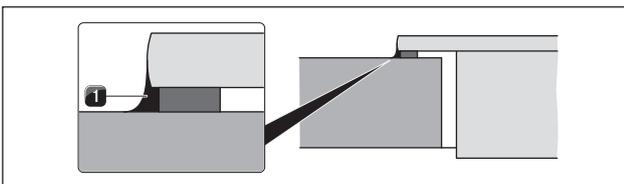


Abb. 5.27 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

[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.

5.13 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 Funktionen und Bedienung

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

6.1 Knebel-Bedienung

6.1.1 Knebelring bedienen

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

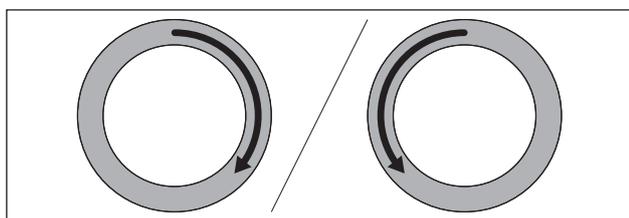


Abb. 6.1 Bedienung des Knebelrings

Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts):

- Einschalten
- Leistungsstufe/Wert erhöhen
- Menü-Navigation

Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links):

- Ausschalten
- Leistungsstufe/Wert reduzieren
- Menü-Navigation

6.1.2 Touch-Fläche bedienen

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

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

Tab. 6.1 Bedienung der Touch-Fläche

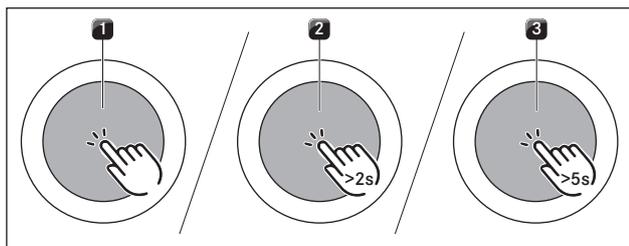


Abb. 6.2 Grafische Darstellung der Touch-Befehle

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

Verwendung von Touch-Befehlen:

- Funktionsmenü aufrufen
- Menüpunkte/Zeiten/Funktionen bestätigen

Verwendung von Double-Touch-Befehlen:

- Pause-Funktion

Verwendung von Long-Press-Befehlen:

- Kindersicherung deaktivieren
- Zusatzfunktionsmenü und Konfigurationsmenü verlassen

Verwendung von Extra-Long-Press-Befehlen:

- Filterstandzeit zurücksetzen
- Konfigurationsmenü aufrufen

6.2 System ein-/ausschalten

Einschalten

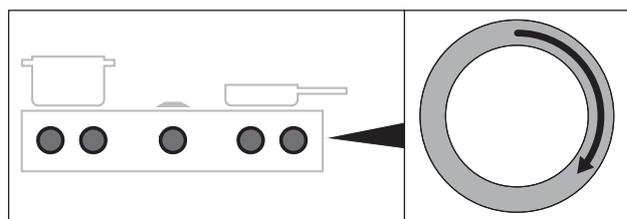


Abb. 6.3 System einschalten

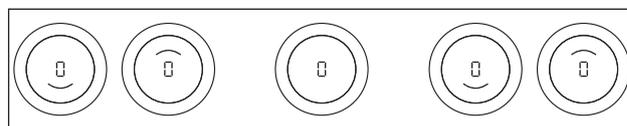


Abb. 6.4 Standardanzeige nach dem Einschalten

► Drehen Sie einen beliebigen Knebelring im Uhrzeigersinn

- Das System wird aktiviert.
- Bei allen Bedienknebeln wird angezeigt.

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

Ausschalten

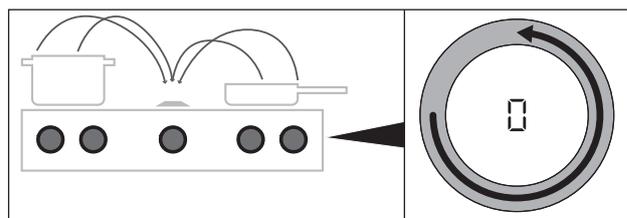


Abb. 6.5 Geräte ausschalten

► Drehen Sie den Knebelring gegen den Uhrzeigersinn bis zur Leistungsstufe 0.

- Aktive Zusatzfunktionen werden beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.

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

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.

6.3 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 (siehe „7 Reinigung und Pflege“).

6.3.1 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.

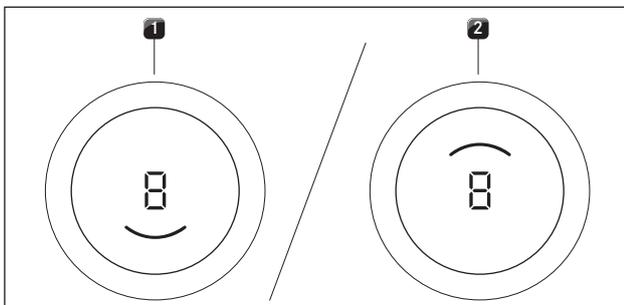


Abb. 6.6 Kochzonenanzeige

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

6.3.2 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Erstinbetriebnahme

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

- i** Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.

Bedienungshinweise

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

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

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

- i** Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.

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

6.3.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

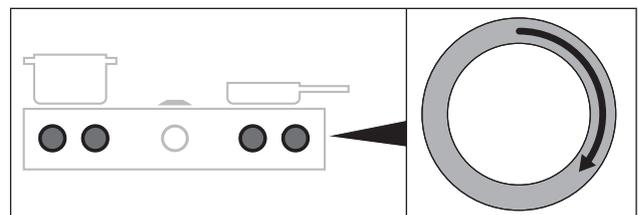


Abb. 6.7 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Drehen des Knäbelrings im Uhrzeigersinn

Leistungsstufe verringern

- ▶ Drehen des Knäbelrings gegen den Uhrzeigersinn

Temperatur einstellen beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3

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

6.3.4 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 Temperatur 240/250 °C (= Powerstufe).

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

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

- Einstellen einer anderen Leistungsstufe für die Kochzone mit aktiver Powerstufe

6.3.5 Brückenfunktion

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

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

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

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

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

Brückenfunktion aktivieren

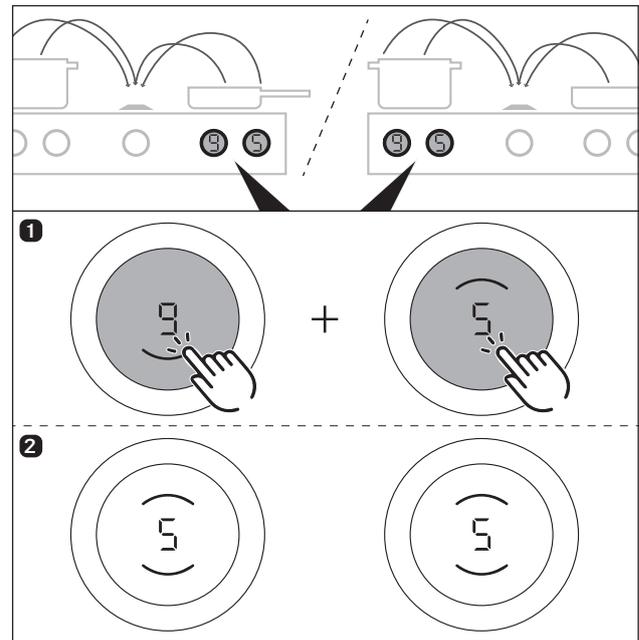


Abb. 6.8 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

Brückenfunktion deaktivieren

► Einstellen der Leistungsstufe □.

oder

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

6.4 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 Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Der Tepan-Edelstahlgrill verfügt über 1 Zusatzfunktion:

Menüpunkt	Bezeichnung
C	Reinigungsfunktion

Tab. 6.2 Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill PKT3

6.4.1 Funktionsmenü aufrufen

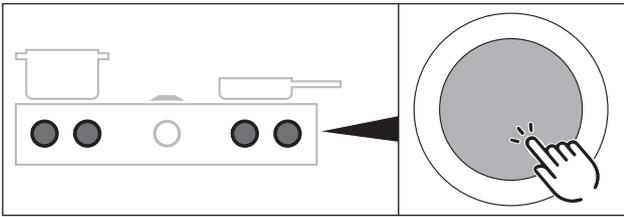


Abb. 6.9 Funktionsmenü eines Kochfelds aufrufen

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

6.4.2 Reinigungsfunktion

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

Reinigungsfunktion aktivieren

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

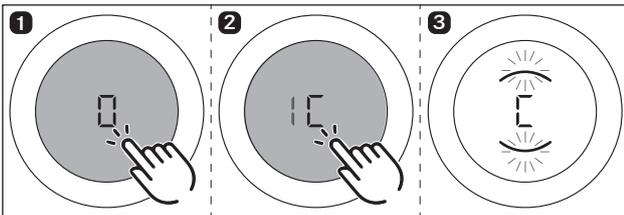


Abb. 6.10 Reinigungsfunktion aktivieren

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

i Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn die optimale Reinigungstemperatur erreicht ist (siehe „7 Reinigung und Pflege“).

Reinigungsfunktion deaktivieren

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

i Nach 10 Minuten wird die Reinigungsfunktion automatisch deaktiviert.

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

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die planmäßige Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen (siehe „6.2 System ein-/ausschalten“).
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

Komponente	Reinigungszyklus
Bedienknebel:	
Knebelring/Knebelgehäuse	sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfelder:	
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

7.1 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.

7.1.1 Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill

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

7.2 Kochfelder reinigen

7.2.1 Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen

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

Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (siehe „6.2 System ein-/ausschalten“).
- ▶ Warten Sie ab, bis die Edelstahl-Grillfläche ausreichend abgekühlt ist.
- ▶ Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.
- ▶ Um Wasser- bzw. Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) zu verhindern, benutzen Sie ein weiches Tuch, um die Oberfläche, die mit Wasser gereinigt wurde, abzutrocknen.

Normale Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist (siehe „6.4.2 Reinigungsfunktion“).
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70°C).
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie das Wasser ca. 15 Minuten einwirken.
- ▶ Entfernen Sie dann alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Tepan-Spachtel.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasser-rückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

Starke Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist (siehe „6.4.2 Reinigungsfunktion“).
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70°C).
- ▶ Lösen Sie in einer extra Schale mit warmem Wasser (ca. 200 ml) einen Esslöffel Zitronensäure (ca. 10 -15 ml) auf.
- ▶ Geben Sie nun die Flüssigkeit auf die Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie die Flüssigkeit ca. 5 - 8 Minuten einwirken.
- ▶ Lösen Sie mit einer Kunststoffbürste eingebrannte Grillreste von der Grillfläche ab.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und die Rückstände des Wasser-Zitronengemisches (Zitronensäure) vollständig mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasser-rückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

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

Farbige Veränderungen entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände.

7.3 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 (siehe „4.2 Gerätebeschreibung Kochfeld“).

7.4 Bedienknebel reinigen

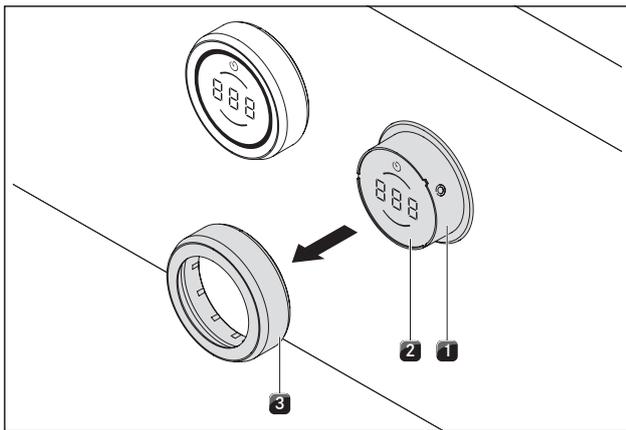


Abb. 7.1 Knebelring abziehen

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

Reinigung des Knebelrings

i Die Knebelringe sind nicht spülmaschineneeignet.

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.

8 Störungsbehebung

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

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	fehlender Knebelring.	Stecken Sie den Knebelring auf den Bedienknebel.
	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren.
	Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Geruchs- und Dunstbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldes.	normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten.	einige Betriebsstunden abwarten.
		bei anhaltender Geruchsentwicklung BORA Service Team kontaktieren.
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	Abwarten bis das Kühlgebläse automatisch abschaltet
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Betriebsdauer einer Kochzone zu lang.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen (siehe „6.3 Kochfelder bedienen“).
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(siehe „4.4.3 Überhitzungsschutz“)
Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(siehe „4.4.3 Überhitzungsschutz“)
Bedienknebelanzeige L.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten.
Bedienknebelanzeige r ¹ .	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels.	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen.
Bedienknebelanzeige E019.	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche.	Knebelring abziehen und wiederaufsetzen. Erneuten Touchbefehl ausführen.
		BORA Service Team anrufen.
Bedienknebelanzeige E022	Knebelauswertung defekt Steuerung schaltet nach 3,5 bis 7,5 Sekunden aus	Bedienknebel tauschen.
Bedienknebelanzeige E002, E021, E057, E082, E083	Übertemperatur	Kochfeld abkühlen lassen

Tab. 8.1 Störungen beheben

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

9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

9.1 Außerbetriebnahme

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

- i** Das Abklemmen und Abschließen des Strom- und Gasanschlusses darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe Bedienungsanleitung)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

9.2 Demontage

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

- ▶ 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.

9.3 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.

10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

10.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

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

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

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

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

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

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

BORA wird Mängel von BORA-Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

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

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

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

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

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

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

10.2 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.

10.3 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.

10.4 Zubehör

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

Spezielles Zubehör für den Tepan-Edelstahlgrill:

- BORA Pro Tepan Spachtel PTTS1

11 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

