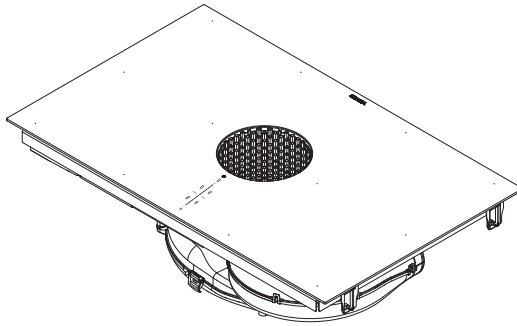
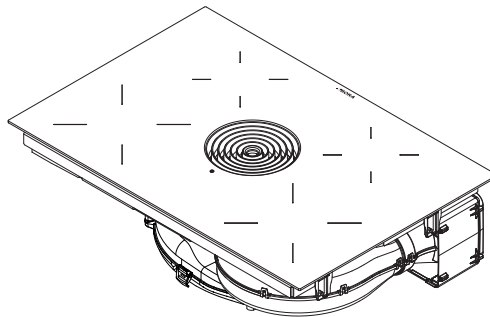


## **DE** Bedienungs- und Montageanleitung X Pure, Pure

X Pure Flächeninduktions-Kochfeld  
mit integriertem Kochfeldabzug - Abluft/Umluft (PUXA/PUXU)



Pure Induktions-Kochfeld  
mit integriertem Kochfeldabzug - Abluft/Umluft (PURA/PURU)



**003292-10004**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>8</b>	6.5.4	Abzugsautomatik .....	34
1.1	Haftung.....	8	6.5.5	Nachlaufautomatik .....	34
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung.....	8	6.5.6	Filterserviceanzeige.....	34
1.3	Produktkonformität.....	8	<b>6.6</b>	<b>Kochfeld bedienen</b> .....	<b>34</b>
1.4	Darstellung von Informationen.....	8	6.6.1	Topferkennung.....	34
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>10</b>	6.6.2	Permanente Topferkennung .....	34
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	10	6.6.3	Kochzone ein-/ ausschalten .....	35
2.2	Personen mit eingeschränkter Fähigkeiten.....	10	6.6.4	Leistungsstufen für Kochzonen einstellen.....	35
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	11	6.6.5	Kochzonen-Powerstufe .....	35
2.4	Sicherheitshinweise Montage .....	13	6.6.6	Ankochautomatik .....	36
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung .....	16	6.6.7	Kochzonen-Timer .....	36
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege.....	20	6.6.8	Pausefunktion.....	37
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile .....	20	6.6.9	Warmhaltefunktion (nur bei Pure).....	38
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung.....	21	6.6.10	Variable Warmhaltefunktion (nur bei X Pure) .....	38
<b>3</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>22</b>	6.6.11	Brückenfunktion (nur bei X Pure) .....	38
3.1	X Pure (PUXA, PUXU) .....	22	6.6.12	Automatische Brückenfunktion (nur bei X Pure) .....	39
3.2	Pure (PURA, PURU).....	23	<b>6.7</b>	<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	<b>39</b>
<b>4</b>	<b>Energieverbrauchskennzeichnung</b>	<b>25</b>	6.7.1	Kindersicherung .....	39
<b>5</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>26</b>	6.7.2	Restwärmeanzeige .....	39
5.1	Typenbeschreibung .....	26	6.7.3	Sicherheitsabschaltung .....	39
5.2	Systembeschreibung.....	26	6.7.4	Überhitzungsschutz.....	40
5.2.1	Aufbau .....	26	<b>7</b>	<b>Kundenmenü</b>	<b>41</b>
5.2.2	Bedienfeld.....	26	7.1	Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne..	42
5.2.3	Symbolik.....	28	7.2	Menüpunkt 2: Kindersicherung .....	42
5.2.4	7-Segment-Anzeige .....	28	7.3	Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen .....	43
5.2.5	Leuchtkraft-Konzept.....	28	7.4	Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik .....	43
5.2.6	Sound-Konzept .....	29	7.5	Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche.....	44
5.3	Funktionsprinzip Kochfeldabzug .....	29	7.6	Menüpunkt 6: LED-Test .....	44
5.4	Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld .....	29	7.7	Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung .....	45
5.4.1	Geeignetes Kochgeschirr.....	29	7.8	Menüpunkt 8: Software-/Hardware-Version anzeigen .....	45
5.4.2	Geräusche .....	30	7.9	Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung .....	46
<b>6</b>	<b>Funktionen und Bedienung</b>	<b>31</b>	7.10	Menüpunkt A: Super Simple Mode .....	46
6.1	Allgemeine Bedienungshinweise.....	31	7.11	Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen .....	47
6.2	Touch-Bedienung .....	31	<b>8</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>48</b>
6.3	Funktionsübersicht.....	31	8.1	Reinigungsmittel.....	48
6.4	System bedienen .....	31	8.2	Kochfeld und Kochfeldabzug pflegen.....	48
6.4.1	Gerät ein-/ ausschalten .....	31	8.3	Kochfeld reinigen .....	48
6.4.2	Kurzzeitwecker (Eieruhr).....	32	8.4	Kochfeldabzug reinigen.....	49
6.4.3	Bediensperre .....	32	8.4.1	Ausbau der Komponenten.....	49
6.4.4	Reinigungssperre.....	33	8.4.2	Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter reinigen.....	50
6.5	Kochfeldabzug bedienen.....	33			
6.5.1	Lüfter ein-/ ausschalten.....	33			
6.5.2	Lüfter-Leistungsstufe einstellen .....	33			
6.5.3	Lüfter-Powerstufe .....	33			

8.4.3	Einbau der Komponenten.....	50	10.7.11	Rückwandanschluss herstellen (nur bei Montagevariante A).....	70
8.4.4	Flüssigkeiten im Gerät entfernen.....	50	10.7.12	Aktivkohlefilter einsetzen .....	71
8.5	<b>Luftführungsgehäuse reinigen.....</b>	<b>50</b>	10.8	<b>Stromanschluss herstellen .....</b>	<b>72</b>
8.6	<b>Aktivkohlefilter austauschen.....</b>	<b>51</b>	10.9	<b>Erstinbetriebnahme.....</b>	<b>73</b>
<b>9</b>	<b>Störungsbehebung .....</b>	<b>54</b>	10.9.1	Händler- und Service-Menü.....	73
<b>10</b>	<b>Montage .....</b>	<b>56</b>	10.9.2	Funktionsprüfung .....	75
10.1	<b>Allgemeine Montage-Hinweise .....</b>	<b>56</b>	10.10	<b>Gerät verfugen.....</b>	<b>75</b>
10.1.1	Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzuges in der Abluftvariante und einer raumluftabhängigen Feuerstätte.....	56	10.11	<b>Übergabe an den Nutzer.....</b>	<b>76</b>
10.1.2	Home In Modul PUHIM (optional) .....	57	<b>11</b>	<b>Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung .....</b>	<b>77</b>
10.2	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>57</b>	11.1	Außerbetriebnahme.....	77
10.3	<b>Werkzeug und Hilfsmittel.....</b>	<b>57</b>	11.2	Demontage.....	77
10.4	<b>Montagevorgaben.....</b>	<b>57</b>	11.3	Umweltschonende Entsorgung .....	77
10.4.1	Montageabstände.....	57	<b>12</b>	<b>Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör .....</b>	<b>78</b>
10.4.2	Möbel-Mindestmaße X Pure (PUXA, PUXU).....	58	12.1	Herstellergarantie von BORA .....	78
10.4.3	Möbel-Mindestmaße Pure (PURA, PURU).....	58	12.1.1	Garantieverlängerung .....	79
10.5	<b>Arbeitsplattenausschnitt.....</b>	<b>58</b>	12.2	<b>Service.....</b>	<b>79</b>
10.5.1	Ausschnittsmaße X Pure (PUXA, PUXU) .....	59	12.3	<b>Ersatzteile.....</b>	<b>79</b>
10.5.2	Ausschnittsmaße Pure (PURA, PURU).....	59	12.4	<b>Zubehör .....</b>	<b>79</b>
10.6	<b>Einbau des Gerätes in der Abluftvariante (PUXA, PURA).....</b>	<b>60</b>			
10.6.1	Küchenmöbel für die Abluftvariante vorbereiten .....	60			
10.6.2	Einbaumaße.....	61			
10.6.3	Kochfeld vorbereiten .....	61			
10.6.4	Kochfeld einsetzen .....	62			
10.6.5	Kochfeld befestigen.....	63			
10.6.6	Gerät mit Kanalsystem verbinden .....	63			
10.7	<b>Einbau des Gerätes in der Umluftvariante (PUXU, PURU) .....</b>	<b>63</b>			
10.7.1	Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel.....	63			
10.7.2	Montagevarianten (A und B) für Umluftgeräte .....	64			
10.7.3	Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten (Unterschrank mit durchgehender Rückwand).....	65			
10.7.4	Einbaumaße.....	66			
10.7.5	Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten (Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes) ..	67			
10.7.6	Einbaumaße.....	67			
10.7.7	Kochfeld vorbereiten .....	67			
10.7.8	Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern (PULBTA).....	68			
10.7.9	Kochfeld einsetzen .....	69			
10.7.10	Kochfeld befestigen.....	70			

# 1 Allgemeines

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

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

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

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

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

## 1.1 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden! Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

## 1.2 Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

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

## 1.3 Produktkonformität

### Richtlinien

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG-Richtlinien:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie

## 1.4 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.

## Sicherheits- und Warnhinweise

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



Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

**ÿ** **WARZEICHEN UND SIGNALWORT!**

**Art und Quelle der Gefahr**  
**Folgen bei Nichtbeachtung**  
**► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr**

Dabei gilt:

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

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

**Tab. 1.1** Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

## 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 Fernwirkssystem
- 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.

- ❗ 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.

- ❗ 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!

#### Erstickenungsgefahr durch Verpackungsteile

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

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

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

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

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

**⚡ WARNUNG!****Verletzungsgefahr 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 (z.B. Topfträger, Bedienelemente, Abdeckungen, Fettfilter usw.).

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



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

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

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

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

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

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

**Störungen und Fehler**

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

**Haustiere**

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

**2.4 Sicherheitshinweise Montage**

- i** Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- i** Halten Sie bei der Montage die Mindestabstände aus dem Kapitel Montage (Sicherheitsabstände) ein.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- i** Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.

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

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

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

## **2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug**

### **⚡ GEFAHR!**

#### **Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abisolieren**

Durch fehlerhaftes Abisolieren der Anschlussleitung externer Schaltgeräte besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die angegebenen Abisolierlängen eingehalten werden.

### **⚠ WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch bewegtes 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.

## Spezielle Sicherheitshinweise für die Planung von Abluftsystemen

### ⚡ 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.

#### Kanalführung in Verbindung mit Mauerkästen

Sehen Sie bei bogenloser Kanalführung und einem Abstand  $< 900$  mm zwischen Lüfter und Mauerkasten einen Eingriffsschutz vor (als Zubehör erhältlich).

## 2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

### ⚡ GEFAHR!

#### Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

### ⚡ GEFAHR!

#### Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

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

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

## 2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

- ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Geräte-Oberfläche sauber und trocken sind.
- ▶ Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen), um Kratzer und Abrieb an der Geräte-Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.

### ⚠ WARNUNG!

#### Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

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

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

### ⚠ WARNUNG!

#### Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

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

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

### ⚠ GEFAHR!

#### Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

**⚠️ WARNUNG!****Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände**

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

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

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

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

## 2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

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

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

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

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

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

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

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

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

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

## Spezielle Sicherheitshinweise für den Abluftbetrieb

### ⚠ GEFAHR!

#### Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

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

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

#### Spezielle Sicherheitshinweise für den Umluftbetrieb

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

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

### 2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

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

### ⚠ GEFAHR!

#### Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

**⚠ GEFAHR!****Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

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

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

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

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

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

**⚠ WARNUNG!****Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf**

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

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

**VORSICHT!****Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen**

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

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

**Spezielle Sicherheitshinweise für die Bedienung von Induktionskochfeldern**

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

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

## 2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

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

- ▶ Beachten Sie alle Hinweise aus dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- ▶ 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.

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

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

#### **⚠ WARNUNG!**

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

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

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

#### **⚠ 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.

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

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

## 2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

- i** Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.



- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur sicher von der Stromversorgung.

## ⚡ WARNUNG!

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

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

- ▶ Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.
  - ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät vor.
- i** Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.

## **2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung**

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

## ⚡ GEFAHR!

### **Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen**

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

## 3 Technische Daten

### 3.1 X Pure (PUXA, PUXU)

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz - 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7600 W (4400 W / 3600 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)	830 x 515 x 199 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	23 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
<b>Kochfeld</b>	
Material Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufen Kochfeld	1 - 9, P
Größe Kochzone vorne	230 x 230 mm
Leistung Kochzone vorne	2100 W
Powerstufe	3000 W
Größe Kochzone hinten	230 x 230 mm
Leistung Kochzone hinten	2100 W
Powerstufe	3000 W
<b>Energieverbrauch Kochfeld (Topfgröße)</b>	
Kochzone 1 vorne links (150 mm)	179,4 Wh/kg
Kochzone 2 hinten links (180 mm)	176,2 Wh/kg
Kochzone 1 und 2 gebrückt (240 mm)	191,5 Wh/kg
Kochzone 3 vorne rechts (150 mm)	174,7 Wh/kg
Kochzone 4 hinten rechts (180 mm)	177,5 Wh/kg
Kochzone 3 und 4 gebrückt (240 mm)	197,1 Wh/kg
Gesamt (gemittelt)	182,7 Wh/kg
<b>Abluftsystem (PUXA)</b>	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Anschluss Abluft	BORA Ecotube
<b>Umluftsystem (PUXU)</b>	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Größe Ausblasöffnung (BxH)	445 x 137 mm
Standzeit Aktivkohlefilter maximal	150 h (1 Jahr)

Tab. 3.1 Technische Daten X Pure (PUXA, PUXU)

### Gerätemaße PUXA

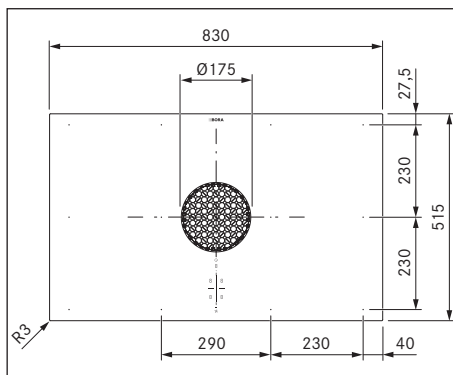


Abb. 3.1 PUXA Gerätemaße Draufsicht

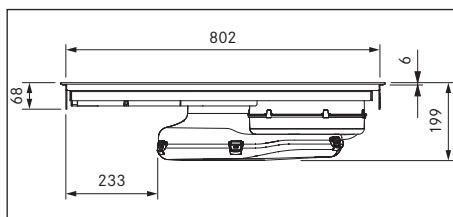


Abb. 3.2 PUXA Gerätemaße Vorderansicht

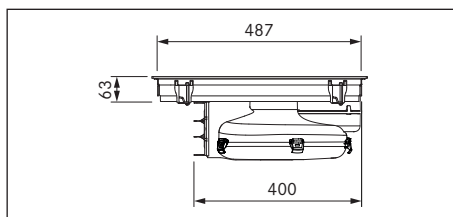


Abb. 3.3 PUXA Gerätemaße Seitenansicht

## Gerätemaße PUXU

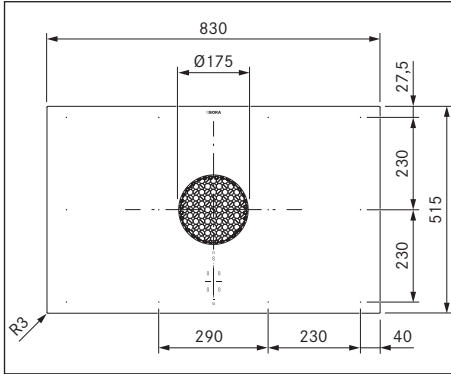


Abb. 3.4 PUXU Gerätemaße Draufsicht

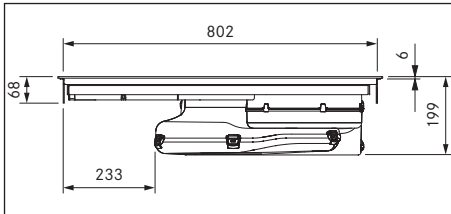


Abb. 3.5 PUXU Gerätemaße Vorderansicht

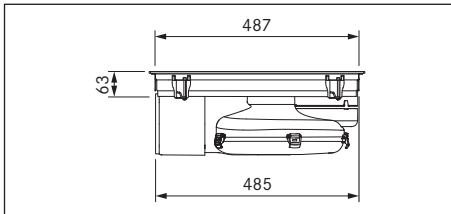


Abb. 3.6 PUXU Gerätemaße Seitenansicht

## 3.2 Pure (PURA, PURU)

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 – 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz – 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7600 W (4400 W / 3600 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)	760 x 515 x 199 mm
Gewicht	22,5 kg (PURA)
(inkl. Zubehör/Verpackung)	24,4 kg (PURU)

**Kochfeld**

Material Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufen Kochfeld	1 – 9, P
Größe Kochzone vorne	Ø 210 mm
Leistung Kochzone vorne	2300 W
Powerstufe	3000 W
Größe Kochzone hinten	Ø 175 mm
Leistung Kochzone hinten	1400 W
Powerstufe	2100 W

**Energieverbrauch Kochfeld (Topfgröße)**

Kochzone 1 vorne links (210 mm)	186,3 Wh/kg
Kochzone 2 hinten links (180 mm)	177,2 Wh/kg
Kochzone 3 vorne rechts (210 mm)	191,5 Wh/kg
Kochzone 4 hinten rechts (150 mm)	177,2 Wh/kg
Gesamt (gemittelt)	183,1 Wh/kg

**Abluftsystem (PURA)**

Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 – 9, P
Anschluss Abluft	BORA Ecotube

**Umluftsystem (PURU)**

Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 – 9, P
Größe Ausblasöffnung (BxH)	445 x 137 mm
Standzeit Aktivkohlefilter maximal	150 h (1 Jahr)

Tab. 3.2 Technische Daten Pure (PURA, PURU)

## Gerätemaße PURA

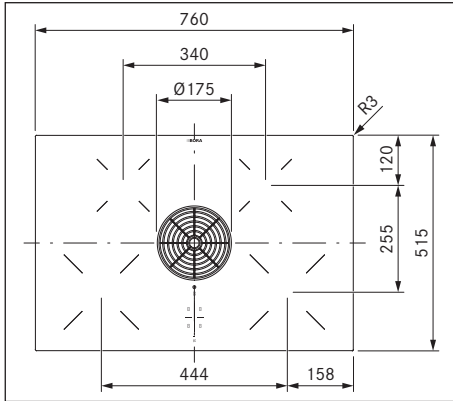


Abb. 3.7 PURA Gerätemaße Draufsicht

## Gerätemaße PURU

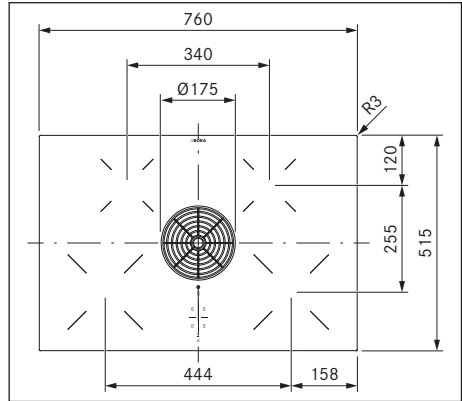


Abb. 3.10 PURU Gerätemaße Draufsicht

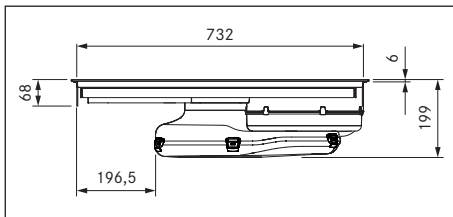


Abb. 3.8 PURA Gerätemaße Vorderansicht

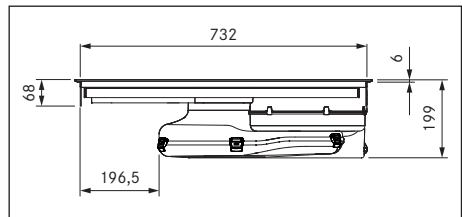


Abb. 3.11 PURU Gerätemaße Vorderansicht

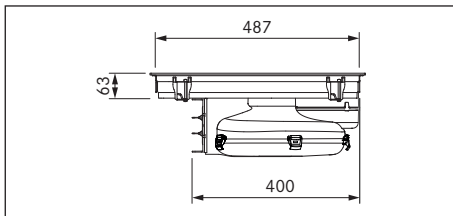


Abb. 3.9 PURA Gerätemaße Seitenansicht

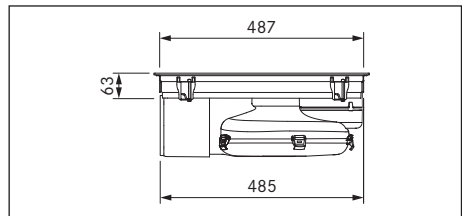


Abb. 3.12 PURU Gerätemaße Seitenansicht

## 4 Energieverbrauchskennzeichnung

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

Hersteller	BORA		BORA	
	Modellkennung	PUXA	PURA	
	Symbol	Wert	Wert	Einheit
<b>Energieverbrauch</b>				
Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{hood}$	35,6	33,7	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A+	A+	-
Energieeffizienzindex	$EE_{hood}$	43,3	42,8	-
<b>Fördervolumen</b>				
Fluiddynamische Effizienz	$FDE_{hood}$	32,9	32,6	-
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	-	A	A	-
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	187,3	179,1	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	563,3	548,3	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	$Q_{max}$	626,1	622	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	$Q_{BEP}$	313,4	304,3	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Druck im Bestpunkt	$P_{BEP}$	460,7	446	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	$W_{BEP}$	122,0	115,5	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,8	0,8	-
<b>Beleuchtung</b>				
Beleuchtungseffizienz	$LE_{hood}$	*	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	*	*	-
Nennleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	*	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	$E_{middle}$	*	*	lx
<b>Fettabscheidung</b>				
Fettabscheidegrad	$GFE_{hood}$	96,4	97,8	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	-	A	A	-
<b>Geräuschpegel</b>				
A-bewertete Luftschallemission bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	41,2	40,1	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	66,4	65,8	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	68,6	67,7	dB(A) re_1pW
Schalldruckpegel bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	28,6	27,5	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	53,8	53,2	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	-	56,0	55,1	LpA in dB re 20 µPa
<b>Leistungsaufnahme</b>				
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	$P_o$	0,18	0,12	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	$P_s$	*	*	W

Tab. 4.1 Energieverbrauchskennzeichnung

\* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

\*\* Freiwillige Angabe

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

## 5 Gerätebeschreibung

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

### 5.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
PUXA	X Pure Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft
PUXU	X Pure Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft
PURA	Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft
PURU	Pure Induktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Tab. 5.1 Typenbeschreibung

### 5.2 Systembeschreibung

#### 5.2.1 Aufbau

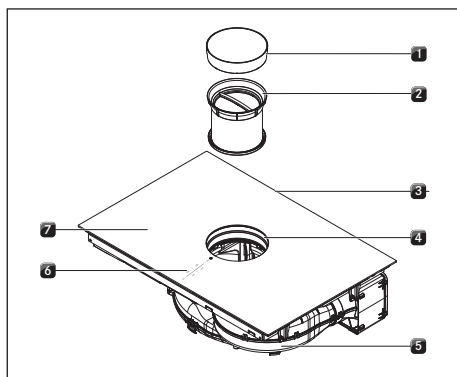


Abb. 5.1 Kochfeld

- [1] Einströmdüse
- [2] Edelstahl-Fettfilter
- [3] Kochfeld
- [4] Einströmöffnung
- [5] Lüfter
- [6] Bedienfeld
- [7] Kochzone (4x)

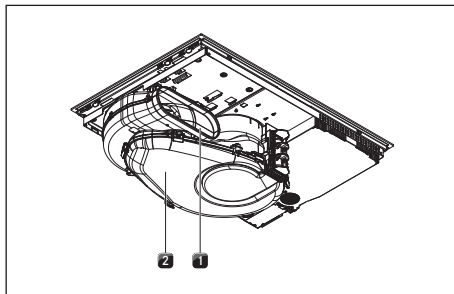


Abb. 5.2 Rückansicht PUXA, PURA

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

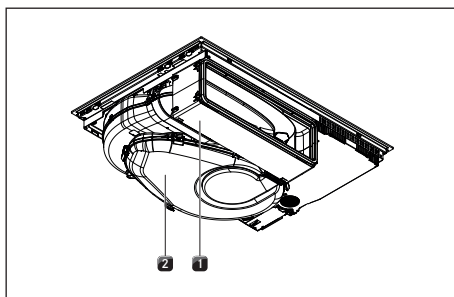


Abb. 5.3 Rückansicht PUXU, PURU

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

#### 5.2.2 Bedienfeld

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

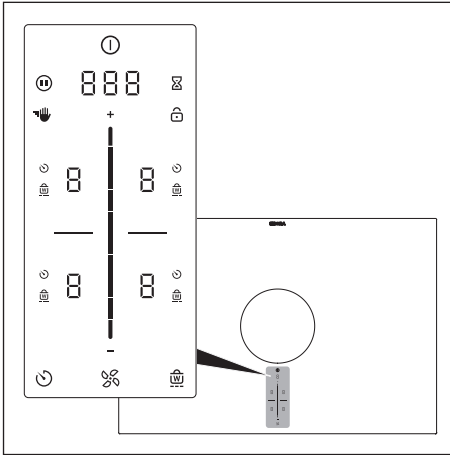


Abb. 5.4 Zentrales Touch-/Slider-Bedienfeld

## Touch-Bereiche/Buttons

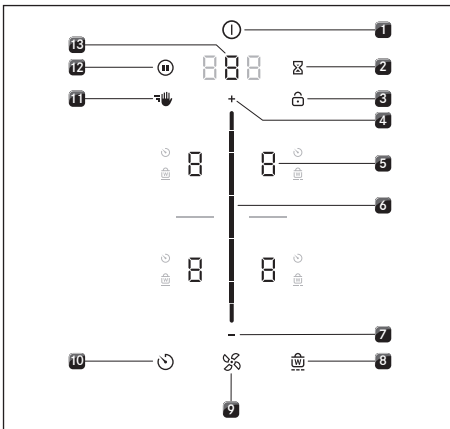


Abb. 5.5 Touch-Bereiche/Buttons

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

- [12] Pausefunktion
- [13] Lüfter auswählen / Menü aufrufen

## Anzeige-Bereiche

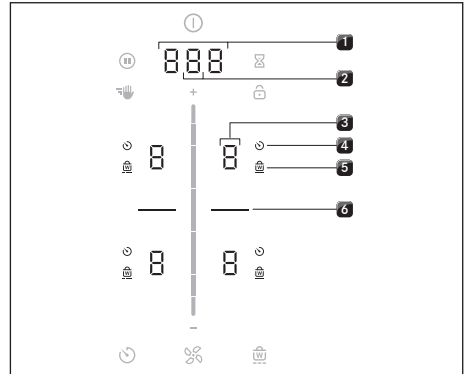


Abb. 5.6 Anzeige-Bereiche

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

### 5.2.3 Symbolik

Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedeutung
	Power-Button	Ein-/Ausschalten
	Pause-Button	Pause-Funktion aktivieren/deaktivieren
	Reinigungs-Button	Reinigungssperre aktivieren/deaktivieren
	Eieruhr-Button	Kurzzeitwecker (Eieruhr) einstellen
	Sperr-Button	Bediensperre
	Slider	Werte einstellen
	Plus-Button	Wert erhöhen
	Minus-Button	Wert verringern
	Lüfter-Button	Abzugsautomatik aktivieren/deaktivieren, Nachlauf abbrechen
	Timer-Button	Kochzonen-Timer einstellen
	Warmhalte-Button	Warmhaltefunktion aktivieren/deaktivieren



Tab. 5.2 Bedeutung der angezeigten Symbole (Icons)

### 5.2.4 7-Segment-Anzeige

Multifunktionsanzeige	Bedeutung
<b>Lüfteranzeige</b>	- 9 Leistungsstufen
	P Powerstufe
	□ Inaktiv
	⌂ Abzugsautomatik
	⌂ Nachlaufautomatik
<b>Multifunktions-anzeige</b>	□□□ Zeitangabe
	z.B. E Fehlercode
<b>Kochzonenanzeige</b>	<b>Bedeutung</b>
<b>Kochzonen-anzeige</b>	- 9 Leistungsstufe
	P Powerstufe
	⌂ Warmhaltestufe (Pure)
	- Warmhaltestufe 1 (X Pure)
	= Warmhaltestufe 2 (X Pure)
	≡ Warmhaltestufe 3 (X Pure)
	⌂ Topferkennung
	□ Inaktiv
	H Restwärmearzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
	E Fehler

Tab. 5.3 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

### 5.2.5 Leuchtkraft-Konzept




-  Das Bedienfeld verfügt über 2 verschiedene Beleuchtungsstufen (100% und 50%).
-  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, aber auswählbar
0% (keine Anzeige)	Funktion ist nicht verfügbar

Tab. 5.4 Leuchtkraft-Konzept



## 5.2.6 Sound-Konzept

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

Das System unterscheidet grundsätzlich zwischen zwei verschiedenen Arten von Signaltönen:

Signalton	Zweck
Einzelton kurz (0,1 s)	Bestätigung einer Auswahl
Piepton-Sequenz	Interaktion erforderlich

Tab. 5.5 Sound-Konzept

## 5.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug

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



### Abluftbetrieb

Die abgasaugte 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 Aufstellräumen 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.



### Umluftbetrieb

Die abgasaugte 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 (siehe „8 Reinigung und Pflege“).



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

## 5.4 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, d. h. in der Kochzone wird nur die Fläche erwärmt, die vom Topfboden bedeckt ist.

### 5.4.1 Geeignetes Kochgeschirr



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



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet.

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

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen
- ▶ 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. 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.
- ▶ Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens.

Gerät	Kochzone	Mindestdurchmesser Kochgeschirrboden
PUXA	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
PUXU	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
PURA	vorne	120 mm
	hinten	90 mm
PURU	vorne	120 mm
	hinten	90 mm

**Tab. 5.6** Mindestdurchmesser Kochgeschirrboden

## 5.4.2 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.

## 6 Funktionen und Bedienung

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

**i** Betreiben Sie den integrierten Kochfeldabzug nicht mit anderen Kochfeldern.

**i** Das Kochfeld soll nur betrieben werden, wenn die Filterwechselklappe, der Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse eingebaut sind (bei der Umluftvariante auch der Aktivkohlefilter).

### 6.1 Allgemeine Bedienungshinweise

Der Kochfeldabzug und das Kochfeld 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).

### 6.2 Touch-Bedienung

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

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. 6.1 Touch Bedienung

### 6.3 Funktionsübersicht

Die X Pure und Pure Kochfelder sind mit unterschiedlichen Funktionen ausgestattet:

	X Pure		Pure	
	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Kurzzeitwecker (Eieruhr)	✓	✓	✓	✓
Bediensperre	✓	✓	✓	✓
Reinigungssperre	✓	✓	✓	✓
<b>Funktionen Kochfeldabzug</b>				
Nachlaufautomatik	✓	✓	✓	✓
Lüfter-Powerstufe	✓	✓	✓	✓
Abzugsautomatik	✓	✓	✓	✓
Filterserviceanzeige		✓		✓
<b>Funktionen Kochfeld</b>				
Kochzonen-Powerstufe	✓	✓	✓	✓
Topferkennung	✓	✓	✓	✓
Permanente Topferkennung	✓	✓	✓	✓
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓
Kochzonen-Timer	✓	✓	✓	✓
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓
Warmhaltefunktion			✓	✓
Variable Warmhaltefunktion	✓	✓		
Brückenfunktion	✓	✓		
Automatische Brückenfunktion	✓	✓		
<b>Sicherheitseinrichtungen</b>				
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓
Restwärmeanzeige	✓	✓	✓	✓
Sicherheitsabschaltung	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz	✓	✓	✓	✓

Tab. 6.2 Funktionsübersicht

### 6.4 System bedienen

#### 6.4.1 Gerät ein-/ausschalten

##### Einschalten

- Long-Press auf den Power-Button **i**
- Es wird die Einschalt-Animation innerhalb des Sliders angezeigt.

- Nach erfolgreichem Systemstart erscheint im Bedienfeld die Standardanzeige.

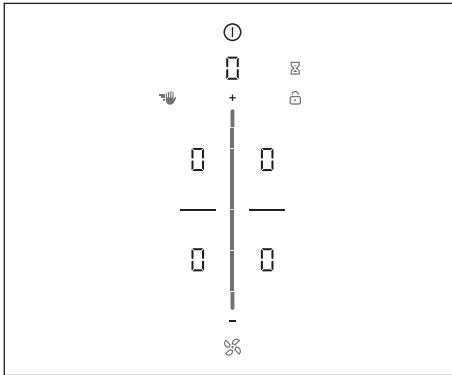




Abb. 6.1 Standardanzeige nach dem Einschalten

- i** Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button . Die Standardanzeige wird erst nach dem Entsperren angezeigt (siehe „6.7.1 Kindersicherung“).

#### 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.

### 6.4.2 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 Eieruhr-Button 

- In der Multifunktionsanzeige blinkt .
- 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. 6.3 Zeit einstellen

- Der Eieruhr-Button  beginnt zu blinken.


#### Kurzzeitwecker starten

- ▶ Touch auf den blinkenden Eieruhr-Button 
- Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Im Bedienfeld werden der Eieruhr-Button und die verbleibende Zeit 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 Zeit-Anzeige  wechselt in die Leistungsstufe des Lüfters.


#### Kurzzeitwecker vorzeitig deaktivieren

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


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


### 6.4.3 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 das Bedienfeld ist abgedunkelt (Ausnahme: Power-Button).

**Bediensperre aktivieren**

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

 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.


**6.4.4 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. Nach Ablauf der Zeit ist eine Eingabe wieder möglich.

**Reinigungssperre aktivieren**

- ▶ Touch auf den Reinigungs-Button .
- Der Reinigungs-Button leuchtet auf.
- Das Bedienfeld wird gesperrt.
- In der Multifunktionsanzeige werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

**Reinigungssperre vorzeitig deaktivieren**

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



**6.5 Kochfeldabzug bedienen****6.5.1 Lüfter ein-/ausschalten****Lüfter einschalten**

Mit dem Einstellen der Lüfter-Leistungsstufe wird der Lüfter eingeschaltet.

- ▶ Stellen Sie die Lüfter-Leistungsstufe ein.




- Das Lüfter-Symbol leuchtet auf.
- In der Multifunktionsanzeige wird die eingestellte Lüfter-Leistungsstufe angezeigt.

**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.

**6.5.2 Lüfter-Leistungsstufe einstellen**

Die Leistungsstufen des Lüfters können auf 3 verschiedene Arten eingestellt werden.


- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position .
- oder
- ▶ Slide bis zur gewünschten Leistungsstufe, oder
- ▶ Touch auf  oder .

**6.5.3 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 geregelt.

**Lüfter-Powerstufe aktivieren**

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

**Lüfter-Powerstufe deaktivieren**

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


## 6.5.4 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 angeschlossenen Kochzonen angepasst. Wird die Leistungsstufe der Kochzone geändert, passt sich die Abzugsleistung automatisch an. Die Anpassung der Abzugsleistung erfolgt mit 20 Sekunden Verzögerung.


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. 6.4 Abzugsleistung und Kochstufe

### Abzugsautomatik aktivieren:

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

### Abzugsautomatik deaktivieren:

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


## 6.5.5 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). Werksseitig 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

- ▶ Touch auf den Lüfter-Button .

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

## 6.5.6 Filterserviceanzeige


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

- In der Multifunktionsanzeige wird F 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 „7.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen“).
- Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

- i** Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung (siehe „8 Reinigung und Pflege“).

## 6.6 Kochfeld bedienen

### 6.6.1 Topferkennung

Die Kochzone erkennt 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 Kochgeschirrs 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.


### 6.6.2 Permanente Topferkennung

Das Gerät erkennt aufgesetztes Kochgeschirr automatisch und schaltet die entsprechende Kochzone ein. Das manuelle Einschalten der Kochzone entfällt





(siehe „7.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferken- nung“).

### 6.6.3 Kochzone ein-/auschalten

#### Kochzone einschalten

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

#### Kochzone ausschalten

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
  - ▶ Slide ganz nach unten bis in der Kochzonenan- zeige  erscheint.
- oder
- ▶ Long-Press auf die Kochzone
  - In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.
  - Nach 2 Sekunden wird die Standardanzeige angezeigt.
- oder
- ▶ Touch auf  bis in der Kochzonenanzeige  erscheint.


### 6.6.4 Leistungsstufen für Kochzonen einstellen


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

Tätigkeit	Leistungs- stufe
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, Ge- müse und Fisch, Auftauen von Speisen	2 - 6
Braten in beschichteten Pfannen, scho- nendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Schnitzeln, Fisch	6 - 7
Erhitzen von Fett, Anbraten von Fleisch, Ankochen von gebundenen Saucen und Suppen, Backen von Omeletts	7 - 8
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks	9
Erhitzen von Wasser	P



Tab. 6.5 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.

 Die Leistungsstufen werden bei Kochfeldern in der jeweiligen Kochzonenanzeige als 7-Segment-Schrift angezeigt ( 1 - 9 ).

 Zwei Sekunden nach einer Änderung der Leis- tungsstufe wechselt die Bedienfeldanzeige automatisch wieder zur Standardanzeige.

#### Leistungsstufe einstellen

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone. Die Leistungsstufen der Kochzonen können auf 3 verschiedene Arten eingestellt werden:
- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position. oder
- ▶ Slide bis zur gewünschten Leistungsstufe. oder
- ▶ Touch auf  oder .

### 6.6.5 Kochzonen-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vor- definierte Zeit die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung.

- Die verfügbare Leistung wird auf die Kochzone gebündelt, d.h. die max. Leistung der zweiten

Kochzone dieser Seite wird vorübergehend automatisch reduziert:

- Wird die vordere Kochzone mit der Powerstufe betrieben, kann bei der hinteren Kochzone maximal die Leistungsstufe 7 gewählt werden.
- Wird die hintere Kochzone mit der Powerstufe betrieben, kann bei der vorderen Kochzone maximal die Leistungsstufe 7 gewählt werden (bei Pure maximale Leistungsstufe 8).
- Wird eine zu hohe Leistungsstufe bei der zweiten Kochzone gewählt, blinkt 3mal P und die Kochzone schaltet auf Leistungsstufe 9 zurück.

**i** 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 P.

#### Powerstufe deaktivieren

- Nach 5 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.
- oder
- Die Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird.

### 6.6.6 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. 6.6 Übersicht Ankochdauer

#### Ankochautomatik aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Leistungsstufe einstellen (Fortkochstufe)
- ▶ 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 Fortkochstufe.

#### Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

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

- i** Wird die Leistungsstufe für eine Kochzone bei aktiver Ankochautomatik erhöht, dann bleibt die Ankochautomatik weiterhin aktiv. Die Zeit der neuen Fortkochstufe wird neu gestartet. Wird die Leistungsstufe der Kochzone reduziert während die Ankochautomatik aktiv ist, dann wird die Ankochautomatik deaktiviert.

### 6.6.7 Kochzonen-Timer

Diese Abschaltautomatik schaltet die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch ab. Der Kochzonen-Timer 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 eine Kochzone
- Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
- Falls die angewählte Kochzone noch nicht aktiv ist (= Leistungsstufe 0) kann nun eine Leistungsstufe eingestellt werden.
- ▶ Touch auf den Timer-Button **🕒**
- In der Multifunktionsanzeige wird die Zeit **□□□** blinkend angezeigt.

#### Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:





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

Tab. 6.7 Zeit einstellen

- Das Timer-Symbol  beginnt zu blinken.

### Kochzonen-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 Kochzonen-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 Eingabe-Modus.
- ▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- ▶ Bestätigen Sie die neu eingestellte Zeit und starten Sie den Timer.




### Multi-Timer

- ▶ Touch auf eine weitere Kochzone
- 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 wird die Zeit  blinkend angezeigt.
- Nun kann die Zeit eingestellt und der Kochzonen-Timer gestartet werden.

### Kochzonen-Timer vorzeitig beenden

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktivem Timer
- Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- ▶ Long-Press auf den Timer-Button  oder
- ▶ Long-Press auf die Kochzone mit aktivem Timer
- Der 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 Zeit-Anzeige  und der Timer-Button  blinken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (= Leistungsstufe )

## 6.6.8 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. Ein aktiver Kurzzeitwecker bleibt 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.

### 6.6.9 Warmhaltefunktion (nur bei Pure)


Mit der Warmhaltestufe 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.

#### Warmhaltestufe aktivieren

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

#### Warmhaltefunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
  - ▶ Touch auf den Warmhalte-Button 
  - oder
  - ▶ Slide ganz nach unten (Leistungsstufe 0)
  - Die Warmhalte-Funktion wird deaktiviert.
- Das Einstellen einer Leistungsstufe deaktiviert ebenfalls die Warmhaltefunktion.

### 6.6.10 Variable Warmhaltefunktion (nur bei X Pure)

Je nach Anwendungsfall bzw. verwendetem Lebensmittel kann zwischen 3 Warmhaltestufen mit verschiedenen Temperaturniveaus gewählt werden:



Warmhaltestufe	Symbol	Temperatur
1 (Schmelzen)	–	≈ 42 °C
2 (Warmhalten)	—	≈ 74 °C
3 (Simmern)	≡	≈ 94 °C

Tab. 6.8 Warmhaltestufen



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

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


#### Warmhaltestufe aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Touch auf den Warmhalte-Button 
- Es wird die 1. Warmhaltestufe (–) angezeigt.
- Neben der Kochzone wird das Warmhalte-Symbol  angezeigt.

#### Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

- ▶ Slide nach oben oder nach unten bis zur gewünschten Warmhaltestufe
- oder
- ▶ Touch auf  oder  bis zur gewünschten Warmhaltestufe

#### Warmhaltefunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die Kochzone mit Warmhaltestufe
- ▶ Slide nach unten
- oder
- ▶ Long-Press auf den Warmhalte-Button 
- Die Warmhalte-Funktion wird deaktiviert.
- In der Kochzonenanzeige erscheint gegebenenfalls die Restwärmeanzeige H.

### 6.6.11 Brückenfunktion (nur bei X Pure)

Zwei Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über ein Bedienelement. Die Leistungsregelung erfolgt synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben).

Die Brückenfunktion eignet sich zum Erwärmen von Speisen z.B. in einem Bräter.

- i** Sind vor der Aktivierung der Brückenfunktion beide Kochzonen aktiv, wird die niedrigere Leistungsstufe übernommen. Sind Kochzonen-Timer aktiv, wird der niedrigere Timerwert übernommen.

- i** Wird bei aktiver Brückenfunktion für die Dauer von 10 Sekunden kein passendes Kochgeschirr erkannt (Topferkennung), dann wird die Brückenfunktion beendet und die Kochzonen werden deaktiviert.

### Brückenfunktion aktivieren

- ▶ Gleichzeitiger Touch auf beide Kochzonen.
- Die Brückenfunktion ist nun aktiv.
- Im Bedienfeld erlischt die Trennlinie zwischen den Kochzonen und die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
- Beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe an.
- Änderungen an der Leistungsstufe wirken sich jetzt simultan auf beide Kochzonen aus.
- Aktive Kochzonen-Zusatzfunktionen werden übernommen und gelten für beide Kochzonen (doppelte Anzeige).

### Brückenfunktion deaktivieren

- ▶ Long-Press auf eine der beiden Kochzonen mit aktiver Brückenfunktion.
- oder
- ▶ Gleichzeitiger Touch auf die Kochzonen mit aktiver Brückenfunktion.
  - Die Brückenfunktion wird deaktiviert.
  - Im Bedienfeld wird die Trennlinie zwischen den Kochzonen wieder angezeigt.
  - Die Leistungsstufen werden auf 0 gesetzt
  - Sofern ein Kochzonen-Timer aktiv war, wird dieser deaktiviert.
  - Wird nur auf einer der beiden Kochzonen ein Kochgeschirr erkannt, so wird die Brückenfunktion nach zehn Sekunden aufgelöst und die leere Kochzone deaktiviert.

## 6.6.12 Automatische Brückenfunktion (nur bei X Pure)


Wird ein ausreichend großer Kochtopf oder Bräter auf den zwei hintereinanderliegenden Kochzonen platziert, werden diese automatisch zu einer großen Flächenkochzone kombiniert. Eine manuelle Brückenschaltung entfällt.

- i** Ist die permanente Topferkennung eingeschaltet (siehe „7.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung“), ist auch die automatische Brückenfunktion aktiviert.

## 6.7 Sicherheitseinrichtungen

### 6.7.1 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 „7.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung“

#### Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

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

### 6.7.2 Restwärmeanzeige

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

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

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

### 6.7.3 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. 6.9 Sicherheitsabschaltung bei Leistungsstufen

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

Tab. 6.10 Sicherheitsabschaltung der Warmhaltestufen

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

## 6.7.4 Überhitzungsschutz

-  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 P 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.

## 7 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
- ▶ Schalten Sie das Gerät über den Power-Button  aus.
- Das Menü wird beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.

### Kundenmenü-Übersicht

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

Tab. 7.1 Kundenmenü-Übersicht

## 7.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

- i** Der Signalton bei einer Fehlermeldungen wird immer mit voller Lautstärke ausgegeben und kann nicht verändert werden.
- 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.

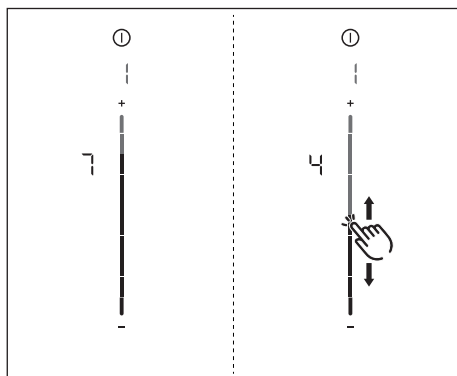



Abb. 7.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

### Signaltonlautstärke einstellen:

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

## 7.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

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

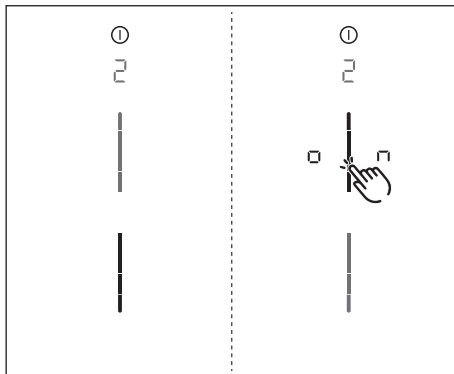





Abb. 7.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

### 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.

### 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.

### 7.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen

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

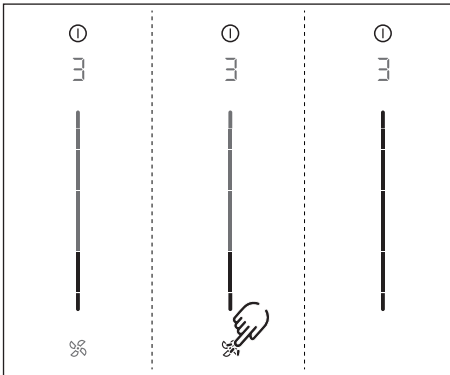



Abb. 7.3 Menüpunkt 3: Filterstand

#### Filterserviceanzeige zurücksetzen

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

### 7.4 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

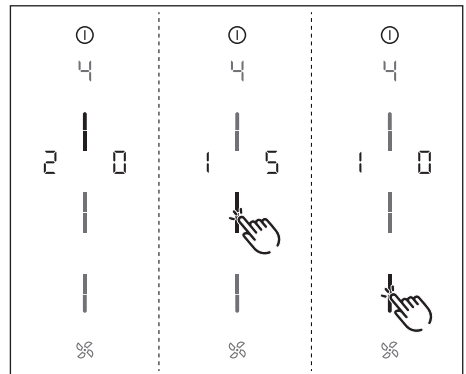



Abb. 7.4 Menüpunkt 4:  
Dauer der Nachlaufautomatik

- 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.

## 7.5 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

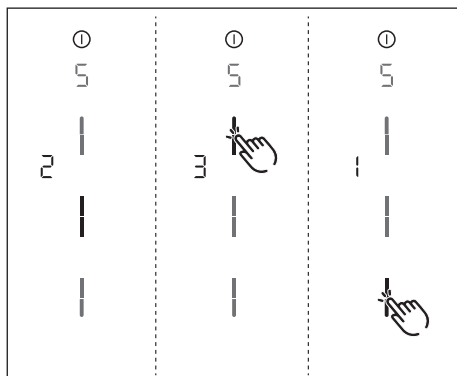



Abb. 7.5 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit

- 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.

## 7.6 Menüpunkt 6: LED-Test

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

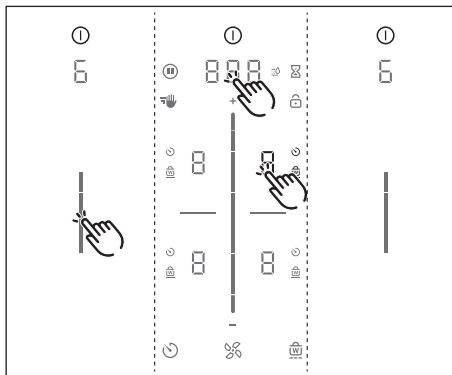



Abb. 7.6 Menüpunkt 6: LED-Test

### 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.

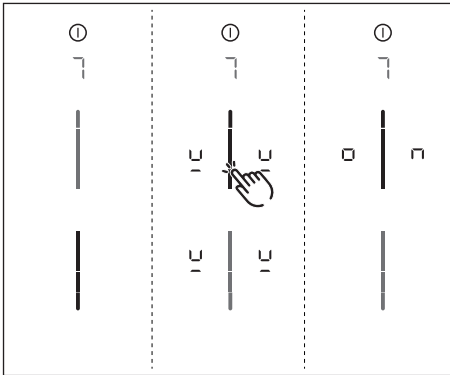
### LED-Test beenden

- Nach 5 Sekunden ohne Bedienung wird der LED-Test automatisch beendet.
- oder
- ▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.
  - Der LED-Test wird beendet und das Gerät wird ausgeschaltet.






## 7.7 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung

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




**Abb. 7.7** Menüpunkt 7:  
Permanente Topferkennung

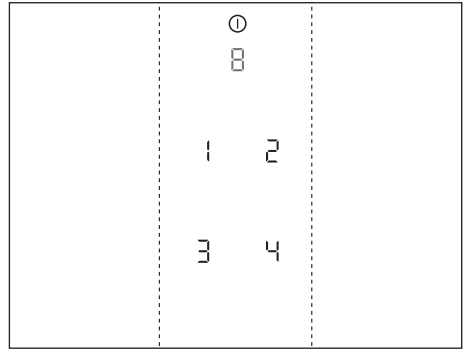
### Permanente Topferkennung aktivieren

- ▶ 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.

### Permanente Topferkennung deaktivieren

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

## 7.8 Menüpunkt 8: Software-/ Hardware-Version anzeigen



**Abb. 7.8** Menüpunkt 8:  
Software-/Hardware-Version

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

## 7.9 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

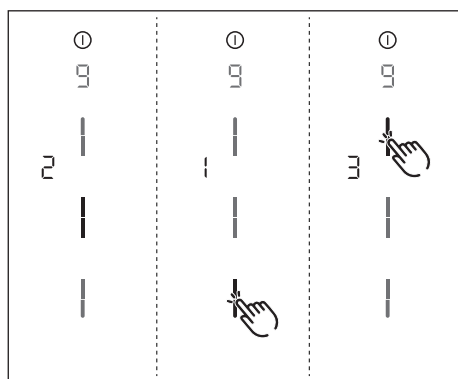



Abb. 7.9 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung

- 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.

## 7.10 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 (Eieruhr)
- Reinigungssperre
- Bediensperre
- Warmhaltefunktion
- Pausefunktion

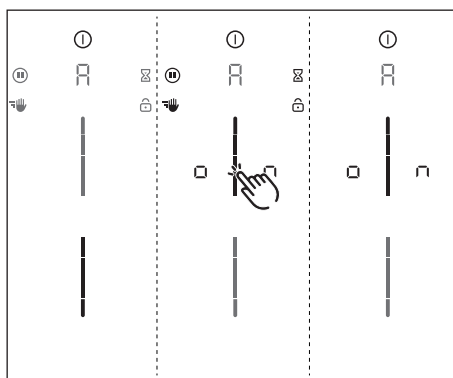




Abb. 7.10 Menüpunkt A: Super Simple Mode

### 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.

## 7.11 Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

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

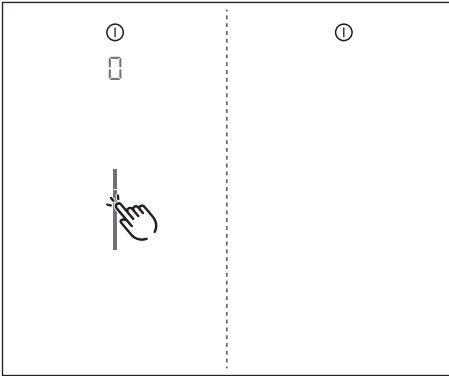



Abb. 7.11 Menüpunkt 0: Werkseinstellungen

### Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (Reset)

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

## 8 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	Reinigungszyklus
Bedienfeld	sofort nach jeder Verschmutzung
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung wöchentlich gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern
Kochfeldabzug	wöchentlich
Einströmdüse und Edelstahlfilter	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich, wenn Lüfterstufenanzeige F von Hand oder in Geschirrspülmaschine (bei max. 65 °C); Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen!
Luftführungshäuser	alle 6 Monate oder bei Wechsel der Aktivkohlefilter
Aktivkohlefilter (nur bei Umluft)	bei Geruchsbildung, nachlassender Abzugsleistung oder Lüfterstufenanzeige F austauschen

Tab. 8.1 Reinigungszyklen

### 8.1 Reinigungsmittel

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

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.

### Für Einströmdüse und Fettfilter

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

### 8.2 Kochfeld und Kochfeldabzug pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld und den Kochfeldabzug sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist (siehe „5.4.1 Geeignetes Kochgeschirr“).

### 8.3 Kochfeld reinigen

- i** 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**

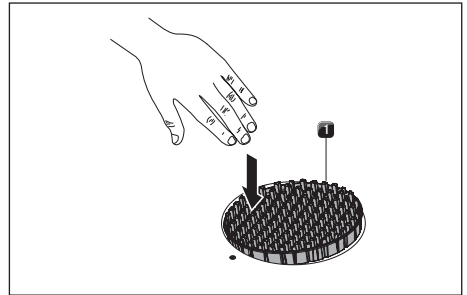
- ▶ Beseitigen Sie starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) mit Reinigungsmitteln, solange das Kochfeld noch warm ist.
- ▶ Weichen Sie übergekochte Speisen mit einem nassen Tuch auf.
- ▶ Entfernen Sie die Schmutzreste mit dem Glaskeramik-Schaber.
- ▶ Entfernen 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.

**8.4 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 Lüftungsanzeige  anzeigt.
- ▶ Reinigen Sie den Kochfeldabzug gemäß 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!).

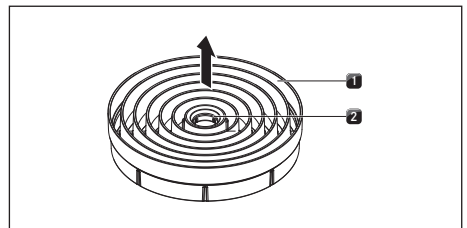
**8.4.1 Ausbau der Komponenten****Einströmdüse X Pure entnehmen****Abb. 8.1** Einströmdüse entnehmen PUXA, PUXU

[1] Einströmdüse

**Voraussetzung:**


Die Lüfterstufenanzeige zeigt  an.

- ▶ Kippen Sie die Einströmdüse [1] aus der Einlageposition.
- ▶ Entnehmen Sie mit der anderen Hand die Einströmdüse [1].

**Einströmdüse Pure entnehmen****Abb. 8.2** Einströmdüse entnehmen PURA, PURU

[1] Einströmdüse  
[2] Eingriffsöffnung

**Voraussetzung:**

Die Lüfterstufenanzeige zeigt  an.

- ▶ Fassen Sie mit dem Finger in die Eingriffsöffnung [2] der Einströmdüse [1].
- ▶ Ziehen Sie die Einströmdüse [1] nach oben heraus.

## Edelstahl-Fettfilter entnehmen

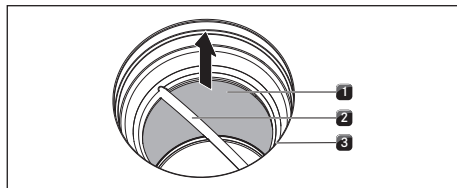


Abb. 8.3 Edelstahl-Fettfilter ausbauen

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

- ▶ Fassen Sie den Edelstahl-Fettfilter am Haltegriff [2].
- ▶ Ziehen Sie den Edelstahl-Fettfilter [1] nach oben aus der Ansaugöffnung [3].

## 8.4.2 Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter reinigen

- i** Wenn sich der Edelstahl-Fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss der Edelstahl-Fettfilter ersetzt werden (siehe „12 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör“).

### Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Spülen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter nach der Reinigung gut ab.

### Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Entfernen Sie grobe Speisereste aus dem Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Spülen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter 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.

## 8.4.3 Einbau der Komponenten

### Edelstahl-Fettfilter einsetzen

- ▶ Fassen Sie den Edelstahl-Fettfilter am Haltegriff [2] an.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter [1] in die Einströmöffnung [3] 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.

## 8.4.4 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 (siehe „6.5 Kochfeldabzug bedienen“).
- ▶ 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 Geruchsfilters bzw. der Kanalteile den Kochfeldabzug mit Mindest-Leistungsstufe 5 ein.
- Nach 120 Minuten schaltet der Kochfeldabzug automatisch in die Nachlaufautomatik.

## 8.5 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 Lüfterstufenanzeige  $\square$  anzeigt.
- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmdüsung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses (Filterwechselklappe entfernen siehe Abb. 8.5).

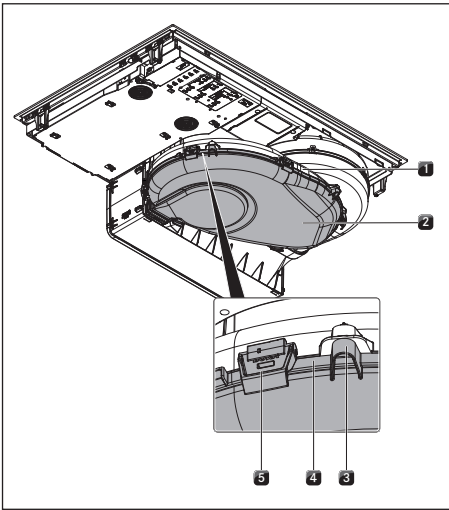


Abb. 8.4 Luftführungsgehäuse

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

- ▶ Halten Sie mit einer Hand den Gehäuseboden [2].
- ▶ Öffnen Sie die 6 umlaufend angebrachten Verriegelungen [5].
- ▶ Nehmen Sie den Gehäuseboden [2] ab.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse [1] und den Gehäuseboden [2] mit einem milden Reinigungsmittel.

### Luftführungsgehäuse schließen

- ▶ Positionieren Sie den Gehäuseboden [2] mit Hilfe der 3 umlaufend angeordneten Zentrierzapfen [3] unter das Luftführungsgehäuse [1].

- ▶ Drücken Sie den Gehäuseboden [2] nach oben in die Dichtnut [4].
- ▶ Verschiessen Sie die 6 Verriegelungen [5].
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz des Gehäusebodens.
- ▶ Drücken Sie im Inneren der Einströmdüsung die Filterwechselklappe bis zum Anschlag in die Öffnung des Filtergehäuses (Filterwechselklappe einsetzen siehe Abb. 8.11).
- ▶ Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.

## 8.6 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.

- i** Der Aktivkohlefilter muß getauscht werden, wenn die Lüfteranzeige  $F$  (Filterserviceanzeige) anzeigt.  
Den Aktivkohlefilter PUAKF erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder kontaktieren Sie BORA über die Homepage [www.bora.com/filter](http://www.bora.com/filter).

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.
- ▶ Warten Sie, bis in der Lüfterstufenanzeige  $\square$  angezeigt wird.

### Aktivkohlefilter entnehmen

- ▶ Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.

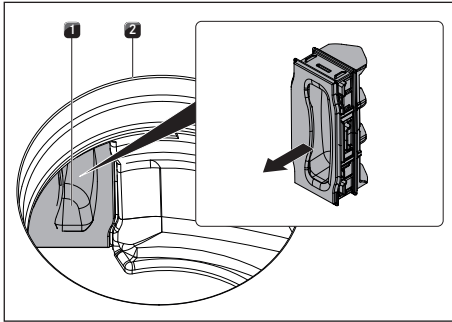


Abb. 8.5 Filterwechselklappe entfernen

- [1] Filterwechselklappe
- [2] Einströmöffnung

- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung [2] die Filterwechselklappe [1] aus der Öffnung des Filtergehäuses.

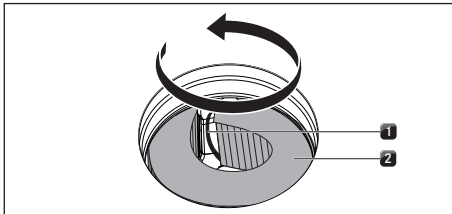


Abb. 8.6 Aktivkohlefilter aus dem Filtergehäuse entnehmen

- [1] Griffschleife
- [2] Aktivkohlefilter

- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter [2] an der Griffschleife [1] und ziehen Sie ihn so weit wie möglich aus der Öffnung des Filtergehäuses.

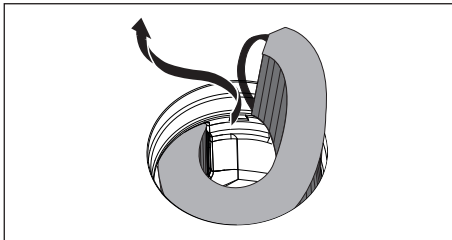


Abb. 8.7 Aktivkohlefilter aus der Einströmöffnung entnehmen

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

### Aktivkohlefilter einsetzen

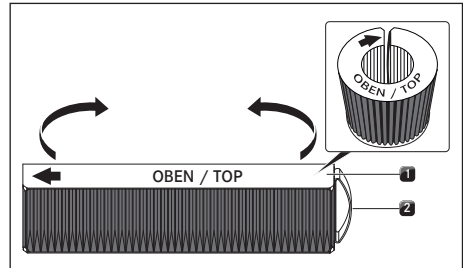


Abb. 8.8 Aktivkohlefilter

- [1] Aktivkohlefilter
- [2] Griffschleife

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung vom Aktivkohlefilter [1].
- ▶ Richten Sie den Aktivkohlefilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschleife [2] rechts).
- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter an beiden Enden.
- ▶ Biegen Sie den Aktivkohlefilter zu einer zylindrischen Form, sodass sich die beiden Enden des Filters gegenüberstehen.

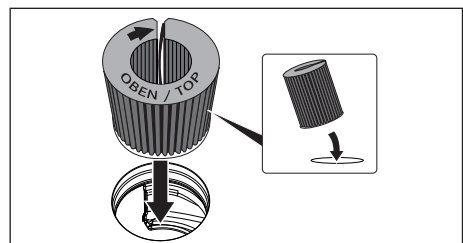
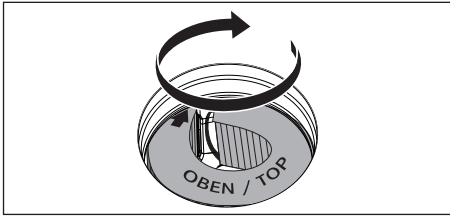


Abb. 8.9 Aktivkohlefilter in Abzugsöffnung einsetzen

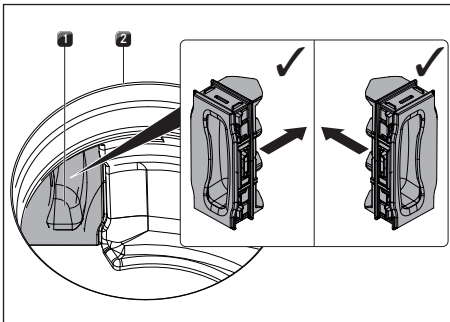
- ▶ Kippen Sie den Aktivkohlefilter leicht zu sich und setzen Sie ihn in die Einströmöffnung ein.
- ▶ Führen Sie das linke Ende des Filters in die Öffnung des Filtergehäuses ein.





**Abb. 8.10** Aktivkohlefilter in Endposition platzieren

- ▶ 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. 8.11** Filterwechselklappe einsetzen

- [1] Filterwechselklappe
- [2] Einströmöffnung

- ▶ 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.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück - (siehe „7.3 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen“).

## 9 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 Kochfeld oder der Lüfter lässt sich nicht einschalten.	Sicherung oder der 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. Kochgeschirrröße entsprechend der Kochzone wählen (siehe „5 Gerätebeschreibung“).
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 „6.7.4 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 PUXU und PURU).	Neuen Aktivkohlefilter einsetzen (siehe „8.6 Aktivkohlefilter austauschen“).
	Im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch).	Gegenstand entfernen.
E wird in der Lüfteranzeige angezeigt.	Home-In nicht freigegeben.	Fenster öffnen.
	Die Sicherheitseinrichtung ist defekt.	BORA Service Team kontaktieren.
E <sup>2</sup> wird in der Kochzone angezeigt.	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Siehe „6.7.4 Überhitzungsschutz“.
E <sup>03</sup> wird angezeigt (E in Lüfteranzeige,  in den hinteren Kochzonen).	Gegenstand auf dem Bedienfeld.	Gegenstand von Bedienfeld entfernen.
	Bedienfeld verschmutzt.	Bedienfeld reinigen.
E <sup>08</sup> wird in der Lüfteranzeige angezeigt.	Einsatz eines phasenabtrennenden Fensterkontaktschalters.	Fenster öffnen.
	Kochfeldabzug ist defekt oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst.	BORA Service Team kontaktieren.
F wird in der Lüfteranzeige angezeigt (nur bei PUXU und PURU).	Standzeit des Aktivkohlefilters ist erreicht.	Neuen Aktivkohlefilter einsetzen (siehe „8.6 Aktivkohlefilter austauschen“).

**Tab. 9.1** Störungen beheben

**Nicht beschriebene Störungen und Fehler**

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team (siehe „12 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör“) und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

## 10 Montage

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

### 10.1 Allgemeine Montage-Hinweise

- i** Das Stromnetzanschlusskabel 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 Wandabschlussleisten 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

- 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 eines Kochfeldes, wird die Leistung automatisch reduziert bzw. das Kochfeld wird komplett abgeschaltet (siehe „6.7.4 Überhitzungsschutz“).
- i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

- ▶ Sorgen Sie unterhalb des Kochfelds für eine ausreichende Luftzufuhr.

### 10.1.1 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.

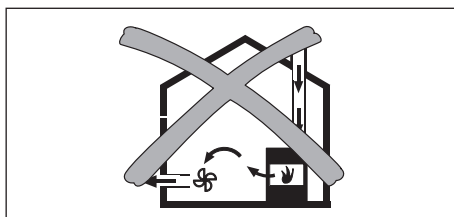


Abb. 10.1 Abluftmontage – nicht zulässig

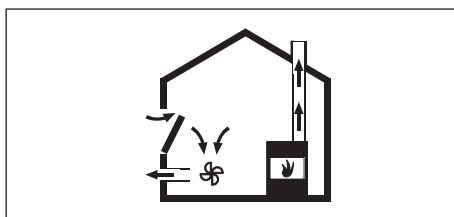


Abb. 10.2 Abluftmontage – korrekt

- ▶ Stellen Sie bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Aufstellraum einer Feuerstätte sicher, dass:
  - der Unterdruck maximal 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> 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.

### 10.1.2 Home In Modul PUHIM (optional)

Über diese zusätzliche Schnittstelle kann eine Verbindung zu anderen Systemen hergestellt werden und beispielsweise ein Fensterkontaktschalter oder ein Unterdruckwächter angeschlossen werden. Das Modul ist in das Kochfeld einzubauen.

**i** Das BORA Pure Home In Modul PUHIM ist als Zubehör erhältlich.

**i** Der BORA Fensterkontaktschalter UFKS ist als Zubehör erhältlich.

## 10.2 Lieferumfang

Lieferumfang PUXA, PUXU, PURA, PURU	Anzahl
Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Montageklammern	4
Dichtungsband	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Beutel mit diversen Montage-Kleinteilen	1
<b>zusätzlicher Lieferumfang PURU, PUXU</b>	
Aktivkohlefilter	1
Schablone für Rückwand-Ausschnitt	1

Tab. 10.1 Lieferumfang

### Lieferumfang prüfen

- ▶ Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- ▶ Informieren Sie sofort den BORA Kundendienst, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- ▶ Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.
- ▶ Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (siehe „11 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung“).

## 10.3 Werkzeug und Hilfsmittel

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

- Stichsäge oder Handsäge
- Bohrschablone für Rückwandausschnitt PURU (im Lieferumfang enthalten)
- Schraubendreher Torx 20
- Schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

## 10.4 Montagevorgaben

### 10.4.1 Montageabstände

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

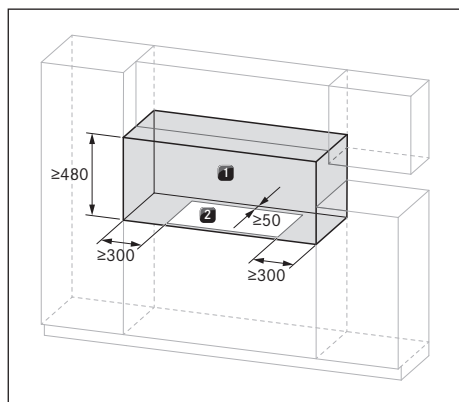


Abb. 10.3 Erforderlicher Freiraum

- [1] Erforderlicher Freiraum  
[2] Arbeitsplattenausschnitt

#### 10.4.2 Möbel-Mindestmaße X Pure (PUXA, PUXU)

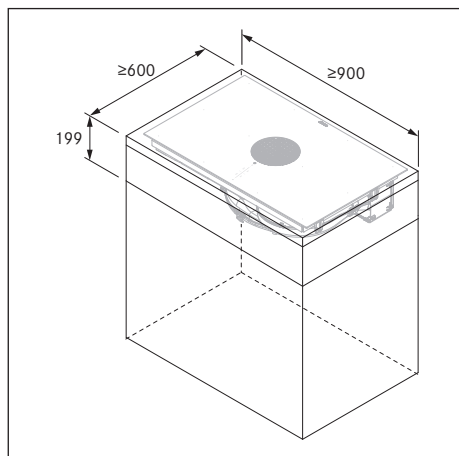


Abb. 10.4 Möbel-Mindestmaße X Pure

#### 10.4.3 Möbel-Mindestmaße Pure (PURA, PURU)

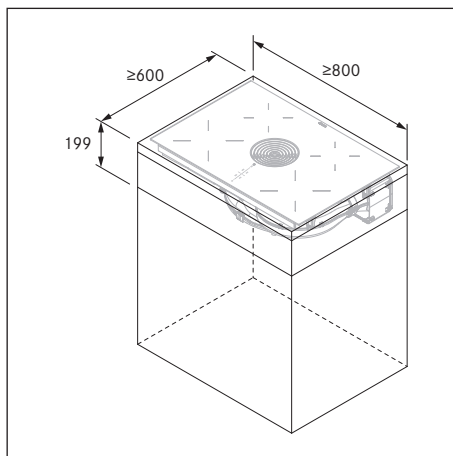


Abb. 10.5 Möbel-Mindestmaße Pure

### 10.5 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.

## 10.5.1 Ausschnittsmaße X Pure (PUXA, PUXU)

### Flächenbündige Montage X Pure (PUXA, PUXU)

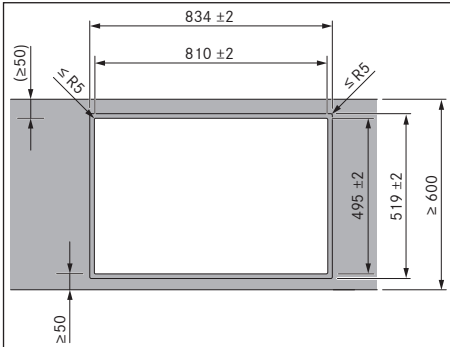


Abb. 10.6 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

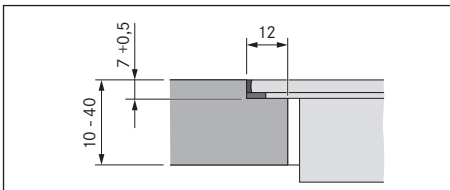


Abb. 10.7 Falzmaß für flächenbündige Montage

### Aufsatzmontage X Pure (PUXA, PUXU)

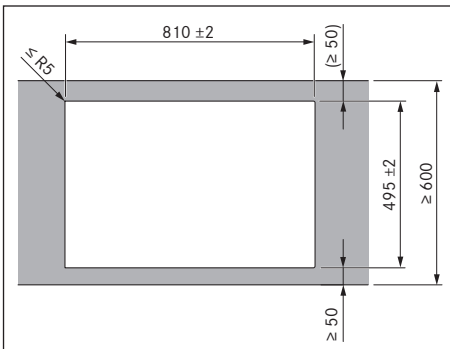


Abb. 10.8 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

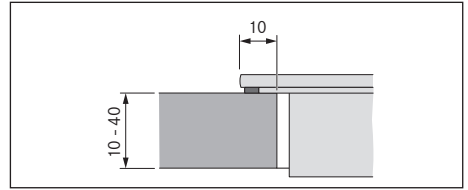


Abb. 10.9 Auflagemaß für Aufsatzmontage

## 10.5.2 Ausschnittsmaße Pure (PURA, PURU)

### Flächenbündige Montage Pure (PURA, PURU)

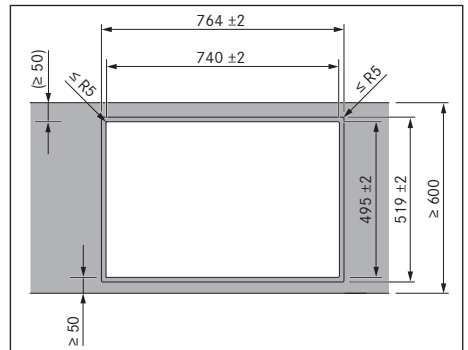


Abb. 10.10 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

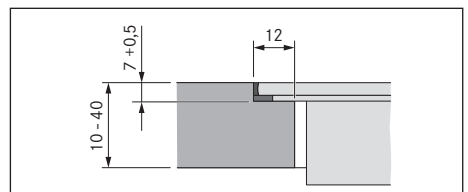


Abb. 10.11 Falzmaß für flächenbündige Montage

## Aufsatzmontage Pure (PURA, PURU)

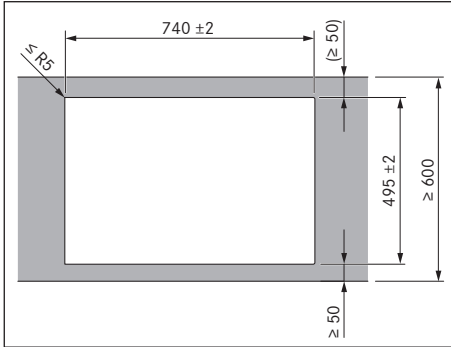


Abb. 10.12 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

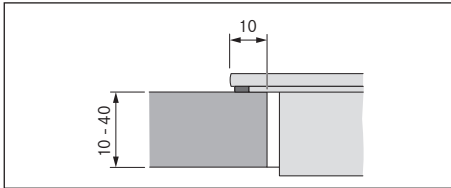


Abb. 10.13 Auflagemaß für Aufsatzmontage

## 10.6 Einbau des Gerätes in der Abluftvariante (PUXA, PURA)

- 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  $176 \text{ cm}^2$  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  $90^\circ$ -Bögen oder 8 Meter mit vier  $90^\circ$ -Bögen oder 10 Meter mit zwei  $90^\circ$ -Bögen realisierbar.

**i** Keine Kompatibilität mit BORA Universallüftern.

**i** Planungshinweise für die Installation der Abluftkanäle finden Sie in der BORA Planungsfibel.

### 10.6.1 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 Unterschranks 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 Schubläden bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.



## 10.6.2 Einbaumaße

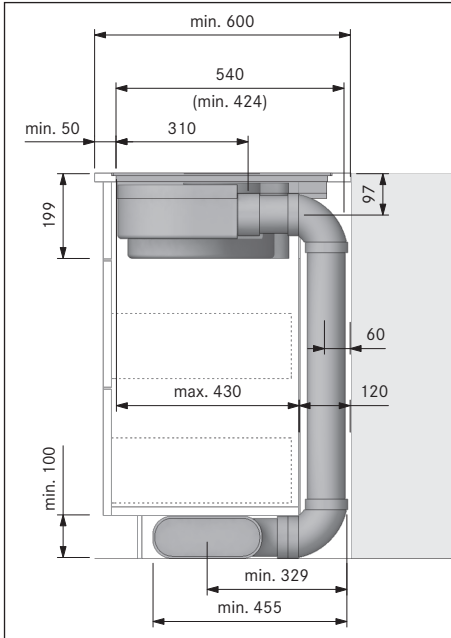


Abb. 10.14 Einbaumaße bei Abluft,  
Arbeitsplattentiefe 600 mm

### 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.

## 10.6.3 Kochfeld vorbereiten

### Dichtungsband anbringen

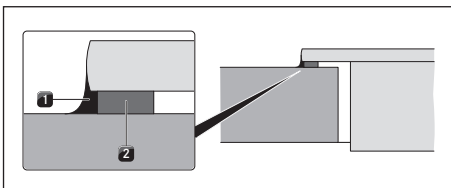


Abb. 10.15 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

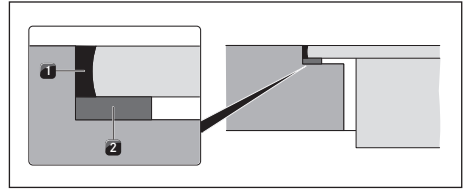


Abb. 10.16 Dichtungsband bei flächenbündiger  
Montage

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

- ▶ Kleben Sie bei Aufsatzmontage das beiliegende Dichtungsband [2] lückenlos außen umlaufend auf die Unterseite des Kochfeldes.
- ▶ Kleben Sie bei flächenbündiger Montage das Dichtungsband [2] auf die horizontale Schnittkante im Arbeitsplattenausschnitt auch wenn Sie das Kochfeld mit einer Silikondichtmasse [1] oder ähnlichem verfugen.

### Montageklappen anbringen

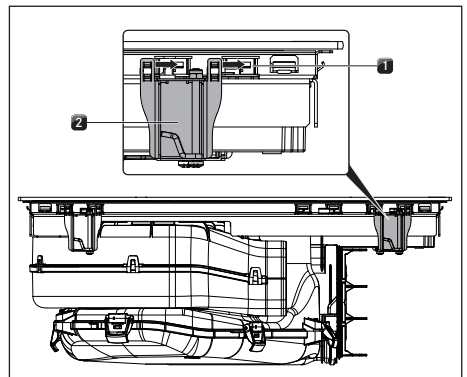


Abb. 10.17 Montageklappen anbringen

- [1] Haltetaschen
- [2] Montageklappen

**i** Je Kochfeldseite müssen 2 Montageklappen angebracht werden.

- ▶ Schieben Sie auf den Kochfeldseiten je 2 Montageklappen [2] bis zum Anschlag in die vorgesehenen Haltetaschen [1].

## 10.6.4 Kochfeld einsetzen

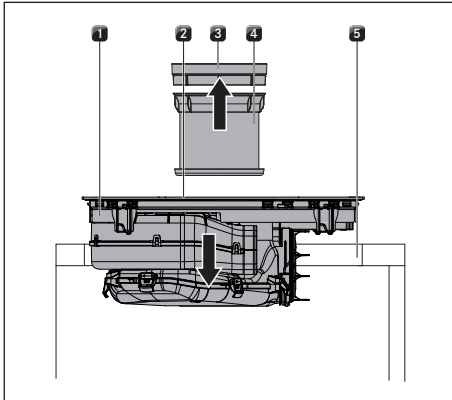


Abb. 10.18 Kochfeld einsetzen

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

- ▶ Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse [3] und den Edelstahl-Fettfilter [4].
- ▶ Nutzen Sie die Einströmöffnung [2] als Haltegriff beim Einsetzen.
- ▶ Heben Sie das Kochfeld [1] gerade in den Arbeitsplattenausschnitt [5]
- ▶ Setzen Sie das Kochfeld [1] mittig in den Arbeitsplattenausschnitt [5] ab.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld exakt aus.

### Hinweis Aufsatzmontage

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte aufliegt.

### Hinweis flächenbündige Montage

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband das Kochfeld gut umschließt.

## Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

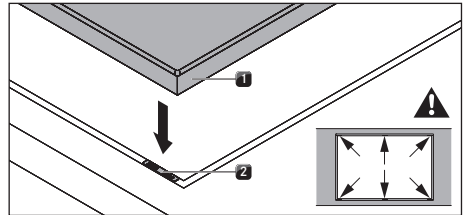


Abb. 10.19 Höhenausgleichsplatten einlegen

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatte

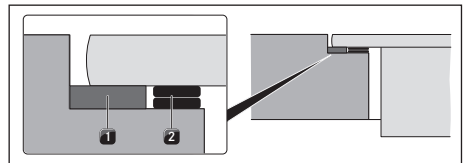


Abb. 10.20 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtungsband
- [2] optional Höhenausgleichsplatten

- Um bei der Montage ein Verrutschen der Höhenausgleichsplatten zu verhindern, sind diese selbstklebend.
- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband [2].

### 10.6.5 Kochfeld befestigen

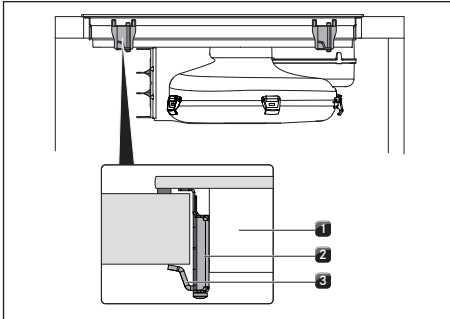


Abb. 10.21 Kochfeld mittig befestigen

- [1] Kochfeld
- [2] Montageklemme
- [3] Haltewinkel

- ▶ Befestigen Sie das Kochfeld [1] mit dem Haltewinkel [3] der Montageklemme [2] an der Arbeitsplatte.
- ▶ Anzugsdrehmoment: max. 2,2 Nm.

### 10.6.6 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 Gewebesläuche.

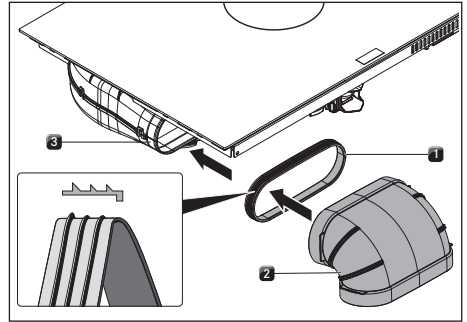


Abb. 10.22 Anschluss an Kanalsystem

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

- ▶ Ziehen Sie die Dichtung [1] auf die Ausblasöffnung [3] des Gerätes auf. Die Dichtung [1] muss dafür leicht gedehnt werden.
- ▶ Schieben Sie das zu verbindende Kanalteil [2] mit der Muffe auf die Ausblasöffnung [3] mit der Dichtung [1].
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich die Dichtung [1] nicht verschiebt.

## 10.7 Einbau des Gerätes in der Umluftvariante (PUXU, PURU)

### 10.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel

Bei Umluftgeräten muss in den Küchenmöbeln eine Rückströmöffnung  $\geq 500 \text{ cm}^2$  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.

- i** Es muss in den Küchenmöbeln eine Rückströmöffnung  $\geq 500 \text{ cm}^2$  vorhanden sein.

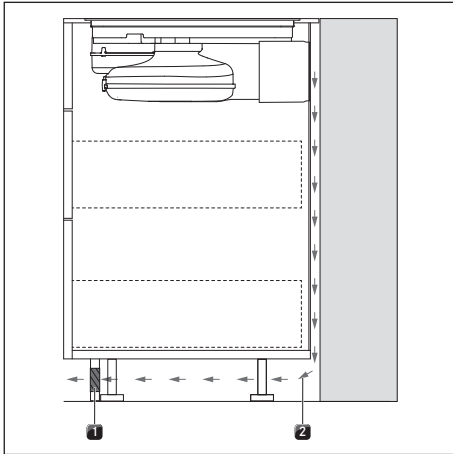


Abb. 10.23 Rückströmöffnung im Sockelbereich

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

► Kürzen Sie die Sockelblende in der Höhe oder bringen Sie entsprechende Öffnungen in den Sockel ein.

### 10.7.2 Montagevarianten (A und B) für Umluftgeräte

Für die Umluftgeräte PUXU und PURU stehen 2 Montagevarianten zur Verfügung: A und B

#### A: Unterschrank mit durchgehender Rückwand

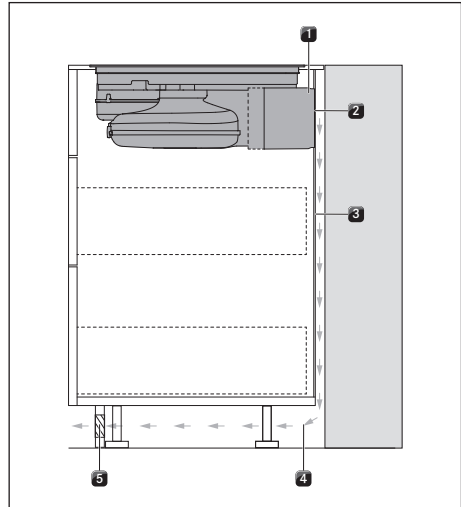


Abb. 10.24 Montagevariante mit durchgehender Rückwand

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

Die Umluft [4] wird durch den Rückwandanschluss [2] der Luftreinigungsbox [1] direkt hinter die Korpusrückwand [3] geführt. Durch die Rückströmöffnung [5] 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.

## B: Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes

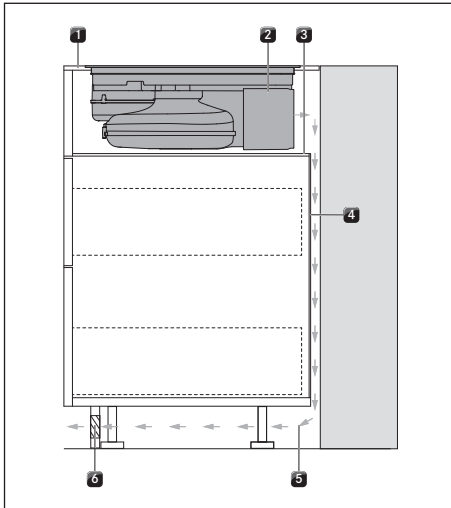


Abb. 10.25 Montagevariante mit Zwischenboden

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

Die Umluft [5] wird in den Freiraum zwischen Arbeitsplatte [1] und Zwischenboden [3] geblasen (kein Rückwandanschluss der Luftreinigungsbox [2]). Die Umluft gelangt hinter der Korpusrückwand [4] und durch die Rückströmöffnung [6] 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.

## 10.7.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten (Unterschrank mit durchgehender Rückwand)

- 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.

## 10.7.4 Einbaumaße

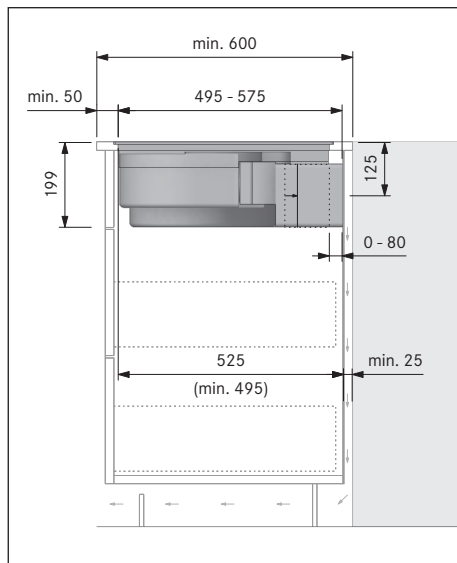


Abb. 10.26 Einbaumaße bei Umluft, Montagevariante A

### 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.

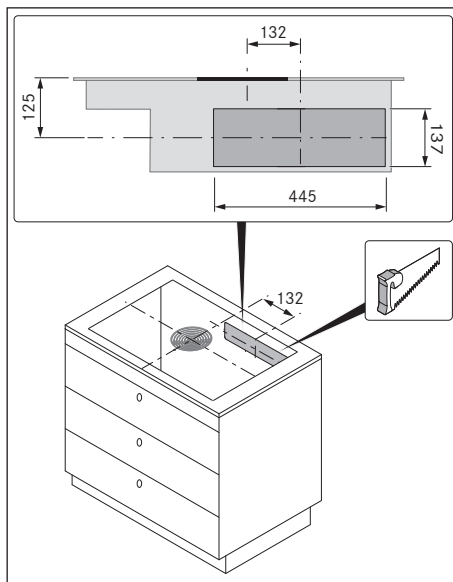


Abb. 10.27 Rückwand-Ausschnitt

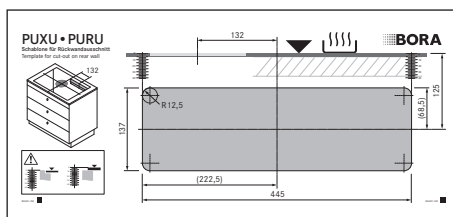


Abb. 10.28 Schablone für Rückwand-Ausschnitt

- ▶ Richten Sie die Schablone an der Möbelrückwand anhand der Markierungen und Angaben aus.

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

- ▶ Zeichnen Sie den Rückwand-Ausschnitt an.
- ▶ Sägen Sie den Rückwand-Ausschnitt aus.

### 10.7.5 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten (Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes)

- 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 Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

### 10.7.6 Einbaumaße

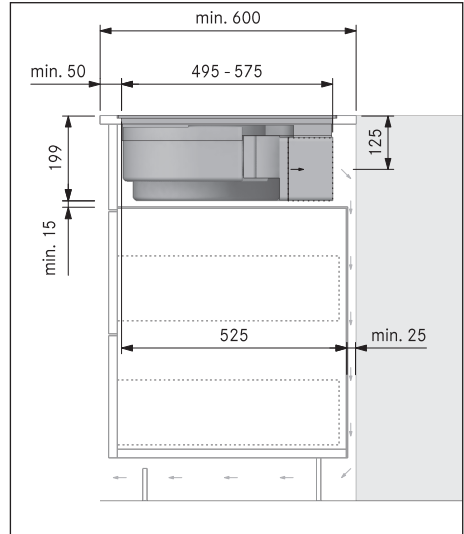


Abb. 10.29 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante B, Arbeitsplattentiefe 600 mm

#### 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.

### 10.7.7 Kochfeld vorbereiten

#### Dichtungsband anbringen

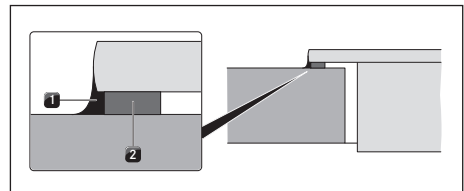


Abb. 10.30 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

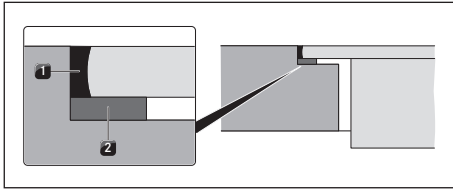


Abb. 10.31 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse  
 [2] Dichtungsband

- ▶ Kleben Sie bei Aufsatzmontage das beiliegende Dichtungsband [2] lückenlos außen umlaufend auf die Unterseite des Kochfeldes.
- ▶ Kleben Sie bei flächenbündiger Montage das Dichtungsband [2] auf die horizontale Schnittkante im Arbeitsplattenausschnitt auch wenn Sie das Kochfeld mit einer Silikondichtmasse [1] oder ähnlichem verfugen.

### Montageklappen anbringen

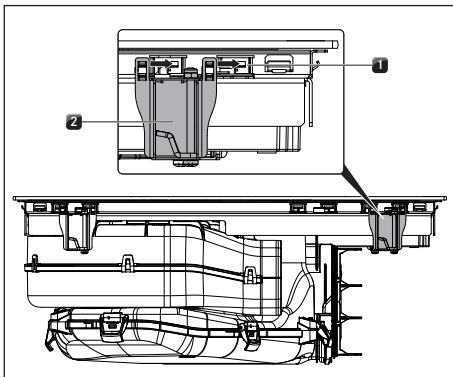


Abb. 10.32 Montageklappen anbringen

- [1] Haltetaschen  
 [2] Montageklappen

- i** Je Kochfeldseite müssen 2 Montageklappen angebracht werden.

- ▶ Schieben Sie auf den Kochfeldseiten je 2 Montageklappen [2] bis zum Anschlag in die vorgesehenen Haltetaschen [1].

## 10.7.8 Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern (PULBTA)

Ab einer Arbeitsplattentiefe von 675 mm muss in der Montagevariante A der Teleskopauszug der Luftreinigungsbox mit dem Zubehör-Artikel PULBTA verlängert werden.

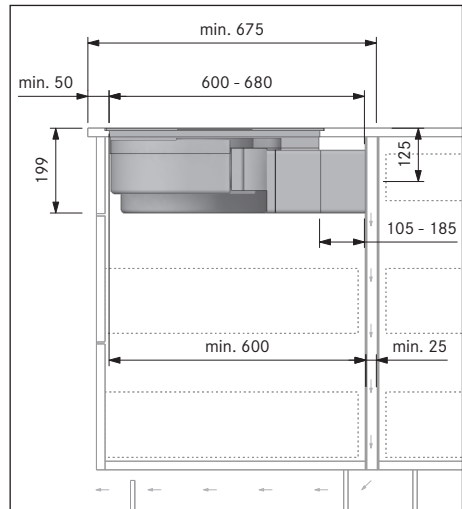


Abb. 10.33 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante A, Arbeitsplattentiefe ab 675 mm

- i** Mit dem Teleskopauszug wird der Kanalanschluss an die Korpusrückwand hergestellt. Der Abstand zwischen Kochfeld und Korpusrückwand kann damit flexibel überbrückt werden (max. 80 mm). Bei Bedarf kann der Teleskopauszug mit der Verlängerung PULBTA (als Zubehör erhältlich) um weitere 105 mm verlängert werden.



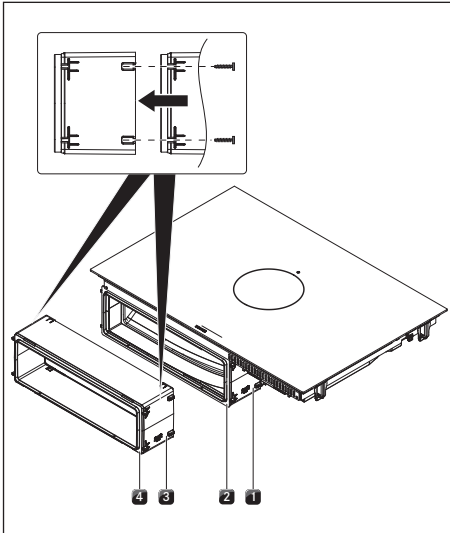


Abb. 10.34 Verlängerung des Teleskopauszuges.

- [1] Luftreinigungsbox mit Teleskopauszug
- [2] Klebeband Teleskopauszug
- [3] Teleskopauszug-Verlängerung PULBTA
- [4] Klebeband Teleskopauszug-Verlängerung PULBTA

- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband [2] vorne am Teleskopauszug [1].
- ▶ Montieren Sie die Verlängerung PULBTA [3] (als Zubehör erhältlich inklusive Montageschrauben) auf den Teleskopauszug [1].
- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband [4] vorne an der Verlängerung PULBTA [3].

## 10.7.9 Kochfeld einsetzen

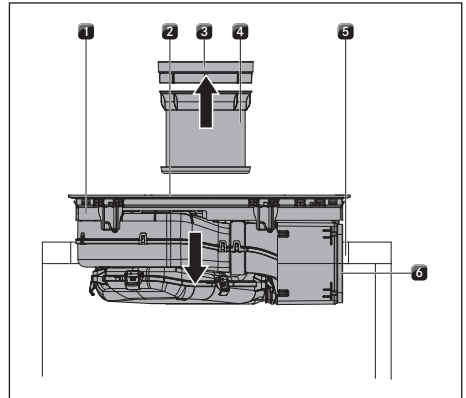


Abb. 10.35 Kochfeld mittig einsetzen

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

- ▶ Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse [3] und den Edelstahl-Fettfilter [4].
- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband [6] vorne am Teleskopauszug.
- ▶ Nutzen Sie die Einströmöffnung [2] als Haltegriff beim Einsetzen.
- ▶ Heben Sie das Kochfeld [1] gerade in den Arbeitsplattenausschnitt [5].
- ▶ Setzen Sie das Kochfeld [1] mittig in den Arbeitsplattenausschnitt [5] ab.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld exakt aus.
- ▶ Achten Sie beim Ausrichtung darauf das die Halteklammern [2] das Kochfeld in der Arbeitsplatte halten.

### Hinweis Aufsatzmontage

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte aufliegt.

### Hinweis flächenbündige Montage

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Dichtungsband das Kochfeld gut umschließt.

### Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

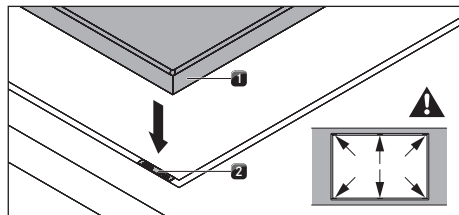


Abb. 10.36 Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatte

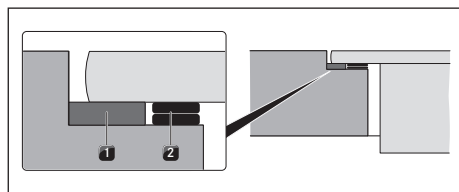


Abb. 10.37 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtungsband
- [2] optional Höhenausgleichsplatten

- Um bei der Montage ein Verrutschen der Höhenausgleichsplatten zu verhindern, sind diese selbstklebend.
- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband [2].

### 10.7.10 Kochfeld befestigen

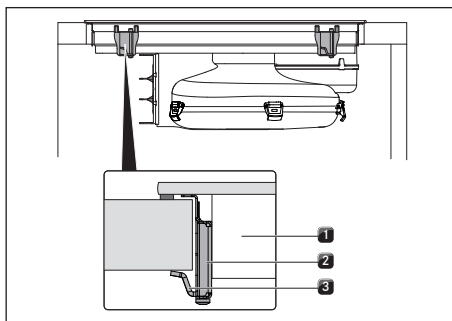


Abb. 10.38 Kochfeld befestigen

- [1] Kochfeld
- [2] Montageklemme
- [3] Haltewinkel

- ▶ Befestigen Sie das Kochfeld [1] mit dem Haltewinkel [3] der Montageklemme [2] an der Arbeitsplatte.
- Anzugsdrehmoment: max. 2 Nm

### 10.7.11 Rückwandanschluss herstellen (nur bei Montagevariante A)

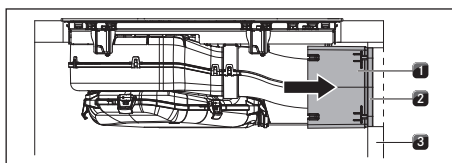


Abb. 10.39 Rückwandanschluss

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

- ▶ Schieben Sie den Teleskopauszug [1] bis dicht an die Korpusrückwand [3].
- Mit dem Teleskopauszug kann der Abstand zur Möbelerückwand flexibel überbrückt werden.
- ▶ Prüfen Sie, ob der Teleskopauszug [1] passgenau und bündig mit dem Ausschnitt in der Korpusrückwand [3] abschließt.
- ▶ Befestigen Sie den Teleskopauszug [1] mit Hilfe des Klebebands [2] an der Korpusrückwand [3]

## 10.7.12 Aktivkohlefilter einsetzen

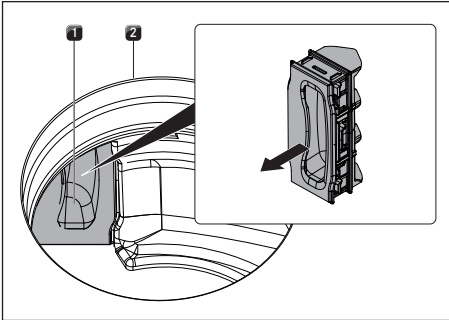


Abb. 10.40 Filterwechsellappe entfernen

- [1] Filterwechsellappe  
[2] Einströmöffnung

- ▶ Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung [2] die Filterwechsellappe [1] aus der Öffnung des Filtergehäuses.

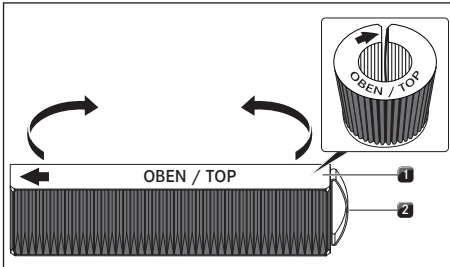


Abb. 10.41 Aktivkohlefilter

- [1] Aktivkohlefilter  
[2] Griffschleife

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung vom Aktivkohlefilter [1].
- ▶ Richten Sie den Aktivkohlefilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschleife [2] rechts).
- ▶ Greifen Sie den Aktivkohlefilter an beiden Enden.
- ▶ Biegen Sie den Aktivkohlefilter zu einer zylindrischen Form, sodass sich die beiden Enden des Filters gegenüberstehen.

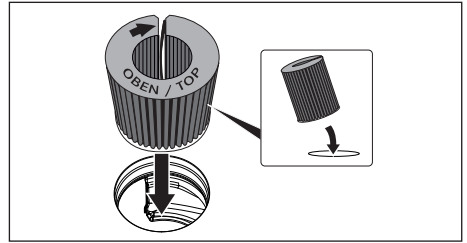


Abb. 10.42 Aktivkohlefilter in Abzugsöffnung einsetzen

- ▶ 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.

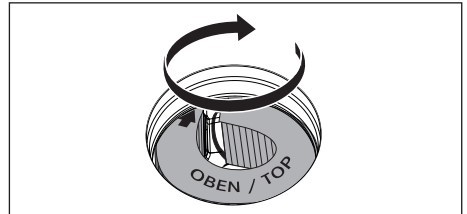


Abb. 10.43 Aktivkohlefilter in Endposition platzieren

- ▶ 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.

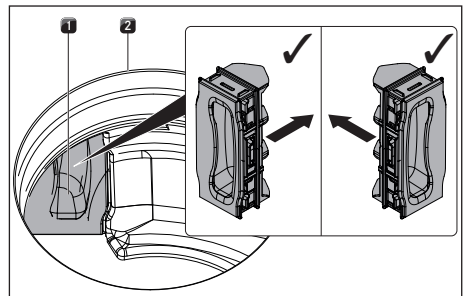


Abb. 10.44 Filterwechsellappe einsetzen

- [1] Filterwechsellappe  
[2] Einströmöffnung

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

## 10.8 Stromanschluss herstellen

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein.

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

**i** Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.

**i** 1-Phasen Anschluss  
Das Gerät stimmt mit den Anforderungen der IEC 61000-3-12 überein.

**i** Mit dem optionalen Home In Zubehörmodul PUHIM (12 V/35 mA) ist die Aufrüstung auf eine Schnittstelle für externe Einrichtungen (z.B. Fensterkontaktschalter) möglich.

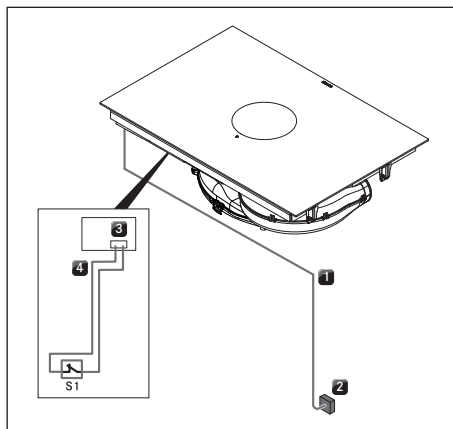


Abb. 10.45 Anschlusschema mit optionalem Home-In Modul

- [1] Netzanschlussleitung Kochfeld mit Kochfeldabzug
- [2] Netzanschluss
- [3] Home-In Modul PUHIM (nicht im Lieferumfang enthalten)
- [4] Anschlussleitung Home-In
- [S1] Externer Schaltkontakt

- ▶ 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 .

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

Tab. 10.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

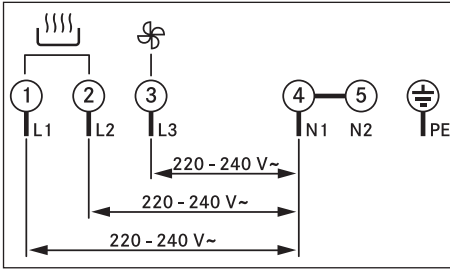


Abb. 10.46 Anschlusschema Dreiphasen-Anschluss

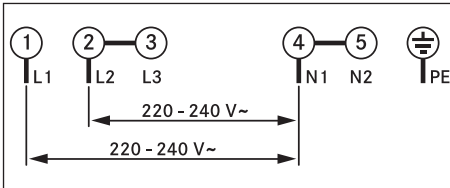


Abb. 10.47 Anschlusschema Zweiphasen-Anschluss

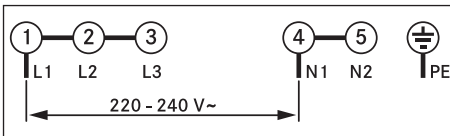


Abb. 10.48 Anschlusschema Einphasen-Anschluss

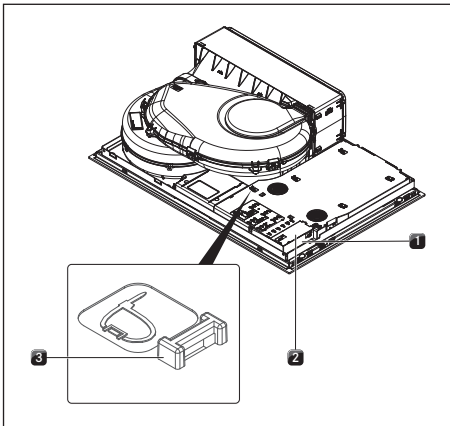


Abb. 10.49 Elektrische Anschlüsse des Kochfeldes

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

- ▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem betreffenden Anschlussschema (siehe Abb. Anschlussschema oder Geräteunterseite) am Netzanschluss [1] 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 [2] (im Lieferumfang).
- ▶ Verlegen Sie das Netzanschlusskabel entlang der Befestigungsösen [3] 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.

## 10.9 Erstinbetriebnahme

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

### 10.9.1 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	Werks- einstellung
B Abzugssystem (Abluft-/Umluftsystem)	Umluft
C Powermanagement	☐
D Demo-Modus	Aus

Tab. 10.3 Menü-Übersicht

### Händler- und Servicemenü aufrufen

► Bestromen Sie das Gerät.

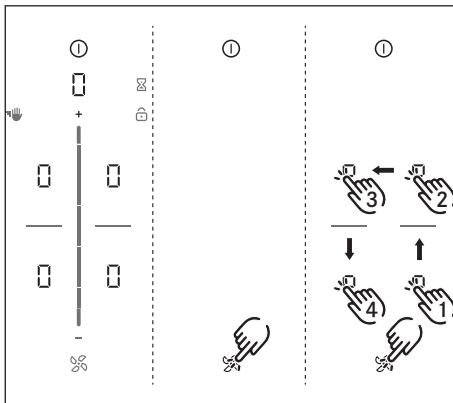


Abb. 10.50 Anzeige Händler- und Service-Menü aufrufen

- 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.

### Menüpunkt B: Konfiguration des Abzugssystems

Das Abzugssystem muss konfiguriert werden.

Es stehen zwei Betriebsmodi zur Auswahl:

- Betriebsmodus 1: Umluft-System (Werkeinstellung)
- Betriebsmodus 2: Abluft-System

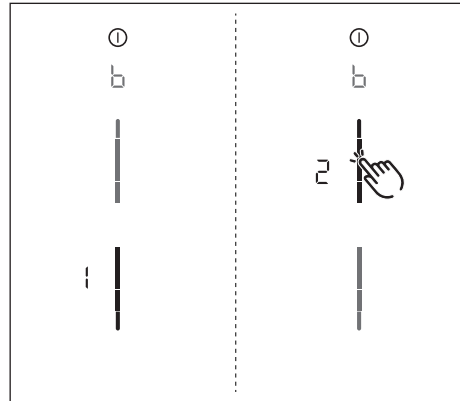


Abb. 10.51 Anzeige Menüpunkt B:  
Abzugssystem konfigurieren

- 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 b).

### Menüpunkt C: Powermanagement

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

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

Es stehen drei Betriebsmodi zur Auswahl:

Power- management	Anschluss	Leistungs- aufnahme maximal	Absicherung
C3	dreiphasig	7600 W	3 x 16 A
C3	zweiphasig	7600 W	2 x 16 A
C3	einphasig	7600 W	1 x 32 A
C2	einphasig	4400 W	1 x 20 A
C1	einphasig	3600 W	1 x 16 A

Tab. 10.4 Powermanagement

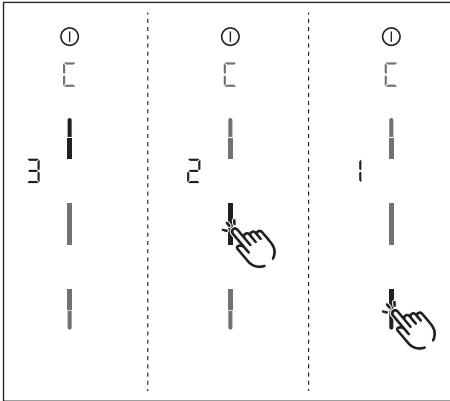


Abb. 10.52 Anzeige Menüpunkt C:  
Powermanagement

- ▶ 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 □).

## 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.

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

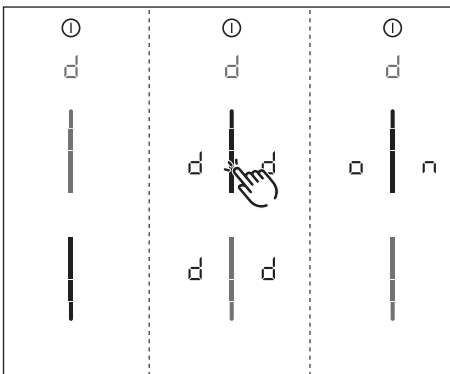


Abb. 10.53 Anzeige Menüpunkt D: Demo-Modus

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich.
- Das Symbol Demo-Modus **d** wird auf allen Kochzonen für eine Sekunde angezeigt.
- Es wird **on** 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.

## 10.9.2 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie alle Geräte einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kapitel Störungsbehebung (siehe „9 Störungsbehebung“).

## 10.10 Gerät verfugen

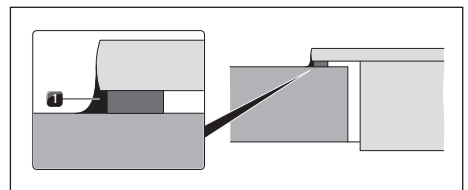


Abb. 10.54 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

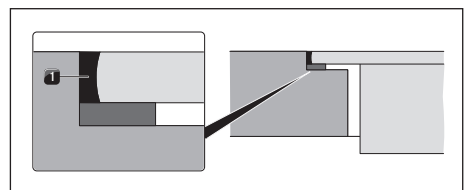


Abb. 10.55 Silikondichtmasse bei flächenbündiger  
Montage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

- ▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten das Gerät mit schwarzer hitzebeständiger Silikondichtmasse [1].
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Silikondichtmasse unter das Gerät gelangt.

## 10.11 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.



# 11 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

## 11.1 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 „6 Funktionen und Bedienung“)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

## 11.2 Demontage

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

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

## 11.3 Umweltschonende Entsorgung

### Entsorgung der Transportverpackung

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

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

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

### Entsorgung von Zubehör

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

### Entsorgung des Altgeräts



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

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

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

## 12 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

### 12.1 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 BORA Produkte, 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](http://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](http://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

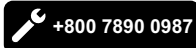
### 12.1.1 Garantieverlängerung

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

## 12.2 Service

### BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



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

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

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

## 12.3 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-Seite unter [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) oder unter der angegebenen Servicenummer.

## 12.4 Zubehör

Zubehör	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Aktivkohlefilter PUAKF		✓		✓
Edelstahl-Fettfilter PUEF	✓	✓	✓	✓
Einströmdüse PUXED	✓	✓		
Einströmdüse schwarz PUED			✓	✓
Einströmdüse greige 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	✓	✓	✓	✓
Kochfeldrahmen BKR830	✓	✓		
Kochfeldrahmen BKR760			✓	✓
Glaskeramik-Schaber UGS	✓	✓	✓	✓
Home In Modul PUHIM	✓		✓	
Fensterkontaktschalter UFKS	✓		✓	
Luftreinigungsbox PULB (für Umbau von Abluft auf Umluft)	✓		✓	
Verlängerung für Luftreinigungsbox-Teleskopauszug PULBTA		✓		✓

Abb. 12.11 Zubehör X Pure, Pure

Bedienungs- und Montageanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

**D**

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

**A**

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

**INT**

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

**AU NZ**

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

 **+800 7890 0987**

