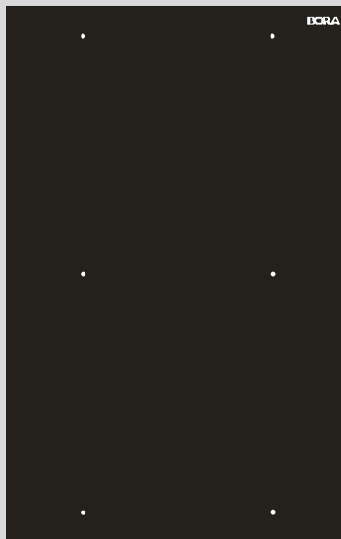


**Flächeninduktions-Glaskeramikkochfeld  
mit Schaltkasten**

**PFI 11**



**Ⓛ D Montage- und Bedienungsanleitung**

## Liebe BORA-Kundin, lieber BORA-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Montage- und Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

**Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 15 und folgende).**

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

## Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Montage- und Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

## Verwendete Symbole



**Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!**

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
  - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt
- Markiert eine Aufzählung



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise

Die vorliegende Montage- und Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Flächeninduktions- Glaskeramikkochfeld	Schaltkasten
<b>PFI 11</b>	<b>PISK 2</b>

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, unser Beitrag an den Umweltschutz.

# Inhalt

<b>Montage</b> .....	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes .....	5
Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte .....	7
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks .....	9
Einbau .....	9
Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes .....	10
Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte .....	10
Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks .....	11
<b>Elektroanschluss</b> .....	<b>14</b>
Achtung .....	14
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>15</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	15
Bei Kindern im Haushalt .....	15
Zum Gebrauch .....	16
Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten .....	16
So vermeiden Sie Schäden am Gerät .....	17
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr .....	18
<b>Ihr Gerät</b> .....	<b>19</b>
Gerätebeschreibung .....	19
Anzeigeelemente des Kochfeldes .....	20
Funktion von Induktions-Kochfeldern .....	20
Funktion Ihres Flächeninduktions-Kochfeldes .....	20
Brückenfunktion .....	21
Restwärmearzeige .....	21
<b>Benutzereinstellungen</b> .....	<b>22</b>
Kindersicherung .....	22
<b>Bedienung</b> .....	<b>23</b>
Kochzonen .....	23
Warmhaltestufe .....	23
Powerstufe .....	24
Topferkennung .....	26
Ankochautomatik .....	27
Kochgeschirr .....	28

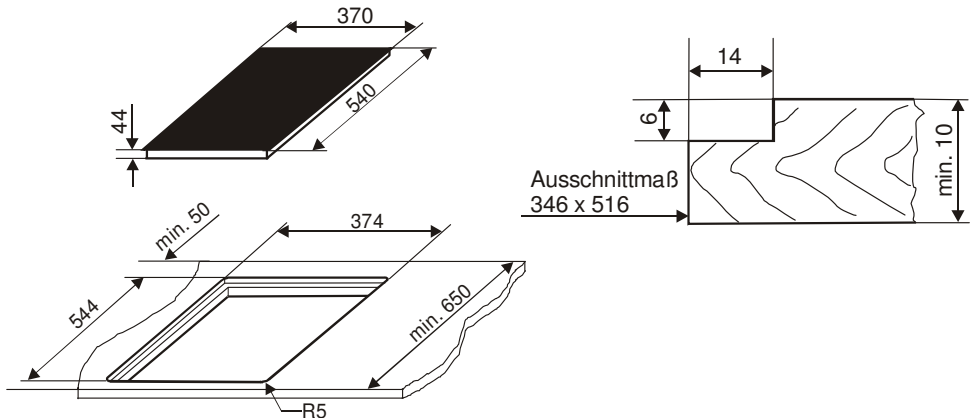
<b>Sicherheitsfunktionen</b> .....	<b>29</b>
Automatische Sicherheitsabschaltung.....	29
Kochzonen Übertemperaturschutz .....	29
<b>Pflege und Wartung</b> .....	<b>30</b>
Reinigung .....	30
Reinigung der Glaskeramikfläche .....	30
Reinigung der Knebel .....	31
<b>Störungen selbst beheben</b> .....	<b>32</b>
Was tun, wenn ... .....	32
<b>Entsorgung</b> .....	<b>34</b>
<b>Reparatur-Service</b> .....	<b>34</b>
<b>Notizen</b> .....	<b>35</b>

# Montage

## Vor dem Einbau

- Das Einbau-Kochfeld ist zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte vorgesehen. Der zugehörige Schaltkasten wird in die Unterschrankblende eingebaut.
- Das Gerät darf nur gemäß den nachfolgend angeführten Installationsvorgaben eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.

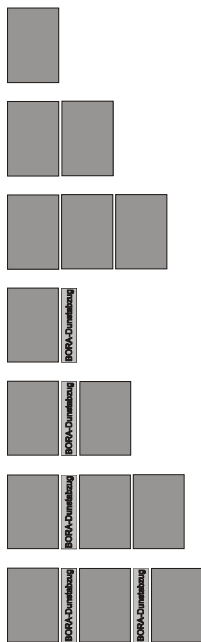
## Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes



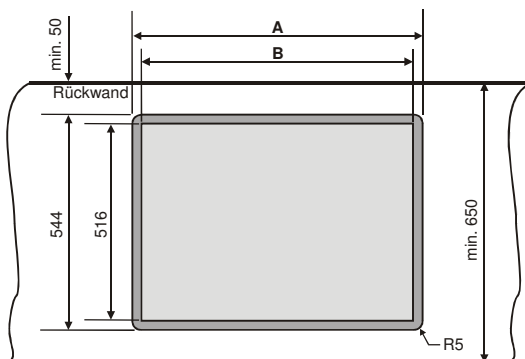
Abstand von der äußersten Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern bzw Kochfeldern und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:

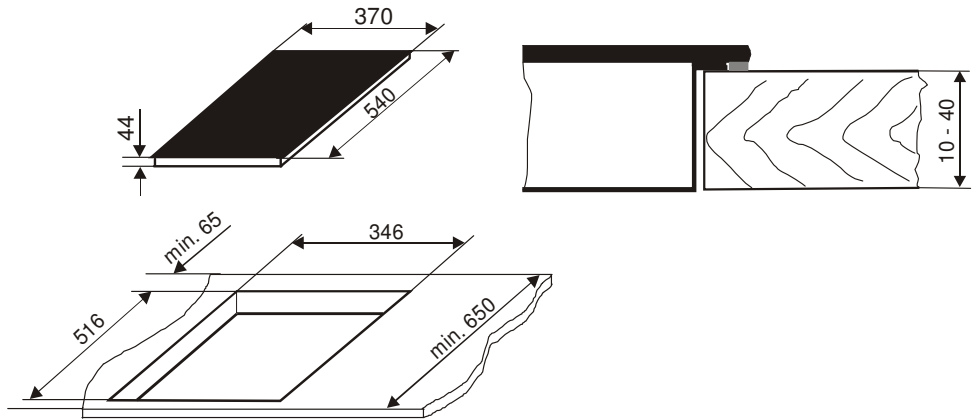


Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt	
		A	B
1		374	346
2		744	716
3		1114	1086
1	1	484	456
2	1	854	826
3	1	1224	1196
3	2	1334	1306



Zwischen den Kochfeldern bzw. den Kochfeldern und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montagেশchiene zu montieren.








## Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

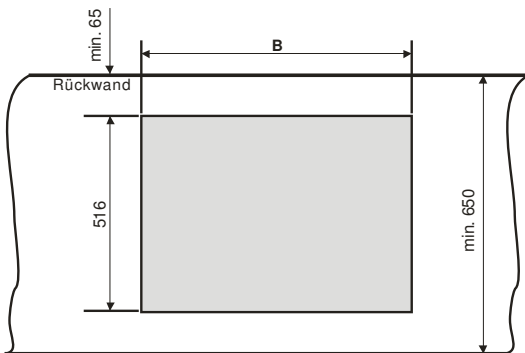


Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 65 mm.

- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.

Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern bzw Kochfeldern und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:

	Kochfelder	BORA-Kochfeld-abzug	Arbeitsplatten-Ausschnitt
			B
	1		346
	2		716
	3		1086
	1	1	456
	2	1	826
	3	1	1196
	3	2	1306

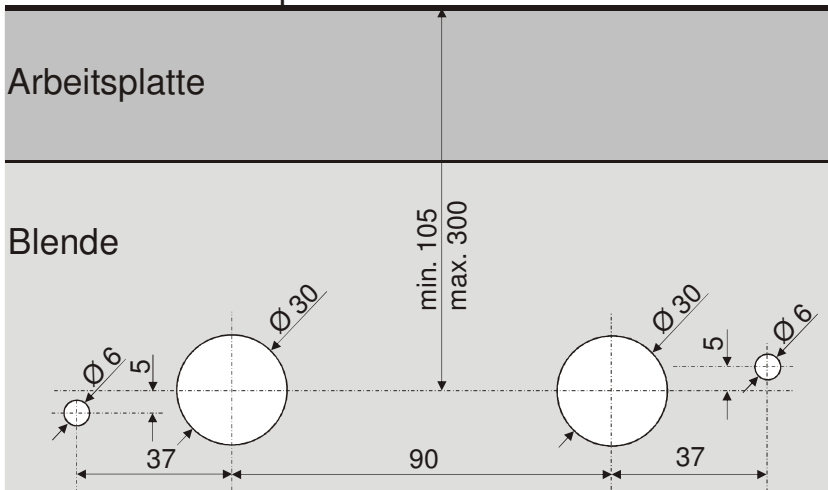


Zwischen den Kochfeldern bzw. den Kochfeldern und dem BORA-Kochfeldabzug ist jeweils die dem Gerät beiliegende Montageschiene zu montieren.



## Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks

### Oberseite Arbeitsplatte



Die vier Bohrungen für den Schaltkasten mittig zum Kochfeld anbringen.



**Unterhalb des Schaltkastens ist ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) anzubringen. Im rückwärtigen Bereich ist zur besseren Belüftung des Kochfeldes eine Öffnung von 100 mm über die gesamte Unterschranksbreite vorzusehen.**



Unterhalb des Kochfeldes bzw. Schaltkastens können keine Unterbaugeräte eingebaut werden.

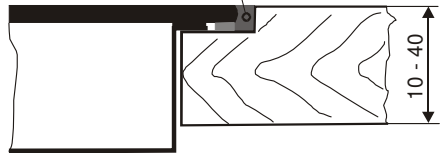
### Einbau

- Die Verwendung von Holz-Wandabschlussleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter dem Einbaukochfeld, ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Die Verwendung von Kunststoff-Wandabschlussleisten ist nicht zulässig.
- Farbliche Oberflächenveränderungen sind auf Lichteinwirkung zurückzuführen.

### Flächenbündiger Einbau des Kochfeldes

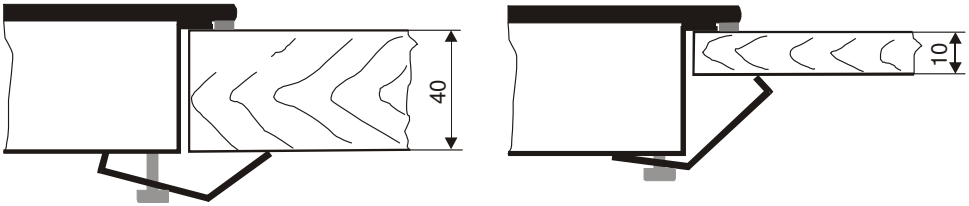
- ▶ Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen. Anschließend mit temperaturfestem Silikonkleber den Klebspalt schließen. Überstehenden Silikonkleber mit einer Spachtel abziehen.

temperaturfester  
Silikonkleber



### Einbau des Kochfeldes in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte

- ▶ Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Spannelementen befestigen.



Das Einbau-Kochfeld so einbauen, dass der BORA-Schriftzug hinten rechts ist.

### Einbau des Schaltkastens in die Blende des Unterschranks



Vor dem Einsetzen und Befestigen des Schaltkastens in den Unterschrank den Elektroanschluss herstellen – siehe Abschnitt Elektroanschluss.

- ▶ Mit den beiliegenden Ausgleichsplatten eine Blendendicke von insgesamt 36 mm einstellen. D.h. Blendendicke und Ausgleichsplatten ergeben 36 mm!



Das Gesamtmaß von 36 mm ist unbedingt einzuhalten um eine einwandfreie Funktion des Schaltkastens zu gewährleisten!

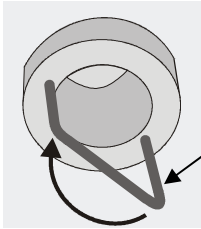
Blenden- dicke	Gesamtdicke der Ausgleichsplatten	Ausgleichsplatten			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34 mm	2 mm				1
33 mm	3 mm			1	
32 mm	4 mm				2
31 mm	5 mm			1	1
30 mm	6 mm			2	
29 mm	7 mm		1		1
28 mm	8 mm		1	1	
27 mm	9 mm		1		2
26 mm	10 mm	1			
25 mm	11 mm		1	2	
24 mm	12 mm	1			1
23 mm	13 mm	1		1	
22 mm	14 mm	1			2
21 mm	15 mm	1	1		
20 mm	16 mm	1		2	
19 mm	17 mm	1	1		1
18 mm	18 mm	1	1	1	
17 mm	19 mm	1	1		2
16 mm	20 mm	1	1	1	1
15 mm	21 mm	1	1	2	
14 mm	22 mm	1	1	1	2
13 mm	23 mm	1	1	2	1

- ▶ Linsen (rot) in die Leistungsstufenmanschetten einstecken.
- ▶ Schaltkasten mit aufgesteckten Ausgleichsplatten von hinten her in die Blende stecken. Auf der Vorderseite die beiden Leistungsstufenmanschetten aufstecken und mit den beiliegenden Muttern und mittels des beiliegenden Befestigungsbügels befestigen. Maximales Drehmoment der Muttern 10 Nm.

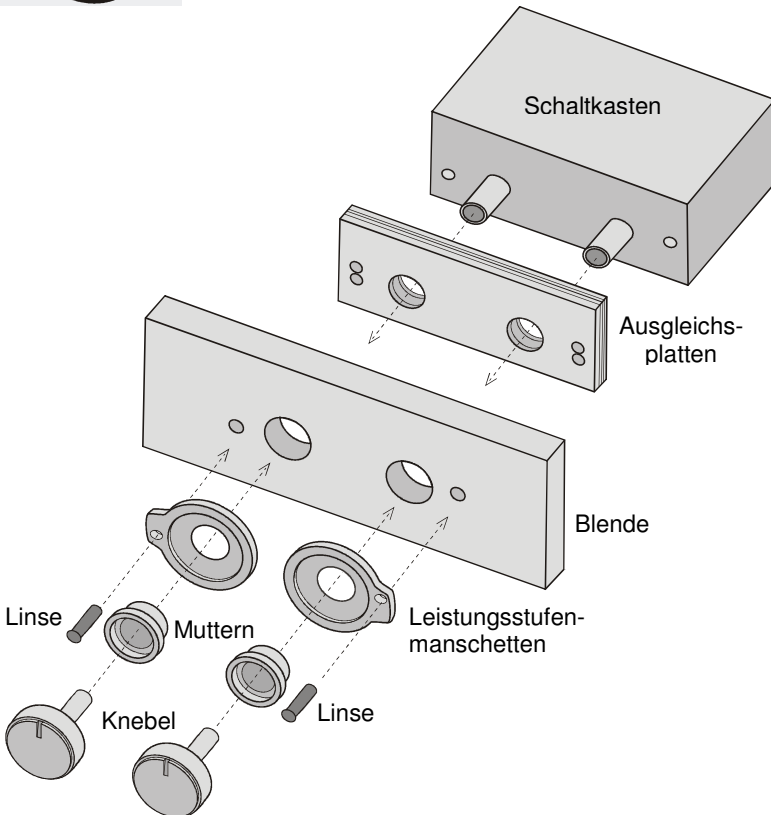
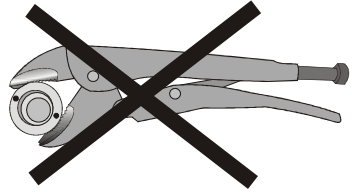


**Die Mutter darf auf keinem Fall mit einer Zange oder ähnlichem angezogen werden!**

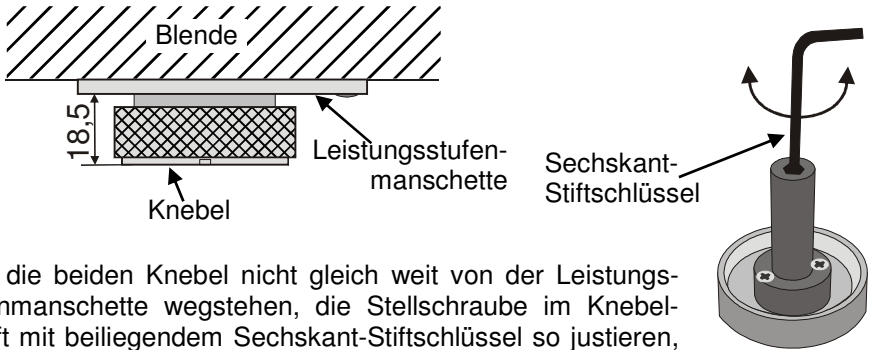
**Nur den beiliegenden Befestigungsbügel verwenden!**



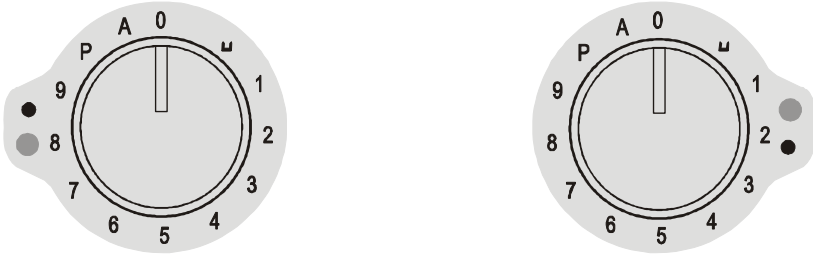
Befestigungsbügel



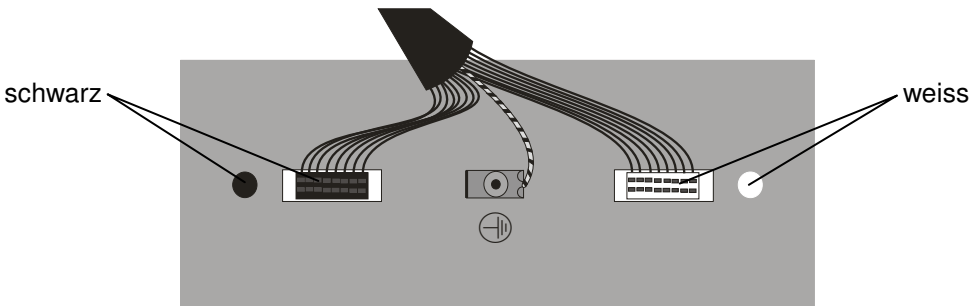
- ▶ Knebel aufstecken und Maß 18,5 mm in 0-Stellung kontrollieren.



- ▶ Falls die beiden Knebel nicht gleich weit von der Leistungsstufenmanschette wegstehen, die Stellschraube im Knebelenschaft mit beiliegendem Sechskant-Stiftschlüssel so justieren, dass beide Knebel 18,5 mm Abstand haben (siehe obenstehende Zeichnung).



Abschließend die Verbindung Kochfeld Schaltkasten herstellen. Dazu zuerst die gelb-grüne Erdungsverbindung auf die mit  $\oplus$  gekennzeichnete Steckzunge und anschließend die zwei 8-poligen Stecker des Kochfeldes farbrichtig in die entsprechenden Buchsenteile des Schaltkastens stecken.



## Elektroanschluss

**Beim Anschluss des Gerätes muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.**

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.
- Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Querschnitt: 3G1,5 mm<sup>2</sup>
- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese durch eine besondere ersetzt werden. Dies darf nur durch einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice erfolgen.

CE: Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

- 2004/108/EG EMV-Richtlinie
- 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

### Achtung



Sicherung oder Hauptschalter erst nach Einbau der Geräte einschalten. Die Geräte müssen nach dieser Montage- und Bedienungsanleitung in die Möbel eingebaut werden.



Wir bitten dringend zu beachten, dass wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluss oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen sind in jedem Fall die Geräte stromlos zu machen. Öffnen Sie die Geräte nie, im Bedarfsfall benachrichtigen Sie einen von der BORA Lüftungstechnik GmbH autorisierten Reparaturservice.

## Sicherheitshinweise



**Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Montage- und Bedienungsanleitung.**

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am Gerät vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen geeignet bzw. zugelassen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Gerätes in Ihrem Haushalt verantwortlich.

### Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberflächen von Kochgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.

## **Zum Gebrauch**

- Während der ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an die BORA Lüftungstechnik GmbH.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungen heraus-schrauben bzw. Sicherungsautomat ausschalten).
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomat ab.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

## **Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten**

- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern, unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.



## So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung z.B. beim Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollen nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs, sowie die Fläche der Kochzonen sauber und trocken sind.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen. So können Kratzer auf der Oberfläche und ein Abrieb des Dekors vermieden werden.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Die Böden können dabei beschädigt werden und zerkratzen beim Verschieben die Kochfläche. Topf- und Pfannenböden mit Rändern und Graten wirken ebenfalls scheuernd.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden etc.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heißen Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstelle zunächst auf höchster Stufe einschalten und dann rechtzeitig zurückdrehen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

### **Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!**

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Einen Brand mit nassen Tüchern erstickern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

# Ihr Gerät

## Gerätebeschreibung

- Powerstufe
- Separate Anzeige für jede Kochzone
- Elektronische Leistungsregelung (9 Stufen)
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Markierung der einzelnen Kochzonen
- Warmhaltestufe
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung
- Brückenfunktion

## PFI 11

- Zwei Kochzonen mit jeweils 204 x 230 mm
- Bei Verwendung der Brückenfunktion bis zu 204 x 460 mm

Leistungsangaben je Kochzone:

2100 Watt - Stufe 9

3700 Watt - Powerstufe

Die Gerätegesamtleistung beträgt maximal 3700 W. Das heißt, wenn eine Kochzone auf Powerstufe geschaltet ist, kann die andere höchstens mit Stufe 5 betrieben werden.

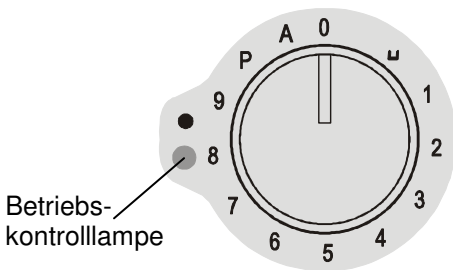
Die Leistungen sind dann 3200W bei der Kochzone auf Powerstufe und 500 Watt bei der anderen Kochzone.



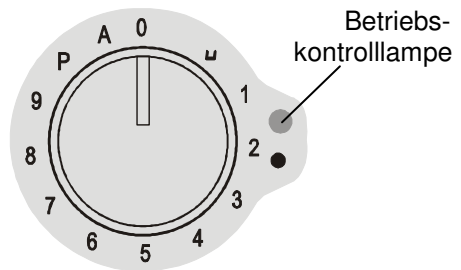
## Schaltkasten PISK 2

### Leistungsstufenmanschetten

Kochzone vorne



Kochzone hinten



### Betriebskontrolllampe

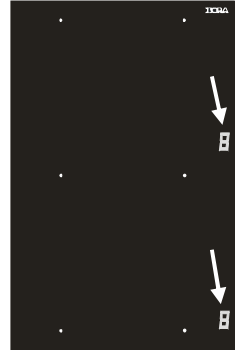
— Leuchtet die Kontrolllampe, ist die zugeordnete Kochzone eingeschaltet.

## Anzeigeelemente des Kochfeldes

Jeder Kochzone ist eine 7-Segment-Anzeige zugeordnet, welche den aktuellen Betriebszustand der Kochzone anzeigt.

### Anzeigen

- I - 9** ..... Leistungsstufen
- A** ..... Ankochautomatik
- H** ..... Restwärmeanzeige
- L** ..... Kindersicherung EIN  
(leuchtet auf beiden Anzeigen gleichzeitig)
- P** ..... Powerstufe
- Π** ..... Brückenfunktion ein (Anzeige nur vorne)
- u** ..... Warmhaltstufe
- u** ..... kein Topf oder ein nicht geeigneter Topf auf Kochzone aufgesetzt



## Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, wirtschaftlich und sicher.

In ihrer Wirkungsweise unterscheiden sie sich wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramikplatte liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.



Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

Die Glaskeramikplatte bleibt dabei relativ kühl, da sie nur durch das heiße Kochgeschirr aufgewärmt wird.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Leistungszufuhr sofort unterbrochen.

## Funktion Ihres Flächeninduktions-Kochfeldes




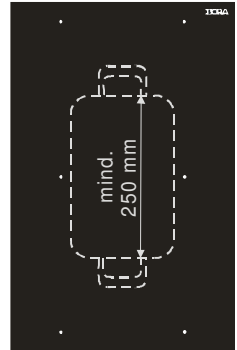
Ihr Flächeninduktions-Kochfeld bietet den Vorteil, dass Sie einen Topf ab einem Mindestbodendurchmesser von 120 mm beliebig innerhalb der Dekormarkierung auf eine der beiden Kochzonen stellen können.

## Brückenfunktion


Bei aktivierter Brückenfunktion, werden beide Kochzonen gleichzeitig auf derselben Kochstufe betrieben. Die Brückenfunktion wird bei Verwendung von z.B. Bräterkochtöpfen oder Fischpfannen mit einer Länge von mehr als 250 mm verwendet.



Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf beide verbundenen Kochzonen. Falls eine Kochzone zu wenig Überdeckung hat, z.B. wenn das Kochgeschirr zu weit vorne oder zu weit hinten aufgestellt ist oder wenn es zu klein ist, erscheint in der zugehörigen Anzeige das Symbol für einen nicht erkannten Topf  und die Kochzone schaltet aus.



## Aktivieren der Brückenfunktion

- ▶ Drücken und drehen Sie **beide Knebel** nach links auf das Symbol **A**.
- ▶ Beide Knebel loslassen.
  - Sie federn in die 0-Stellung zurück.
- ▶ Drehen Sie anschließend den linken Knebel auf die Kochstufe **9**.
  - In der vorderen Anzeige erscheint das Brückensymbol .
- ▶ Stellen Sie mit dem rechten Knebel die gewünschte Kochstufe ein.
  - In der hinteren Anzeige erscheint die gewählte Kochstufe (für beide Kochzonen).

Die Leistungsstufen beider Kochzonen können nun gleichzeitig mit dem rechten Knebel reguliert werden.



Bei aktivierter Brückenfunktion kann die Powerstufe nicht eingestellt werden.

## Deaktivieren der Brückenfunktion

- ▶ Drehen Sie beide Knebel auf Stufe **0**.

## Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine größere Verbrennung besteht, steht nach dem Abschalten in der zugeordneten Anzeige ein **H**.

# Benutzereinstellungen

## Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, lässt sich keine Kochzone in Betrieb nehmen.

### Kindersicherung einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ▶ Knebel des linken oder rechten Drehschalters der Kochzonen **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
  - In beiden Anzeigen des Kochfeldes erscheint **L** als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

oder

- ▶ Knebel beider Drehschalter der Kochzonen **drücken** und gleichzeitig für mindestens 1,5 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
  - In beiden Anzeigen des Kochfeldes erscheint **L** als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

### Kindersicherung ausschalten

- ▶ Knebel des linken oder rechten Drehschalters der Kochzonen **drücken** und für mindestens 5 Sekunden und weniger als 30 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
  - Beide Anzeigen des Kochfeldes erlöschen.

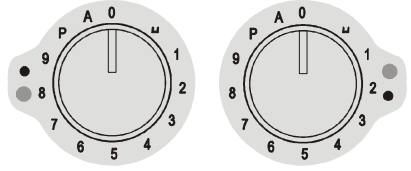
oder

- ▶ Knebel beider Drehschalter der Kochzonen **drücken** und gleichzeitig für mindestens 1,5 Sekunden nach links drehen (Position **A**).
  - Beide Anzeigen des Kochfeldes erlöschen.

# Bedienung

## Kochzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Aus-schalten und zum Regulieren der zuge-ordneten Kochzone.



## Einschalten

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** und auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  - 1 = geringste Leistung, 9 = maximale Leistung (2100 Watt)
  - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.
  - In der Anzeige des Kochfeldes wird die eingestellt Leistungsstufe angezeigt.

## Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe hält fertig gegarte Speisen bei ca. 75 °C warm.

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone **drücken** und auf die Warmhalte-stufe **☐** stellen.
  - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe leuchtet.
  - In der Anzeige des Kochfeldes wird die eingestellt Warmhaltestufe **☐** angezeigt.

Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.

## Powerstufe

Jede Kochzone ist mit der leistungsverstärkenden Powerstufe **P** ausgestattet. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für die Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung von 3700 Watt. Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet. Mit der Powerstufe kann z.B. eine große Menge Wasser schnell erhitzt werden.

Die Powerstufe kann nur bei einer Kochzone genutzt werden. Ist die Powerstufe aktiv (Leistungsaufnahme 3200W), arbeitet die andere Kochzone mit verringerter Leistung von maximal 500 Watt.



Bei aktivierter Brückenfunktion kann die Powerstufe nicht eingestellt werden.

- Ist bei einer Kochzone die Powerstufe eingestellt, kann die andere Kochzone maximal mit der Leistungsstufe **5** betrieben werden.

Wenn die Leistungsstufe über die oben angeführten Werte erhöht wird, wird die Powerstufe abgeschaltet.

Hinweis: Die Gesamtleistung des Gerätes wird auf maximal 3700 Watt begrenzt.

## Einschalten

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone drücken und über die Leistungsstufe **9** hinaus auf **P** drehen.
  - In der Anzeige steht **P**.
  - Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.



Wird das Kochgeschirr entfernt, wird die Powerstufe unterbrochen. Sobald das Kochgeschirr wieder auf der Kochzone ist, wird die Powerstufe fortgesetzt.



### Vorzeitiges beenden

Für vorzeitiges Beenden stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung.

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone erneut über die Leistungsstufe **9** hinaus auf **P** drehen.
  - Die Leistungsstufe **9** ist aktiv.

oder

- ▶ Knebel des Drehschalters der Kochzone auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - Die gewählte Leistungsstufe ist aktiv.



Ist die Steuerung oder die Kochzone überhitzt, wird die Powerstufe automatisch beendet.

### 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.

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.



Je nach Menge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

So stellen Sie ein:

---

Warm halten von fertig gegarten Speisen bei ca. 75 °C	<b>U</b> Warmhaltestufe
Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	1
Warm halten 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	<b>P</b> Powerstufe

### **Kochzone ausschalten**

- ▶ Nach dem Gebrauch einer Kochzone den Knebel des Drehschalters der Kochzone auf Position **0** stellen.
  - Die zugeordnete Betriebskontrolllampe erlischt.
  - Solange die Kochzone noch heiß ist, erscheint in der Anzeige des Kochfeldes ein **H** als Information, dass noch Restwärme vorhanden ist. Nach genügender Abkühlung erlischt auch diese Anzeige.

### **Topferkennung**

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss ein geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt werden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebes entfernt, wird die Leistungsabgabe unterbrochen und in der Anzeige steht **U**.
- Wird ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr verwendet, steht in der Anzeige **U**.

Nach Ablauf von 10 Minuten ohne erkannten Topf schaltet die Kochzone automatisch ab und kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Knebel auf die Nullstellung zurückgedreht wurde.

- Die Anzeige erlischt

## Ankochautomatik



**Lassen Sie das Gerät während der Dauer der Ankochautomatik nicht unbeaufsichtigt. Kleinere Mengen werden sehr schnell heiß!**

Beide Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet die Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit voller Leistung. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

### Einschalten

- ▶ Knebel des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken und kurz nach links auf das Symbol **A** drehen. Anschließend (innerhalb von 5 Sekunden) die Fortkochstufe wählen.
  - In der Anzeige steht **A** für die Dauer der aktivierten Ankochautomatik.
  - Nach Ablauf der Dauer wird die Heizleistung auf die gewählte Fortkochstufe reduziert.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in Minuten	$\frac{2}{3}$	1	2	3	$4\frac{1}{4}$	7	2	3



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Fortkochstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

### Vorzeitiges ausschalten

Die Aktivierung der Ankochautomatik wird automatisch beendet durch:

- Verringern der Fortkochstufe.
- Einstellen der Leistungsstufe **9**.
- Aktivieren der Powerstufe **P**.
- Aktivieren der Warmhaltstufe **u**.

## Kochgeschirr



**Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr darf nur verwendet werden, wenn es über einen glatten Boden verfügt.**

Nur für Induktions-Kochfelder geeignetes Kochgeschirr verwenden. Meistens wird dieses vom Hersteller am Geschirrboden gekennzeichnet.



Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich. Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr vor dem Kauf zu überprüfen.

Ihr Gerät ist in der Lage, geeignetes Kochgeschirr zu erkennen.

- ▶ Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen und diese auf die Leistungsstufe **3** einschalten.
  - Bleibt in der Anzeige **3** stehen, ist das Kochgeschirr geeignet.
  - Bei ungeeignetem oder zu kleinem Kochgeschirr steht in der Anzeige **U**.



Kochgeschirr mit einem zur Größe der Kochzone passenden Bodendurchmesser gewährleistet kurze Aufheizzeiten und eine gute Wärmeverteilung. Das Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.

Bei Kochgeschirr mit Kunststoffbeschichtung (z.B. Teflon) sollte keine höhere Leistungsstufe als **7** eingestellt werden. Die Beschichtung könnte ansonst überhitzt und beschädigt werden.

Kochgeschirr kann während des Betriebes Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

# Sicherheitsfunktionen

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einer zeitlichen Überwachung der Kochzonen ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistungsstufe, nach folgender Betriebsdauer die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	Warmhaltestufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebsdauerbegrenzung in Stunden	2	$8^{2/3}$	$6^{3/4}$	$5^{1/4}$	$4^{1/3}$	$3^{1/2}$	$2^{3/4}$	$2^{1/3}$	$1^{3/4}$	$1^{1/2}$

- Falls aufgrund der Begrenzungsdauer die Kochzone ausgeschaltet wurde, blinkt in der dazugehörigen Anzeige abwechselnd **H** und **0**.



Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschaltet werden.

## Kochzonen Übertemperaturschutz

Jede Kochzone verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen dieses Sensors werden automatisch folgende Maßnahmen eingeleitet:

- Der Kühllüfter wird, solange die Temperatur zu hoch ist, auf maximale Drehzahl geschaltet. Eine aktive Powerstufe wird beendet.
  - Die Anzeige **P** wechselt auf **9**.
- Genügt dies nicht, wird die Kochzone ausgeschaltet.
  - In der betroffenen Anzeige blinkt **H**.

# Pflege und Wartung

## Reinigung



**Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.**



**Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb ist.**

**Zum Reinigen keinen Dampfreiniger verwenden!**

## Reinigung der Glaskeramikfläche

Frühzeitiges Reinigen der Glaskeramikfläche erspart ein später mühevolles Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Eintrockneter bzw. eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- ▶ Zum Reinigen der Glaskeramikfläche nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Oberfläche weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorschäden.



Keinesfalls die Glaskeramikfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Glaskeramikfläche kann dadurch beschädigt werden.

Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner dürfen Sie nicht verwenden.

- ▶ Übergelaufenes sofort entfernen.
- ▶ Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.
- ▶ Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen etc.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Kochfläche auftragen und durch Reiben entfernen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.
- ▶ Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heißen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignen sich im Fachhandel erhältliche Rasierklingenschaber. Auf keinen Fall dürfen entstandene Krusten mit Sägeschliff-Messern, Metallwatte oder dergleichen abgekratzt werden.
- ▶ Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden. Die Oberfläche erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.

### **Reinigung der Knebel**

- Achten Sie beim Abziehen und Aufstecken der Knebel auf die Reihenfolge, da die Knebel individuell auf die jeweilige Achse eingestellt sind.
- Zum Reinigen nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Edelstahlreinigungs- bzw. -pflegemittel verwenden, wie z.B. Chromol oder Caramba.
- Die Knebel auf **keinen** Fall im Geschirrspüler reinigen.

# Störungen selbst beheben

## Was tun, wenn ...

### ... in der Anzeige **H** blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Übertemperaturschutz wurde automatisch ausgelöst.	▶ Kontrollieren, ob das Kochgeschirr und das Kochgut in Ordnung sind. ▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.

### ... sich bei der ersten Inbetriebnahme einer Kochzone störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten.	▶ Für gute Raumlüftung sorgen. ▶ Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

### ... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.



**... in einer oder beiden Anzeigen  $\curvearrowright$  steht**

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Dauerbetätigung eines Knebels in einer Überdrehstellung.	▶ Kebel rückstellen.
■ Bruch der Verbindungsleitung zwischen Kochfeld und Drehschalter.	▶ BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.

**... in einer oder beiden Anzeigen  $\mathbb{E}$ -Anzeigen stehen**

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Die dazugehörige Kochzone oder der Leistungsteil ist defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ BORA Lüftungstechnik GmbH anrufen.

**... in der Anzeige  $\cup$  steht**

<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Behebung</b>
■ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden.
■ Das Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Das Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

# Entsorgung

## Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.


## Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

## Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

## Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.  
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.

## Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FD) und das Modell Ihrer Geräte.

Diese Angaben finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung sowie auf dem Typenschild Ihrer Geräte.

# Notizen

Typschild Kochfeld

Typschild Schaltkasten



**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 32

D-83064 Raubling

Fon +49 (0)8035 / 907 240

Fax +49 (0)8035 / 907 249

info@boragmbh.com

www.boragmbh.com

**Ind. Kochfeld:  
PFI-UM-D-0010811**

08.2011 - 1031222