

**DE Bedienungsanleitung System BORA Professional 3.0**

Kochfeldabzug und Kochfelder



P3XUMDE-100

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Merkmale und Funktionsübersicht</b>	<b>20</b>
1.1	Haftung.....	4	<b>6</b>	<b>Funktionen und Bedienung</b>	<b>21</b>
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung.....	4	6.1	<b>Knebel-Bedienung</b> .....	21
1.3	Produktkonformität.....	4		- Knebelring bedienen.....	21
1.4	Datenschutz.....	4		- Touch-Fläche bedienen.....	21
1.5	Darstellung von Informationen .....	4	6.2	<b>System ein-/ausschalten</b> .....	21
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>5</b>		- Einschalten .....	21
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5		- Ausschalten .....	21
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	5	6.3	<b>Kochfeldabzug bedienen</b> .....	22
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	6.3.1	Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug.....	22
2.4	Sicherheitshinweise Bedienung.....	6	6.3.2	Lüfter-Leistungsstufe einstellen.....	22
2.5	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege.....	9	6.3.3	Powerstufe Abzug .....	22
2.6	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile...9		6.3.4	Nachlaufautomatik .....	22
<b>3</b>	<b>Energieverbrauchskennzeichnung</b>	<b>10</b>	6.4	<b>Funktionsmenü Kochfeldabzug</b> .....	22
<b>4</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>11</b>		- Funktionsmenü aufrufen.....	23
4.1	<b>Typenbeschreibung</b> .....	11	6.4.1	<b>Abzugsautomatik</b> .....	23
	- Kochfeldabzüge BORA Professional 3.0 .....	11		- Abzugsautomatik aktivieren.....	23
	- Kochfelder BORA Professional 3.0 .....	11		- Abzugsautomatik deaktivieren.....	23
4.2	<b>Bedienknebel</b> .....	11	6.4.2	<b>Kurzzeitwecker/Eieruhr (Systemfunktion)</b> .....	23
	- Bedienprinzip.....	11		- Kurzzeitwecker (Eieruhr) aktivieren.....	24
	- Aufbau .....	11		- Zeit einstellen und Kurzzeitwecker (Eieruhr) starten .....	24
	- Bedienelemente.....	11		- Zeit abgelaufen.....	24
	- Bedienknebelanzeige .....	11		- Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden .....	24
	- Zuordnung der Bedienknebel.....	12	6.4.3	<b>Kindersicherung (Systemfunktion)</b> .....	24
4.3	<b>Gerätebeschreibung Kochfeldabzug</b> .....	12		- Kindersicherung dauerhaft aktivieren .....	24
	- Installationsvarianten .....	12		- Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren.....	25
	- Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug .....	12		- Kindersicherung dauerhaft deaktivieren .....	25
4.3.1	<b>Aufbau der Kochfeldabzüge</b> .....	12	6.4.4	<b>Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs</b> .....	25
	- Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB.....	12		- Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren.....	25
	- Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB.....	13		- Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen .....	25
	- Fettfilterkomponenten .....	13		- Reinigungsfunktion Kochfeldabzug deaktivieren .....	25
4.3.2	Sensorik.....	13	6.4.5	<b>Filterstandzeit und Filterserviceanzeige</b>	
4.3.3	Schnittstelle für externe Geräte.....	13		(nur bei Umluftbetrieb) .....	25
4.3.4	USB-Service-Schnittstelle .....	13		- Verbleibende Filterstandzeit anzeigen .....	26
4.4	<b>Gerätebeschreibung Kochfelder</b> .....	14		- Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen .....	26
	- Anzeige und Symbolik .....	14		- Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren .....	26
	- Aufbau und Größe der Kochzonen.....	14		- Filterserviceanzeige zurücksetzen.....	26
4.4.1	<b>Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder</b>		<b>6.5</b>	<b>Kochfelder bedienen</b> .....	<b>26</b>
	(PKFI3, PKI3, PKIW3).....	16	6.5.1	Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder .....	26
	- Leistungsstufen .....	16	6.5.2	Spezielle Bedienungshinweise für den	
	- Geeignetes Kochgeschirr.....	16		Tepan-Edelstahlgrill PKT3.....	27
	- Geräusche .....	17	6.5.3	<b>Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen</b> .....	27
4.4.2	<b>Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder</b>			- Leistungsstufe erhöhen .....	27
	(PKC3, PKCB3, PKCH3) .....	17		- Leistungsstufe verringern .....	27
	- Leistungsstufen .....	17		- Temperatur einstellen beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3.....	27
	- Geeignetes Kochgeschirr.....	17	6.5.4	<b>Powerstufe Kochzonen</b> .....	27
4.4.3	<b>Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3</b> .....	17	6.5.5	<b>Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)</b> .....	28
	- Leistungsregelung und Temperaturbereiche .....	17		- Brückenfunktion aktivieren .....	28
				- Brückenfunktion deaktivieren .....	28
4.5	<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	18	6.5.6	<b>Pausefunktion (Systemfunktion)</b> .....	28
	- Einklemmschutz .....	18	6.5.7	<b>Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)</b> .....	29
	- Sicherheitsabschaltung .....	18	<b>6.6</b>	<b>Funktionsmenü</b> .....	<b>29</b>
	- Restwärmearzeige.....	19		- Funktionsmenü aufrufen.....	29
	- Überhitzungsschutz .....	19	6.6.1	<b>Heizkreis-Zuschaltung – 2-Kreis, 3-Kreis, Bräter</b>	
	- Kindersicherung.....	19		(nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3) .....	29
				- Zusätzliche Heizkreise aktivieren	
				(2-Kreis-/3-Kreis-Zuschaltung) .....	29
				- Zusätzliche Heizkreise deaktivieren .....	30

6.6.2	Variable Warmhaltefunktion (nicht bei PKT3).....	30	8.2.1	Umluftfilter austauschen.....	39
	- Warmhaltefunktion aktivieren .....	30	<b>8.3</b>	<b>Kochfelder reinigen .....</b>	<b>39</b>
	- Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern.....	30	8.3.1	Glaskeramik-Kochfelder reinigen .....	39
	- Warmhaltefunktion deaktivieren .....	30	8.3.2	Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen.....	39
6.6.3	Timer-Funktion/Abschaltautomatik (nicht bei PKT3) .....	31	<b>8.4</b>	<b>Kochfelder pflegen .....</b>	<b>40</b>
	- Kochzonen-Timer aktivieren.....	31	<b>8.5</b>	<b>Bedienknebel reinigen .....</b>	<b>40</b>
	- Zeit einstellen und Timer starten .....	31		- Reinigung des Knebelrings.....	40
	- Aktiven Timer ändern .....	31		- Reinigung der Touch-Fläche und des Knebelgehäuses ....	40
	- Timer vorzeitig beenden .....	31	<b>9</b>	<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>41</b>
	- Zeit abgelaufen.....	31	9.1	Störungsbehebung Kochfeldabzug.....	41
6.6.4	Ankochautomatik (nicht bei PKT3) .....	32	9.2	Störungsbehebung Kochfelder .....	42
	- Ankochautomatik aktivieren .....	32	<b>10</b>	<b>Garantie, technischer Service,</b>	
	- Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren .....	32		<b>Ersatzteile, Zubehör .....</b>	<b>43</b>
	- Zeit abgelaufen.....	32	10.1	Herstellergarantie von BORA .....	43
6.6.5	Reinigungsfunktion (nur bei PKT3) .....	33	10.1.1	Garantieverlängerung.....	43
	- Reinigungsfunktion aktivieren.....	33	<b>10.2</b>	<b>Service.....</b>	<b>43</b>
	- Reinigungsfunktion deaktivieren.....	33	<b>10.3</b>	<b>Ersatzteile.....</b>	<b>43</b>
			<b>10.4</b>	<b>Zubehör .....</b>	<b>44</b>
<b>7</b>	<b>Konfigurationsmenü .....</b>	<b>34</b>	<b>11</b>	<b>Notizen .....</b>	<b>45</b>
	- Menü-Übersicht.....	34			
7.1	<b>Menü bedienen.....</b>	<b>34</b>			
	- Menü aufrufen .....	34			
	- Menüpunkt auswählen und bestätigen.....	34			
	- Einstellungen vornehmen, bestätigen und speichern.....	34			
	- Menü beenden .....	34			
7.2	<b>Erstinbetriebnahme.....</b>	<b>34</b>			
7.2.1	Grundkonfiguration .....	34			
	- Menüpunkt C3: Abluft- oder Umluftbetrieb				
	(inkl. Auswahl der Filtereinheit).....	34			
	- Menüpunkt C4: Betrieb mit oder ohne Mauerkasten				
	(nur bei Abluftbetrieb).....	35			
	- Menüpunkt CA: Anzahl der verbauten Lüfter.....	35			
7.3	<b>Beschreibung der weiteren Menüpunkte .....</b>	<b>35</b>			
	- Menüpunkt C0: Lautstärke der Signaltöne .....	35			
	- Menüpunkt C1: Demo-Modus.....	35			
	- Menüpunkt C2: Geschwindigkeit der				
	Verschlussklappenmotoren .....	35			
	- Menüpunkt C5: Manueller Betrieb				
	Verschlussklappenmotoren .....	35			
	- Menüpunkt C6: Umschaltung PWM-Werte Lüfter.....	35			
	- Menüpunkt C7: Einbau linkes Kochfeld 0° /180° .....	35			
	- Menüpunkt C8: Einbau rechtes Kochfeld 0° /180° .....	35			
	- Menüpunkt C9: Pausefunktion aktiviert/deaktiviert.....	36			
	- Menüpunkt Cb: Software Update.....	36			
	- Menüpunkt Cc: Datenexport .....	36			
	- Menüpunkt Cd: Anzeige der Software-Versionen .....	36			
<b>8</b>	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>37</b>			
8.1	<b>Reinigungsmittel.....</b>	<b>37</b>			
	- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder .....	37			
	- Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill.....	37			
8.2	<b>Kochfeldabzug reinigen .....</b>	<b>37</b>			
	- Reinigungsposition der Verschlussklappe.....	37			
	- Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der				
	Filterwanne.....	37			
	- Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der				
	Filterwanne.....	38			
	- Ausbau der Wartungswanne.....	38			
	- Einbau der Wartungswanne .....	38			
	- Reinigung der Komponenten .....	39			
	- Reinigung des Kochfeldabzugs beenden.....	39			

# 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 und Installation darf nur unter Beachtung der geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen. 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 Begriff Gerät wird sowohl für Kochfelder, Kochfeldabzüge als auch für Kochfelder mit Kochfeldabzug verwendet.

**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
	<b>Gefahr</b>	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	<b>Warnung</b>	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	<b>Vorsicht</b>	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu geringfügigen oder leichten Verletzungen 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. beschädigte Glaskeramik), insbesondere im Bereich der Bedieneinheit, kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen. Außerdem kann eine beschädigte Oberfläche Verletzungen verursachen.

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

**⚡ WARNUNG!****Verletzungsgefahr durch beschädigte Komponenten**

Beschädigte, nicht werkzeuglos entnehmbare Komponenten können Verletzungen verursachen.

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

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

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

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

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

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

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

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr durch Überbelastung**

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

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

**VORSICHT!****Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch**

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

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

**Störungen und Fehler**

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

**Haustiere**

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

**2.4 Sicherheitshinweise Bedienung**

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

**⚡ WARNUNG!****Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte**

Bestimmte Geräte und deren berührbare Teile werden bei Betrieb heiß (z.B. Kochfelder). 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!****Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände**

Das Gerät und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände, die sich auf dem Gerät befinden, erhitzen sich sehr schnell und können zu schweren Verbrennungen führen (dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, oder Kochfeldabzugsabdeckungen), oder sich entzünden.

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

**VORSICHT!****Beschädigung durch heißes Kochgeschirr**

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

### 2.4.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

**⚠️ WARNUNG!****Brandgefahr durch Flambieren**

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

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

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr durch bewegte Verschlussklappe**

Wenn sich die elektrische Verschlussklappe bewegt, besteht Verletzungsgefahr.

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

**VORSICHT!****Beschädigung durch eingesaugte Gegenstände oder Papier**

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

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

**VORSICHT!****Beschädigung durch Fett- und Schmutzablagerungen**

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

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

**Spezielle Sicherheitshinweise für den Abluftbetrieb****⚠️ GEFAHR!****Lebensgefahr durch Rauchvergiftung**

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

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

### Spezielle Sicherheitshinweise für den Umluftbetrieb

Bei jedem Kochvorgang wird durch das Kochen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben. Im Umluftbetrieb wird nur geringfügig Feuchtigkeit aus dem Kochdunst entfernt.

- ▶ Sorgen Sie bei Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch das Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen, oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.
- ▶ Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine niedrige Leistungsstufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

### 2.4.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

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

#### ⚠ GEFAHR!

**Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld**  
Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

#### ⚠ GEFAHR!

**Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

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

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

#### ⚠ WARNUNG!

**Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten**

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

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.

#### ⚠ WARNUNG!

**Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf**

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

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

#### ⚠ WARNUNG!

**Verbrennungsgefahr durch Stromausfall**

Während oder nach einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Kochfeld noch heiß sein, obwohl keine Restwärme angezeigt wird.

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

#### VORSICHT!

**Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen**

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

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

### Spezielle Sicherheitshinweise für die Bedienung von Induktionskochfeldern

Auswirkung auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und metallische Implantate:

Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte oder metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich.

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

## 2.5 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

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

- ▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege eines Kochfeldabzugs

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

#### **⚠️ WARNUNG!**

##### **Brandgefahr durch Fettablagerungen**

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

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

### Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege von Kochfeldern

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

## 2.6 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

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

#### **⚠️ WARNUNG!**

##### **Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen**

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

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

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

### 3 Energieverbrauchskennzeichnung

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

Hersteller	BORA		BORA	
	PKA3/PKA3AB	PKAS3/PKAS3AB	Wert	Einheit
Modellkennung	Symbol	Wert	Wert	Einheit
<b>Energieverbrauch</b>				
Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{hood}$	26,3	28,0	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A++	A+	-
Energieeffizienzindex	$EEI_{hood}$	35,2	39,8	-
<b>Fördervolumen</b>				
Fluidynamische Effizienz	$FDE_{hood}$	36,9	34,3	-
Klasse für die fluidynamische Effizienz	-	A	A	-
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	269	221	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	598	558	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	$Q_{max}$	613	670	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	$Q_{BEP}$	283,7	296,7	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Druck im Bestpunkt	$P_{BEP}$	507,3	417,0	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	$W_{BEP}$	108,3	100	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,7	0,8	-
<b>Beleuchtung</b>				
Beleuchtungseffizienz	$LE_{hood}$	*	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	*	*	-
Nennleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	*	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	$E_{middle}$	*	*	lx
<b>Fettabscheidung</b>				
Fettabscheidegrad	$GFE_{hood}$	83,7	74,7	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	-	C	D	-
<b>Geräuschpegel</b>				
A-bewertete Luftschallemission bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	47	46	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	65	67	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	65	70	dB(A) re_1pW
Schalldruckpegel bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	33	34	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	52	55	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	-	52	58	LpA in dB re 20 µPa
<b>Leistungsaufnahme</b>				
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	$P_o$	0,18	0,18	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	$P_s$	*	*	W

Tab. 3.1 Energieverbrauchskennzeichnung

\* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

\*\* Freiwillige Angabe

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

## 4 Gerätebeschreibung

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

### 4.1 Typenbeschreibung

#### Kochfeldabzüge BORA Professional 3.0

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

**i** Je Kochfeldabzug können bis zu 2 Kochfelder angeschlossen werden.

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

Tab. 4.1 Typenbeschreibung Kochfeldabzüge

#### Kochfelder BORA Professional 3.0

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

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

Tab. 4.2 Typenbeschreibung Kochfelder

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

### 4.2 Bedienknebel

#### Bedienprinzip

Der Kochfeldabzug und die Kochfelder werden mit einem Bedienknebel bedient. Durch Drehen des Knebelrings und durch Berührung der Touch-Fläche werden die Leistungsstufen und Funktionen gesteuert.

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

#### Aufbau

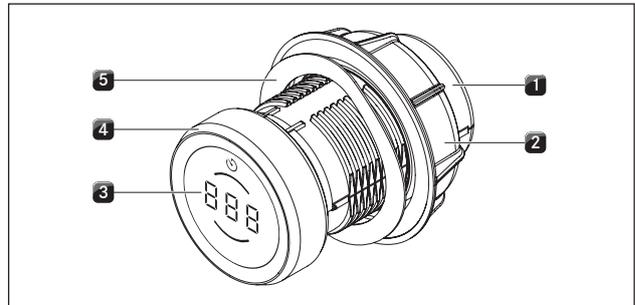


Abb. 4.1 Aufbau Bedienknebel

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

#### Bedienelemente

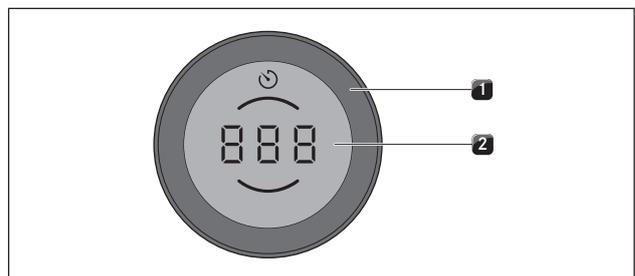


Abb. 4.2 Bedienelemente des Bedienknobels

- [1] Knebelring
- [2] Touch-Fläche

#### Bedienknebelanzeige

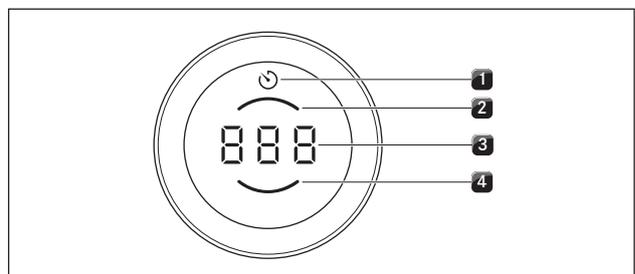


Abb. 4.3 Anzeigeelemente Bedienknebelanzeige

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

### Zuordnung der Bedienknöpfe

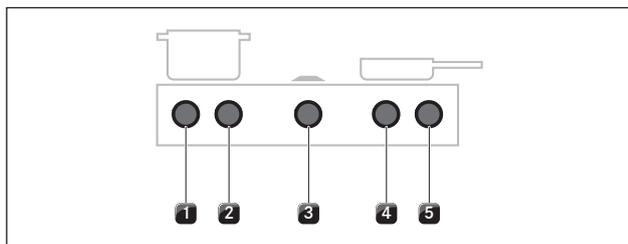


Abb. 4.4 Zuordnung der Bedienknöpfe

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

## 4.3 Gerätebeschreibung Kochfeldabzug

### Installationsvarianten

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



Abluftbetrieb

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

Die Abluft darf nicht abgegeben werden in:

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

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

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



Umluftbetrieb

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

Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, muss ein Geruchsfilter verwendet werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss dieser in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (s. Kap. Reinigung und Pflege).

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

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

### Anzeige und Symbolik Kochfeldabzug

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

Bedienknöbelanzeige	Bedeutung
□	Gerät wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
A	Abzugsautomatik
E	Kurzzeitwecker (Eieruhr)
00 1 - 120	Zeitanzeige
L	Kindersicherung
pulsierend	Pausefunktion
F	Filterstandanzeige
F blinkend	Filterserviceanzeige
□	Nachlaufautomatik
C	Reinigungsposition Verschlussklappe
E...	Fehlermeldung (s. Kap. Störungsbeheb.)
C	Konfigurationsmenü

Tab. 4.3 7-Segment-Anzeige Kochfeldabzüge

#### 4.3.1 Aufbau der Kochfeldabzüge

##### Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

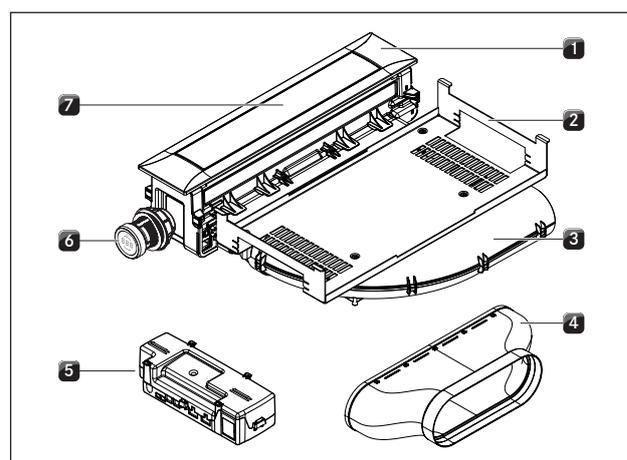


Abb. 4.5 Kochfeldabzug PKA3/PKA3AB

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

## Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

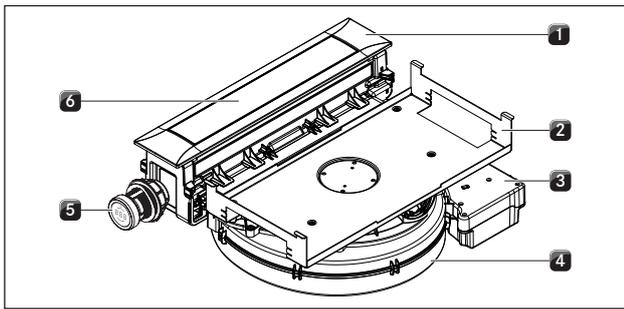


Abb. 4.6 Kochfeldabzugssystem PKAS3/PKAS3AB

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

## Fettfilterkomponenten

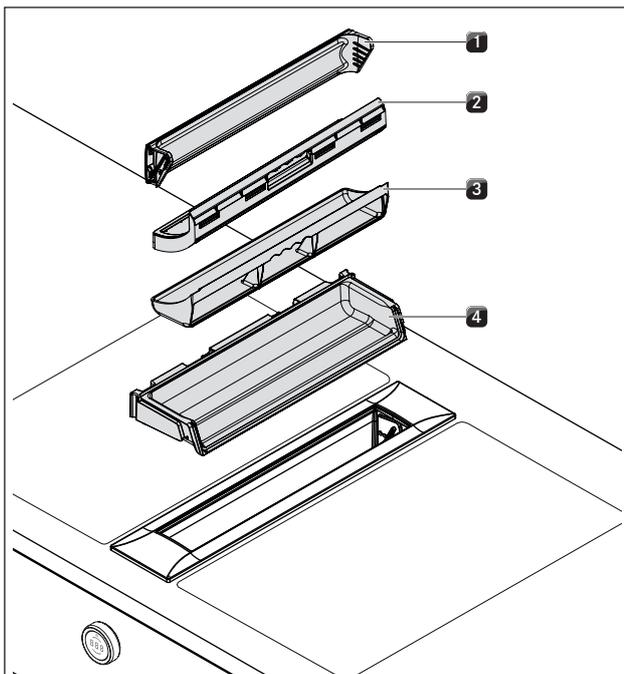


Abb. 4.7 Fettfilterkomponenten

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

## 4.3.2 Sensorik

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

### Positionssensor Verschlussklappe

Der Verschlussklappensensor erkennt die Position der Verschlussklappe.

- Bei geschlossener Verschlussklappe ist der Kochfeldabzug deaktiviert.
- Bei geöffneter Verschlussklappe ist die Benutzung des Kochfeldabzugs möglich.
- Bei entnommener Verschlussklappe ist die Benutzung des Kochfeldabzugs möglich.

### Positionssensor Fettfilter

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

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

## 4.3.3 Schnittstelle für externe Geräte

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

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

## 4.3.4 USB-Service-Schnittstelle

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

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

## 4.4 Gerätebeschreibung Kochfelder

### Anzeige und Symbolik

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

### Bedienknebelanzeige

Anzeige	Bedeutung
	Kochfeld wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
80 - 250	Temperaturanzeige Tepan-Edelstahlgrill (PKT3)
H	Restwärmeanzeige
L	Kindersicherung
Leistungsstufe blinkend	Pausefunktion
	Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)
	aktive Warmhaltestufen
	Ankochautomatik
z.B.	aktive Ankochautomatik
z.B.	aktive Heizkreise (nur bei PKC3, PKCB3, PKCH3)
E...	Fehlermeldung (s. Kap. Störungsbehebung)
z.B.	aktive Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)
	aktive Timerfunktion
	aktive Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)

Tab. 4.4 Bedienknebelanzeige Kochfelder

### Kochfeldanzeige (nur bei PKFI3 und PKI3)

Anzeige	Bedeutung
	Kochfeld wird ausgeschaltet
1 - 9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
H	Restwärmeanzeige
L	Kindersicherung
	Pausefunktion
	Topferkennung
	Ankochautomatik
	aktive Warmhaltestufen
E...	Fehlermeldung (s. Kap. Störungsbehebung)

Tab. 4.5 Kochfeldanzeige

### Aufbau und Größe der Kochzonen

#### Kochfeld PKFI3

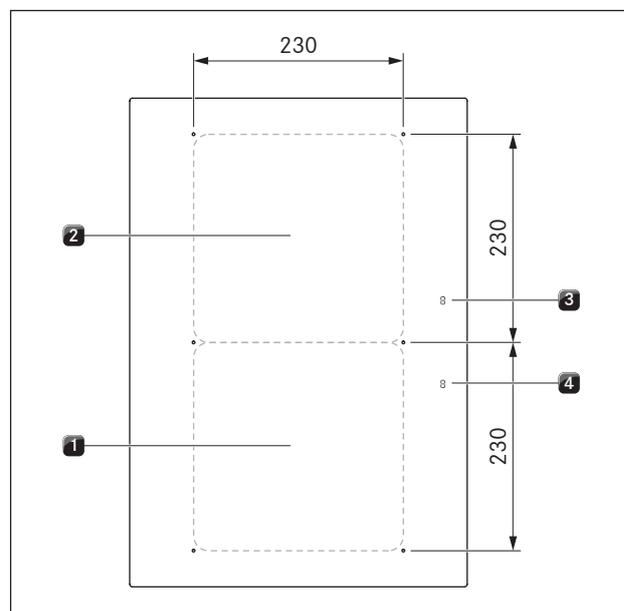


Abb. 4.8 Aufbau Kochfeld PKFI3 und Größe der Kochzonen

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

#### Kochfeld PKI3

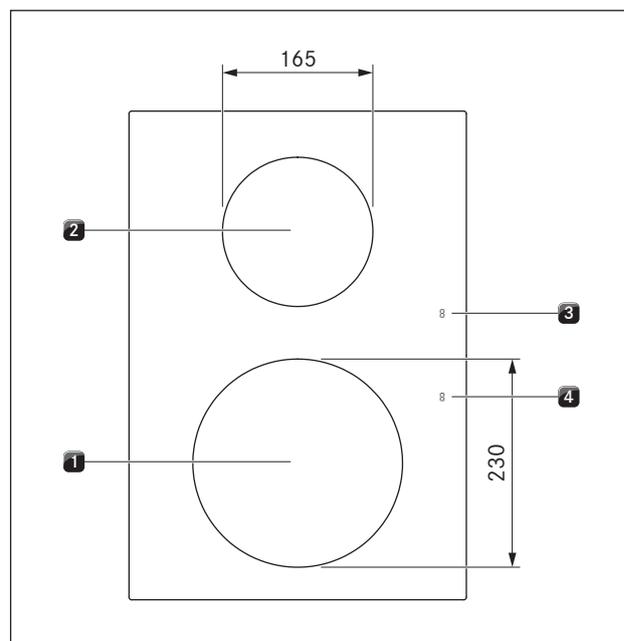


Abb. 4.9 Aufbau Kochfeld PKI3 und Größe der Kochzonen

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

## Kochfeld PKIW3

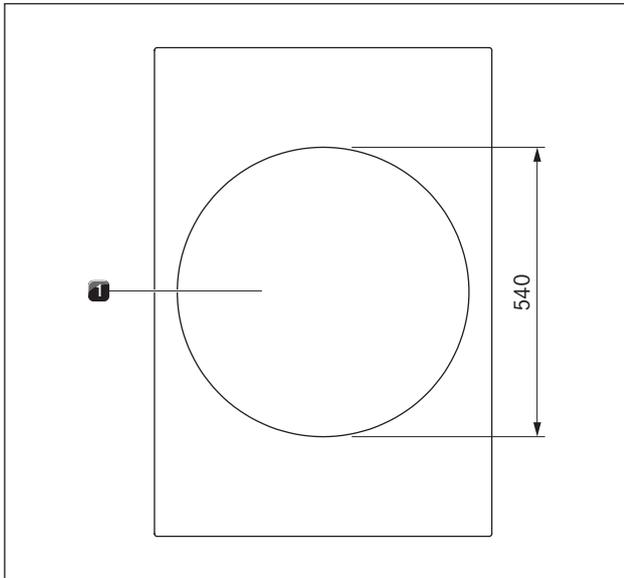


Abb. 4.10 Aufbau Kochfeld PKIW3 und Größe der Kochzone

[1] Induktions-Kochzone

## Kochfeld PKC3

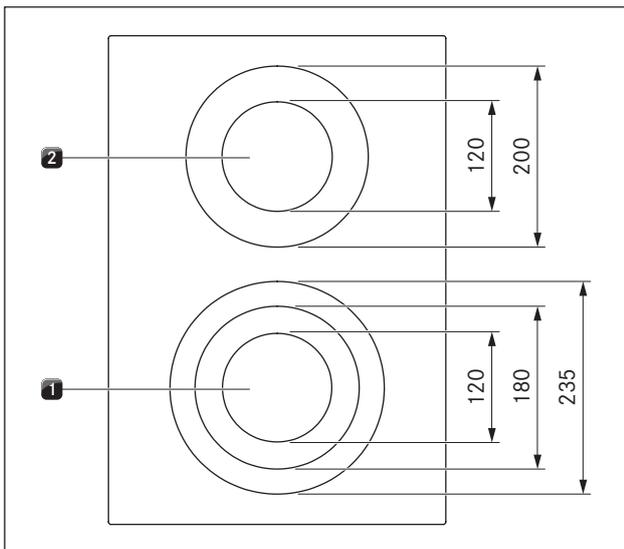


Abb. 4.11 Aufbau Kochfeld PKC3 und Größe der Kochzonen

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

## Kochfeld PKCB3

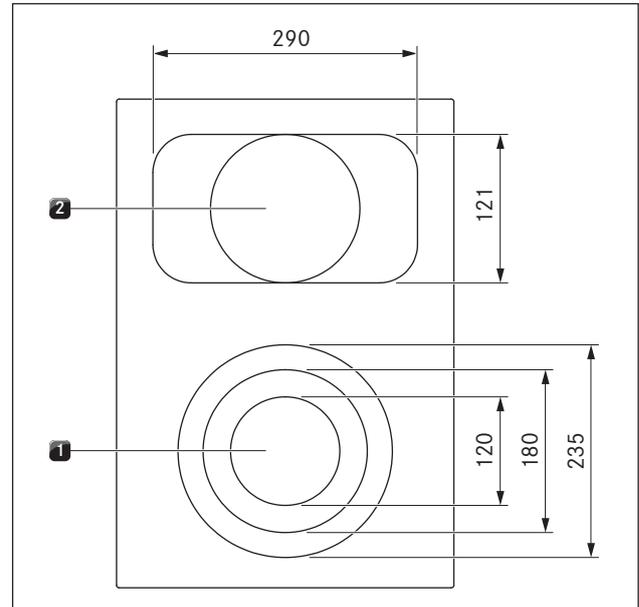


Abb. 4.12 Aufbau Kochfeld PKCB3 und Größe der Kochzonen

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

## Kochfeld PKCH3

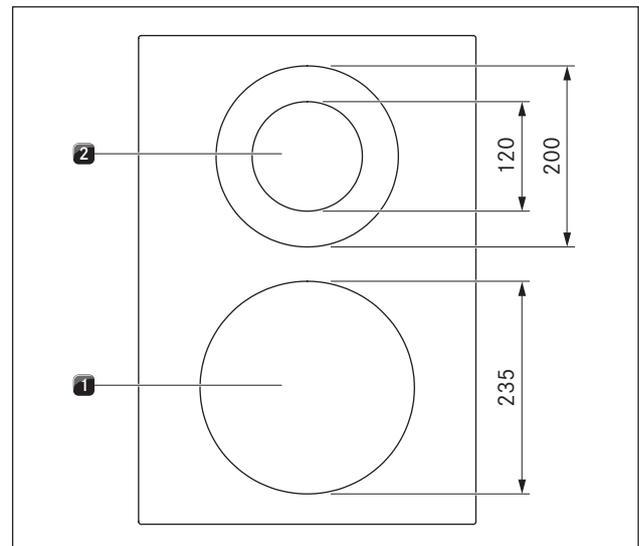


Abb. 4.13 Aufbau Kochfeld PKCH3 und Größe der Kochzonen

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

## Tepan-Edelstahlgrill PKT3

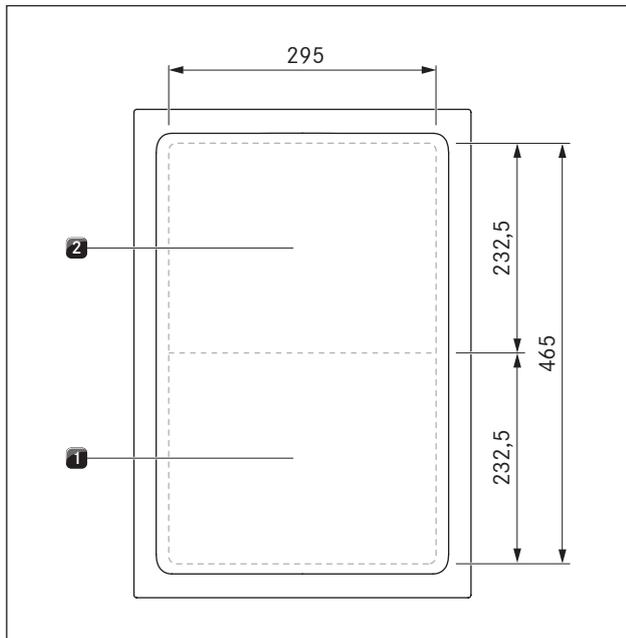


Abb. 4.14 Aufbau Tepan-Edelstahlgrill PKT3 und Größe der Kochzonen

- [1] Grillzone vorne  
[2] Grillzone hinten

#### 4.4.1 Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder (PKF13, PKI3, PKIW3)

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

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

- Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Topfbodens (s. Tab. 4.7).

#### Leistungsstufen

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

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

Tab. 4.6 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

#### Geeignetes Kochgeschirr

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



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet.

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

Gerät	Kochzone	Minstdurchmesser
PKF13	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
PKI3	vorne	120 mm
	hinten	90 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 4.7 Mindestdurchmesser für Kochgeschirr

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

- Führen Sie ggf. einen Magnettest durch. Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich.
- Achten Sie auf den Kochgeschirrboden. Der Kochgeschirrboden soll keine Wölbung aufweisen (Ausnahme: Wok-Kochfeld PKIW3). Durch die Wölbung kann es, aufgrund einer falschen Temperaturüberwachung der Kochstelle, zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs kommen. Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen, damit die Oberfläche des Kochfeldes nicht zerkratzt wird.
- Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Untersetzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.

## Geräusche

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

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

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

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

#### Leistungsstufen

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

Tab. 4.8 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

#### Powerstufe beim Kochfeld PKCH3

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

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

## Geeignetes Kochgeschirr

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



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Strahlungsheizkörper geeignet.

Das für die Strahlungsheizfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein und gute wärmeleitende Eigenschaften haben.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl, Kupfer oder Aluminium
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

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

### 4.4.3 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill PKT3

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

#### Leistungsregelung und Temperaturbereiche

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

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

Tab. 4.9 Temperaturen Tepan-Edelstahlgrill

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

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

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

## 4.5 Sicherheitseinrichtungen

### Einklemmschutz

Die elektrische Verschlussklappe des Kochfeldabzugs verfügt über einen Einklemmschutz.

Wird die Verschlussklappe während des Öffnens oder Schließens blockiert, stoppt die Bewegung automatisch. Die Verschlussklappe fährt zurück in die Ausgangsposition (s. Kap. Bedienung).

### Sicherheitsabschaltung

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

### Kochfeldabzug

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

### Kochfelder

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

### Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

PKFI3, PKI3, PKIW3:	
Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18
P	0:10

Tab. 4.11 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Stunden:Minuten
1	6:00
2	6:00
3	5:00
4	5:00
5	4:00
6	1:30
7	1:30
8	1:30
9	1:30
(nur bei der Hyperzone beim PKCH3)	

Tab. 4.12 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

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
240 / 250	0:10

Tab. 4.13 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

### Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

PKFI3, PKI3, PKIW3, , PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Warmhaltestufe	Abschaltung nach Stunden:Minuten
1 ( _ )	8:00
2 ( = )	8:00
3 ( ≡ )	8:00

Tab. 4.14 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

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

Tab. 4.15 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

- Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen (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 (Temperatur < 60 °C bzw. beim Tepan-Edelstahlgrill < 50 °C).

## 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

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- Es wird L angezeigt.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind (s. Kap. Bedienung).

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

## 5 Merkmale und Funktionsübersicht

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

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

Tab. 5.1 Funktionsübersicht

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

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

## 6 Funktionen und Bedienung

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

### 6.1 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.

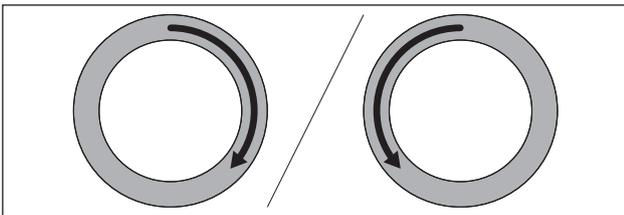


Abb. 6.1 Bedienung des Knebelrings

#### Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts):

- Einschalten
- Leistungsstufe/Wert erhöhen
- Menü-Navigation

#### Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links):

- Ausschalten
- Leistungsstufe/Wert reduzieren
- Menü-Navigation

#### 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	1 - 8 s
Extra-Long-Press	lange Berührung/Dauerbetätigung	3 - 8 s

Tab. 6.1 Bedienung der Touch-Fläche

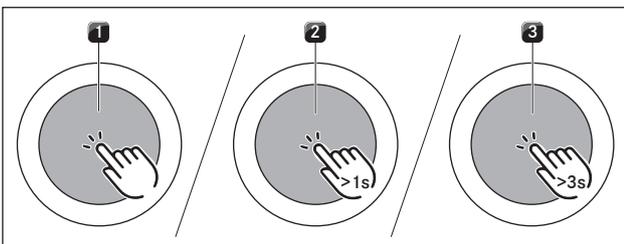


Abb. 6.2 Grafische Darstellung der Touch-Befehle

- [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 aktivieren

#### Verwendung von Long-Press-Befehlen:

- System entsperren
- Funktionsmenü verlassen

#### Verwendung von Extra-Long-Press-Befehlen:

- Filterstandzeit zurücksetzen
- Konfigurationsmenü aufrufen

### 6.2 System ein-/ausschalten

#### Einschalten

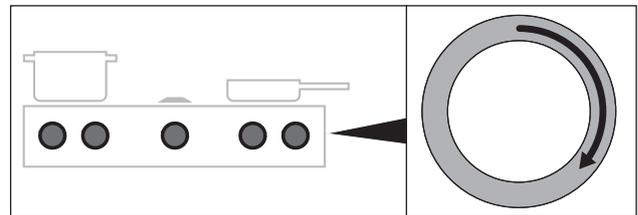


Abb. 6.3 System einschalten

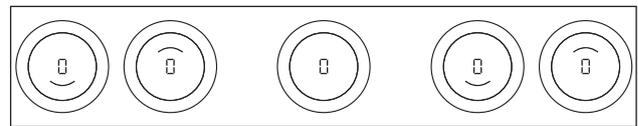


Abb. 6.4 Standardanzeige nach dem Einschalten

- 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, dann ist die Kindersicherung aktiv. Eine Bedienung ist dann erst nach dem Entsperren möglich (s. Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren bzw. Kindersicherung dauerhaft deaktivieren).

#### Ausschalten

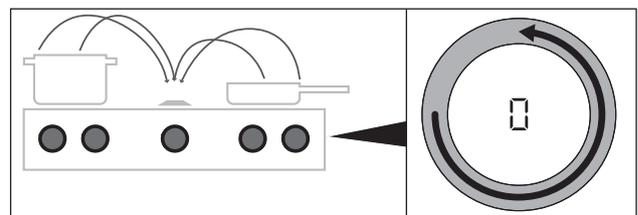


Abb. 6.5 Geräte ausschalten

- 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 System nach 10 Sekunden automatisch komplett abgeschaltet.

**Der Kochfeldabzug war eingeschaltet**

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

**Ein Kochfeld war eingeschaltet**

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

## 6.3 Kochfeldabzug bedienen

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

### 6.3.1 Allgemeine Bedienungshinweise Kochfeldabzug

**Empfehlungen für einen effizienten Dunstabzug**

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

### 6.3.2 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

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

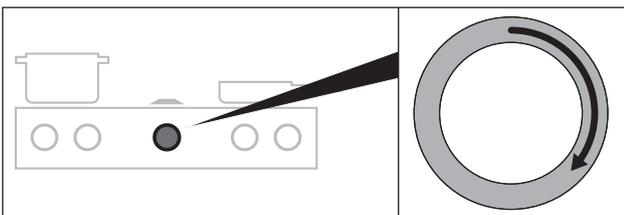


Abb. 6.6 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

**Leistungsstufe erhöhen**

- ▶ Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

**Leistungsstufe verringern**

- ▶ Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

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

### 6.3.3 Powerstufe Abzug

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

Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden.

**Powerstufe aktivieren**

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

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

**Powerstufe vorzeitig deaktivieren**

Die Lüfter-Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird (s. Lüfter- Leistungsstufe einstellen).

### 6.3.4 Nachlaufautomatik

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

**Nachlaufautomatik vorzeitig beenden**

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

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

## 6.4 Funktionsmenü Kochfeldabzug

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

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

Insgesamt stehen 4 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Funktion	Systemfunktion	Kochfeldabzugsfunktion
1A	Abzugsautomatik		✓
2E	Kurzzeitwecker (Eieruhr)	✓	
3CL	Kindersicherung	✓	
4C	Reinigung des Abzugs	✓	
5F	Filterstand anzeigen, Filterstand zurücksetzen		✓

Tab. 6.2 Übersicht Funktionsmenü Kochfeldabzug

### Funktionsmenü aufrufen

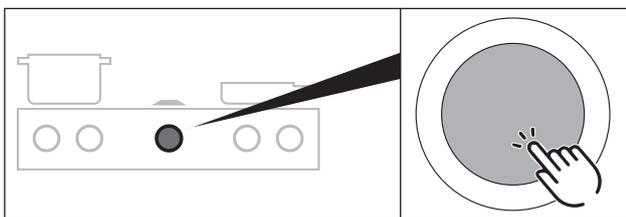


Abb. 6.7 Funktionsmenü Kochfeldabzug aufrufen

- ▶ Touch am Bedienknopf des Kochfeldabzugs
- Das Funktionsmenü wird aufgerufen.
- In der Bedienknobelanzeige wird der erste Menüpunkt angezeigt.

### 6.4.1 Abzugsautomatik

Die Leistung des Abzugs regelt sich automatisch, anhand der aktuellen Einstellungen der Kochfelder. Es ist kein manueller Eingriff in die Lüftersteuerung erforderlich, aber jederzeit möglich. Die Abzugsleistung wird automatisch der höchsten verwendeten Leistungsstufe aller in Betrieb befindlichen Kochzonen angepasst.

Funktion	Leistungsstufen									
Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Abzugsleistung	2	3	4	5	6	7	8	9	9	P

Tab. 6.3 Kochstufen und zugewiesene Abzugsleistung bei Abzugsautomatik

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

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

### Abzugsautomatik aktivieren

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

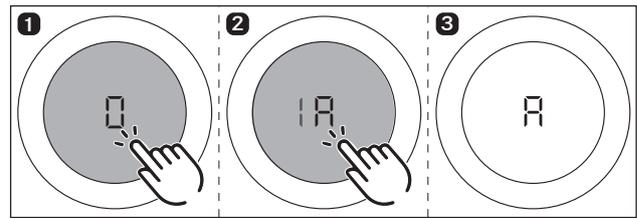


Abb. 6.8 Abzugsautomatik aktivieren

- Die Abzugsautomatik wird aktiviert.
  - In der Bedienknobelanzeige wird A angezeigt.
- Wird an einem der angeschlossenen Kochfelder die Leistungsstufe verändert, dann wird die Abzugsleistung etwas verzögert automatisch angepasst.

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

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

### Abzugsautomatik deaktivieren

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

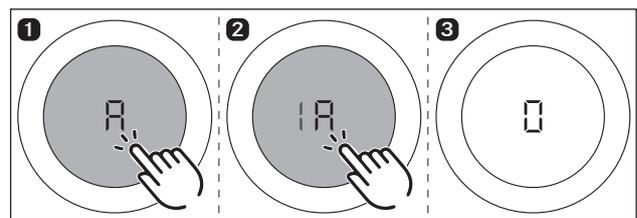


Abb. 6.9 Abzugsautomatik deaktivieren

- Die Abzugsautomatik wird deaktiviert.
- In der Bedienknobelanzeige wird 0 angezeigt.

### 6.4.2 Kurzzeitwecker/Eieruhr (Systemfunktion)

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

Funktion	einstellbare Zeiten in Minuten
Kurzzeitwecker (Eieruhr)	0 - 120 (1, 2, 3, ...19, 20, 25, 30 ...115, 120)

Tab. 6.4 Einstellbare Zeiten für den Kurzzeitwecker

### Kurzzeitwecker (Eieruhr) aktivieren

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- ▶ Treffen Sie folgende Einstellungen:

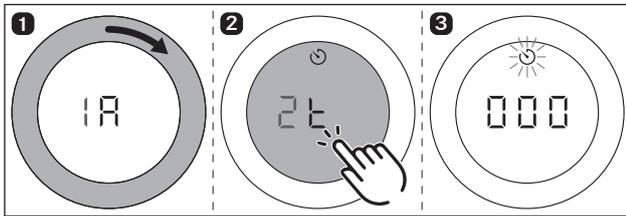


Abb. 6.10 Kurzzeitwecker (Eieruhr) aktivieren

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

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

### Zeit einstellen und Kurzzeitwecker (Eieruhr) starten

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

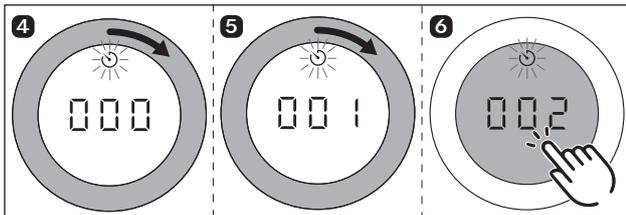


Abb. 6.11 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

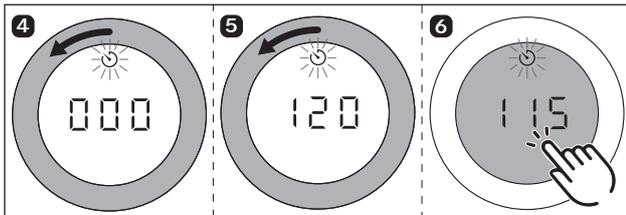


Abb. 6.12 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- 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 Kurzzeitwecker wird aktiviert und die eingestellte Zeit läuft ab.
- In der Bedienknebelanzeige werden im Wechsel die aktuelle Leistungsstufe und die verbleibende Zeit angezeigt.
- Die aktuell verbleibende Zeit wird bei mehr als 2 Minuten Restzeit minutengenau, ab 2 Minuten Restzeit sekundengenau angezeigt.

### Zeit abgelaufen

Nach Ablauf der Zeit ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal und die Bedienknebelanzeige zeigt 000 blinkend an.

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

### Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- ▶ Treffen Sie folgende Einstellungen:

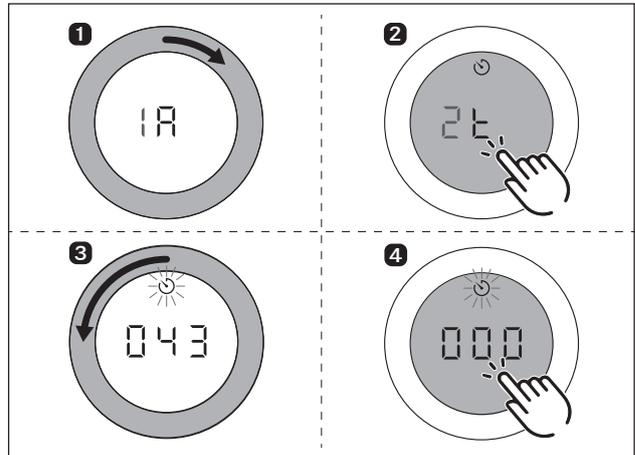


Abb. 6.13 Kurzzeitwecker (Eieruhr) vorzeitig beenden

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

## 6.4.3 Kindersicherung (Systemfunktion)

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

### Kindersicherung dauerhaft aktivieren

**i** Voraussetzung: Alle Geräte sind inaktiv (bei allen Bedienknäbeln wird 0 angezeigt)

**i** So lange Geräte aktiv sind, kann der Menüpunkt 3CL nicht angewählt werden.

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

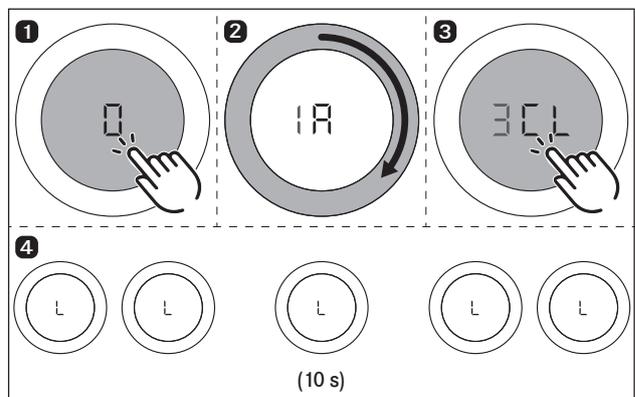


Abb. 6.14 Kindersicherung dauerhaft aktivieren

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

### Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

► Gehen Sie wie folgt vor:

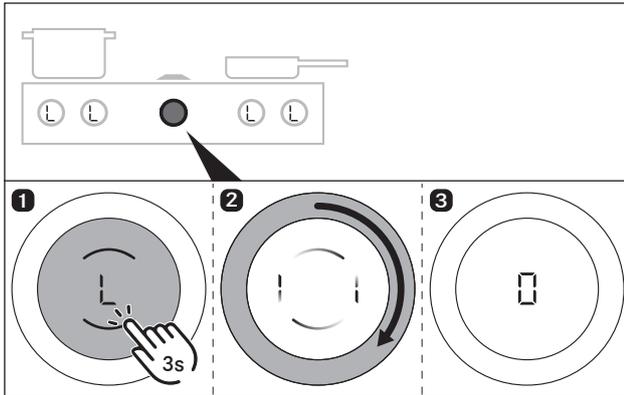


Abb. 6.15 Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

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

### Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

- Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- Wiederholen Sie die Schritte 1 – 3 aus „Kindersicherung dauerhaft aktivieren“.
- Die Kindersicherung wird dauerhaft deaktiviert.
- Bei allen Bedienelementen wird □ angezeigt.
- Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

## 6.4.4 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs

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

### Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

- Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- Treffen Sie folgende Einstellungen:

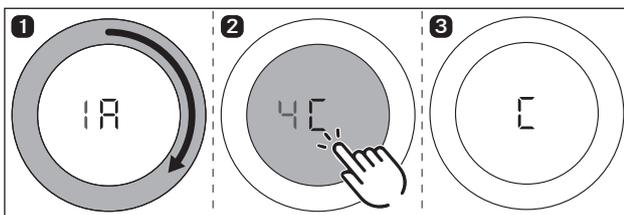


Abb. 6.16 Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren

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

- i** Wird das System nach der Aktivierung der Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs erneut aktiviert, dann wird in der Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs weiterhin □ angezeigt. Kochvorgänge sind zwar möglich, jedoch bleibt der Kochfeldabzug deaktiviert und ohne Funktion. Erst wenn der Fettfilter wieder eingesetzt wurde, kann der Kochfeldabzug wieder aktiviert werden.

- i** Wenn der Fettfilter entnommen wurde, wird in der Bedienkebelanzeige des Kochfeldabzugs abwechselnd FF und out angezeigt (= fehlender Fettfilter).

### Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

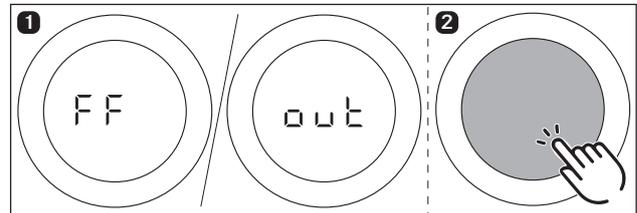


Abb. 6.17 Verschlussklappe für einen Kochvorgang schließen

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

### Reinigungsfunktion Kochfeldabzug deaktivieren

Voraussetzung: korrekt eingesetzter Fettfilter

- Touch am Bedienelement des Kochfeldabzugs
- Wiederholen Sie die Schritte 1 – 2 aus „Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs aktivieren“.
- Die Verschlussklappe schließt sich.
- Der Kochfeldabzug kann wieder in vollem Umfang verwendet werden.

## 6.4.5 Filterstandzeit und Filterserviceanzeige (nur bei Umluftbetrieb)

Durch den im System konfigurierten Filtertyp ist die maximale Standzeit des Umluftfilters definiert (Filterstandzeit). Abhängig vom verbauten Filtertyp wird dadurch nach 200, 300 oder 600 Betriebsstunden die Filterserviceanzeige aktiviert. Wird in der Bedienkebelanzeige nach dem Einschalten des Kochfeldabzugs ein blinkendes F angezeigt (Filterserviceanzeige), ist die Standzeit des Umluftfilters erreicht und der Filter muss ausgetauscht werden (Filterwechsel).

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

- i** Wird die Standzeit des Aktivkohlefilters überschritten, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Systems beeinträchtigt werden. Der Betrieb des Kochfeldabzugs ist zwar weiterhin möglich, jedoch erlöschen dadurch die Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

- i** Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung (s. Kap. Reinigung und Pflege).

### Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- ▶ Treffen Sie folgende Einstellungen:

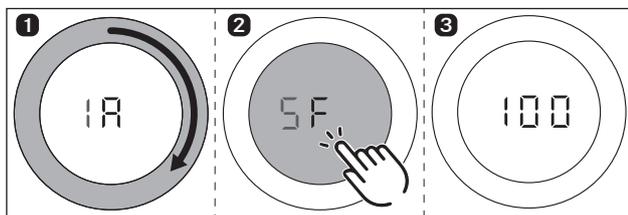


Abb. 6.18 Verbleibende Filterstandzeit anzeigen

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

### Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldabzugs.
- ▶ Treffen Sie folgende Einstellungen:

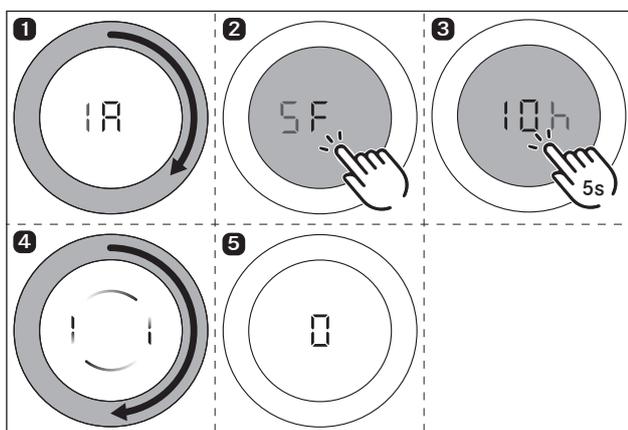


Abb. 6.19 Filterstandzeit vorzeitig zurücksetzen

### Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

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

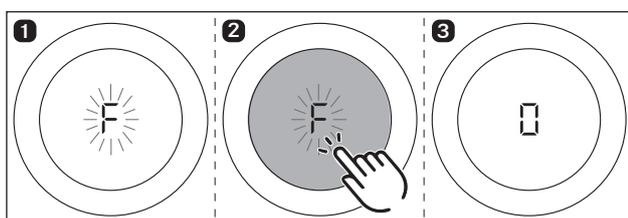


Abb. 6.20 Filterserviceanzeige für einen Kochvorgang deaktivieren

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

- i** Wird die Standzeit des Umluftfilters überschritten, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Systems beeinträchtigt werden. Der Betrieb des Kochfeldabzugs ist zwar weiterhin möglich, jedoch erlöschen dadurch die Garantie und Gewährleistungsansprüche.

### Filterserviceanzeige zurücksetzen

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

- ▶ Gehen Sie wie folgt vor:

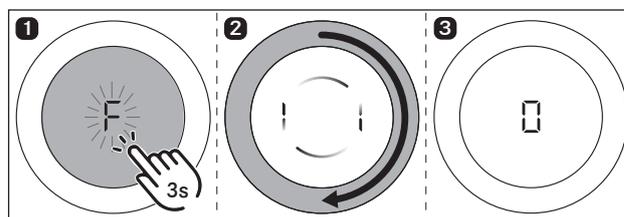


Abb. 6.21 Filterserviceanzeige zurücksetzen

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

## 6.5 Kochfelder bedienen

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

- i** Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Kochzonen (s. Kap. Reinigung).

### 6.5.1 Allgemeine Bedienungshinweise für Kochfelder

Kochfelder werden mit 2 Bedienknebeln bedient.

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

Jede Kochzone wird über einen eigenen Bedienknebel geregelt. Die vordere Kochzone über den linken Knebel, die hintere Kochzone über den rechten Knebel.

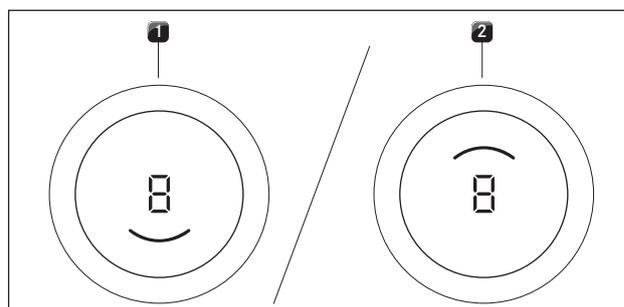


Abb. 6.22 Kochzonenanzeige

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

## 6.5.2 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill PKT3

### Erstinbetriebnahme

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

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

### Bedienungshinweise

- i** 5 Minuten vor der jeweiligen Benutzung sollten die Grillzonen vorgeheizt werden.
- i** Während des Aufheizens oder Abkühlens der Grillplatte kann es zu einer Geräuschentwicklung 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 Geräuschentwicklung wird dabei durch verschiedenste Maßnahmen möglichst gering gehalten, kann aber nicht vollständig vermieden werden.
- i** Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.
- i** Beim Grillen bzw. Aufheizen in einer höheren Leistungsstufe kann es zu einer leichten Braunverfärbung der Grillplatte kommen.

## 6.5.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

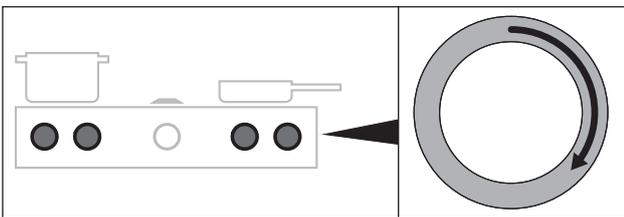


Abb. 6.23 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

### Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

### Leistungsstufe verringern

- ▶ Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

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

## Temperatur einstellen beim Tepan-Edelstahlgrill PKT3

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

## 6.5.4 Powerstufe Kochzonen

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

- i** Bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 wird dafür die max. Leistung der anderen Kochzone vorübergehend automatisch reduziert.
- i** Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzen.
- i** Die Powerstufe kann nicht bei eingeschalteter Brückenfunktion aktiviert werden (Ausnahme: Tepan-Edelstahlgrill PKT3).
- i** Wird bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 eine Kochzone mit der Powerstufe betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone maximal in der Leistungsstufe 5 möglich.
- i** Falls bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 bei der Aktivierung der Powerstufe für die zweite Kochzone eine höhere Leistungsstufe als 5 eingestellt ist, wird diese automatisch auf die Leistungsstufe 5 reduziert.
- i** Wird bei den Kochfeldern PKFI3 und PKI3 für die zweite Kochzone eine Leistungsstufe höher als 5 eingestellt, wird die aktive Powerstufe an der ersten Kochzone automatisch zurückgeschaltet.
- i** Beim Kochfeld PKCH3 entspricht die Powerstufe der Hyperstufe.

### Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

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

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

### Powerstufe vorzeitig deaktivieren

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

### 6.5.5 Brückenfunktion (nur bei PKFI3 und PKT3)

Zwei Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über einen beliebigen 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 höhere Leistungsstufe für beide Kochzonen übernommen. Aktive Kochzonen-Zusatzfunktionen werden von der Kochzone mit der höheren Leistungsstufe übernommen.

#### Brückenfunktion aktivieren

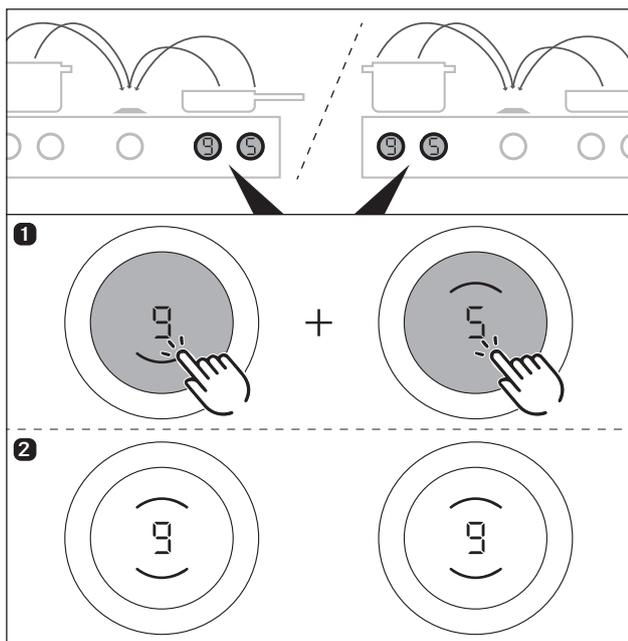


Abb. 6.24 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

- ▶ Touch 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.
- Alle Kochzonen werden deaktiviert.
- Die Bedienung erfolgt wieder separat für jede Kochzone.

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

### 6.5.6 Pausefunktion (Systemfunktion)

Mit der Pausefunktion lassen sich vorübergehend alle Kochzonen einfach und schnell deaktivieren. Bei Aufhebung der Funktion wird der Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fortgesetzt. Der Kochvorgang kann für max. 10 Minuten unterbrochen werden. Wird die Pausefunktion während dieser Zeit nicht aufgehoben, werden alle Kochzonen abgeschaltet.

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

#### Pausefunktion aktivieren

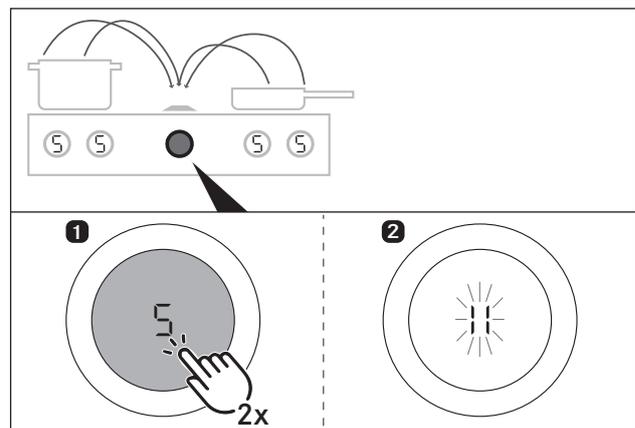


Abb. 6.25 Pausefunktion aktivieren

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

#### Pausefunktion deaktivieren

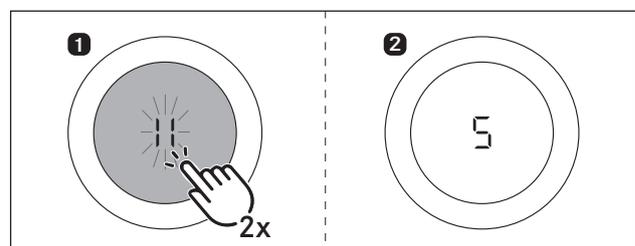


Abb. 6.26 Pausefunktion deaktivieren

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

### 6.5.7 Topferkennung (nur bei PKFI3, PKI3, PKIW3)

Bei Induktionskochfeldern erkennt die Kochzone die Größe des Kochgeschirrs automatisch und gibt die Energie nur gezielt auf dieser Fläche ab. Auch fehlendes, ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr wird automatisch erkannt.

Die Kochzone arbeitet nicht, wenn...

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

In diesen Fällen wird  $\square$  angezeigt.

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

## 6.6 Funktionsmenü

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

### Funktionsmenü Induktions-Kochfelder PKFI3, PKI3, PKIW3

Für Induktions-Kochfelder stehen insgesamt 3 Zusatzfunktionen zur Auswahl:

Menüpunkt	Bezeichnung
1 $\square$	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
2 $\square$	Timer-Funktion (Abschaltautomatik)
3 $\square$	Ankochautomatik

Tab. 6.5 Funktionsmenü Induktions-Kochfelder

### Funktionsmenü Hyper- und HiLight-Kochfelder PKG3, PKCB3, PKCH3

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

Menüpunkt	Bezeichnung
1 $\square$	Heizkreiszuschaltung
2 $\square$	Warmhaltefunktion (3 Stufen)
3 $\square$	Timer-Funktion (Abschaltautomatik)
4 $\square$	Ankochautomatik

Tab. 6.6 Funktionsmenü Hyper- und HiLight-Kochfelder

### Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill PKT3

Der Tepan-Edelstahlgrill verfügt über 1 Zusatzfunktion:

Menüpunkt	Bezeichnung
1 $\square$	Reinigungsfunktion

Tab. 6.7 Funktionsmenü Tepan-Edelstahlgrill PKT3

### Funktionsmenü aufrufen

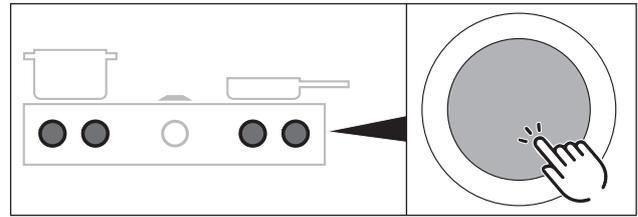


Abb. 6.27 Funktionsmenü eines Kochfelds aufrufen

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

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

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

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

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

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

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

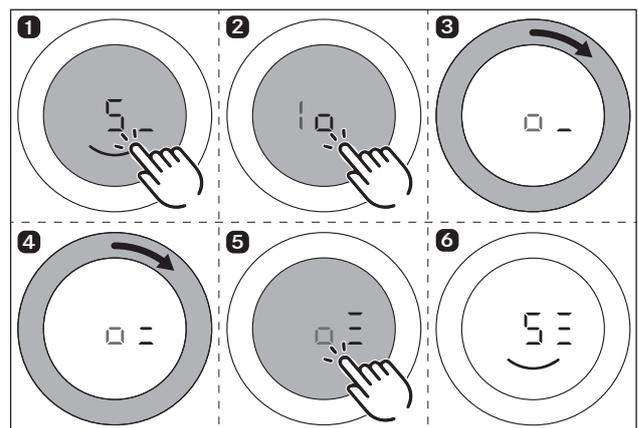


Abb. 6.28 Zusätzliche Heizkreise aktivieren

- Der zweite bzw. dritte Heizkreis wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- Der Kochvorgang wird in der eingestellten Leistungsstufe mit zwei bzw. drei aktiven Heizkreisen fortgesetzt.
- In der Bedienknebelanzeige wird neben der Leistungsstufe die Anzahl der aktiven Heizkreise angezeigt (z.B. 5  $\square$  oder 5  $\square$  oder 5  $\square$ ).

### Zusätzliche Heizkreise deaktivieren

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

### 6.6.2 Variable Warmhaltefunktion (nicht bei PKT3)

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

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

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

Tab. 6.8 Warmhaltestufen

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

### Warmhaltefunktion aktivieren

- ▶ Öffnen Sie das Funktionsmenü des Kochfeldes.
- ▶ Treffen Sie folgende Einstellungen:

#### Induktions-Kochfelder (PKFI3, PKI3, PKIW3)

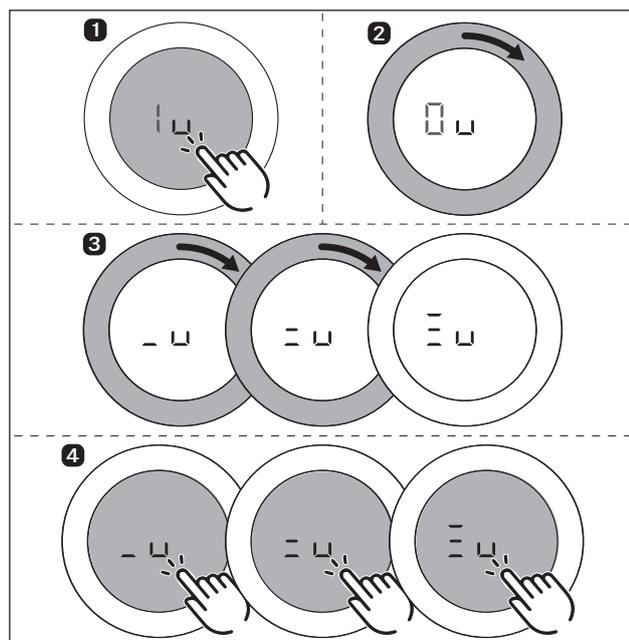


Abb. 6.29 Warmhaltefunktion aktivieren (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

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

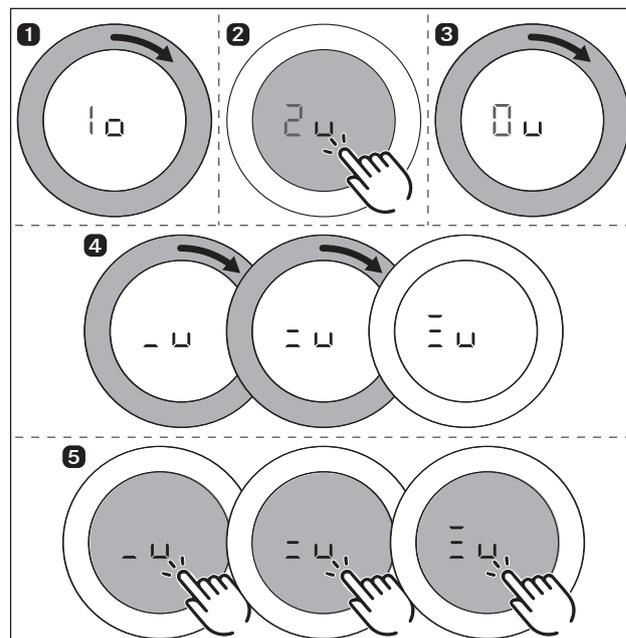


Abb. 6.30 Warmhaltefunktion aktivieren (PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

### Aktive Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

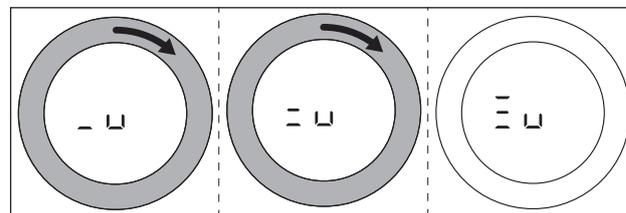


Abb. 6.31 Aktive Warmhaltestufe erhöhen

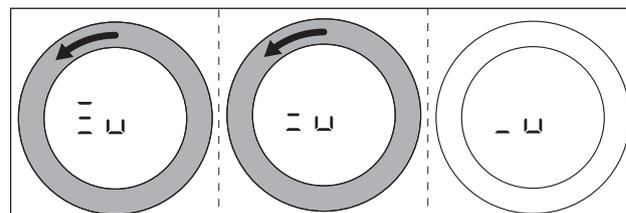


Abb. 6.32 Aktive Warmhaltestufe verringern

### Warmhaltefunktion deaktivieren

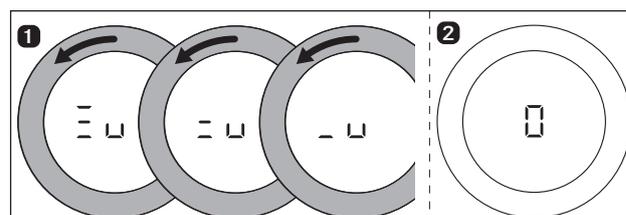


Abb. 6.33 Warmhaltefunktion deaktivieren

- Die Kochzone wird deaktiviert und in der Bedienknebelanzeige wird  $\square$  angezeigt.
- In der Bedienknebelanzeige erscheint gegebenenfalls die Restwärmeanzeige H.

### 6.6.3 Timer-Funktion/Abschaltautomatik (nicht bei PKT3)

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

- i** Für die Timer-Funktion können Sie eine Zeitspanne von 1 Minute bis 120 Minuten einstellen.
- i** Bei aktiver Brückenfunktion wird der Timer für beide Kochzonen übernommen.

#### Kochzonen-Timer aktivieren

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

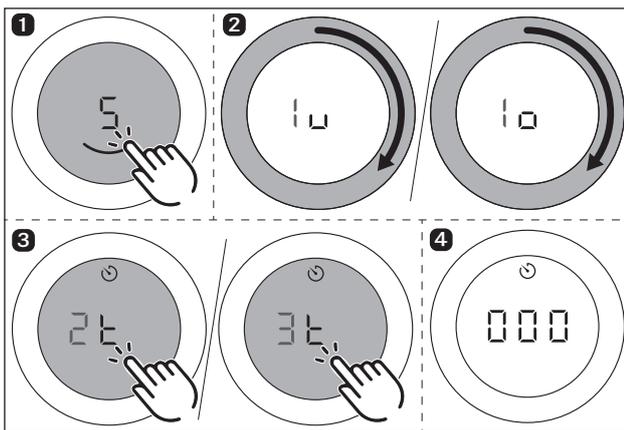


Abb. 6.34 Kochzonen-Timer aktivieren

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

#### Zeit einstellen und Timer starten

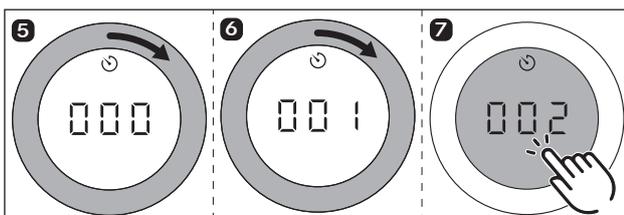


Abb. 6.35 Drehen des Knebelrings im Uhrzeigersinn

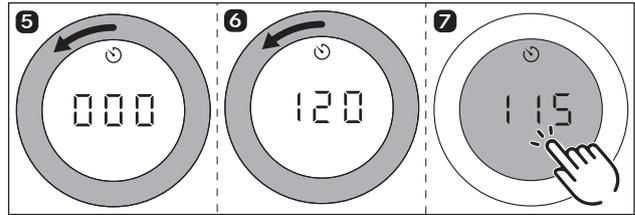


Abb. 6.36 Drehen des Knebelrings gegen den Uhrzeigersinn

- 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  $\text{Uhr}$  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 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  $\square\square\square$  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  $\square$ .
- Es ertönt ein Signalton und die Kochzone wird abgeschaltet.

#### Zeit abgelaufen

- Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.
- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Bedienknebelanzeige zeigt  $\square\square\square$  und das Timer-Symbol  $\text{Uhr}$  blinkend an.
- Nach 5 Sekunden werden das akustische Signal und die blinkende Anzeige automatisch deaktiviert.

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

- Danach wird gegebenenfalls die Restwärmeanzeige H angezeigt.

### 6.6.4 Ankochautomatik (nicht bei PKT3)

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

PKF13, PK13, PKIW	
Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochzeiten in Min.:Sek.
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 6.9 Übersicht Ankochzeiten

PKC3, PKCB3, PKCH3	
Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochzeiten in Min.:Sek.
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 6.10 Übersicht Ankochzeiten

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

#### Voraussetzung für die Ankochautomatik:

- Kochvorgang mit einer Leistungsstufe zwischen 1 und 8.

#### Ankochautomatik aktivieren

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

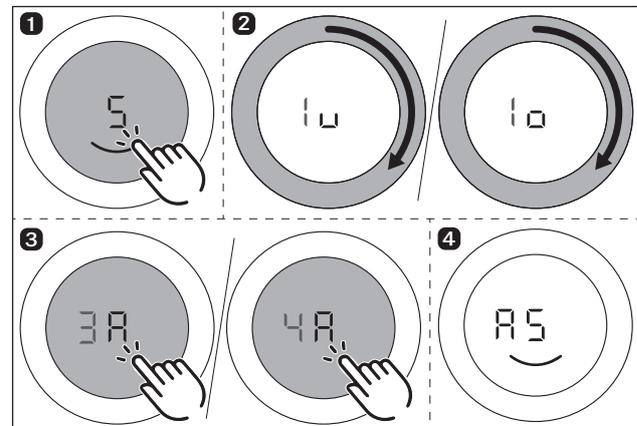


Abb. 6.37 Ankochautomatik aktivieren

- Es ertönt ein akustisches Signal, die Ankochautomatik wird aktiviert und der Timer für die Ankochzeit läuft ab.
- In der Bedienknebelanzeige wird das Ankoch-Symbol A und die eingestellte Leistungsstufe angezeigt (z.B. A5).

#### Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

Die aktivierte Ankochautomatik wird vorzeitig beendet, wenn Sie

- ▶ die Leistungsstufe (Fortkochstufe) verringern.
- ▶ die Leistungsstufe 9 einstellen.
- ▶ die Powerstufe P aktivieren.
- ▶ die Warmhaltestufe U aktivieren.
- ▶ das Kochfeld ausschalten.

#### Zeit abgelaufen

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

### 6.6.5 Reinigungsfunktion (nur bei PKT3)

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

#### Reinigungsfunktion aktivieren

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

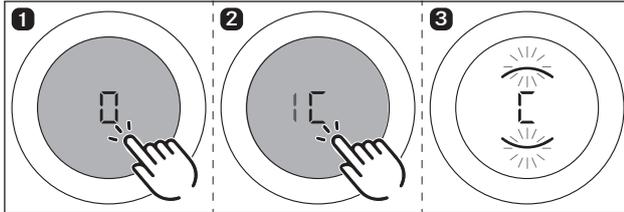


Abb. 6.38 Reinigungsfunktion aktivieren

- Die Reinigungsfunktion wird aktiviert und der Tepan-Edelstahlgrill auf 70 °C aufgeheizt.
- Bei beiden Bedienknäbeln 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 auch Kap. Reinigung).

#### Reinigungsfunktion deaktivieren

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

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

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

## 7 Konfigurationsmenü

### Menü-Übersicht

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

Tab. 7.1 Menü-Übersicht

### 7.1 Menü bedienen

#### Menü aufrufen

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

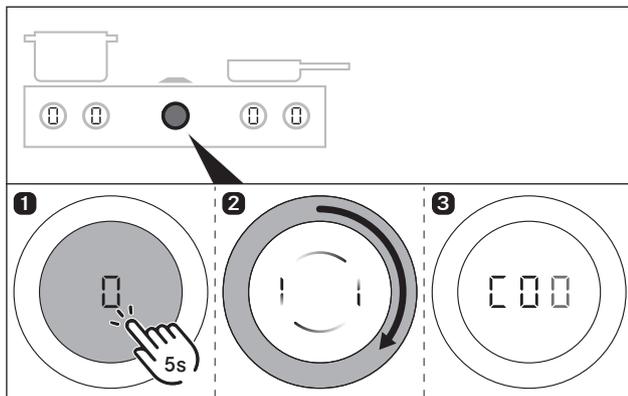


Abb. 7.1 Menü aufrufen

- ▶ Extralong-Press beim Bedienelement des Kochfeldabzugs
- Es wird eine Animation angezeigt (= Drehaufforderung)
- ▶ Drehen Sie den Knebelring des Bedienelements
- Das Menü wird aufgerufen und es wird der erste Menüpunkt angezeigt.

#### Erklärung der Menüpunkt-Anzeige (z.B. ☐23):

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

#### Menüpunkt auswählen und bestätigen

- ▶ Drehen Sie den Knebelring bis zum gewünschten Menüpunkt (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 End zum Beenden des Menüs.

- ▶ Drehen Sie Knebelring bis 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.

### 7.2 Erstinbetriebnahme

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

#### 7.2.1 Grundkonfiguration

##### Menüpunkt ☐3: Abluft- oder Umluftbetrieb (inkl. Auswahl der Filtereinheit)

Einstellung	Betriebsart	Filtereinheit (Standzeit)
☐	Abluftbetrieb	kein Filter nötig
1	Umluftbetrieb	ULB1 (200 h)
2	Umluftbetrieb	ULB3X (600 h) (Werkseinstellung)
3	Umluftbetrieb	ULBF (300 h)

Tab. 7.2 Abluft- oder Umluftbetrieb und Auswahl der Filtereinheit

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

### Menüpunkt **4**: Betrieb mit oder ohne Mauerkasten (nur bei Abluftbetrieb)

Voraussetzung: Im Menüpunkt **3** wurde die Einstellung Abluftbetrieb ausgewählt.

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

Tab. 7.3 Betrieb mit oder ohne Mauerkasten

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

### Menüpunkt **A**: Anzahl der verbauten Lüfter

**i** Wird bei der Montage des Systems ein zusätzlicher Lüfter verbaut, muss dieser im Menü aktiviert werden.

Einstellung	Anzahl der Lüfter
1	ein Lüfter angeschlossen (Werkseinstellung)
2	zwei Lüfter angeschlossen

Tab. 7.4 Anzahl der verbauten Lüfter

## 7.3 Beschreibung der weiteren Menüpunkte

### Menüpunkt **□**: Lautstärke der Signaltöne

Einstellung	Signaltonlautstärke
□	100 % (Werkseinstellung)
1	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 7.5 Signaltonlautstärke

### Menüpunkt **1**: Demo-Modus

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

Einstellung	Betriebsart
□	Normalbetrieb (Werkseinstellung)
1	Demo-Modus

Tab. 7.6 Normalbetrieb oder Demo-Modus

### Menüpunkt **2**: Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

Einstellung	Geschwindigkeit Verschlussklappe
□	100 %
1	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (Werkseinstellung)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 7.7 Geschwindigkeit der Verschlussklappenmotoren

### Menüpunkt **5**: Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

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

Tab. 7.8 Manueller Betrieb Verschlussklappenmotoren

**i** Wenn im Menüpunkt **5** die Einstellung 1 oder 2 ausgewählt wird, dann kann durch eine Dauerbetätigung der Touch-Fläche des Bediennebels die Verschlussklappe manuell geöffnet bzw. geschlossen werden.

### Menüpunkt **6**: Umschaltung PWM-Werte Lüfter

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

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

### Menüpunkt **7**: Einbau linkes Kochfeld 0°/180°

Einstellung	Ausrichtung
□	Standardeinbau (Einbau 0°) (Werkseinstellung)
1	Einbau um 180° gedreht
2	nicht angeschlossen

Tab. 7.10 Ausrichtung des linken Kochfelds

### Menüpunkt **8**: Einbau rechtes Kochfeld 0°/180°

Einstellung	Ausrichtung
□	Standardeinbau (Einbau 0°) (Werkseinstellung)
1	Einbau um 180° gedreht
2	nicht angeschlossen

Tab. 7.11 Ausrichtung des rechten Kochfelds

### Menüpunkt : Pausefunktion aktiviert/deaktiviert

Einstellung	Funktion
	Pausefunktion deaktiviert
	Pausefunktion aktiviert (Werkseinstellung)

Tab. 7.12 Pausefunktion aktiviert/deaktiviert

### Menüpunkt : Software Update

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

### Menüpunkt : Datenexport

► Starten Sie durch einen Touch-Befehl den Datenexport.

### Menüpunkt : Anzeige der Software-Versionen

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

- Kochfeld links
- Kochfeldabzug
- Kochfeld rechts

Die Anzeige erfolgt folgendermaßen:

Anzeige 1 (Gerät)	Anzeige 2 (Software-Version)
	xxx (= Software-Version Interfaceplatine links)
	xxx (= Software-Version Abzugselektronik)
	xxx (= Software-Version Interfaceplatine rechts)

Tab. 7.13 Anzeige der Software-Versionen

Die Anzeige der Software-Versionen erfolgt nacheinander. Im Anschluss wird in der Bedienknebelanzeige wieder  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
<b>Bedienknebel:</b>	
Knebelring/Knebelgehäuse	sofort nach jeder Verschmutzung
<b>Kochfeldabzug:</b>	
Kochfeldabzug innen und Oberfläche	nach jeder Zubereitung von stark fett- und fettreichen Speisen; mindestens wöchentlich.
Verschlussklappe, Fettfilter und Filterwanne	nach jeder Zubereitung von stark fett- und fettreichen Speisen; mindestens wöchentlich.
Wartungswanne	nach Bedarf (bei Umluftbetrieb spätestens beim Wechsel des Aktivkohlefilters)
Aktivkohlefilter (nur bei Umluft)	austauschen bei Geruchsbildung oder Ablauf der Standzeit (s. Filterserviceanzeige)
<b>Kochfelder:</b>	
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 8.1 Reinigungszyklen

### 8.1 Reinigungsmittel

- 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.

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

#### Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill

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

### 8.2 Kochfeldabzug reinigen

- Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.

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

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

#### Reinigungsposition der Verschlussklappe

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

#### Ausbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

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

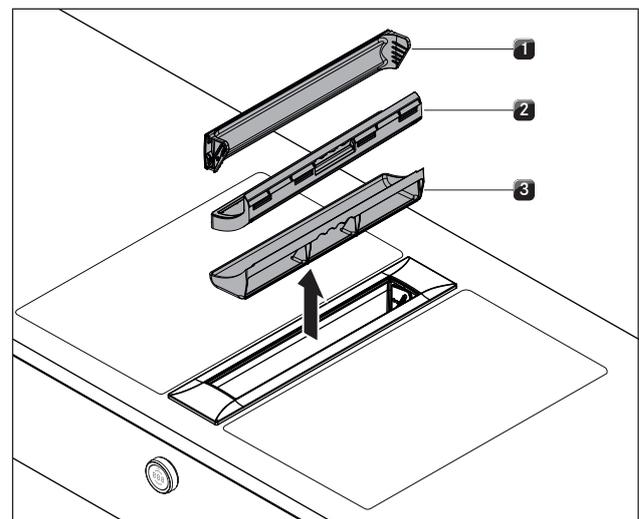


Abb. 8.1 Ausbau der Fettfilter-Komponenten

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

- ▶ Entnehmen Sie die Verschlussklappe [1] nach oben.
- ▶ Fassen Sie in die Öffnung des Kochfeldabzugs und entnehmen Sie den Fettfilter [2] und die Filterwanne [3].
- In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs wird abwechselnd FF und  $\square$  für jeweils 1 Sekunde angezeigt.

### Einbau der Verschlussklappe, des Fettfilters und der Filterwanne

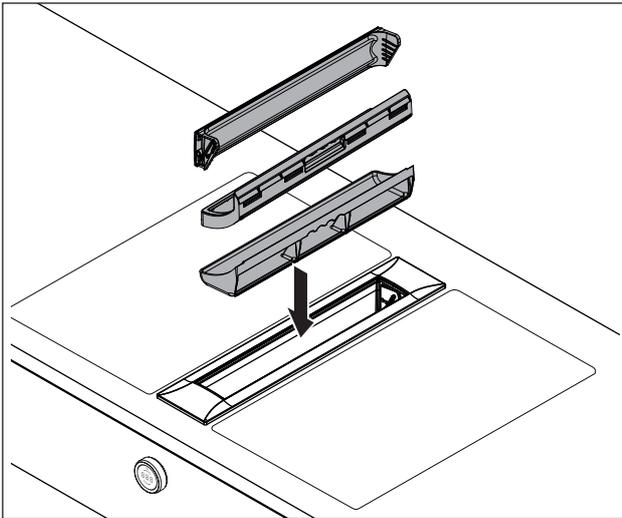


Abb. 8.2 Einbau der Komponenten

- ▶ Aktivieren Sie gegebenenfalls die Reinigungsfunktion des Kochfeldabzugs.
- ▶ Setzen Sie die Filterwanne in die Abzugsöffnung ein.
- ▶ Setzen Sie den Fettfilter in die Abzugsöffnung ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Fettfilter korrekt in der Aussparung des Gehäuses liegt.

#### Verschlussklappe einsetzen:

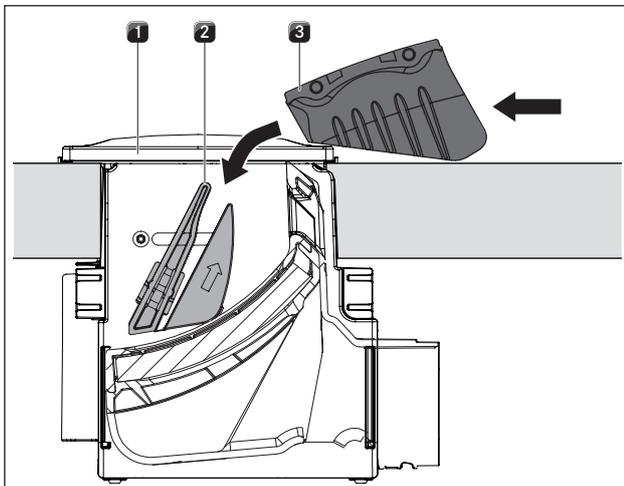


Abb. 8.3 Einsetzen der Verschlussklappe

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

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

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

**i** Wenn der Fettfilter oder die Verschlussklappe nicht ordnungsgemäß eingebaut wurden erscheint in der Bedienkebelanzeige eine Fehlermeldung E0 12 oder E0 13 (s. Kap. Störungsbehebung).

### Ausbau der Wartungswanne

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

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

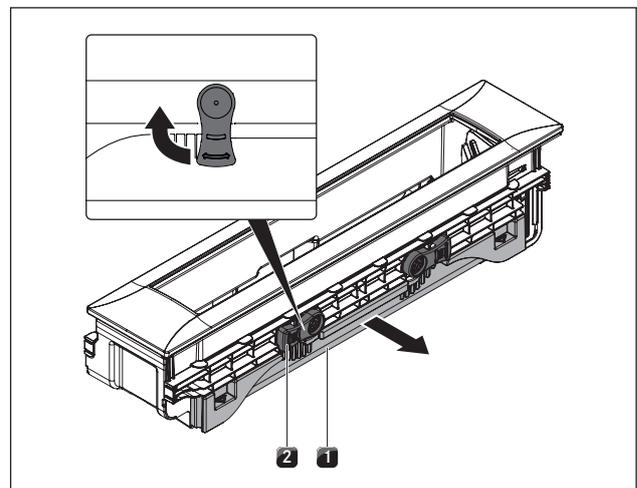


Abb. 8.4 Ausbau der Wartungswanne

- [1] Wartungswanne
- [2] Verriegelung

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

### Einbau der Wartungswanne

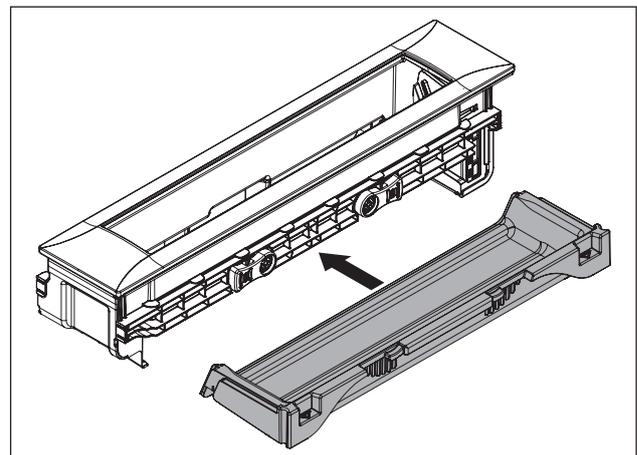


Abb. 8.5 Einbau der Wartungswanne

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

### Reinigung der Komponenten

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

#### Reinigung von Hand

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

#### Reinigung in der Geschirrspülmaschine

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

#### Reinigung des Kochfeldabzugs beenden

- ▶ Drehen Sie den Knebelring am Bedienknebel des Kochfeldabzugs.
- Die Verschlussklappe öffnet sich komplett.
- In der Bedienknebelanzeige des Kochfeldabzugs wird abwechselnd FF und  für jeweils 1 Sekunde angezeigt.
- ▶ Setzen Sie den Fettfilter wieder ein.
- Die Anzeige wechselt auf  und der Kochfeldabzug ist wieder betriebsbereit.

### 8.2.1 Umluftfilter austauschen

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

- ▶ Wechseln Sie den Umluftfilter, wenn die Filterserviceanzeige angezeigt wird.
- In der Bedienungsanleitung des Umluftfilters finden Sie die Standzeit und eine Beschreibung des Filterwechsels.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (s. Kap. Funktionen und Bedienung).

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

## 8.3 Kochfelder reinigen

### 8.3.1 Glaskeramik-Kochfelder reinigen

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

#### Wenn das Kochfeld heiß ist:

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

#### Starke Verschmutzungen

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

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

### 8.3.2 Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen

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

### Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 Teapan-Spachtel.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserreste 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 (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 Wasserreste mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

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

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

## 8.4 Kochfelder pflegen

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

## 8.5 Bedienknebel reinigen

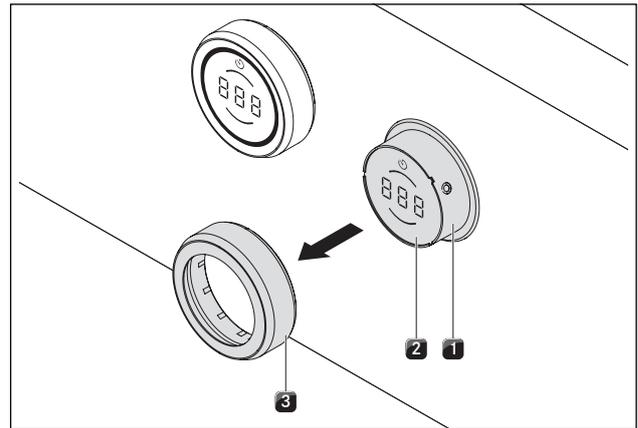


Abb. 8.6 Knebelring abziehen

- [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).

### 9.1 Störungsbehebung Kochfeldabzug

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeldabzug lässt sich nicht einschalten	Fehlender Knebelring	Knebelring auf den Bedienknebel stecken
	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt	Sicherung wechseln Sicherungsautomaten wieder einschalten
	Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren
	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen
	Feinsicherung im Kaltgerätestecker-Anschluss der Steuerungseinheit ist defekt	Sicherung wechseln (Typ: T 3,15A/250V)
Lüftermotor läuft nicht an	Verschlussklappe gar nicht oder nicht korrekt eingelegt	Verschlussklappe korrekt einlegen
	Fettfilter gar nicht oder nicht korrekt eingelegt	Fettfilter korrekt einlegen
	Lüftermotor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzugs	Normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Mittlere Bedienknebelanzeige zeigt ein im Uhrzeigersinn umlaufendes Segment 	Knebelring befindet sich nach dem Aufsetzen nicht in der 0-Stellung	Bedienknebel auf 12-Uhr-Position drehen (= 0-Stellung)
Bedienknebelanzeige 	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten (s. Kap. Bedienung)
Bedienknebelanzeige 	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen
Bedienknebelanzeige 	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Kabel bzw. Brücke Home-In Kontakt überprüfen
Bedienknebelanzeige 	Home-In Kontakt ist unterbrochen	Bei Abluftbetrieb wird z.B. das Fenster geöffnet.
Bedienknebelanzeige 	Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist erschöpft	Austausch des Aktivkohlefilters, evtl. Reinigung des Edelstahlfettfilters, Zurücksetzen des Filter-Timers (s. Kap. Reinigung bzw. Bedienung)
Bedienknebelanzeige 	Gegenstand blockiert die Verschlussklappe	Gegenstand entfernen
	Verschlussklappe nicht vollständig in Führung eingerastet	Verschlussklappe von oben an den schmalen Seiten leicht andrücken, bis diese spürbar einrastet
	Endschalter defekt oder verstellt	BORA Service Team kontaktieren
	Stromausfall beim Öffnen oder Schließen der Verschlussklappe	Bedienknebel auf „0“-Position drehen, mit Touch quittieren, die Verschlussklappe schließt sich.
Bedienknebelanzeige 	Fettfilter nicht oder nicht korrekt eingelegt	Fettfilter korrekt einlegen
	Filter-Sensor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Bedienknebelanzeige  und 	Verschlussklappe nicht oder nicht korrekt eingelegt	Verschlussklappe korrekt einlegen
	Verschlussklappen-Sensor defekt	BORA Service Team kontaktieren
Bedienknebelanzeige 	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche	Bedienknebel auf „0“-Position drehen BORA Service Team kontaktieren
		BORA Service Team kontaktieren
Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert	Edelstahlfettfilter ist stark verunreinigt	Edelstahl-Fettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur Umluft) im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch).	Aktivkohlefilter austauschen Gegenstand entfernen
	Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
Verschlussklappe nicht komplett geöffnet/geschlossen	Der Bewegungsvorgang wurde durch eine Unterbrechung der Stromzufuhr unterbrochen	Manueller Betrieb der Verschlussklappe bis zur Endposition (s. Kap. Montage, Tab. 6.13)

Tab. 9.1 Störungen beheben

## 9.2 Störungsbehebung Kochfelder

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeld lässt sich nicht einschalten	fehlender Knebelring	Stecken Sie den Knebelring auf den Bedienknebel.
	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. Hausinstallation ist defekt	Sicherung wechseln  Sicherungsautomaten wieder einschalten
	Sicherung oder Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren
	Stromversorgung ist unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen
Geruchs- und Dunstbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldes	normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	einige Betriebsstunden abwarten  bei anhaltender Geruchsentwicklung BORA Service Team kontaktieren
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	Abwarten bis das Kühlgebläse automatisch abschaltet
eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus	Betriebsdauer einer Kochzone zu lang	Kochzone wieder in Betrieb nehmen (s. Kap. Bedienung).
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	(s. Kap. Gerätebeschreibung)
Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	(s. Kap. Gerätebeschreibung)
Bedienknebelanzeige 	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten (s. Kap. Bedienung)
Bedienknebelanzeige 	kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone	nur geeignetes Kochgeschirr verwenden  Kochgeschirrgröße entsprechend der Kochzone auswählen (s. Kap. Gerätebeschreibung)
Bedienknebelanzeige 	Dauerbetätigung (8 s) des Bedienknebels oder Verschmutzung des Bedienknebels	Bedienknebel loslassen bzw. reinigen
Bedienknebelanzeige 	Fehler bei der Auswertung der Touch-Fläche	Bedienknebel auf „0“-Position drehen
		BORA Service Team anrufen
Bedienknebelanzeige 	Übertemperatur	Kochfeld abkühlen lassen

**Tab. 9.2** Störungen beheben

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

## 10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. 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](http://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](http://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](mailto:info@bora.com)

#### 10.1.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) können Sie die Garantie verlängern.

### 10.2 Service

#### BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



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

### 10.3 Ersatzteile

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

- i** Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) oder unter der angegebenen Servicenummer.

## 10.4 Zubehör

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

### Zubehör für Kochfeldabzüge:

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

### Spezielles Zubehör für Umluftsysteme:

- BORA Luftreinigungsbox flexibel ULBF
- BORA Aktivkohlefilterset ULB3AS für ULB3X

### Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:

- BORA Glaskeramik-Schaber UGS

### Spezielles Zubehör für Wok-Kochfelder:

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

### Spezielles Zubehör für den Tepan-Edelstahlgrill:

- BORA Pro Tepan Spachtel PTTS1

# 11 Notizen





Bedienungsanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

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

**A**  
**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**  
Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
www.bora.com

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

**AU NZ**  
**BORA APAC Pty Ltd**  
100 Victoria Road  
Drummoyne NSW 2047  
Australien  
T +61 2 9719 2350  
F +61 2 8076 3514  
info@boraapac.com.au  
www.bora-australia.com.au

