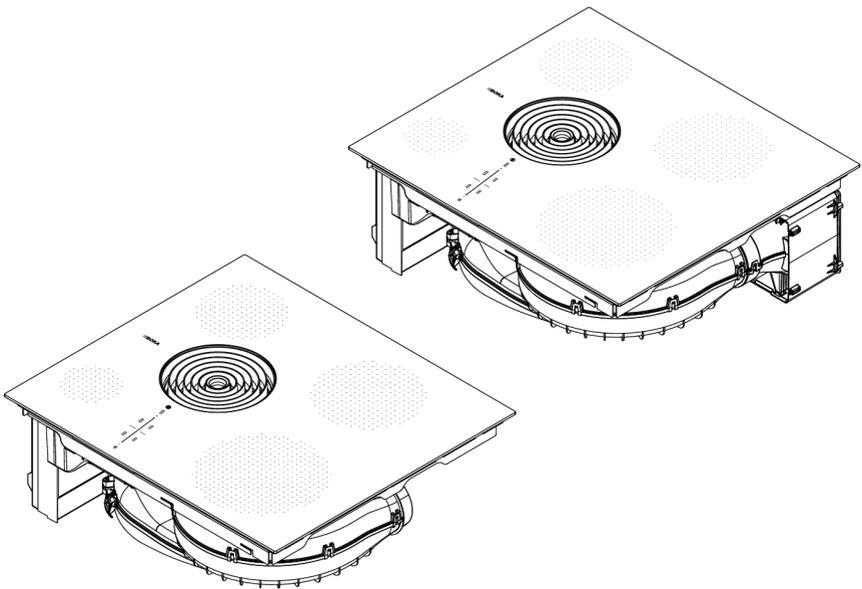


DE

Bedienungs- und Montageanleitung S Pure



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	8			
1.1	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	8	5.2	Touch-Bedienung	34
1.2	Haftung	8	5.3	Funktionsübersicht	34
1.3	Produktkonformität.....	8	5.4	System bedienen	34
1.4	Darstellung von Informationen.....	8	5.4.1	Einschalten.....	34
1.4.1	Sicherheits- und Warnhinweise	8	5.4.2	Ausschalten	35
1.4.2	Abbildungen	9	5.4.3	Kurzzeitwecker (Eieruhr)	35
			5.4.4	Bediensperre.....	35
			5.4.5	Reinigungssperre	36
2	Sicherheit	10	5.5	Funktionen Kochfeldabzug.....	36
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung... ..	10	5.5.1	Lüfter-Leistungsstufen einstellen	36
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	10	5.5.2	Lüfter-Powerstufe.....	36
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	11	5.5.3	Abzugsautomatik.....	36
2.4	Sicherheitshinweise Montage.....	14	5.5.4	Lüfter ausschalten	37
2.4.1	Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug.....	16	5.5.5	Nachlaufautomatik	37
2.4.2	Sicherheitshinweise Montage Kochfelder.....	17	5.5.6	Filterserviceanzeige	37
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung.....	18	5.6	Funktionen Kochfeld	37
2.5.1	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug.....	20	5.6.1	Topferkennung	37
2.5.2	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder.....	21	5.6.2	Kochzone auswählen.....	38
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	23	5.6.3	Leistungsstufen für Kochzonen einstellen	38
2.6.1	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge.....	24	5.6.4	Kochzonen-Powerstufe.....	38
2.6.2	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder.....	24	5.6.5	Ankochautomatik.....	38
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile.....	25	5.6.6	Kochzonen-Timer	39
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	26	5.6.7	Pausefunktion	40
			5.6.8	Warmhaltefunktion.....	40
			5.6.9	Kaffeefunktion.....	40
			5.6.10	Kochzone ausschalten	41
3	Technische Daten	27	5.7	Sicherheitseinrichtungen	42
4	Gerätebeschreibung	29	5.7.1	Kindersicherung	42
4.1	Typenbeschreibung	29	5.7.2	Restwärmearzeige	42
4.2	Systembeschreibung.....	29	5.7.3	Sicherheitsabschaltung.....	42
4.2.1	Aufbau.....	29	5.7.4	Überhitzungsschutz.....	43
4.2.2	Bedienfeld und Bedienprinzip.....	29			
4.2.3	Symbolik	30	6	Kundenmenü	44
4.2.4	7-Segment-Anzeige	31	6.1	Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne	44
4.2.5	Leuchtkraft-Konzept.....	31	6.2	Menüpunkt 2: Kindersicherung	45
4.2.6	Sound-Konzept.....	31	6.3	Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen.....	45
4.3	Funktionsprinzip Kochfeldabzug	31	6.4	Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik	45
4.4	Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld	32	6.5	Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche	46
			6.6	Menüpunkt 6: LED-Test.....	46
			6.7	Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung.....	47
			6.8	Menüpunkt 8: Software-/ Hardware-Version anzeigen	47
5	Funktion und Bedienung	34			
5.1	Allgemeine Bedienungshinweise	34			

6.9	Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung	47	9.7.6	Einbaumaße Montagevariante B.....	66
6.10	Menüpunkt A: Super Simple Mode	48	9.7.7	Kochfeld vorbereiten	66
6.11	Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen.....	48	9.7.8	Kochfeld einsetzen Umluft	67
			9.7.9	Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A	68
7	Reinigung und Pflege	49	9.7.10	Aktivkohlefilter einsetzen.....	68
7.1	Reinigungsmittel	49	9.8	Stromanschluss herstellen	69
7.2	Kochfeld und Kochfeldabzug pflegen	49	9.9	Erstinbetriebnahme	71
7.3	Kochfeld reinigen	49	9.9.1	Händler- und Service-Menü.....	71
7.4	Kochfeldabzug reinigen.....	50	9.9.2	Menüpunkt B: Konfiguration des Abzugssystems	72
7.4.1	Ausbau der Komponenten.....	50	9.9.3	Menüpunkt C: Powermanagement	72
7.4.2	Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter reinigen	51	9.9.4	Menüpunkt D: Demo-Modus	73
7.4.3	Einbau der Komponenten.....	51	9.9.5	Funktionsprüfung.....	73
7.4.4	Flüssigkeiten im Gerät entfernen	51	9.10	Gerät verfügen.....	73
7.5	Luftführungsgehäuse reinigen.....	51	9.11	Übergabe an den Nutzer	74
7.6	Aktivkohlefilter austauschen	52			
8	Störungsbehebung	55	10	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	75
9	Montage	57	10.1	Außerbetriebnahme.....	75
9.1	Allgemeine Montage-Hinweise	57	10.2	Demontage.....	75
9.1.1	Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzuges in der Abluftvariante und einer raumluftabhängigen Feuerstätte.....	57	10.3	Umweltschonende Entsorgung.....	75
9.2	Lieferumfang	58	10.3.1	Entsorgung der Transportverpackung.....	75
9.3	Werkzeuge und Hilfsmittel.....	58	10.3.2	Entsorgung von Zubehör	75
9.4	Montagevorgaben.....	58	10.3.3	Entsorgung des Altgeräts	75
9.4.1	Montageabstände	58			
9.4.2	Möbel-Mindestmaße S Pure (PURSA, PURSU)	59	11	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	77
9.5	Arbeitsplattenausschnitt	59	11.1	Herstellergarantie von BORA	77
9.5.1	Ausschnittsmaße S Pure	59	11.1.1	Garantieverlängerung.....	78
9.6	Einbau des Gerätes in der Abluftvariante	60	11.2	Service	78
9.6.1	Küchenmöbel für die Abluftvariante vorbereiten.....	60	11.3	Ersatzteile	78
9.6.2	Einbaumaße	60	11.4	Zubehör.....	78
9.6.3	Kochfeld vorbereiten.....	61			
9.6.4	Kochfeld einsetzen.....	61	12	Energiedatenblätter	79
9.6.5	Gerät mit Kanalsystem verbinden	62	12.1	Energiedatenblatt PURSA.....	79
9.7	Einbau des Gerätes in der Umluftvariante.....	63	12.2	Energiedatenblatt S Pure	80
9.7.1	Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel	63			
9.7.2	Montagevarianten A und B für Umluftgeräte	63			
9.7.3	Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten	64			
9.7.4	Einbaumaße Montagevariante A.....	65			
9.7.5	Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten.....	66			

1 Allgemeines

Diese Anleitung enthält wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern. Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation oder Erstinbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

Mit dieser Anleitung sind weitere Unterlagen gültig. Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

Die Montage, Installation und Inbetriebnahme darf nur unter Berücksichtigung der national geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen erfolgen. Die Arbeiten müssen von qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.

1.1 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.

1.2 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!

1.3 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

Normen

Die Geräte entsprechen den folgenden Normen:

- IEC 61000-3-12

1.4 Darstellung von Informationen

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

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

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

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

1.4.1 Sicherheits- und Warnhinweise

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

GEFAHR

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

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

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

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

1.4.2 Abbildungen

Alle Maße sind in Millimeter angegeben.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

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

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

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

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

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

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

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

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

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

 GEFAHR**Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen**

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

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

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

 GEFAHR**Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile**

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

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

⚠ GEFAHR**Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen**

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

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

⚠ WARNUNG**Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät**

Mechanische Schäden (z. B. Bruch, Verformung, Lösung von Klebeverbindung, ...) am Gerät, sowie an Leitungen und Zubehörteilen können zu Verletzungen führen.

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

VORSICHT**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ 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.

HINWEIS**Störungen und Fehler**

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

- ▶ 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.

HINWEIS

Geräteschaden durch Haustiere

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

GEFAHR

Verletzungsgefahr durch falsche Montage

Durch Nichteinhalten der Montagevorschriften kann es zu Verletzungen kommen.

- ▶ Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- ▶ Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass dieses ordnungsgemäß installiert wurde.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

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

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abisolieren

Durch fehlerhaftes Abisolieren der Anschlussleitung externer Schaltgeräte besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme innerhalb der Steuerungseinheit gesichert ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die angegebenen Abisolierlängen eingehalten werden.

HINWEIS

Geräteschaden durch falschen elektrischen Anschluss

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.

- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung getroffen wird. Das Gerät muss für die örtliche Spannung und Frequenz geeignet sein.
- ▶ Kontrollieren Sie die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät bei Abweichungen nicht an.
- ▶ Schließen Sie die Geräte erst nach der Montage des Kanalsystems bzw. dem Einsetzen des Umluftfilters an das Stromnetz an.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen.

HINWEIS

Geräteschaden durch falsche Montageabstände

Nichteinhaltung der Montageabstände kann zu Beschädigungen am Gerät und an Küchenmöbeln sowie zu Funktionseinschränkungen führen.

- ▶ Halten Sie bei der Montage die Mindestabstände aus dem Kapitel Montage ein.

2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug

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.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Installieren Sie das Gerät ausschließlich im spannungsfreien Zustand.
- ▶ Verbinden Sie vor der Inbetriebnahme den Lüfter beidseitig mit dem Kanalsystem.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Bei kurzen Luftführungswegen besteht Eingriffsgefahr in den Lüfterraum.

- ▶ Greifen Sie nie durch den Luftauslass in den Lüfterraum.
- ▶ Verbauen Sie Lüfter immer so, dass ein berühren über den Luftauslass nicht möglich ist.
- ▶ Verbauen Sie bei Luftführungswegen unter 900 mm zwischen Lüfter und Luftauslass einen Eingriffsschutz.
- ▶ Aktivkohlefilter stellen keinen ausreichenden Eingriffsschutz dar.

2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

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

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

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

Bestimmte Geräte und deren berührbare Teile werden bei Betrieb heiß. Nach dem Abschalten müssen diese erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Geräte.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmanzeige.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

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

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

WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände

Das Gerät und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände mit Kontakt zu heißen Geräteteilen erhitzen sich sehr schnell und können schwere Verbrennungen verursachen (dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, oder Gerätekomponenten), oder sich entzünden.

- ▶ Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät liegen.
- ▶ Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel (Topflappen, Wärmeschutzhandschuhe).
- ▶ Verlassen Sie sich bei Induktionskochfeldern nicht auf die Topferkennung, sondern schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

VORSICHT

Beschädigung durch heißes Kochgeschirr

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

HINWEIS

Geräteschaden

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

- ▶ 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 immer aus.

2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

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.

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

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.

HINWEIS**Erhöhte Luftfeuchtigkeit**

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.

2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder** GEFAHR****Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

⚠ GEFAHR**Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

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

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

⚠ WARNUNG**Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten**

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

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

⚠ WARNUNG**Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf**

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

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

HINWEIS**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.

VORSICHT

Elektromagnetische Strahlung

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.

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

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

HINWEIS

Geräteschaden durch Verschmutzte Geräte

Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen, oder zu einer Geruchsbelästigung führen.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- ▶ 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“.

2.6.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge

GEFAHR

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.

WARNUNG

Verletzungsgefahr beim Öffnen der unteren Gehäuseabdeckung

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es sicher von der Stromversorgung bevor Sie Abdeckungen im Bereich des Lüfterrades entfernen.

HINWEIS

Geräteschaden und Funktionsstörung

Durch verschmutzte Belüftungsöffnungen können Bauteile beschädigt werden und Funktionsstörungen auftreten.

- ▶ Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

2.6.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Bei der Reinigung von Heißen Kochfeldern, besteht Verbrennungsgefahr.

- ▶ Reinigen Sie nur abgekühlte Kochfelder.
- ▶ Beachten Sie die Restwärmeanzeige.

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

- ▶ Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

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.

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

GEFAHR

Verletzungsgefahr bei der Demontage

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei der Demontage kommen.

- ▶ Die Demontage darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren von freiliegenden Kontakten auf der Elektronikereinheit, da diese Restladung enthalten kann.

GEFAHR

Stromschlaggefahr durch Restladung

Elektronische Gerätekomponenten können Restladung enthalten und einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- ▶ Berühren Sie keine freiliegenden Kontakte.

3 Technische Daten

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7250 W
Absicherung /Netzanschluss dreiphasig	3 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss zweiphasig	2 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss einphasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	580 x 515 x 199 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	18,3 kg (PURSA) 20,2 kg (PURSU)
Kochfeld	
Kochzone vorne links Größe	Ø 95 mm
Kochzone vorne links Leistung	400 W
Kochzone vorne links Leistung Powerstufe	600 W
Kochzone vorne rechts Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne rechts Leistung	2300 W
Kochzone vorne rechts Leistung Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten links Größe	Ø 140 mm
Kochzone hinten links Leistung	900 W
Kochzone hinten links Leistung Powerstufe	1350 W
Kochzone hinten rechts Größe	Ø 175 mm
Kochzone hinten rechts Leistung	1400 W
Kochzone hinten rechts Leistung Powerstufe	2100 W
Energieverbrauch Kochfeld (Topfgröße)	
Kochzone vorne links	nicht anwendbar
Kochzone hinten links	150 mm 194,2 Wh / kg
Kochzone vorne rechts	210 mm 189,3 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	180 mm 182,5 Wh/kg
Gesamt (gemittelt)	188,7 Wh/kg

Parameter	Wert
Abluftsystem	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Anschluss Abluft	BORA Ecotube
Umluftsystem	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Größe Ausblasöffnung (BxH)	445 x 137 mm
Standzeit Aktivkohlefilter	150 h (1 Jahr)

Tab. 3.1 Technische Daten S Pure

Gerätemaße PURSA

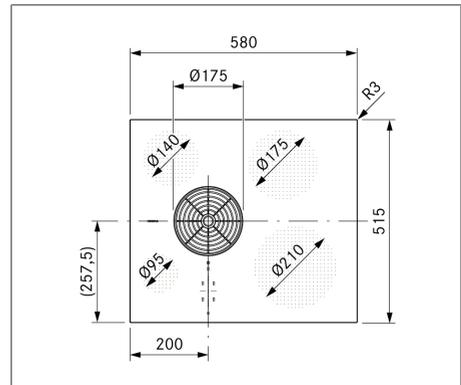


Abb. 3.1 Draufsicht PURSA

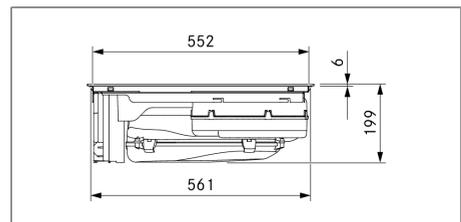


Abb. 3.2 Vorderansicht PURSA

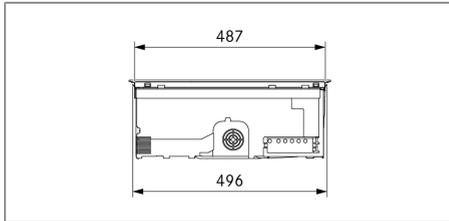


Abb. 3.3 Seitenansicht PURSA

Gerätemaße PURSU

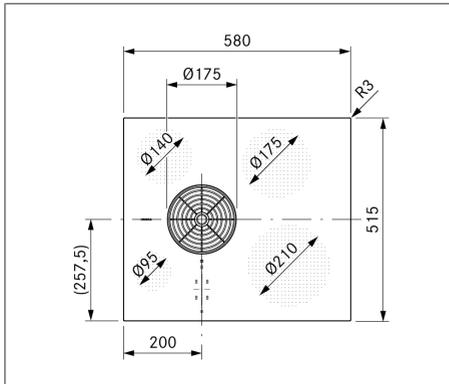


Abb. 3.4 Draufsicht PURSU

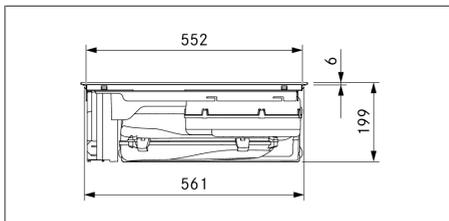


Abb. 3.5 Vorderansicht PURSU

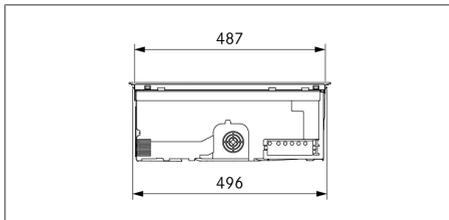


Abb. 3.6 Seitenansicht PURSU

4 Gerätebeschreibung

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

4.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
PURSA	S Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Abluft
PURSU	S Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Umluft

Tab. 4.1 Typenbeschreibung

4.2 Systembeschreibung

4.2.1 Aufbau

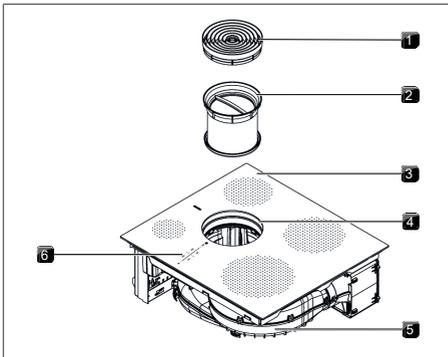


Abb. 4.1 Kochfeld

- [1] Einströmdüse
- [2] Edelstahl-Fettfilter
- [3] Kochfeld
- [4] Einströmöffnung
- [5] Lüfter
- [6] Bedienfeld

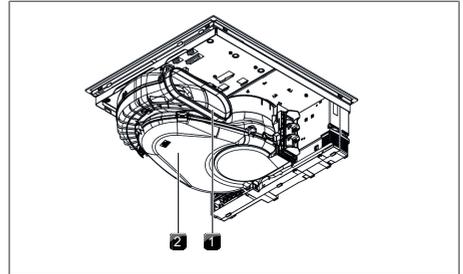


Abb. 4.2 Rückansicht PURSA

- [1] Ausblasöffnung
- [2] Luftführungsgehäuse mit Gehäuseboden

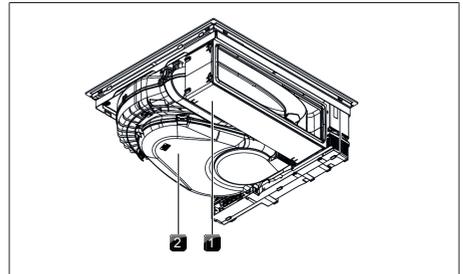


Abb. 4.3 Rückansicht PURSU

- [1] Luftreinigungsbox mit Teleskopauszug
- [2] Luftführungsgehäuse mit Gehäuseboden

4.2.2 Bedienfeld und Bedienprinzip

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

Der Kochfeldabzug und die Kochfelder werden über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit elektronischen Sensortasten und Anzeigefeldern ausgestattet. Die Sensortasten sprechen auf Fingerkontakt an (Touch-Bereiche).

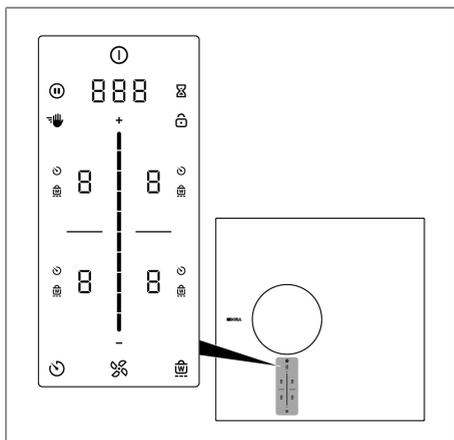


Abb. 4.4 Zentrales Touch-/Slider-Bedienfeld

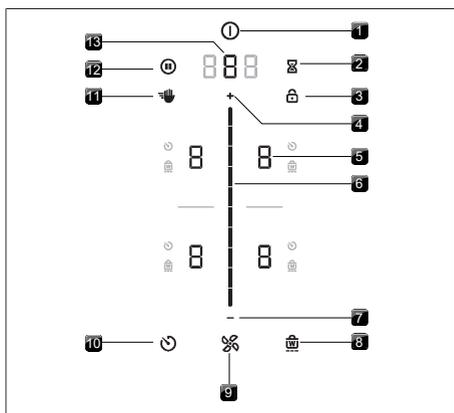


Abb. 4.5 Touch-Bereiche/Buttons

- [1] Ein-/Ausschalten
- [2] Kurzzeitwecker (Eieruhr)
- [3] Bediensperre
- [4] Einstellbereich Plus
- [5] Kochzonen-Auswahl (4x)
- [6] Touch-Slider (Einstellbereich)
- [7] Einstellbereich Minus
- [8] Warmhaltefunktion
- [9] Lüfterfunktionen
- [10] Kochzonen-Timer
- [11] Reinigungssperre
- [12] Pausefunktion
- [13] Lüfter auswählen / Menü aufrufen

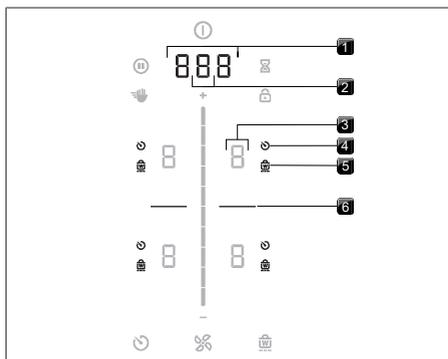


Abb. 4.6 Anzeige-Bereiche

- [1] Multifunktionsanzeige
- [2] Lüfteranzeige
- [3] Kochzonenanzeige (4x)
- [4] Anzeige Kochzonen-Timer (4x)
- [5] Anzeige Warmhaltefunktion (4x)
- [6] Trennlinie

4.2.3 Symbolik

Allgemeine Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedienung
⏻	Power-Button	Ein-/Ausschalten
⏸	Pause-Button	Pausefunktion aktivieren/deaktivieren
🧼	Reinigungs-Button	Reinigungssperre aktivieren/deaktivieren
⌚	Kurzzeitwecker-Button	Kurzzeitwecker (Eieruhr) einstellen
🔒	Sperr-Button	Bediensperre
— — —	Slider	Werte einstellen
+	Plus-Button	Wert erhöhen
-	Minus-Button	Wert verringern
🌀	Lüfter-Button	Abzugsautomatik aktivieren/deaktivieren, Nachlauf quittieren
🕒	Timer-Button	Kochzonen-Timer einstellen
🔒	Warmhalte-Button	Warmhaltefunktion aktivieren/deaktivieren

Tab. 4.2 Bedeutung der angezeigten Symbole (Icons)

4.2.4 7-Segment-Anzeige

Multifunktionsanzeige	Bedeutung
Lüfteranzeige	- 9 Leistungsstufen
	P Powerstufe
	□ Inaktiv
	A Abzugsautomatik
	∩ Nachlaufautomatik
	F Filterserviceanzeige
Multifunktionsanzeige	000 Zeitangabe
	z.B. E Fehlercode
Kochzonen-Anzeige	Bedeutung
Kochzonen-Anzeige	- 9 Leistungsstufe
	P Powerstufe
	- Warmhaltestufe
	☐ Kaffeefunktion
	☐ Topferkennung
	□ Inaktiv
	H Restwärmeanzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
	E Fehler

Tab. 4.3 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

4.2.5 Leuchtkraft-Konzept

- i** Das Bedienfeld verfügt über 2 verschiedene Beleuchtungsstufen (100% und 50%).
- i** Grundsätzlich passt das System die Leuchtkraft der aktuellen Bediensituation an. Relevante Anzeige-Elemente leuchten heller, irrelevante werden abgedunkelt. Nicht verfügbare Funktionen werden ausgeblendet.

Leuchtkraft	Verwendung
100 %	Funktion ist aktiv und ausgewählt
50 %	Funktion ist inaktiv und auswählbar
0 %	Funktion ist nicht verfügbar

Tab. 4.4 Leuchtkraft-Konzept

4.2.6 Sound-Konzept

- i** Die Lautstärke der Signaltöne kann im Menü eingestellt werden (0 % bis 100 %).
- i** Der Signalton für den Power-Button kann nicht auf 0 gestellt werden.
- i** Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.

Das System unterscheidet grundsätzlich zwischen zwei verschiedenen Arten von Signaltönen:

Signalton	Zweck
Einzelton kurz (0,25 s)	Bestätigung einer Auswahl
Piepton-Sequenz	Interaktion erforderlich

Tab. 4.5 Sound-Konzept

4.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug

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



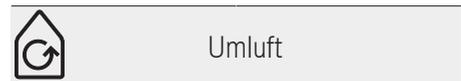
Abluft

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
- in 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.



Umluft

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 der Aktivkohlefilter in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (Reinigung und Pflege).

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

4.4 Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld

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

► Beachten Sie den Minstdurchmesser des Topfbodens.

Leistungsstufen

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

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

Tätigkeit	Leistungsstufe
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

 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 Kochgeschirrboden
S Pure	links vorne	70 mm
	links hinten	80 mm
	rechts vorne	120 mm
	rechts hinten	90 mm

Tab. 4.7 Minstdurchmesser für Kochgeschirr

- 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-Kochfelder). 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.

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

Geräusche

Bei 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.

5 Funktion und Bedienung

- i** Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.
- i** Das Kochfeld soll nur betrieben werden, wenn die Filterwechselklappe, der Edelstahlfilter und die Einströmdüse eingebaut sind (bei der Umluftvariante auch der Aktivkohlefilter).

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

5.1 Allgemeine Bedienungshinweise

Der Kochfeldabzug und die Kochfelder werden über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit elektronischen Sensortasten und Anzeigefeldern ausgestattet. Die Sensortasten sprechen auf Fingerkontakt an. Sie bedienen das Gerät, indem Sie mit dem Finger die entsprechende Sensortaste berühren (Touch-Bedienung) oder mit dem Finger eine Wisch-Bewegung ausführen (Slider-Bedienung).

5.2 Touch-Bedienung

Das System erkennt verschiedene Touch-Befehle. Es unterscheidet zwischen kurzen Berührungen (Touch), längeren Berührungen (Long-Press) und vertikalen Schiebe-Bewegungen mit dem Finger (Sliden).

Touch-Befehle	anwendbar auf	Zeit (Kontakt)
Touch	Buttons + Slider	0,3 s
Long-Press	Buttons + Slider	1 – 8 s
Slide	Slider	0,1 – 8 s

Tab. 5.1 Touch-Bedienung

5.3 Funktionsübersicht

Das S Pure Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug hat folgende Funktionen:

Globale Funktionen

- Elektronische Leistungsregelung
- Kurzzeitwecker (Eieruhr)

Kochfeldabzug

- Automatische Abzugssteuerung
- Nachlaufautomatik
- Powerstufe Kochfeldabzug
- Filterserviceanzeige

Kochfeld

- Ankochautomatik
- Topferkennung
- Permanente Topferkennung
- Warmhaltefunktion
- Kochzonen-Timer (Abschaltautomatik)
- Pausefunktion
- Powerstufe Kochzone
- Kaffeefunktion

Sicherheitseinrichtungen

- Kindersicherung
- Bediensperre
- Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)
- Restwärmeanzeige
- Sicherheitsabschaltung
- Überhitzungsschutz

5.4 System bedienen

5.4.1 Einschalten

- Long-Press auf den Power-Button .
- Es wird die Einschalt-Animation innerhalb des Sliders angezeigt.
- Nach erfolgtem Systemstart erscheint im Bedienfeld die Standard-Anzeige.

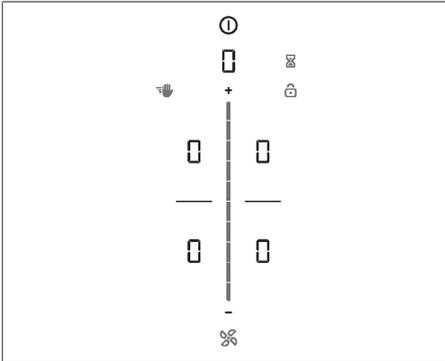


Abb. 5.1 Standard-Anzeige nach dem Einschalten

- i** Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button . Die Standard-Anzeige wird erst nach dem Entsperren angezeigt (Kindersicherung).

5.4.2 Ausschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button .
- Es wird die Ausschalt-Animation angezeigt.

Wenn der Kochfeldabzug eingeschaltet war:

- Das Lüfter-Symbol leuchtet und die Nachlaufautomatik wird gestartet (es wird die Nachlaufautomatik-Animation angezeigt).
- Die Anzeige erlischt, wenn die Nachlaufzeit abgelaufen ist.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet war:

- Bei zuvor aktiven und noch heißen Kochzonen wird die Restwärmeanzeige **H** angezeigt.
- Die Anzeige erlischt, wenn keine Restwärme mehr vorhanden ist.

5.4.3 Kurzzeitwecker (Eieruhr)

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

Kurzzeitwecker aktivieren

- ▶ Touch auf den Kurzzeitwecker-Button .

- In der Multifunktionsanzeige oberhalb des Sliders blinkt die Zeitangabe in Minuten ().
- Die Kochzonen werden in der Anzeige abgedunkelt.

Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Zeit erhöhen	Zeit verringern
Slide	nach oben	nach unten
Touch auf	(minutengenau)	(minutengenau)

Tab. 5.2 Zeit einstellen

- Der Kurzzeitwecker-Button beginnt zu blinken.

Kurzzeitwecker starten

- ▶ Touch auf den blinkenden Kurzzeitwecker-Button .
- Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- In der Multifunktionsanzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Der Kurzzeitwecker-Button wird angezeigt.

Zeit abgelaufen

- Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit die Restlaufzeit blinkend an.
- In den letzten 5 Sekunden des Countdowns ertönt jede Sekunde ein Signalton.
- Die Zeitanzeige wechselt in die Leistungsstufe des Lüfters.

Kurzzeitwecker vorzeitig deaktivieren

- ▶ Long-Press auf den Kurzzeitwecker-Button .
- Der Kurzzeitwecker wird beendet.
- Die Bedienfeldanzeige wechselt zur Standard-Anzeige.

- i** Wird das Gerät ausgeschaltet, bleibt der Kurzzeitwecker aktiv.

5.4.4 Bediensperre

Die Bediensperre verhindert eine unbeabsichtigte oder unbefugte Änderung der gewählten Einstellungen im Betrieb.

- Ist die Bediensperre aktiv, leuchtet das Symbol .
- Die Funktionen sind gesperrt und die Anzeigen des Displays sind abgedunkelt (Ausnahme: Ein-/Aus Touch-Fläche).

Bediensperre aktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Bedienfeldanzeige wird abgedunkelt.
- Der Sperr-Button leuchtet.
- Bis auf den Power-Button und den Sperr-Button sind alle Funktionen deaktiviert.

i Wird das System bei aktiver Bediensperre ausgeschaltet. Dann ist beim nächsten Einschalten die Bediensperre nicht mehr aktiv.

Bediensperre deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Standardanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.
- Der Sperr-Button wird abgedunkelt.

5.4.5 Reinigungssperre

Die Reinigungssperre vermeidet eine ungewollte Bedieneingabe beim Abwischen des Bedienfeldes während des Kochvorgangs. Bei Aktivierung wird das Bedienfeld für 10 Sekunden gesperrt. Die verbleibende Zeit wird angezeigt. Alle Geräteeinstellungen bleiben währenddessen unverändert.

Reinigungssperre aktivieren

- ▶ Touch auf den Reinigungs-Button .
- Der Reinigungs-Button leuchtet auf.
- Das Bedienfeld wird für 10 Sekunden gesperrt.
- In der Multifunktionsanzeige erscheint der Timer und läuft automatisch ab.

Reinigungssperre deaktivieren

- Nach Ablauf des Timers ist eine Eingabe wieder möglich.

oder

- ▶ Long-Press auf den Reinigungs-Button .
- Der Reinigungs-Button wird abgedunkelt.
- Das Bedienfeld wird entsperrt.

5.5 Funktionen Kochfeldabzug

5.5.1 Lüfter-Leistungsstufen einstellen

Die Leistungsstufen des Lüfters können auf verschiedene Arten geregelt werden:

- ▶ Touch auf  oder .
- ▶ Regelung über den Slider .
- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position .

5.5.2 Lüfter-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung. Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Lüfter-Powerstufe aktivieren

- ▶ Touch auf  bei aktiver Leistungsstufe 9.
- In der Lüfteranzeige erscheint .

Lüfter-Powerstufe deaktivieren

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

5.5.3 Abzugsautomatik

Die Leistung des Abzugs regelt sich automatisch, anhand der aktuellen Einstellungen der Kochfelder. Es ist kein manueller Eingriff in die Lüftersteuerung erforderlich, aber jederzeit möglich. 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	4 4 4 4 5 6 7 8 9 P

Tab. 5.3 Abzugsleistung und Kochstufe

- Wird die Leistungsstufe der Kochzone geändert, passt sich die Abzugsleistung automatisch an. Die Anpassung der Abzugsleistung erfolgt mit 20 Sekunden Verzögerung.

Abzugsautomatik für einen Kochvorgang aktivieren:

- ▶ Touch auf den Lüfter-Button .
- Das Lüfter-Symbol leuchtet auf.
- Auf dem Slider wird eine Animation angezeigt.
- Es wird  angezeigt.

Abzugsautomatik deaktivieren:

- ▶ Slide auf eine Lüfter-Leistungsstufe. oder
- ▶ Touch auf den Lüfter-Button .

5.5.4 Lüfter ausschalten

Lüfter ausschalten

- ▶ Slide nach unten bis Leistungsstufe auf 0. oder
- ▶ Touch auf  bis Leistungsstufe auf 0. oder
- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .
- oder
- ▶ Long-Press auf die Lüfter-Leistungsstufe in der Multifunktionsanzeige.
- Die Nachlaufautomatik wird gestartet.

5.5.5 Nachlaufautomatik

Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und schaltet sich nach einer definierten Zeit automatisch ab. Die Zeitdauer des Nachlaufs kann im Menü eingestellt werden (10, 15 oder 20 Minuten). Werkseitig sind 20 Minuten Nachlauf vorgesehen.

- Nach Beendigung des Abzugsbetriebs wird die Nachlaufautomatik aktiviert.
- Nach Ablauf der Nachlaufautomatik schaltet sich der Kochfeldabzug selbstständig ab.

Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .
- Der Nachlauf des Kochfeldabzugs wird beendet.

-  Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

5.5.6 Filterserviceanzeige

Die Filterserviceanzeige des Kochfeldabzugs wird automatisch aktiv, wenn die Standzeit des Aktivkohlefilters erreicht ist (nur bei Umluft).

- In der Multifunktionsanzeige wird  angezeigt.
- Die Filterserviceanzeige zeigt sich mit jedem Einschalten des Kochfeldabzugs und bleibt so lange aktiv, bis der Filterwechsel durchgeführt und die Filterserviceanzeige zurückgesetzt wurde (siehe "6.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen").
- Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

-  Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung, siehe „8 Reinigung und Pflege“.

5.6 Funktionen Kochfeld

5.6.1 Topferkennung

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. Eine Kochzone arbeitet nicht, wenn in der Anzeige  /  im Wechsel angezeigt wird. Dies passiert, wenn

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

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

Permanente Topferkennung

Das Gerät erkennt aufgesetztes Kochgeschirr automatisch und aktiviert die entsprechende Kochzonen-Bedienung. Das manuelle Auswählen der Kochzone entfällt (siehe "6.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung").

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

5.6.2 Kochzone auswählen

- ▶ Touch auf die Kochzonenanzeige.
 - In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.
 - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen erscheinen.
 - Die Kochzonen-Bedienung wird für 2 Sekunden aktiviert und Sie können für die ausgewählte Kochzone Einstellungen vornehmen.
- ▶ Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.

5.6.3 Leistungsstufen für Kochzonen einstellen

- ▶ Touch auf die entsprechende Kochzonenanzeige.
 - Die Bedienung wird für 2 Sekunden aktiviert und Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Leistungsstufe einstellen.

Die Leistungsstufen einer Kochzone können auf 3 verschiedene Arten eingestellt werden:

- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position, oder
- ▶ Slide bis zur gewünschten Leistungsstufe, oder
- ▶ Touch auf  oder .
- ▶ Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.

-  Die Leistungsstufen werden bei Kochfeldern in der jeweiligen Kochzonenanzeige als 7-Segment-Schrift angezeigt.

-  Zwei Sekunden nach einer Änderung der Leistungsstufe wechselt die Bedienfeldanzeige automatisch wieder zur Standard-Anzeige.

5.6.4 Kochzonen-Powerstufe

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

- Die Powerstufe kann bei allen Kochzonen gleichzeitig genutzt werden, sofern beim Powermanagement keine reduzierten Betriebsmodi eingestellt sind.
- Nach 5 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe  zurückgeschaltet.

-  Erhitzen Sie niemals Öl, Fett und Ähnliches in der Powerstufe. Durch die hohe Leistung kann der Topfboden überhitzt werden.

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

- ▶ Touch auf  bei aktiver Leistungsstufe 9.
- In der Kochzonenanzeige erscheint .

Powerstufe deaktivieren

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

5.6.5 Ankochautomatik

Bei Aktivierung der Ankochautomatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Dauer mit voller Leistung und wird dann automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurückgestellt.

Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochdauer 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. 5.4 Übersicht Ankochdauer

Ankochautomatik aktivieren

- ▶ Touch auf die entsprechende Kochzonenanzeige.
- ▶ Leistungsstufe einstellen.
- ▶ Longpress auf den Slider  an einer Position niedriger als Leistungsstufe 9
- Die Ankochautomatik wird aktiviert.
- Während die Ankochautomatik aktiv ist, blinkt die angezeigte Leistungsstufe.

- Nach Ablauf der Ankochzeit wechselt die Kochzone in die zuvor eingestellte Leistungsstufe (Fortkochstufe).

Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

Die Ankochautomatik wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt wird.

- 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.

5.6.6 Kochzonen-Timer

Diese Abschaltautomatik schaltet die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch ab. Die Timer-Funktion kann auch auf mehrere in Betrieb befindliche Kochzonen angewendet werden (Multi-Timer).

- i** Um den Kochzonen-Timer aktivieren zu können, muss für eine Kochzone zuerst eine Leistungsstufe eingestellt werden.

Kochzonen-Timer aktivieren

- ▶ Touch auf die entsprechende Kochzonenanzeige
 - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
 - Falls die angewählte Kochzone noch nicht aktiv ist (= Leistungsstufe ) kann nun eine Leistungsstufe eingestellt werden.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
 - In der Multifunktionsanzeige oberhalb des Sliders blinkt die Zeitangabe in Minuten (.

Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Zeit erhöhen	Zeit verringern
Slide	 nach oben	 nach unten
Touch auf	 (minutengenau)	 (minutengenau)

Tab. 5.5 Zeit einstellen

- Das Timer-Symbol  beginnt zu blinken.

Timer starten

- ▶ Touch auf den blinkenden Timer-Button 
- Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Neben der Kochzone wird das Timer-Symbol  angezeigt.
- Die Bedienfeldanzeige wechselt nach 2 Sekunden zur Standardanzeige.
- Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit die Restlaufzeit blinkend an.
- In den letzten 5 Sekunden des Countdowns ertönt jede Sekunde ein Signalton.

Restzeit anzeigen

Der Kochzonen-Timer ist aktiv und die Zeit läuft ab:

- ▶ Touch auf die Kochzone
- Die verbleibende Restzeit wird in der Multifunktionsanzeige angezeigt.

Aktiven Timer ändern

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktivem Timer
 - Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
 - Der Timer wird gestoppt.
 - Die verbleibende Restzeit wird blinkend angezeigt.
 - Das System wechselt in den Timer-Editier-Modus.
 - ▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit.
 - ▶ Bestätigen Sie die neu eingestellte Zeit und starten Sie den Timer.

Multi-Timer

- ▶ Touch auf eine weitere Kochzonenanzeige
 - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
 - Falls die angewählte Kochzone noch nicht aktiv ist (= Leistungsstufe ) kann nun eine Leistungsstufe eingestellt werden.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
 - In der Multifunktionsanzeige oberhalb des Sliders blinkt die Zeitangabe in Minuten (.
 - Nun kann die Zeit eingestellt und der Timer gestartet werden.

Timer vorzeitig beenden

- ▶ Touch auf eine Kochzonenanzeige mit aktivem Timer
- ▶ Long-Press auf den Timer-Button 
- oder
- ▶ Long-Press auf die Kochzonenanzeige mit aktivem Timer
 - Der Kochzonen-Timer wird beendet.
 - Das System wechselt zur Standardanzeige.

- Die Kochzone bleibt in der eingestellten Leistungsstufe aktiv.

Zeit abgelaufen

- Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit die Restlaufzeit blinkend an.
- In den letzten 5 Sekunden des Countdowns ertönt jede Sekunde ein Signalton.
- Die Zeitanzeige  und der Timer-Button  blinken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (= Leistungsstufe .

5.6.7 Pausefunktion

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. Nach Ablauf von 10 Minuten wird der Kochvorgang automatisch beendet.

Pausefunktion aktivieren

- ▶ Touch auf den Pause-Button .
- Der Pause-Button leuchtet auf, alle Kochvorgänge werden unterbrochen und es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Kochzonenanzeigen werden abgedunkelt.
- Der Pause-Timer wird gestartet (max. 10 min).

-  Während der Pause wird die Lüfter-Funktion nicht unterbrochen. Aktive Brücken- und Kurzzeitwecker-Funktionen bleiben erhalten. Aktive Kochzonen-Timer werden unterbrochen.

Pausefunktion deaktivieren

- ▶ Long-Press auf den Pause-Button .
- Der Pause-Button wird abgedunkelt.
- Die Kochzonenanzeigen leuchten auf.
- Alle Kochvorgänge werden mit den, vor der Pause eingestellten, Leistungsstufen fortgesetzt.
- Aktive Kochzonen-Timer werden fortgesetzt.

5.6.8 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können fertig gegarte Speisen bei niedriger Leistung und ohne Gefahr des Anbrennens warm gehalten werden. Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist werkseitig auf 8 Stunden eingestellt.

Warmhaltefunktion aktivieren

- ▶ Touch auf die entsprechende Kochzonenanzeige.
- Die Kochzonen-Zusatzfunktionen erscheinen.
- ▶ Touch auf den Warmhalte-Button .
- Die Warmhaltefunktion wird aktiviert.
- In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.
- Neben der Kochzone wird das Warmhalte-Symbol  angezeigt.

Warmhaltefunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die entsprechende Kochzonenanzeige.
- ▶ Touch auf den Warmhalte-Button .
- oder
- ▶ Slide ganz nach unten (Leistungsstufe 0).
- Die Warmhaltefunktion wird deaktiviert.

Die Anwahl einer Leistungsstufe deaktiviert ebenfalls die Warmhaltefunktion.

5.6.9 Kaffeefunktion

Mit der Kaffeefunktion wird das Aufbrühen von Kaffee in einer Espressokanne automatisch gesteuert.

-  Die Kaffeefunktion steht bei den beiden linken Kochzonen zur Verfügung.

-  Die Espressokanne muss für Induktionskochfelder geeignet sein.

Wasserfüllmenge der Espressokanne ermitteln

Um die Kaffeefunktion nutzen zu können muss die korrekte Wasserfüllmenge der Espressokanne angegeben werden. Folgende Werte sind werkseitig voreingestellt:

Kochzone	Füllmenge
Kochzone vorne links (Ø 95 mm)	210 ml
Kochzone hinten links (Ø 135 mm)	280 ml

Tab. 5.6 Voreingestellte Wasserfüllmengen

Die korrekte Wasserfüllmenge Ihrer Espressokanne ermitteln Sie, indem Sie diese bis zur Unterkante des Überdruckventils mit Wasser füllen und anschließend in einen Messbecher zurückleeren.

Wasserfüllmenge einstellen

Es kann eine Wasserfüllmenge von 50 ml bis 900 ml eingestellt werden.

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
 - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
- ▶ 2-mal Touch auf den Warmhalte-Button .
- ▶ In der Kochzonenanzeige wird  blinkend angezeigt.
- ▶ In der Lüfteranzeige und im Slider erscheint für 2 Sekunden die eingestellte Füllmenge.
- ▶ Geben Sie die Füllmenge so genau wie möglich ein:

Eingabe	Menge erhöhen	Menge verringern
100 ml Schritte	Slide nach oben	Slide nach oben
10 ml Schritte	Touch auf 	Touch auf 

Tab. 5.7 Füllmenge eingeben

- ▶ Long-Press auf die Anzeige .
 - Die Einstellung wird gespeichert und die Bedienfeldanzeige wechselt zur Standardanzeige.
 - Die Einstellung bleibt bis zur nächsten Änderung im Gerät gespeichert.

Espressokanne vorbereiten

- ▶ Befüllen Sie das Kannenunterteil bis zur Unterkante des Sicherheitsventils mit kaltem Wasser.
- ▶ Setzen Sie den Trichtereinsatz ein.
- ▶ Füllen Sie den Trichtereinsatz bis zum Rand gleichmäßig mit Kaffeepulver.
 - Das Kaffeepulver darf nicht komprimiert werden.
- ▶ Schrauben Sie das Kannenoberteil fest auf.
 - Beide Kannenhälften müssen dicht miteinander verschraubt sein.
- ▶ Platzieren Sie die Espressokanne auf der Kochzone.

Kaffeefunktion aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
 - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
- ▶ 2-mal Touch auf den Warmhalte-Button .
- In der Kochzonenanzeige wird  blinkend angezeigt.
- In der Lüfteranzeige und im Slider erscheint für 2 Sekunden die eingestellte Füllmenge.

Kaffeefunktion starten

Solange die Füllmenge in der Lüfteranzeige angezeigt wird, kann die Funktion gestartet werden.

- ▶ Touch auf die Anzeige .
- In der Multifunktionsanzeige wird die berechnete Restlaufzeit angezeigt.
- Die Bedienfeldanzeige wechselt nach 2 Sekunden zur Standardanzeige.
- Neben der Kochzone wird das Warmhalte-Symbol  und das Timer-Symbol  angezeigt.

Zeit abgelaufen

- Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der Zeit die Restlaufzeit blinkend an.
- In den letzten 5 Sekunden des Countdowns ertönt jede Sekunde ein Signalton.
- Die Zeit-Anzeige  wechselt in die Leistungsstufe des Lüfters.
- Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch deaktiviert (= Leistungsstufe 0).

Die Kaffeefunktion ist aktiv und die Zeit läuft ab:

- ▶ Touch auf die Anzeige .
- Die verbleibende Restlaufzeit wird in der Multifunktionsanzeige für 2 Sekunden angezeigt.

Tipps und Tricks

Kaffee ist zu früh fertig:

- Die eingefüllte Wassermenge ist zu gering.
- Die eingestellte Wassermenge ist zu hoch.
- Der Mahlgrad des Kaffeepulvers ist zu grob (der Kaffee kann wässrig schmecken).
- Das eingefüllte Wasser ist zu warm. Wenn kein kühleres Wasser vorhanden ist, reduzieren Sie die eingestellte Wasserfüllmenge leicht.
- Der Trichtereinsatz ist nicht ganz mit Kaffeepulver gefüllt.

Kaffee läuft nicht komplett durch:

- Die eingefüllte Wassermenge ist zu hoch.
- Die eingestellte Wassermenge ist zu gering.
- Der Mahlgrad des Kaffeepulvers ist zu fein (der Kaffee kann bitter schmecken).
- Die Espressokanne wurde nicht fest verschraubt.
- Es ist zu viel Kaffeepulver eingefüllt, bzw. das Kaffeepulver ist verpresst.

-  Die Laufzeit kann zwischen den beiden Kochzonen leicht variieren.

5.6.10 Kochzone ausschalten

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.

- ▶ Slide ganz nach unten bis in der Kochzonenanzeige  erscheint.

oder

- ▶ Long-Press auf die Kochzone
 - In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.
 - Nach 2 Sekunden wird die Standard-Anzeige angezeigt.

oder

- ▶ Touch auf  bis in der Kochzonenanzeige  erscheint.

5.7 Sicherheitseinrichtungen

5.7.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet in der Bedienfeldanzeige das Sperr-Symbol .

Kindersicherung dauerhaft aktivieren/deaktivieren

(siehe "6.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung")

Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Standardanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.

5.7.2 Restwärmeanzeige

Ist eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß, besteht Verbrennungs- bzw. Brandgefahr. Solange für eine Kochzone  angezeigt wird (Restwärmeanzeige), dürfen Sie diese Kochzone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.

-  wird mit 100 % Leuchtkraft angezeigt: sehr hohe Temperatur.
-  wird mit 50 % Leuchtkraft angezeigt: hohe Temperatur.

Nach ausreichender Abkühldauer (Temperatur < 55 °C) erlischt die Anzeige.

5.7.3 Sicherheitsabschaltung

Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug schaltet nach 120 min ohne Eingabe bzw. Veränderung der Leistungsstufe in den Automatikmodus.

Kochfelder

Jede Kochzone wird nach einer vordefinierten Betriebszeit ohne Änderung der Leistungsstufe automatisch abgeschaltet. Für die Dauer bis zur Sicherheitsabschaltung stehen 3 Stufen zur Verfügung.

- Die Sicherheitsabschaltung ist werksseitig auf Stufe 2 eingestellt.
- Die Stufe kann im Kundenmenü geändert werden.

Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.		
	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.8 Sicherheitsabschaltung bei Leistungsstufen

Leistungsstufe	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.		
	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.9 Sicherheitsabschaltung bei Warmhaltestufen

- ▶ Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen.

5.7.4 Überhitzungsschutz

- i** Bei Überhitzung wird die Leistung des Kochfelds reduziert bzw. das Gerät wird 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 kann nicht mehr zugeschaltet werden.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Das Kochfeld wird komplett abgeschaltet.

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

6 Kundenmenü

Im Kundenmenü können bestimmte Funktionen eingestellt werden.

- i** Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn alle Kochzonen und der Kochfeldabzug inaktiv sind. Außerdem darf keinerlei Restwärme vorhanden sein.

Kundenmenü aufrufen

- ▶ Schalten Sie das Gerät über den Power-Button  ein.
- Nach erfolgtem Systemstart erscheint im Bedienfeld die Standard-Anzeige.
- ▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.
- Das Menü wird aufgerufen und es wird der erste Menüpunkt angezeigt.

Kundenmenü Navigation

- ▶ Touch auf die Multifunktionsanzeige.
- Das System wechselt zum nächsten Menüpunkt.
- Das System übernimmt und speichert eingestellte Werte automatisch beim Wechsel auf einen anderen Menüpunkt, oder beim Beenden des Menüs.

Kundenmenü beenden

- ▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.
oder
- ▶ Long-Press auf den Power-Button .
- Das Menü wird beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.

Kundenmenü-Übersicht

Menüpunkt/Bezeichnung/Auswahlbereich	Werkseinstellung
1 Lautstärke der Signaltöne (0 - 9)	4
2 Kindersicherung (Ein/Aus)	Aus
3 Filterstand anzeigen (Filterserviceanzeige zurücksetzen)	
4 Dauer der Nachlaufautomatik (10, 15, 20 min)	20 min
5 Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche (1 langsam, 2 mittel, 3 schnell)	2
6 LED-Test	
7 Permanente Topferkennung	Aus
8 Software-/Hardware-Version	

Menüpunkt/Bezeichnung/Auswahlbereich	Werkseinstellung
9 Sicherheitsabschaltung (1 lang, 2 mittel, 3 kurz)	2
A Super Simple Mode	Aus
0 Zurücksetzen auf Werkseinstellungen	

Tab. 6.1 Kundenmenü-Übersicht

6.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

- i** Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.
- i** Der Signalton beim Ein-/Ausschalten wird immer mindestens mit Lautstärke 4 ausgegeben.
- i** Die aktuell eingestellte Lautstärke wird nach dem Aufrufen des Menüpunkts in der linken, hinteren Kochzonenanzeige angezeigt.

Signaltonlautstärke einstellen:

- ▶ Slide  nach oben oder nach unten bis zur gewünschten Lautstärke.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

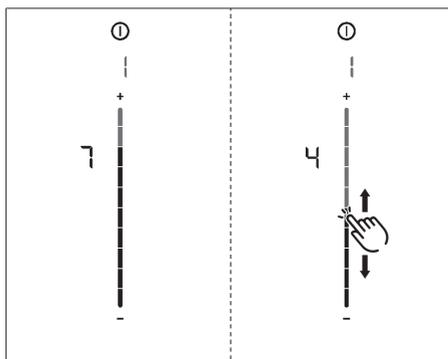


Abb. 6.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

6.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

- i** Mit dem Menüpunkt 2 kann die Kindersicherung dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden. Diese Einstellung wird für jeden neuen Kochvorgang übernommen.

Kindersicherung dauerhaft aktivieren

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich .
- Es wird  angezeigt.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt oder beenden Sie das Menü.
- Die Kindersicherung ist dauerhaft aktiviert.

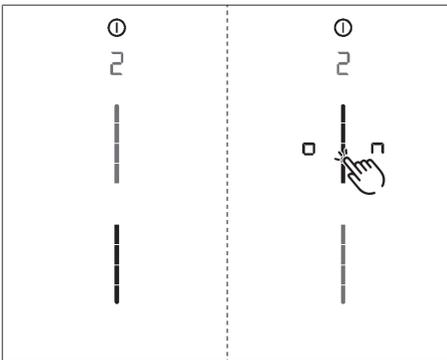


Abb. 6.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich .
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.
- Die Kindersicherung ist dauerhaft deaktiviert.

6.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen

- i** Wird der Menüpunkt 3 aufgerufen, wird automatisch der aktuelle Filterstand angezeigt (nur bei Umluft).

Filterserviceanzeige zurücksetzen

- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .

- Alle Sliderelemente werden wieder mit 100% Helligkeit angezeigt.
- Die Filterserviceanzeige  wird mit dem Einschalten des Kochfeldabzugs nicht mehr angezeigt.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

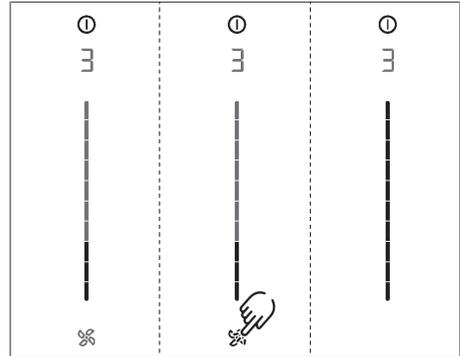


Abb. 6.3 Menüpunkt 3: Filterstand

6.4 Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik

- i** Mit dem Menüpunkt 4 kann die Dauer der Nachlaufautomatik eingestellt werden.

Es stehen 3 Zeiten zur Auswahl:

- 20 Minuten
- 15 Minuten
- 10 Minuten

Es wird für 2 Sekunden die aktuelle Dauer angezeigt.

Dauer der Nachlaufautomatik auswählen

- ▶ Touch auf den auszuwählenden Slider-Bereich .
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

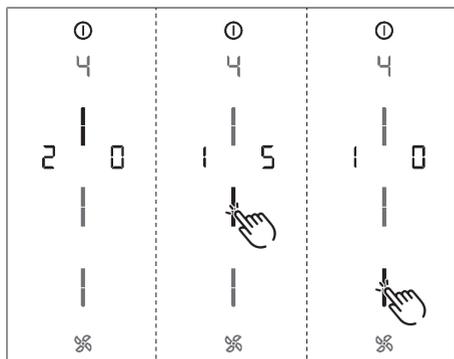


Abb. 6.4 Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik

6.5 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche

i Mit dem Menüpunkt 5 kann die Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche ausgewählt werden.

- Reaktionsgeschwindigkeit 1: langsam
- Reaktionsgeschwindigkeit 2: mittel
- Reaktionsgeschwindigkeit 3: schnell
- Es wird die aktuelle Reaktionsgeschwindigkeit angezeigt.

Reaktionsgeschwindigkeit auswählen

- ▶ Touch auf den auszuwählenden Slider-Bereich .
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

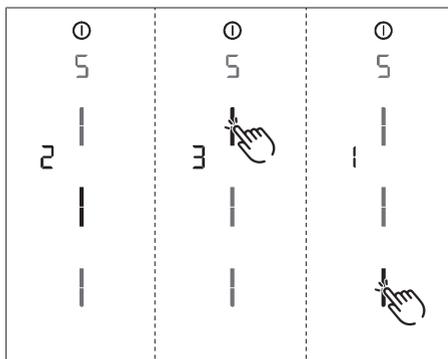


Abb. 6.5 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit

6.6 Menüpunkt 6: LED-Test

i Mit dem Menüpunkt 6 können alle LEDs der einzelnen Touch-Bereiche auf Funktion geprüft werden.

LED-Test starten

- ▶ Touch auf den Slider-Bereich .
- Alle Anzeigen werden mit 50 % Leuchtkraft angezeigt.
- ▶ Touch auf eine beliebige Anzeige.
- Die gewählte Anzeige wird mit 100 % Leuchtkraft für eine Sekunde angezeigt.
- Weitere beliebige Anzeigen können per Touch getestet werden.

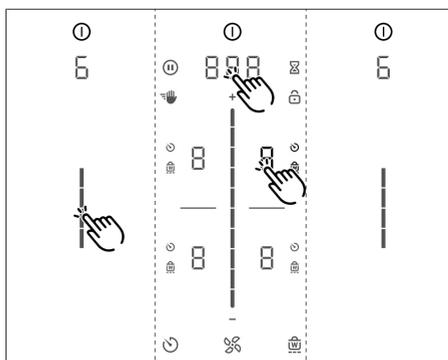


Abb. 6.6 Menüpunkt 6: LED-Test

LED-Test beenden

- Nach 5 Sekunden ohne Bedienung wird der LED-Test automatisch beendet.

oder

- ▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.
- Der LED-Test wird beendet.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

6.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung

- i** Mit dem Menüpunkt 7 kann die permanente Topferkennung dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden.

Permanente Topferkennung aktivieren

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich .
- Das Symbol Topferkennung  wird auf allen Kochzonen für eine Sekunde angezeigt.
- Es wird  angezeigt.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

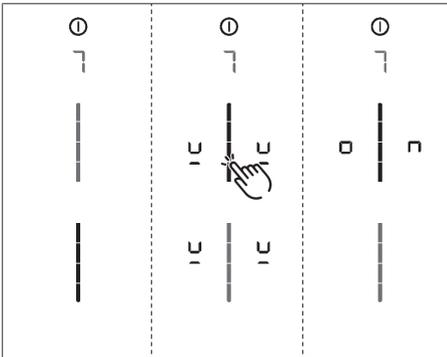


Abb. 6.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung

Permanente Topferkennung deaktivieren

- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich .
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

6.8 Menüpunkt 8: Software-/Hardware-Version anzeigen

- Die Software-/Hardware-Version wird über die 4 7-Segmentanzeigen der Kochzonen angezeigt.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

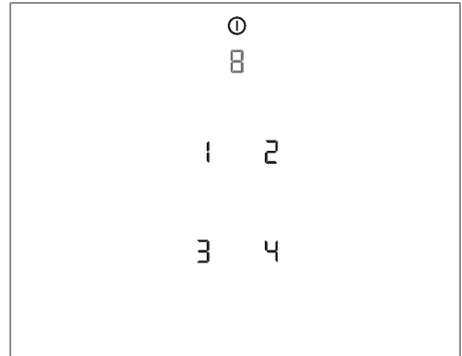


Abb. 6.8 Menüpunkt 8: Software-/Hardware-Version

6.9 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung

- i** Mit dem Menüpunkt 9 kann die Zeitspanne (Stufe) bis zur automatischen Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgewählt werden.

- Stufe 1: lange Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung
- Stufe 2: mittlere Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung
- Stufe 3: kurze Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung (siehe "5.7.3 Sicherheitsabschaltung")
- Es wird die aktuelle Stufe angezeigt.

Stufe auswählen

- ▶ Touch auf den auszuwählenden Slider-Bereich .
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.

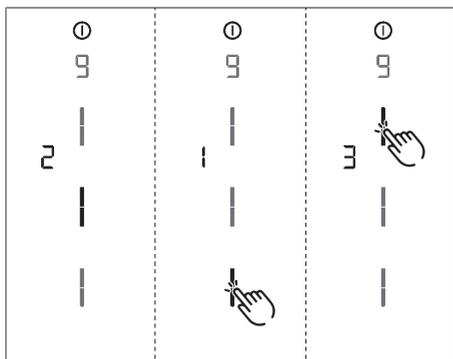


Abb. 6.9 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung

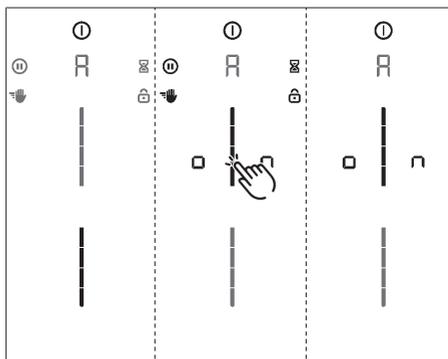


Abb. 6.10 Menüpunkt A: Super Simple Mode

6.10 Menüpunkt A: Super Simple Mode

- i** Im Super Simple Mode werden bestimmte Zusatzfunktionen deaktiviert, und deren Anzeigen ausgeblendet.

Folgende Zusatzfunktionen werden im Super Simple Mode deaktiviert:

- Kochzonen-Timer
- Kurzzeitwecker
- Reinigungssperre
- Bediensperre
- Warmhaltefunktion
- Pausefunktion

Super Simple Mode aktivieren

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich .
- Die Anzeigen der Zusatzfunktionen, welche deaktiviert werden, blinken auf und verblassen.
- Es wird  angezeigt.
- ▶ Wechseln Sie auf einen anderen Menüpunkt, oder beenden Sie das Menü.
- Die Zusatzfunktionen bleiben dauerhaft deaktiviert und werden nicht angezeigt.

6.11 Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

- i** Mit dem Menüpunkt 0 werden alle Einstellungen im Kundenmenü auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (Reset)

- ▶ Long-Press auf den Slider-Bereich .
- Nach abgeschlossenem Reset wird das Gerät ausgeschaltet.

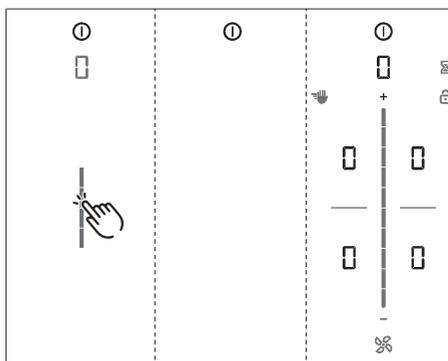


Abb. 6.11 Menüpunkt 0: Werkseinstellungen

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ 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.
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein.

Komponente	Reinigungszyklen
Bedienfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern
Kochfeldabzug	Wöchentlich
Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter	<ul style="list-style-type: none"> ● Nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen, mindestens aber wöchentlich ● bei Filterserviceanzeige  ● von Hand oder in der Geschirrspülmaschine (bei max. 65°C) ● Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen!
Luftführungsgehäuse	Alle 6 Monate oder bei Wechsel des Aktivkohlefilters
Aktivkohlefilter (nur bei Umluft)	Bei Geruchsbildung, nachlassender Abzugsleistung oder Filterserviceanzeige  austauschen

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

7.1 Reinigungsmittel

-  Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird die Oberfläche beschädigt und es entstehen dunkle Flecken.

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

- ▶ 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 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel.

7.2 Kochfeld und Kochfeldabzug pflegen

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

7.3 Kochfeld reinigen

-  Wenn der Kochfeldabzug in Betrieb ist, muss die Einströmdüse eingebaut sein, damit keine kleinen und leichten Gegenstände wie z.B. Reinigungstücher aus Stoff oder Papier angesaugt werden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- ▶ Warten Sie ab, bis alle Kochzonen kalt sind.
- ▶ Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber vom Kochfeld.
- ▶ Geben Sie das Reinigungsmittel auf das kalte Kochfeld.
- ▶ Verreiben Sie das Reinigungsmittel mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- ▶ Wischen Sie das Kochfeld nass ab.
- ▶ Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Wenn das Kochfeld heiß ist:

- ▶ Entfernen Sie anhaftende geschmolzene Reste aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltigen 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.

Farbige Veränderungen und Glanzstellen sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Glaskeramik wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbige 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.

7.4 Kochfeldabzug reinigen

Die Einströmdüse und der Edelstahl-Fettfilter nehmen die fettigen Bestandteile des Kochdunstes auf.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und der Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.

- ▶ Warten Sie, bis die Lüfteranzeige  anzeigt.
- ▶ Reinigen Sie den Kochfeldabzug gemäß den Reinigungszyklen.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen des Abluftsystems mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger.
- ▶ Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).

7.4.1 Ausbau der Komponenten

Einströmdüse Pure entnehmen

Voraussetzung: Die Lüfteranzeige zeigt  an.

- ▶ Fassen Sie mit dem Finger in die Eingriffsöffnung der Einströmdüse.
- ▶ Ziehen Sie die Einströmdüse nach oben heraus.

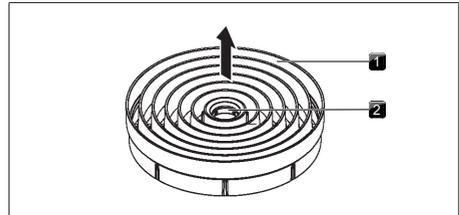


Abb. 7.1 Einströmdüse entnehmen

- [1] Einströmdüse
- [2] Eingriffsöffnung

Edelstahl-Fettfilter entnehmen

- ▶ Fassen Sie den Edelstahl-Fettfilter am Haltegriff.
- ▶ Ziehen Sie den Edelstahl-Fettfilter nach oben aus der Ansaugöffnung.

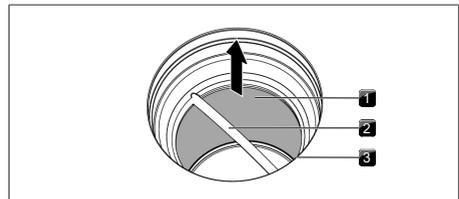


Abb. 7.2 Edelstahl-Fettfilter ausbauen

- [1] Edelstahl-Fettfilter
- [2] Haltegriff
- [3] Einströmöffnung

7.4.2 Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter reinigen

- i** Wenn sich der Edelstahl-Fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss dieser ersetzt werden (Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör).

Reinigung von Hand

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

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Entfernen Sie grobe Speisereste aus den Komponenten.
- ▶ Stellen Sie die Komponenten in die Geschirrspülmaschine.
- ▶ Es soll sich kein stehendes Wasser in den Komponenten sammeln können.
- ▶ Spülen Sie die Komponenten mit einem Spülprogramm von maximal 65 °C.

- i** Um Tropfnässe im Gerät zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Düse bei der Entnahme aus dem Geschirrspüler gut abzuschütteln und gegebenenfalls mit einem Tuch abzutrocknen.

7.4.3 Einbau der Komponenten

Edelstahl-Fettfilter einsetzen

- ▶ Fassen Sie den Edelstahl-Fettfilter am Haltegriff an.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter in die Einströmöffnung ein. Eine Verriegelung ist nicht vorgesehen und auch nicht notwendig.

Einströmdüse einsetzen

- ▶ Setzen Sie die Einströmdüse in die Einströmöffnung ein.
- ▶ Achten Sie auf die korrekte Position.

7.4.4 Flüssigkeiten im Gerät entfernen

Flüssigkeiten, die durch die Einströmöffnung in das Gerät fließen, werden im Edelstahl-Fettfilter (bis 150 ml) und im Luftführungsgehäuse aufgenommen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Schalten Sie den Lüfter aus und deaktivieren Sie den Nachlauf.
- ▶ Entnehmen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Leeren Sie den Edelstahl-Fettfilter aus.
- ▶ Prüfen Sie, ob sich Flüssigkeiten am Boden des Luftführungsgehäuses angesammelt haben.
- ▶ Wischen Sie falls nötig von oben durch die Einströmöffnung mit einem Schwamm oder Tuch die Flüssigkeiten auf dem Gehäuseboden auf.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse.
- ▶ Schalten Sie zur Trocknung des Aktivkohlefilters bzw. der Kanalteile den Kochfeldabzug mit mindestens Leistungsstufe 5 ein.
 - Nach 120 Minuten schaltet der Kochfeldabzug automatisch in die Nachlaufautomatik.

7.5 Luftführungsgehäuse reinigen

An der Oberfläche des Luftführungsgehäuses können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände des Kochdunstes anlagern. Deshalb ist eine regelmäßige Grundreinigung notwendig.

Das Luftführungsgehäuse befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes im Unterschrank.

Luftführungsgehäuse öffnen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.
- ▶ Warten Sie, bis die Lüfteranzeige  anzeigt.
- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses.
- ▶ Halten Sie mit einer Hand den Gehäuseboden.
- ▶ Öffnen Sie die 6 umlaufend angebrachten Verriegelungen.
- ▶ Nehmen Sie den Gehäuseboden ab.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse und den Gehäuseboden mit einem milden Reinigungsmittel.

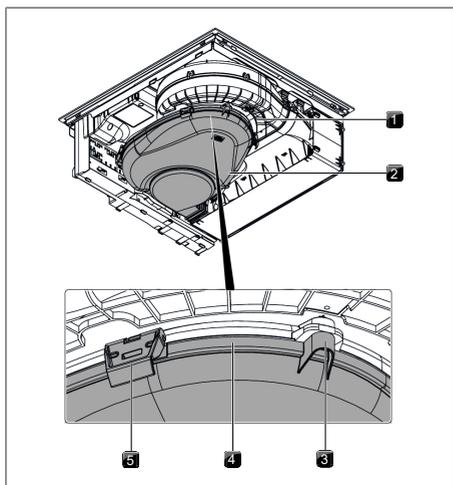


Abb. 7.3 Luftführungsgehäuse

- [1] Luftführungsgehäuse
- [2] Gehäuseboden
- [3] Zentrierzapfen
- [4] Dichtnut
- [5] Verriegelung

Luftführungsgehäuse schließen

- ▶ Positionieren Sie den Gehäuseboden mit Hilfe der 3 umlaufend angeordneten Zentrierzapfen unter das Luftführungsgehäuse.
- ▶ Drücken Sie den Gehäuseboden nach oben in die Dichtnut.
- ▶ Verschließen Sie die 6 Verriegelungen.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz des Gehäusebodens.
- ▶ Drücken Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe bis zum Anschlag in die Öffnung des Filtergehäuses.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.

7.6 Aktivkohlefilter austauschen

Nur wenn der Kochfeldabzug im Umluftbetrieb arbeitet, wird zum Edelstahl-Fettfilter zusätzlich ein Aktivkohlefilter eingesetzt. Der Aktivkohlefilter bindet

Geruchsstoffe, die während des Kochvorgangs entstehen. Der Aktivkohlefilter muss getauscht werden, wenn die Lüfteranzeige **F** (Filterserviceanzeige) anzeigt.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.
- ▶ Warten Sie, bis in der Lüfteranzeige **□** angezeigt wird.

i Aktivkohlefilter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage www.mybora.com.

Aktivkohlefilter entnehmen

- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses.

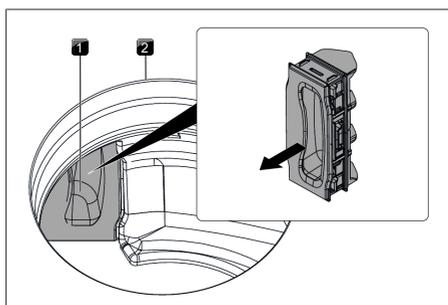


Abb. 7.4 Filterwechselklappe entfernen

- [1] Filterwechselklappe
- [2] Einströmöffnung

- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter an der Griffschleife und ziehen Sie ihn so weit wie möglich aus der Öffnung des Filtergehäuses.

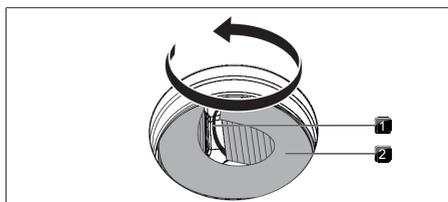


Abb. 7.5 Aktivkohlefilter aus dem Filtergehäuse entnehmen

- [1] Griffschleufe
- [2] Aktivkohlefilter

- ▶ Greifen Sie das Ende des Aktivkohlefilters und ziehen Sie ihn nach oben und mit einer Linksdrehung vollständig aus der Einströmöffnung.

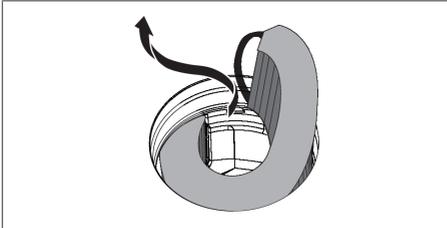


Abb. 7.6 Aktivkohlefilter aus der Einströmöffnung nehmen

Aktivkohlefilter einsetzen

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung vom Aktivkohlefilter.
- ▶ Richten Sie den Aktivkohlefilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschleufe rechts).
- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter an beiden Enden.
- ▶ Biegen Sie den Aktivkohlefilter zu einer zylindrischen Form, sodass sich die beiden Enden des Filters gegenüberstehen.

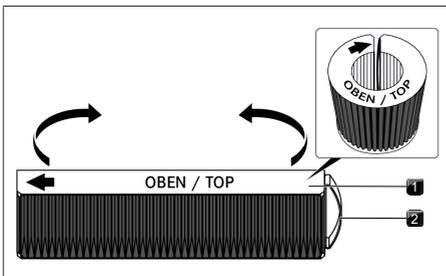


Abb. 7.7 Aktivkohlefilter

- [1] Aktivkohlefilter
- [2] Griffschleufe

- ▶ Kippen Sie den Aktivkohlefilter leicht zu sich und setzen Sie ihn in die Einströmöffnung ein.
- ▶ Führen Sie das linke Ende des Filters in die Öffnung des Filtergehäuses ein.

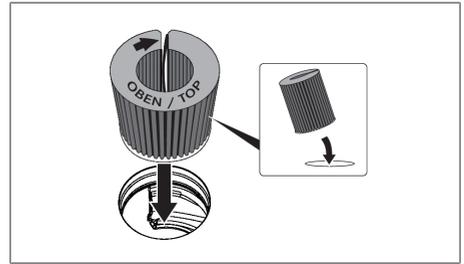


Abb. 7.8 Aktivkohlefilter in Abzugsöffnung einsetzen

- ▶ Schieben Sie den Aktivkohlefilter bis zum Anschlag in das Filtergehäuse (Dafür können Sie mit einem Finger in die Lamellen greifen und den Filter schrittweise in das Gehäuse schieben).
- Die Endposition des Aktivkohlefilters ist erreicht, wenn der Filter komplett in das Filtergehäuse eingeschoben ist.

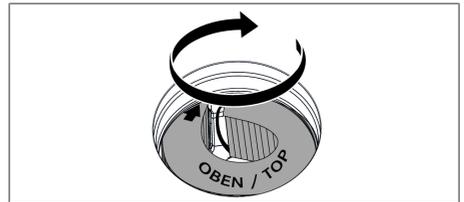


Abb. 7.9 Aktivkohlefilter in Endposition platzieren

- ▶ Drücken Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe bis zum Anschlag in die Öffnung des Filtergehäuses.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.

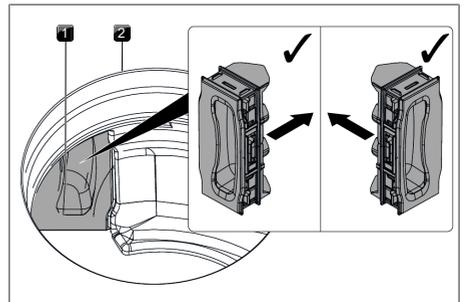


Abb. 7.10 Filterwechselklappe einsetzen

[1] Filterwechselklappe

[2] Einströmöffnung

- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (siehe "6.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen").

8 Störungsbehebung

i Sie können Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, oft selbst beheben. Dadurch sparen Sie Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht anfordern müssen.

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

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Sicherung/Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzugs	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone	Geeignetes Kochgeschirr verwenden. Kochgeschirrgöße entsprechend der Kochzone auswählen
Schlosssymbol ist heller als die restlichen Anzeigen	Kindersicherung ist eingeschaltet	Kindersicherung ausschalten
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Maximale Betriebsdauer für eine Kochzone wurde überschritten.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen.
Die Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	siehe "5.7.4 Überhitzungsschutz"
Kühlgebläse des Kochfeldes läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange nach, bis das Kochfeld abgekühlt ist	Abwarten bis Kühlgebläse automatisch abschaltet
Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert	Fettfilter ist stark verunreinigt	Fettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur bei Umluft)	Aktivkohlefilter austauschen
	Im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
 wird in der Lüfteranzeige angezeigt	Einsatz eines phasenabtrennenden Fensterkontaktschalters	Fenster öffnen
	Lüfter ist defekt oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
 wird in der Kochzone angezeigt	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	siehe "5.7.4 Überhitzungsschutz"
 wird angezeigt.  in Lüfteranzeige,  in den hinteren Kochzonen	Gegenstand auf dem Bedienfeld	Gegenstand von Bedienfeld entfernen
	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
 wird in der Lüfteranzeige angezeigt	Einsatz eines phasenabtrennenden Fensterkontaktschalters	Fenster öffnen
	Lüfter ist defekt oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
F wird in der Lüfteranzeige angezeigt (nur bei Umluft).	Standzeit des Aktivkohlefilters erreicht.	Neuen Aktivkohlefilter einsetzen (siehe "7.6 Aktivkohlefilter austauschen").

Tab. 8.1 Störungen beheben

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team (siehe "1.1 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör") und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

9 Montage

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

9.1 Allgemeine Montage-Hinweise

- i** Das Netzanschlusskabel muss bauseits zur Verfügung stehen.
- i** Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herde, Backöfen sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.
- i** Die Auflagefläche der Arbeitsplatten und Wandabschlusleisten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.
- i** Arbeitsplatten-Ausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln, und gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.
- i** Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.

Allgemeine Montage-Hinweise für Kochfelder

- ▶ Sorgen Sie unterhalb des Kochfelds für eine ausreichende Luftzufuhr.
- i** Um die volle Leistungsfähigkeit von Kochfeldern dauerhaft zu erhalten, muss für eine ausreichende Belüftung unterhalb der Kochfelder gesorgt werden.
- i** Die Leistungsfähigkeit von Kochfeldern wird beeinflusst bzw. Kochfelder überhitzen, wenn die warme Luft unterhalb von Kochfeldern nicht entweichen kann.

- i** Bei Überhitzung wird die Leistung des Kochfelds reduziert bzw. das Gerät wird komplett abgeschaltet.
- i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

9.1.1 Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzuges in der Abluftvariante und einer raumluftabhängigen Feuerstätte

- i** Bei der Ausführung der Abluftleitung müssen die staatlichen und regionalen Gesetze und Vorschriften beachtet werden.
- i** Eine ausreichende Versorgung mit Zuluft muss sichergestellt sein.

Raumluftabhängige Feuerstätten (z. B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z. B. Kamin) ins Freie.

Wird der Kochfeldabzug im Abluftbetrieb eingesetzt, wird dem Aufstellraum und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.



Abb. 9.1 Abluftmontage – nicht zulässig

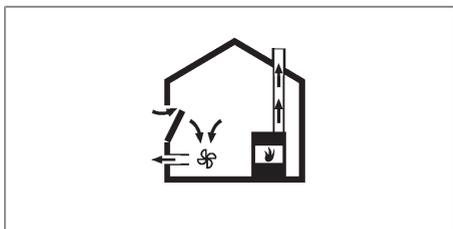


Abb. 9.2 Abluftmontage – korrekt

- ▶ Stellen Sie bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Aufstellraum einer Feuerstätte sicher, dass:
 - der Unterdruck maximal 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) beträgt;
 - eine sicherheitstechnische Einrichtung (z. B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) eingesetzt wird, die eine ausreichende Zufuhr von Frischluft gewährleistet;
 - die Abluft nicht in einen Schornstein geleitet wird, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, benutzt wird;
 - die Montage durch einen autorisierten Fachhandwerker (z.B. Schornsteinfeger) geprüft und freigegeben ist.

i Wird der Kochfeldabzug ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb mit einer offenen Feuerstätte, ohne zusätzliche sicherheitstechnische Maßnahmen möglich.

9.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Dichtungsband	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Beutel mit diversen Montage-Kleinteilen	1
zusätzlicher Lieferumfang PURSU	
Aktivkohlefilter	1
Schablone für Rückwand-Ausschnitt	1

Tab. 9.1 Lieferumfang

Lieferumfang prüfen

- ▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- ▶ Informieren Sie sofort den BORA Service Team, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- ▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.
- ▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (siehe "10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung").

9.3 Werkzeuge und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Kochfeldes benötigen Sie unter anderem nachfolgendes Werkzeug:

- Stich- oder Handsäge
- Schablone für Rückwandausschnitt (nur bei Umluft, im Lieferumfang enthalten)
- Schraubendreher/Schlüssel Innensechsrund (Torx) 20
- Schwarze hitzebeständige Silikonichtmasse

9.4 Montagevorgaben

9.4.1 Montageabstände

- ▶ Halten Sie den erforderlichen Freiraum um den Arbeitsplattenausschnitt ein.

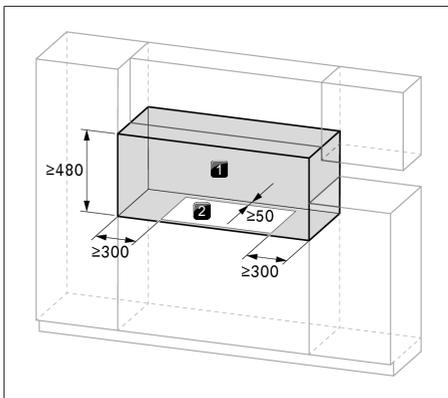


Abb. 9.3 Erforderlicher Freiraum

- [1] Erforderlicher Freiraum
[2] Arbeitsplattenausschnitt

9.4.2 Möbel-Mindestmaße S Pure (PURSA, PURSU)

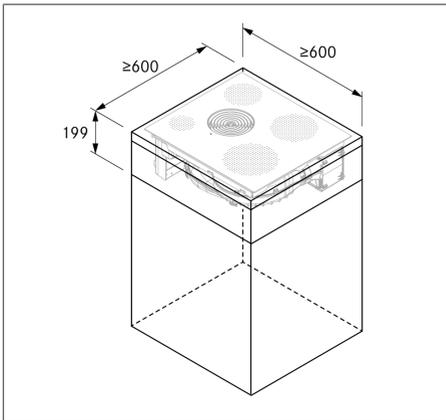


Abb. 9.4 Möbel-Mindestmaße S Pure

9.5 Arbeitsplattenausschnitt

i Das Mindestmaß von 50 mm von Vorderkante Arbeitsplatte bis Arbeitsplattenausschnitt ist eine Empfehlung von BORA.

- ▶ Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der angegebenen Ausschnittsmaße.
- ▶ Stellen Sie eine fachgerechte Versiegelung der Schnittflächen bei Arbeitsplatten sicher.
- ▶ Halten Sie die Hinweise der Arbeitsplattenhersteller ein.

9.5.1 Ausschnittsmaße S Pure

Aufsatzmontage S Pure (PURSA, PURSU)

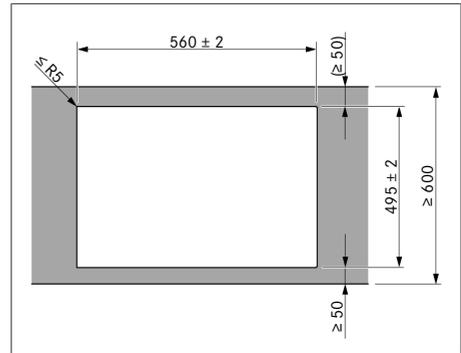


Abb. 9.5 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

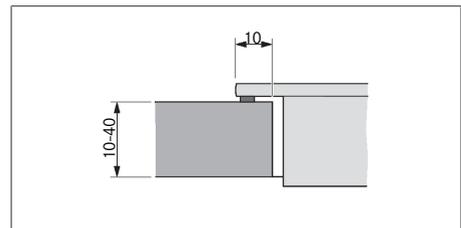


Abb. 9.6 Auflagemaß für Aufsatzmontage

Flächenbündige Montage S Pure (PURSA, PURSU)

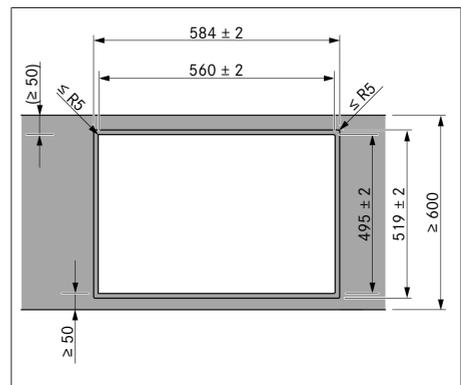


Abb. 9.7 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

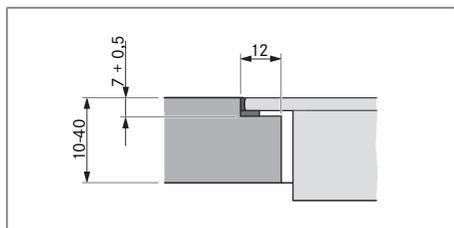


Abb. 9.8 Falzmaß für flächenbündige Montage

9.6 Einbau des Gerätes in der Abluftvariante

- i** Bei der Ausführung der Abluftleitung müssen die staatlichen und regionalen Gesetze und Vorschriften beachtet werden.
- i** Eine ausreichende Versorgung mit Zuluft muss sichergestellt sein.
- i** Die Abluft muss in entsprechenden Abluftkanälen nach außen geführt werden.
- i** Der Mindestquerschnitt der Abluftkanäle muss 176 cm^2 betragen, dies entspricht einem Rundrohr mit 150 mm Durchmesser oder dem BORA Ecotube Kanalsystem.
- i** In der Regel sind mit dem integrierten Lüfter bis zu 6 Meter Kanalstrecke mit sechs 90° -Bögen oder 8 Meter mit vier 90° -Bögen oder 10 Meter mit zwei 90° -Bögen realisierbar.
- i** Keine Kompatibilität mit BORA Universallüftern.
- i** Planungshinweise für die Installation der Abluftkanäle finden Sie in der BORA Planungsfibel.

9.6.1 Küchenmöbel für die Abluftvariante vorbereiten

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.

- Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
- Die Rückwand des Unterchranks muss für den Abluftkanal angepasst werden.
- Ein Mindestabstand von 120 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für den Abluftkanal eingehalten werden.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich. Falls ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser von unten herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterchranks gekürzt werden.

9.6.2 Einbaumaße

Möbelrückwand anpassen

- ▶ Prüfen Sie vor dem Einbau am Unterschrank die erforderlichen Einbaumaße für das Gerät und für das geplante Kanalsystem.
- ▶ Passen Sie gegebenenfalls die Position der Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.

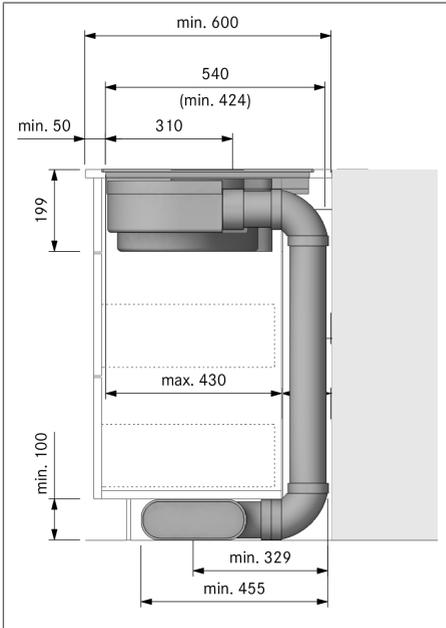


Abb. 9.9 Einbaumaße bei Abluft, Arbeitsplattentiefe 600 mm

9.6.3 Kochfeld vorbereiten

Dichtungsband anbringen

- ▶ Kleben Sie bei Aufsatzmontage das beiliegende Dichtungsband lückenlos außen umlaufend auf die Unterseite des Kochfeldes.
- ▶ Kleben Sie bei flächenbündiger Montage das Dichtungsband auf die horizontale Schnittkante im Arbeitsplattenausschnitt auch wenn Sie das Kochfeld mit einer Silikondichtmasse oder ähnlichem verfügen.

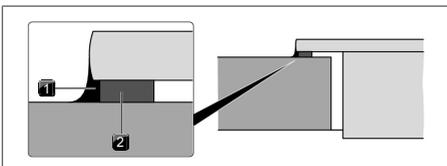


Abb. 9.10 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

- [1] Schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse
- [2] Dichtungsband

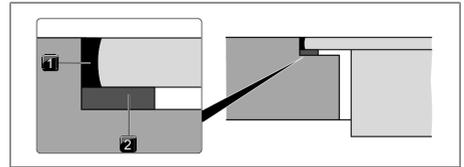


Abb. 9.11 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

- [1] Schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse
- [2] Dichtungsband

9.6.4 Kochfeld einsetzen

- ▶ Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Nutzen Sie die Einströmöffnung als Haltegriff beim Einsetzen.
- ▶ Heben Sie das Kochfeld gerade in den Arbeitsplattenausschnitt.
- ▶ Setzen Sie das Kochfeld mittig in den Arbeitsplattenausschnitt ab.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld exakt aus.

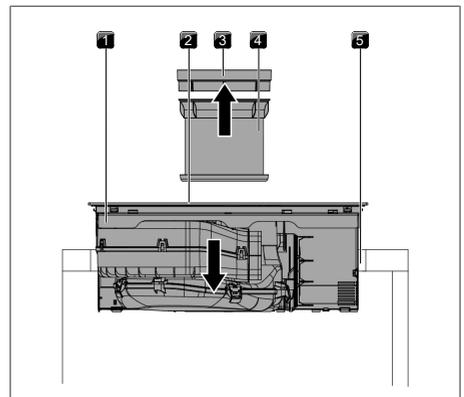


Abb. 9.12 Kochfeld einsetzen

- [1] Kochfeld
- [2] Einströmöffnung
- [3] Einströmdüse
- [4] Edelstahl-Fettfilter
- [5] Arbeitsplattenausschnitt

- ▶ Achten Sie beim Ausrichtung darauf das die Halteklammern das Kochfeld in der Arbeitsplatte halten.

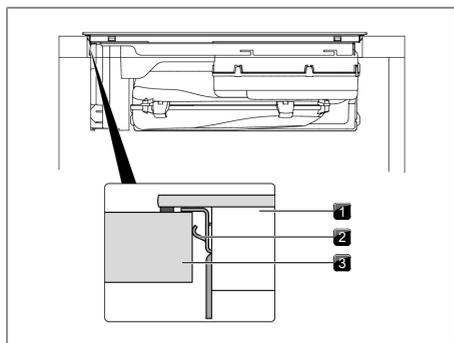


Abb. 9.13 Kochfeld mittig befestigen

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

- i** Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband des Kochfeldes bei der Aufsatzmontage auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- i** Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband bei der flächenbündigen Montage das Kochfeld gut umschließt.

Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

- Um bei der Montage ein Verrutschen der Höhenausgleichsplatten zu verhindern, sind diese selbstklebend.
- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband.

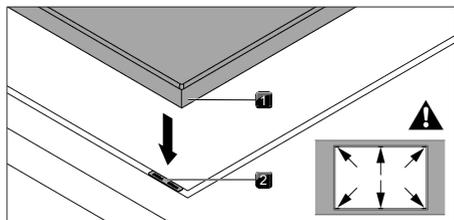


Abb. 9.14 Positionierung der Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatte

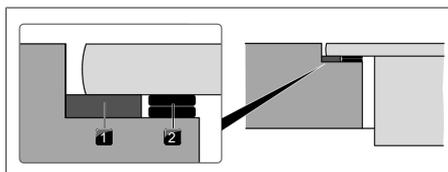


Abb. 9.15 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtband
- [2] Höhenausgleichsplatte

9.6.5 Gerät mit Kanalsystem verbinden

- i** Das Kanalsystem muss am Gerät spannungs- und belastungsfrei montiert werden.
- i** Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.
- i** Achten Sie beim Anbringen von Dichtungen darauf, dass sie im komprimierten Zustand luftdicht mit dem Anschlusskanalstück verschließen.
- ▶ Verwenden Sie nur BORA Ecotube Kanalteile.
- ▶ Verwenden Sie keine Flex- oder Gewebeschläuche.
- ▶ Ziehen Sie die Dichtung auf die Ausblasöffnung des Gerätes auf. Die Dichtung muss dafür leicht gedehnt werden.
- ▶ Schieben Sie das zu verbindende Kanalteil mit der Muffe auf die Ausblasöffnung mit der Dichtung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich die Dichtung nicht verschiebt.

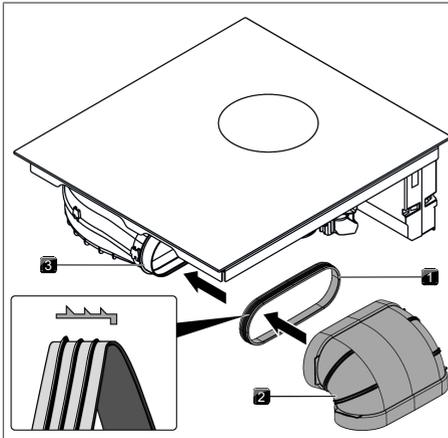


Abb. 9.16 Anschluss an Kanalsystem

- [1] Dichtung
- [2] Kanalteil
- [3] Ausblasöffnung

9.7 Einbau des Gerätes in der Umluftvariante

9.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel

Bei Umluftsystemen muss in den Küchenmöbeln eine Rückströmöffnung vorhanden sein, um die gereinigte Umluft aus dem Küchenmöbel zurück in den Raum zu führen. Die Rückströmöffnung kann über eine gekürzte Sockelblende hergestellt werden. Ebenso kann ein Lamellensockel mit mindestens entsprechendem Öffnungsquerschnitt verwendet werden.

- ▶ Kürzen Sie die Sockelblende in der Höhe oder bringen Sie entsprechende Öffnungen in den Sockel ein.
- ▶ Der Querschnitt der Rückströmöffnung muss mit $\geq 500 \text{ cm}^2$ pro Kochfeldabzug ausgeführt werden.

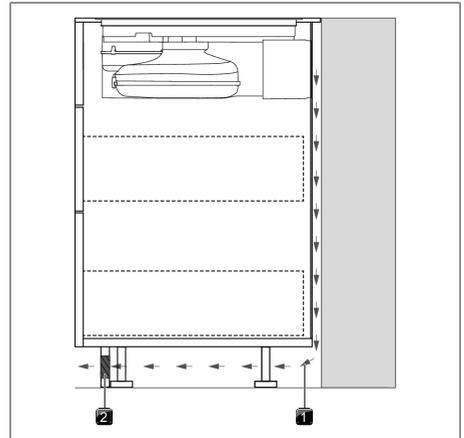


Abb. 9.17 Rückströmöffnung im Sockelbereich

- [1] Rückströmende Umluft
- [2] Rückströmöffnung in der Sockelblende (Gesamt-Öffnungsquerschnitt $\geq 500 \text{ cm}^2$)

9.7.2 Montagevarianten A und B für Umluftgeräte

Für Umluftgeräte stehen 2 Montagevarianten zur Verfügung: A und B

A: Unterschrank mit durchgehender Rückwand

Die Umluft wird durch den Rückwandanschluss der Luftreinigungsbox direkt hinter die Korpusrückwand geführt. Durch die Rückströmöffnung gelangt die Umluft in den Raum zurück.

Das bedeutet für die Montage:

- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich.
- Ein Ausschnitt in der Korpusrückwand muss vorgesehen werden.

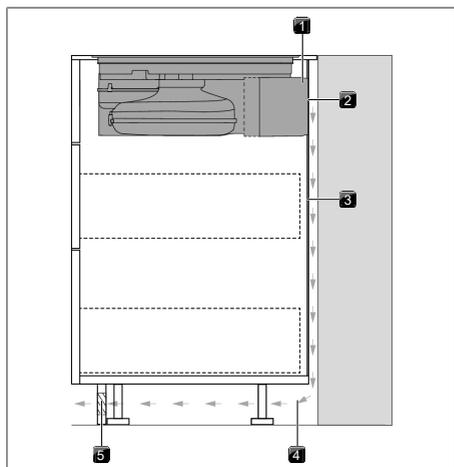


Abb. 9.18 Montagevariante mit durchgehender Rückwand

- [1] Luftreinigungsbox
- [2] Rückwandanschluss
- [3] Durchgehende Korpusrückwand
- [4] Rückströmende Umluft
- [5] Rückströmöffnung

B: Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes

Die Umluft wird in den Freiraum zwischen Arbeitsplatte und Zwischenboden geblasen (kein Rückwandanschluss der Luftreinigungsbox). Die Umluft gelangt hinter der Korpusrückwand und durch die Rückströmöffnung in den Raum zurück.

Das bedeutet für die Montage:

- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist erforderlich.
- Ein Ausschnitt in der Korpusrückwand muss nicht vorgesehen werden.

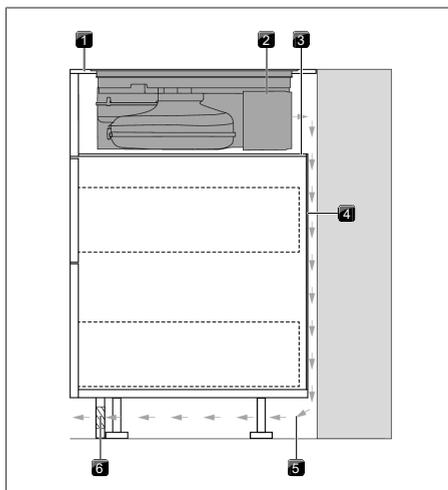


Abb. 9.19 Montagevariante mit Zwischenboden

- [1] Arbeitsplatte
- [2] Luftreinigungsbox
- [3] Zwischenboden
- [4] Korpusrückwand
- [5] Rückströmende Umluft
- [6] Rückströmöffnung

9.7.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
- Der Unterschrank muss eine durchgehende Rückwand haben, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Ein Ausschnitt in der Rückwand muss vorgesehen werden.
- Ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für die Rückströmung der Umluft eingehalten werden.

- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich. Falls ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

9.7.4 Einbaumaße Montagevariante A

Möbelrückwand anpassen

- ▶ Passen Sie die Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.
- ▶ Versetzen Sie ggf. die Rückwand.
- ▶ Verlängern Sie ggf. die Rückwand in der Höhe damit der Korpus nach vorne verschlossen ist.

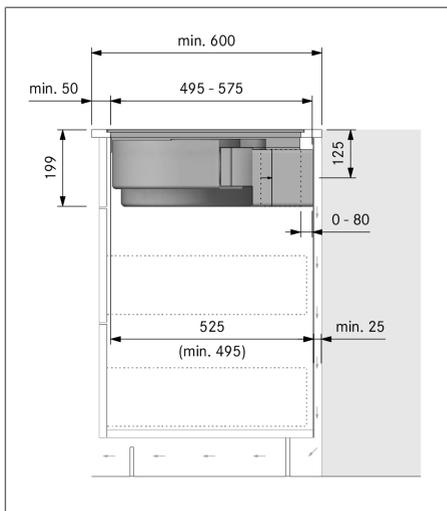


Abb. 9.20 Einbaumaße bei Umluft, Montagevariante A

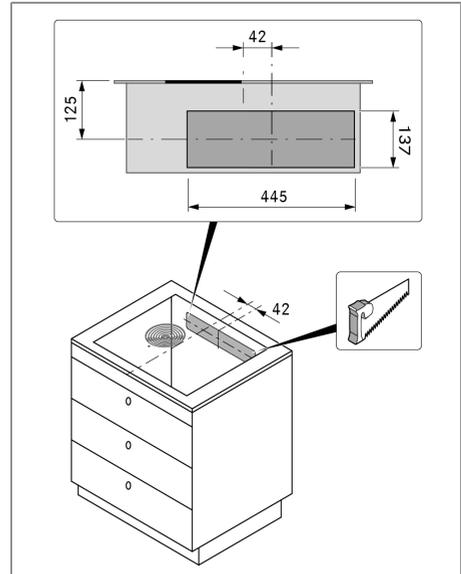


Abb. 9.21 Rückwand-Ausschnitt

- ▶ Richten Sie die Schablone an der Möbelrückwand anhand der Markierungen und Angaben aus.
- ▶ Zeichnen Sie den Rückwand-Ausschnitt an.
- ▶ Sägen Sie den Rückwand-Ausschnitt aus.

- i** Flächenbündige Montage und Aufsatzmontage müssen bei der Positionierung der Schablone berücksichtigt werden. 125 mm ab Oberkante Kochfeld bis Mitte Ausschnitt.

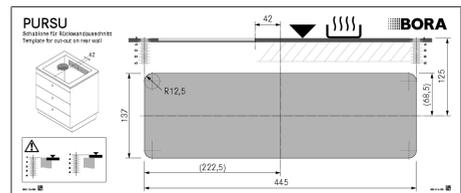


Abb. 9.22 Schablone für Rückwandausschnitt

9.7.5 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
- Unterhalb des Kochfeldes muss ein Zwischenboden vorgesehen werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
- Die Korpusrückwand muss oben bündig mit dem Zwischenboden abschliessen, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für die Rückströmung der Umluft eingehalten werden.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschränk müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

9.7.6 Einbaumaße Montagevariante B

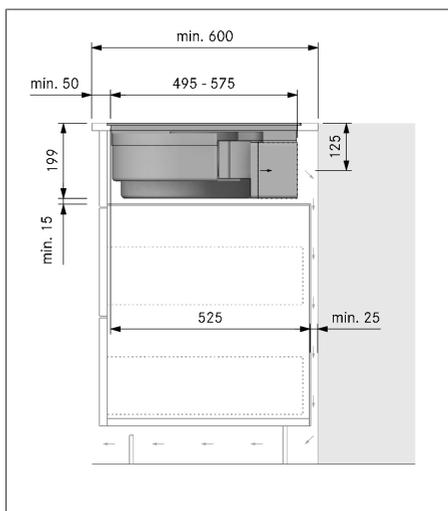


Abb. 9.23 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante B, Arbeitsplattentiefe 600 mm

Möbelrückwand anpassen

- ▶ Passen Sie die Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.
- ▶ Versetzen Sie ggf. die Rückwand.
- ▶ Passen Sie die Höhe der Rückwand an den Zwischenboden an, so dass sie bündig abschliesst.

9.7.7 Kochfeld vorbereiten

Dichtungsband anbringen

- ▶ Kleben Sie bei Aufsatzmontage das beiliegende Dichtungsband lückenlos außen umlaufend auf die Unterseite des Kochfeldes.
- ▶ Kleben Sie bei flächenbündiger Montage das Dichtungsband auf die horizontale Schnittkante im Arbeitsplattenausschnitt auch wenn Sie das Kochfeld mit einer Silikondichtmasse oder ähnlichem verfugen.

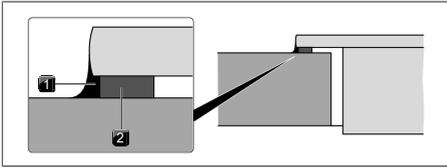


Abb. 9.24 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

- [1] Schwarze hitzebeständige Silikonmasse
- [2] Dichtungsband

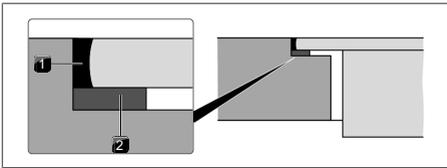


Abb. 9.25 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

- [1] Schwarze hitzebeständige Silikonmasse
- [2] Dichtungsband

9.7.8 Kochfeld einsetzen Umluft

- ▶ Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband vorne am Teleskopauszug.
- ▶ Nutzen Sie die Einströmöffnung als Haltegriff beim Einsetzen.
- ▶ Heben Sie das Kochfeld gerade in den Arbeitsplattenausschnitt.
- ▶ Setzen Sie das Kochfeld mittig in den Arbeitsplattenausschnitt ab.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld exakt aus.

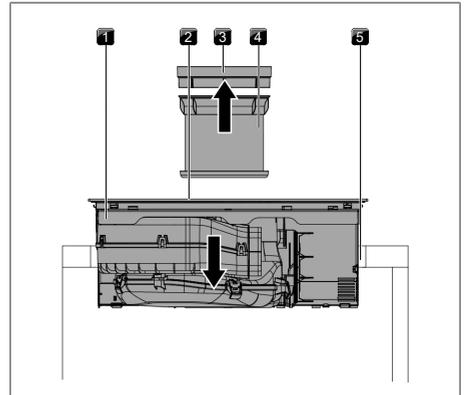


Abb. 9.26 Kochfeld einsetzen

- [1] Kochfeld
- [2] Einströmöffnung
- [3] Einströmdüse
- [4] Edelstahl-Fettfilter
- [5] Arbeitsplattenausschnitt

- ▶ Achten Sie beim Ausrichtung darauf das die Halteklammern das Kochfeld in der Arbeitsplatte halten.

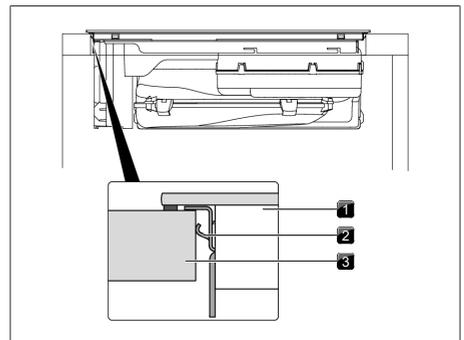


Abb. 9.27 Kochfeld befestigen

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

- i** Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband des Kochfeldes bei der Aufsatzmontage auf der Arbeitsplatte aufliegt.

- i** Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband bei der flächenbündigen Montage das Kochfeld gut umschließt.

Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

- Um bei der Montage ein Verrutschen der Höhenausgleichsplatten zu verhindern, sind diese selbstklebend.
- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband.

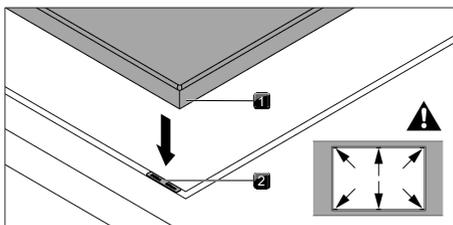


Abb. 9.28 Höhenausgleichsplatten einlegen

- [1] Kochfeld
[2] Höhenausgleichsplatte

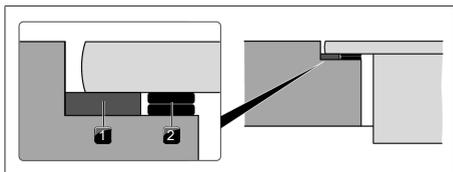


Abb. 9.29 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtband
[2] Höhenausgleichsplatte

9.7.9 Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A

- ▶ Schieben Sie den Teleskopauszug bis dicht an die Korpusrückwand.
- Mit dem Teleskopauszug kann der Abstand zur Möbelrückwand flexibel überbrückt werden.

- ▶ Prüfen Sie, ob der Teleskopauszug passgenau und bündig mit dem Ausschnitt in der Korpusrückwand abschließt.
- ▶ Befestigen Sie den Teleskopauszug mit Hilfe des Klebebands an der Korpusrückwand.

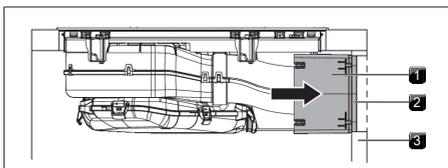


Abb. 9.30 Ruckwandanschluss

- [1] Teleskopauszug
[2] Klebeband
[3] Korpusrückwand

9.7.10 Aktivkohlefilter einsetzen

- i** Filterentnahme siehe „8.6 Aktivkohlefilter austauschen“

- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses.

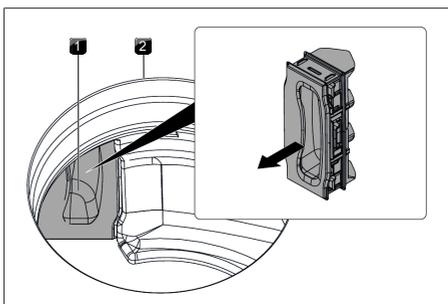


Abb. 9.31 Filterwechselklappe entfernen

- [1] Filterwechselklappe
[2] Einströmöffnung

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung vom Aktivkohlefilter.
- ▶ Richten Sie den Aktivkohlefilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschleife rechts).
- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter an beiden Enden.

- ▶ Biegen Sie den Aktivkohlefilter zu einer zylindrischen Form, sodass sich die beiden Enden des Filters gegenüberstehen.

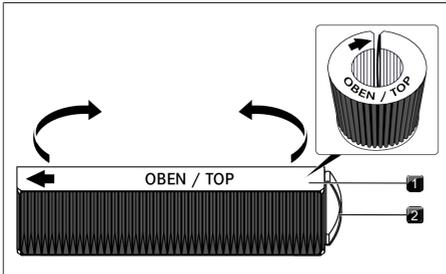


Abb. 9.32 Aktivkohlefilter

- [1] Aktivkohlefilter
- [2] Griffschlaufe

- ▶ Kippen Sie den Aktivkohlefilter leicht zu sich und setzen Sie ihn in die Einströmöffnung ein.
- ▶ Führen Sie das linke Ende des Filters in die Öffnung des Filtergehäuses ein.

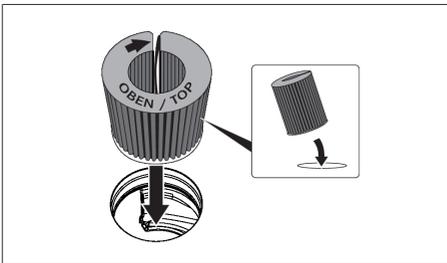


Abb. 9.33 Aktivkohlefilter in Abzugsöffnung einsetzen

- ▶ Schieben Sie den Aktivkohlefilter bis zum Anschlag in das Filtergehäuse (Dafür können Sie mit einem Finger in die Lamellen greifen und den Filter schrittweise in das Gehäuse schieben).
- Die Endposition des Aktivkohlefilters ist erreicht, wenn der Filter komplett in das Filtergehäuse eingeschoben ist.

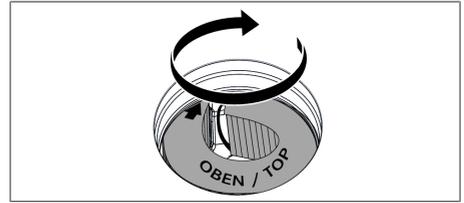


Abb. 9.34 Aktivkohlefilter in Endposition platzieren

- ▶ Drücken Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe bis zum Anschlag in die Öffnung des Filtergehäuses.
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.

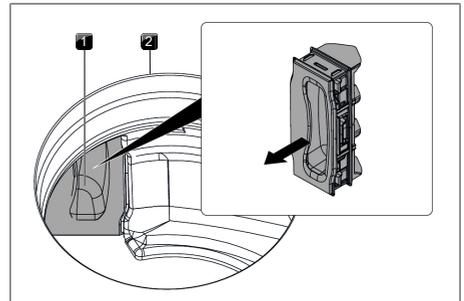


Abb. 9.35 Filterwechselklappe entfernen

- [1] Filterwechselklappe
- [2] Einströmöffnung

9.8 Stromanschluss herstellen

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

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

- i** Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.
- i** 1-Phasen-Anschluss. Das Gerät stimmt mit den Anforderungen der IEC 61000-3-12 überein.

► Öffnen Sie die 5 Saugraum-Verschlüsse.

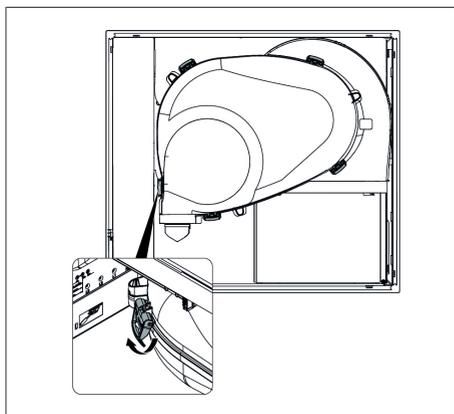


Abb. 9.36 Saugraum Verschlüsse

- Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.
- Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- Schließen Sie das Kochfeld ausschließlich durch eine feste Verbindung an eine Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F mit entsprechendem Mindestquerschnitt an.

Anschluss	Absicherung	Mindestquerschnitt
Dreiphasen-Anschluss	3 x 16 A	2,5 mm ²
Zweiphasen-Anschluss	2 x 16 A	2,5 mm ²
Einphasen-Anschluss	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 9.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

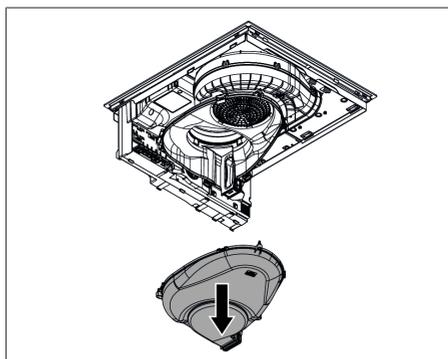


Abb. 9.37 Saugraum-Unterteil demontieren

- Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem betreffenden Anschlussschema (siehe Abb. Anschlussschema oder Geräteunterseite) am Netzanschluss des Gerätes an.
- Verbinden Sie für einen Ein- oder Zweiphasenanschluss die jeweiligen Kontakte mit der Anschlussbrücke (im Lieferumfang).
- Klemmen Sie die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme fest (im Lieferumfang).
- Schließen Sie das Netzanschlussgehäuse mit der Netzanschluss-Abdeckung (im Lieferumfang).
- Verlegen Sie das Netzanschlusskabel entlang der Befestigungsösen mit Hilfe der Kabelbinder (im Lieferumfang).
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird und keine heißen Kochstellen berühren kann.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage.

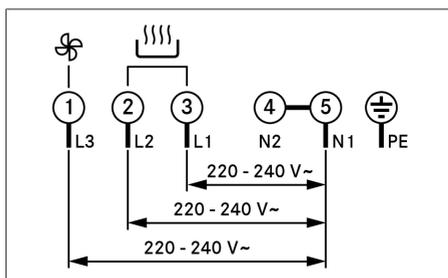


Abb. 9.38 Anschlussschema Dreiphasen-Anschluss

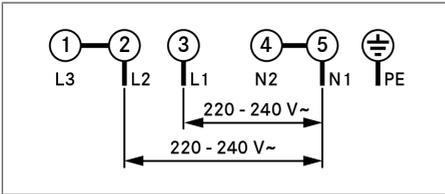


Abb. 9.39 Anschlusschema Zweiphasen-Anschluss

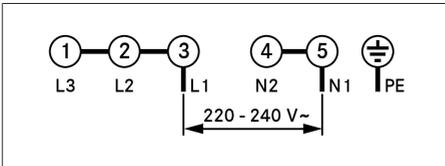


Abb. 9.40 Anschlusschema Einphasen-Anschluss

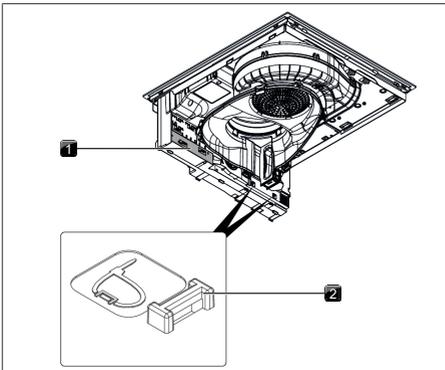


Abb. 9.41 Elektrische Anschlüsse des Kochfeldes

- [1] Netzanschluss-Abdeckung
- [2] Befestigungsösen

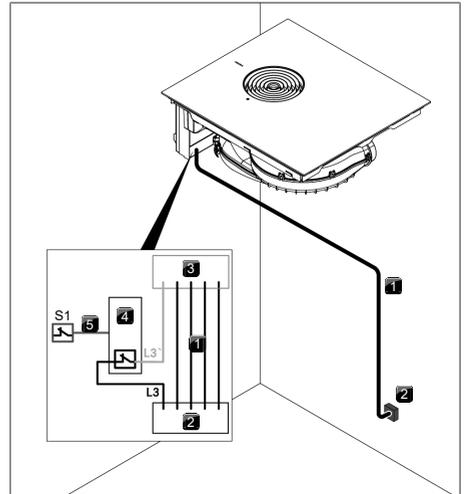


Abb. 9.42 Anschlusschema mit externen Schaltkontakten

- [1] Netzanschlussleitung Kochfeld mit Kochfeldabzug
- [2] Netzanschluss
- [3] Netzanschluss Kochfeld mit Kochfeldabzug
- [4] Schaltrelais
- [5] Schaltverbindung S1 und Schaltrelais
- [S1] Externer Schaltkontakt

9.9 Erstinbetriebnahme

- i** Bei der Erstinbetriebnahme müssen über das Händler- und Service-Menü einige grundlegende Einstellungen (Grundkonfiguration) vorgenommen werden.

9.9.1 Händler- und Service-Menü

- i** Bis 2 Minuten nach der Bestromung des Gerätes kann das Händler- und Service-Menü aufgerufen werden.
- i** Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes.

- i** Im Folgenden finden Sie Erläuterungen zur Menü-Bedienung und eine Beschreibung der wichtigsten Menüpunkte.

Händler- und Servicemenü-Übersicht

Menüpunkt/Bezeichnung/ Auswahlbereich	Werkseinstellung
B Abzugssystem (Abluft-/ Umluftsystem)	Umluft
C Powermanagement	
D Demo-Modus	Aus

Tab. 9.3 Menü-Übersicht

Händler- und Servicemenü aufrufen

- ▶ Bestimmen Sie das Gerät.
- Die Standardanzeige wird angezeigt und das Lüftersymbol pulsiert für 2 Minuten.
- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .
- 4 Eingabepunkte werden angezeigt.
- ▶ Halten Sie den Lüfter-Button gedrückt, und drücken Sie gleichzeitig nacheinander auf die Eingabepunkte in der vorgegebenen Reihenfolge.
- Menüpunkt B wird angezeigt.

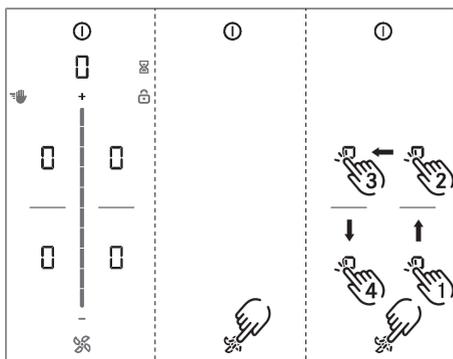


Abb. 9.43 Anzeige Händler- und Service-Menü aufrufen

9.9.2 Menüpunkt B: Konfiguration des Abzugssystems

Das Abzugssystem muss konfiguriert werden. Es stehen zwei Betriebsmodi zur Auswahl:

- Betriebsmodus : Umluft-System (Werkseinstellung)

- Betriebsmodus : Abluft-System
- ▶ Wählen Sie den passenden Betriebsmodus aus (Touch auf das entsprechende Segment des Sliders).
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige).

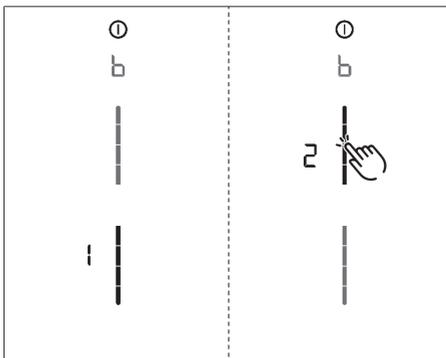


Abb. 9.44 Anzeige Menüpunkt B: Abzugssystem konfigurieren

9.9.3 Menüpunkt C: Powermanagement

Die Gerätegesamtleistung kann reduziert werden, falls die erforderliche elektrische Leistung an der Installation nicht vorhanden ist.

Es stehen drei Betriebsmodi zur Auswahl:

Powermanagement	Anschluss	Leistungsaufnahme maximal	Absicherung
C3	dreiphasig	7250 W	3 x 16 A
C3	zweiphasig	7250 W	2 x 16 A
C3	einphasig	7250 W	1 x 32 A
C2	einphasig	4400 W	1 x 20 A
C1	einphasig	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Powermanagement

- ▶ Wählen Sie den passenden Betriebsmodus aus (Touch auf das entsprechende Segment des Sliders).
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige .

- i** Die vom Gerät automatisch vorgenommenen Leistungsbeschränkungen der Kochzonen werden auf die eingestellte Gesamtleistung abgestimmt.

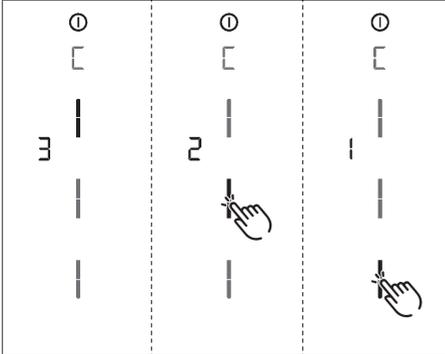


Abb. 9.45 Anzeige Menüpunkt C: Powermanagement

9.9.4 Menüpunkt D: Demo-Modus

Das Gerät kann in den Demo-Modus versetzt werden, in dem alle Bedienfunktionen gegeben sind, die Heizfunktion der Kochfelder aber deaktiviert ist.

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich.
 - Das Symbol Demo-Modus  wird auf allen Kochzonen für eine Sekunde angezeigt.
 - Es wird  angezeigt.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige .

Händler- und Service-Menü beenden

Alle Menüpunkte der Grundkonfiguration wurden durchlaufen:

- ▶ Longpress auf die Multifunktionsanzeige.
- ▶ Die Standard-Anzeige wird angezeigt.

- i** Im Demo-Modus wird die Topferkennung deaktiviert.

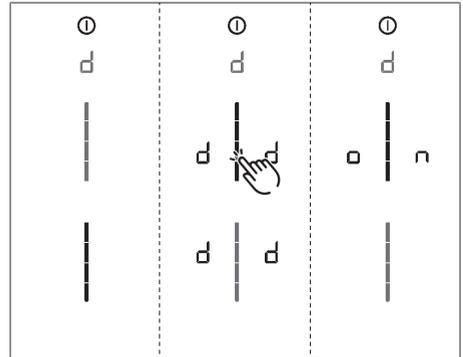


Abb. 9.46 Anzeige Menüpunkt D: Demo-Modus

9.9.5 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie alle Geräte einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kapitel Störungsbehebung.

9.10 Gerät verfugen

- ▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten das Gerät mit schwarzer hitzebeständiger Silikondichtmasse.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Silikondichtmasse unter das Gerät gelangt.

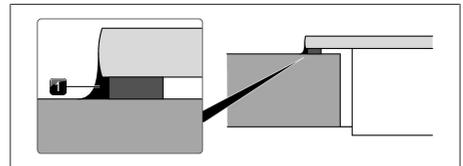


Abb. 9.47 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

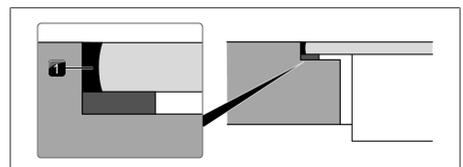


Abb. 9.48 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

9.11 Übergabe an den Nutzer

Wenn die Montage abgeschlossen ist:

- ▶ Erklären Sie dem Nutzer die wesentlichen Funktionen.
- ▶ Informieren Sie den Nutzer über alle sicherheitsrelevanten Aspekte der Bedienung und Handhabung.
- ▶ Übergeben Sie dem Nutzer das Zubehör und die Bedienungs- und Montageanleitung zur sicheren Aufbewahrung.

10 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

10.1 Außerbetriebnahme

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

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

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe Bedienungsanleitung)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Gasversorgung.

10.2 Demontage

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

- ▶ Bei Gasgeräten ist sicherzustellen, dass der Gasanschluss abgeschlossen ist.
- ▶ Lösen Sie die Befestigung des Geräts.
- ▶ Entfernen Sie die Silikonfugen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Abzugskanal.
- ▶ Entnehmen Sie das Gerät nach oben aus der Arbeitsplatte.
- ▶ Entfernen Sie weitere Zubehörteile.
- ▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter dem Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

10.3 Umweltschonende Entsorgung

10.3.1 Entsorgung der Transportverpackung

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

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

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

10.3.2 Entsorgung von Zubehör

Entsorgen Sie nicht benötigte bzw. verbrauchte Zubehörteile (Aktivkohlefilter, ...) sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

10.3.3 Entsorgung des Altgeräts



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

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und

Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

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

11 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

11.1 Herstellergarantie von BORA

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

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORAProdukte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Lüfter

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre.

Mittels einer Registrierung auf www.mybora.com kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

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.

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.mybora.com erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch

Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.

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
- Beschädigung aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technische Service von BORA in Anspruch genommen werden.

Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

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

11.1.1 Garantieverlängerung

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

11.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team.

Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer).

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeileger, sowie auf der Geräteunterseite.

11.3 Ersatzteile

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

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

11.4 Zubehör

- Edelstahl-Fettfilter PUEF
- Einströmdüse schwarz PUED
- Einströmdüse graue PUEDG
- Einströmdüse rot PUEDR
- Einströmdüse jadegrün PUEDJ

- Einströmdüse orange PUEDO
- Einströmdüse blau PUEDB
- Einströmdüse lichtgrau PUEDL
- Einströmdüse sonnengelb PUEDS
- Seitenleisten USL515
- Seitenleisten All Black USL515AB
- Glaskeramik-Schaber UGS

Spezielles Zubehör PURSA:

- Fensterkontaktschalter UFKS
- Luftreinigungsbox PULB (für Umbau von Abluft auf Umluft)

Spezielles Zubehör PURSU:

- Aktivkohlefilter PUAKF

12 Energiedatenblätter

12.1 Energiedatenblatt PURSA

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

Hersteller	BORA		
Modellkennung	PURSA		
	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	32,4	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A+	-
Energieeffizienzindex	EEl_{hood}	42,5	-
Fördervolumen			
Fluidynamische Effizienz	FDE_{hood}	33,0	-
Klasse für die fluidynamische Effizienz	-	A	-
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	171,6	m ³ /h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	543,0	m ³ /h
Maximaler Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	Q_{max}	608,0	m ³ /h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	292,4	m ³ /h
Gemessener Druck im Bestpunkt	P_{BEP}	450,7	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	111,0	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,8	-
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz	LE_{hood}	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	*	-
Nennleistung des Beleuchtungssystems	W_L	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E_{middle}	*	lx
Fettabscheidung			
Fettabscheidegrad	GFE_{hood}	95,2	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	-	A	-
Geräuschpegel			
A-bewertete Luftschallemission bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	39,4	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	65,5	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	67,9	dB(A) re_1pW

Hersteller	BORA		
Modellkennung	PURSA		
Schalldruckpegel bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	26,4	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	52,5	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	-	54,9	LpA in dB re 20 µPa
Leistungsaufnahme			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P _o	0,14	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P _s	*	W

Tab. 12.1 Energieverbrauchskennzeichnung

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Freiwillige Angabe

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

12.2 Energiedatenblatt S Pure

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

Hersteller	BORA		
Modellkennung	PURSA / PURSU		
Art der Kochmulde	Glaskeramik-Kochfeld		
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Induktionskochzone	-
Anzahl der Kochzonen	-	4	-
Kochzone vorne links	∅	-	cm
Kochzone vorne rechts	∅	21	cm
Kochzone hinten links	∅	14	cm
Kochzone hinten rechts	∅	17,5	cm
Kochzone vorne links	EC _{electric cooking}	nicht anwendbar	Wh/kg
Kochzone vorne rechts	EC _{electric cooking}	189,3	Wh/kg
Kochzone hinten links	EC _{electric cooking}	194,2	Wh/kg
Kochzone hinten rechts	EC _{electric cooking}	182,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC _{electric hob}	188,7	Wh/kg

Tab. 12.2 Energiedatenblatt S Pure

DE Bedienungs- und Montageanleitung: Original Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN Operating and installation instructions: Original Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

Great care was taken when devising these operating and installation instructions. However, it may be the case that later technical changes have not yet been added or the corresponding contents have not yet been modified. We apologise for this. An up-to-date version can be requested from the BORA Service team. Misprints and errors excepted.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES Instrucciones de uso y montaje: Original Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

FR Notice d'utilisation et de montage: Original Traduction**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques n'aient pas encore été mises en œuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio: Originale Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.



003284-10003



BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
bora.com



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
bora.com



BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
bora.com



BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

