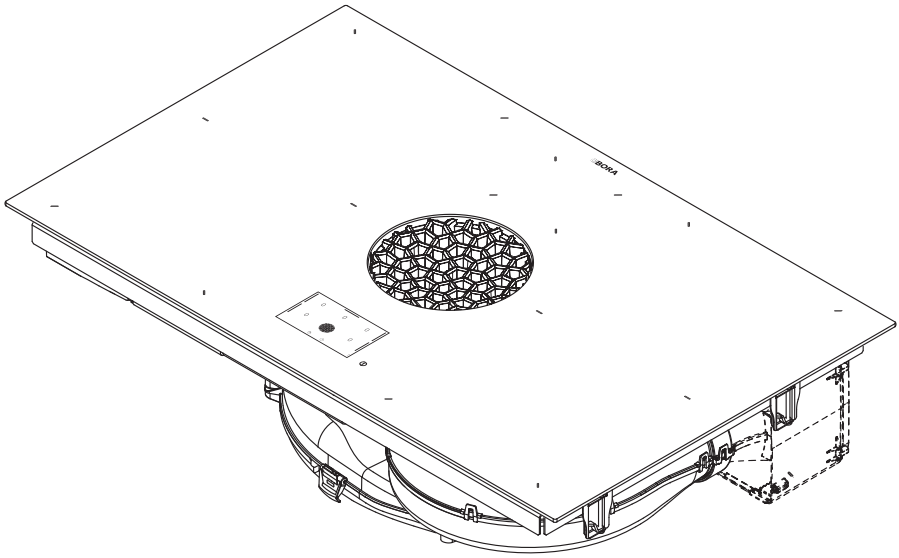
DE

Bedienungs- und Montageanleitung X Pure Max



008408-10001-01

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 4
1.1 Gültigkeit ... 4
1.2 EPREL-Datenbank ... 4
1.3 Darstellung von Informationen ... 4

2 Sicherheit 5
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ... 5
2.2 Kinder ... 5
2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 5
2.4 Montage, Reparatur und Demontage ... 8

3 Vermeidung von Sachschäden 12

4 Technische Daten 13
4.1 Gerätemaße PUXAM / PUXAMR ... 13
4.2 Gerätemaße PUXUM / PUXUMR ... 13
4.3 Maße Pure Bedienknebel beleuchtet (optional) ... 14

5 Gerätebeschreibung 14
5.1 Modellbeschreibung ... 14
5.2 Systembeschreibung ... 14
5.2.1 Aufbau ... 14
5.2.2 Bedieneinheit ... 15
5.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug ... 16
5.4 Funktionsprinzip Induktionskochfeld ... 16
5.5 Sicherheitseinrichtungen ... 16
5.6 Pure Bedienknebel beleuchtet (optional) ... 17

6 Funktionsübersicht 18

7 Bedienung 19
7.1 Touchbedienung ... 19
7.2 Gerät ein-/ausschalten ... 19
7.3 Kochfeld bedienen ... 19
7.3.1 Kochzone auswählen ... 19
7.3.2 Leistungsstufe einstellen ... 19
7.3.3 Powerstufe ein-/ausschalten ... 19
7.3.4 Kochzone ausschalten ... 19
7.3.5 Bedienknebel verwenden (optional) ... 20
7.4 Kochfeldabzug bedienen ... 20
7.4.1 Kochfeldabzug auswählen ... 20
7.4.2 Leistungsstufe einstellen ... 20
7.4.3 Powerstufe ein-/ausschalten ... 20
7.4.4 Abzugsautomatik aktivieren ... 20
7.4.5 Kochfeldabzug ausschalten ... 20
7.5 Funktionen verwenden ... 20

8 BORA Assist 21
8.1 Assist-fähiges Kochgeschirr ... 21
8.2 Assist-Funktionen ... 21
8.2.1 Fry - temperaturgenau braten ... 21
8.2.2 Boil - Wasser aufkochen ... 21
8.2.3 Schmelzen ... 21
8.2.4 Warmhalten ... 21
8.2.5 Simmern ... 21
8.2.6 Pasta - Nudeln kochen ... 21
8.2.7 Steam - Speisen dämpfen ... 22
8.2.8 Coffee – Kaffee kochen ... 22
8.3 Garprogramm anpassen ... 22
8.4 Assist-Funktion abbrechen ... 22

9 Kundenmenü 23

10 Reinigung und Pflege 23
10.1 Reinigungsmittel ... 23
10.2 Pflege ... 23
10.3 Kochfeld reinigen ... 24
10.4 Kochfeldabzug reinigen ... 24
10.4.1 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter reinigen ... 24
10.4.2 Flüssigkeiten im Gerät entfernen ... 25
10.5 Luftführungsgehäuse reinigen ... 25
10.6 Geruchsfilter austauschen ... 25

11 Störungsbehebung 27

12 Montage 29
12.1 Allgemeine Montagehinweise ... 29
12.1.1 Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzugs in der Abluftvariante mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte ... 29
12.2 Lieferumfang ... 29
12.3 Werkzeuge und Hilfsmittel ... 30
12.4 Montagevorgaben ... 30
12.4.1 Montageabstände ... 30
12.4.2 Möbel-Mindestmaße ... 30
12.4.3 Hinweise zum Küchenmöbel ... 30
12.5 Arbeitsplattenausschnitt ... 30
12.5.1 Ausschnittsmaße ... 31
12.6 Küchenmöbel vorbereiten Abluftvariante ... 32
12.6.1 Küchenmöbel anpassen ... 32
12.6.2 Einbaumaße ... 32
12.7 Küchenmöbel vorbereiten Umluftvariante ... 32
12.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel ... 32
12.7.2 Montagevarianten A und B für Umluftgeräte ... 33
12.7.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten ... 33
12.7.4 Einbaumaße Montagevariante A ... 34
12.7.5 Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern ... 34
12.7.6 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten ... 34
12.7.7 Einbaumaße Montagevariante B ... 35
12.8 Bedienknebel montieren (optional) ... 35

12.9 Gerät vorbereiten 36
12.10 Kochfeld montieren 36
12.10.1 Kochfeld einsetzen 36
12.10.2 Kochfeld befestigen 37
12.10.3 Abluftkanal anschließen 37
12.10.4 Rückwandanschluss herstellen bei Umluftvariante A 38
12.10.5 Geruchsfilter einsetzen bei Umluft 38
12.11 Bedienknebel anschließen (optional) 38
12.12 Stromanschluss herstellen 38
12.13 Erstinbetriebnahme 39
12.13.1 Servicemenü 39
12.13.2 Grundkonfiguration durchführen 40
12.14 Gerät verfugen 40
12.15 Übergabe an den Nutzer 40

13 Demontage 41

14 Entsorgung 41
14.1 Entsorgung der Verpackung 41
14.2 Entsorgung von Zubehör 41
14.3 Entsorgung des Altgeräts 41
14.4 Abfallvermeidung 41

15 Service 41

16 Zubehör 41

17 Herstellergarantie von BORA 42
17.1 Garantieverlängerung 43

18 Produktkonformität 43

19 Produktdatenblätter 44
19.1 Produktdatenblatt PUXAM/PUXAMR - Kochfeldabzug 44
19.2 Produktdatenblatt X Pure Max - Kochfeld 45

1 Allgemeines

Diese Anleitung und alle mitgelieferten Unterlagen enthalten wichtige Hinweise, die Sie vor Verletzungen schützen und Schäden am Gerät verhindern.

▶ 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 qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, welches die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und einhält.

Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

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

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

1.1 Gültigkeit

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

1.2 EPREL-Datenbank

Ab dem 1. März 2021 sind die Informationen zu der Energieverbrauchskennzeichnung und den Ökodesign-Anforderungen in der europäischen Produktdatenbank (EPREL) zu finden. Unter https://eprel.ec.europa.eu/ erreichen Sie die Produktdatenbank. Hier werden Sie aufgefordert, die Modellkennung einzugeben. Die Modellkennung finden Sie auf dem Typenschild.

1.3 Darstellung von Informationen

Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet. Alle Bemaßungen sind in Millimetern angegeben.

Schrittanleitungen

Führen Sie alle Handlungsschritte in der angegebenen Reihenfolge aus. Die Anleitungen folgen einem einheitlichen Muster:

Voraussetzung: Erforderliche Bedingung für die Ausführung der Anleitung

▶ Handlungsschritt

Aufzählungen

- Aufzählungspunkt

Infopunkte

Ein Infopunkt weist Sie auf Besonderheiten hin, die Sie unbedingt beachten müssen.

Warnhinweise

⚠ WARNUNG

Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

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 und haushaltsähnlichen Umgebungen bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

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

Eine andere Verwendung oder eine Verwendung, die über die in dieser Anleitung beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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 gegebenenfalls durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Kinder

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts 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 Geräts aufhalten.
- Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

Entzündbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts 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 des Geräts.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch Fett- und Schmutzablagerungen

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

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vor dem Gebrauch.
- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Öl- oder Fettbränden aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer (z.B. mit einer Löschdecke oder einem Topfdeckel).
- ▶ Beaufsichtigen Sie vorprogrammierte Kochprogramme (z.B. BORA Assist) und verwenden Sie dafür nur das vorgesehene Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch Flambieren

Während der Kochfeldabzug in Betrieb ist, saugt er 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.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

- ▶ 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.

⚠ 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 heiß werdender Geräteoberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungs- bzw. Brandgefahr durch heiße Gegenstände

Gegenstände, die mit der Kochebene in Kontakt kommen, können sich sehr schnell stark erhitzen und schwere Verbrennungen verursachen. Dies betrifft insbesondere Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Gerätekomponenten.

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten bzw. Dampf

Ein unbeaufsichtigter Kochvorgang kann zum Überkochen und Austreten von heißen Flüssigkeiten führen. Verdampfende Flüssigkeiten können Verbrennungen verursachen.

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Überwachen Sie kurze Kochvorgänge kontinuierlich.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Kochzone und der Kochgeschirrboden immer trocken sind.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.
- ▶ Beaufsichtigen Sie vorprogrammierte Kochprogramme (z.B. BORA Assist) und verwenden Sie dafür nur das vorgesehene Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

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

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch fehlerhaftes oder defektes Display

Bei Display-Fehlern können Kochzonen trotzdem noch in Betrieb bzw. heiß sein.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät bei Display-Fehlern aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

⚠ WARNUNG

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.
- ▶ Trennen Sie das Gerät bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen sofort vom Netz.
- ▶ Wenn kein Netzstecker vorhanden ist, trennen Sie das Gerät über eine geeignete Trennvorrichtung, z.B. einen dafür vorgesehenen Leitungsschutzschalter, sicher vom Netz.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

⚠ WARNUNG

Kurzschlussgefahr bei Verwendung eines Dampfreinigers

Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen.

- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

⚠ WARNUNG

Gefährdung der Gesundheit durch überhitzte Lebensmittel

Durch überhitzte Lebensmittel können Schadstoffe entstehen, die im Umluftbetrieb nicht vollständig gefiltert werden.

- ▶ Achten Sie darauf, dass Lebensmittel bei der Zubereitung nicht überhitzen.
- ▶ Sorgen Sie im Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät

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

- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Verwenden Sie keine beschädigten Komponenten oder Zubehörteile.
- ▶ Versuchen Sie nicht, beschädigte Komponenten oder Zubehörteile selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

⚠ WARNUNG

Elektromagnetische Strahlung

Induktionskochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte oder metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

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

2.4 Montage, Reparatur und Demontage

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

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

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr, Fehler und Schäden durch falsch ausgeführte Arbeiten

Durch Nichteinhalten der Vorschriften für die Montage, Reparatur und Demontage oder durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen, Beschädigungen oder Funktionsfehlern kommen.

- Die Installation und Montage des Geräts sowie Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert oder repariert werden.
- Verwenden Sie für die Montage das mitgelieferte Montagezubehör.
- Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
- Tragen Sie gegebenenfalls Schnittschutzhandschuhe.
- Bestromen Sie das Gerät erst nach komplett abgeschlossener Montage bzw. Reparatur und nach dem Einsetzen aller Komponenten.
- Stellen Sie vor der Übergabe des Geräts oder des Systems an den Endnutzer sicher, dass alle Arbeiten ordnungsgemäß ausgeführt wurden.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Überbelastung

Beim Transport und der Montage von Geräten kann es durch unsachgemäße Handhabung zu Verletzungen an Gliedmaßen und Rumpf kommen.

- Transportieren und montieren Sie das Gerät bei Bedarf zu zweit.
- Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel, um körperliche Überlastungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

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

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

⚠ WARNUNG

Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung

Kochfeldabzüge beeinträchtigen den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden. Durch die Rückströmung von Verbrennungsgasen kann es zu einer Kohlenmonoxidvergiftung kommen.

- Stellen Sie sicher, dass Abluft ordnungsgemäß und den behördlichen Vorschriften entsprechend abgeführt wird.
- Der sichere Betrieb von Installationen mit Abluftsystemen und Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, muss gegebenenfalls bei der Inbetriebnahme von einer qualifizierten Fachkraft überprüft werden.
- Sorgen Sie während des Betriebs für ausreichende Belüftung.

⚠ WARNUNG

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 angeklemmt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeklemmt wird.
- ▶ Verwenden Sie nur die vorgegebenen Anschlussleitungen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass eine Einrichtung vorgesehen ist, die eine Trennung vom Netz mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig ermöglicht (Leistungsschutzschalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten, Schütze).

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt wird (z.B. bei der Montage oder durch Kontakt mit heißen Geräten), 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 Geräten in Kontakt kommt.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

⚠ WARNUNG

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.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch falsch oder ungünstig platzierte Bedienknebel

Werden Bedienknebel nicht laut Montageanleitung oder an ungeeigneten Stellen montiert, besteht Verbrennungsgefahr. Die Bedienknebel können sich dann erhitzen und es kann bei der Bedienung zu Verbrennungen kommen.

- ▶ Montieren Sie die Bedienknebel nur in der Frontblende des Küchenmöbels gemäß den Montagevorgaben.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr, insbesondere bei kurzen Luftführungswegen.

- ▶ Installieren Sie das Gerät ausschließlich im spannungsfreien Zustand.
- ▶ Verbinden Sie den Lüfter vor der Inbetriebnahme beidseitig mit dem Kanalsystem.
- ▶ Greifen Sie nie durch den Luftauslass in den Lüfterraum.
- ▶ Verbauen Sie Lüfter immer so, dass ein Berühren über den Luftauslass nicht möglich ist.
- ▶ Verbauen Sie bei Luftführungswegen unter 900 mm einen Eingriffsschutz zwischen Lüfter und Luftauslass.
- ▶ Geruchsfilter stellen keinen ausreichenden Eingriffsschutz dar.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden 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.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Stellen Sie die Spannungsfreiheit des Gerätes mit einem zugelassenen Messgerät sicher.
- ▶ Vermeiden Sie das Berühren von freiliegenden Kontakten auf der Elektronikeinheit, da diese Restladung enthalten kann.
- ▶ Verwenden Sie gegebenenfalls einen Entladeadapter, bevor Sie Arbeiten am Gerät durchführen.

3 Vermeidung von Sachschäden

▶ Halten Sie spitze, scharfkantige Gegenstände aus harten Materialien von der Geräteoberfläche fern.

Beschädigung des Lüfters durch angesaugte Gegenstände

▶ Lagern Sie keine leichten Gegenstände wie z. B. Reinigungstücher in der Nähe des Kochfeldabzugs.
▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug nur mit eingesetztem Fettfilter.

Mögliche Schäden durch Kondenswasserbildung

▶ Sorgen Sie im Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.

Beschädigung der Kochzone durch falsche Benutzung

▶ Achten Sie darauf, dass keine zucker- oder salzhaltigen Speisen und Säfte auf die heiße Kochzone gelangen bzw. entfernen Sie diese sofort.
▶ Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Geräteoberfläche sauber und trocken sind.
▶ Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen).
▶ Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.

Geräteschaden durch unsachgemäße Wartung und Reinigung

▶ Entfernen Sie Verschmutzungen sofort und reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
▶ Verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungswerkzeuge (z.B. abrasive oder scharfkantige Reinigungswerkzeuge).
▶ Stellen Sie sicher, dass kein Wasser beim Reinigen ins Geräteinnere gelangen kann. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen. Verwenden Sie ein nur mäßig feuchtes Tuch.

Überhitzung und Geräteschaden durch Abdeckung der Belüftungsöffnungen

▶ Achten Sie immer auf gute Be- und Entlüftung.
▶ Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

Beschädigung durch heißes Kochgeschirr

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

Beschädigungen am Gerät und an Küchenmöbeln durch falsche Montageabstände

▶ Halten Sie bei der Montage die angegebenen Mindestabstände ein.

Geräteschaden durch falschen elektrischen Anschluss

▶ 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.
▶ Achten Sie darauf, dass die Schläuche nicht geknickt oder beschädigt werden. Die Schläuche dürfen nicht gekürzt werden.

4 Technische Daten

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7360 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)	23,55 kg (PUXAM, PUXAMR), 25,42 kg (PUXUM, PUXUMR)
Kochfeld	
Material Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufen Kochfeld	1 - 9, P (inkl. Halbstufen)
Kochzonen links und rechts Größe (jeweils vorne und hinten)	230 x 230 mm
Kochzonen links und rechts Leistung (jeweils vorne und hinten)	2100 W
Kochzonen links und rechts Powerstufe (jeweils vorne und hinten)	3000 W
Kochzone hinten mittig Größe	Ø 140 mm
Kochzone hinten mittig Leistung	900 W
Kochzone hinten mittig Leistung Powerstufe	1350 W
Abluftsystem	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Anschluss Abluft	BORA Ecotube
Umluftsystem	
Leistungsstufen Kochfeldabzug	1 - 9, P
Größe Ausblasöffnung (BxH)	445 x 137 mm
Standzeit Geruchsfilter	150 h (1 Jahr)

4.1 Gerätemaße PUXAM / PUXAMR

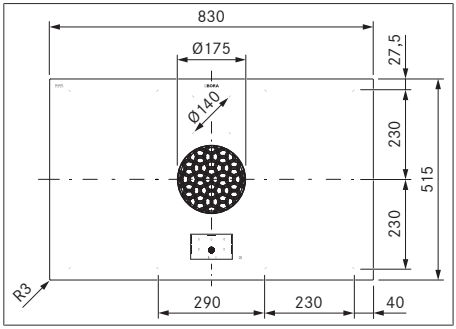


Abb. 4.1 Draufsicht

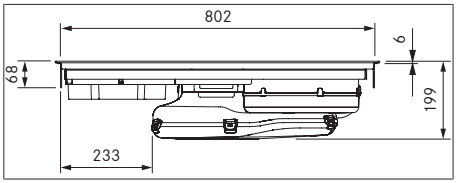


Abb. 4.2 Vorderansicht

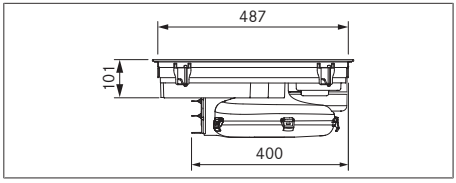


Abb. 4.3 Seitenansicht

4.2 Gerätemaße PUXUM / PUXUMR

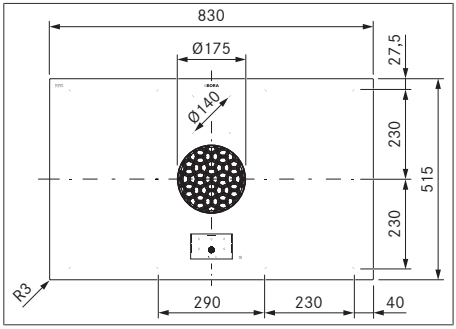


Abb. 4.4 Draufsicht

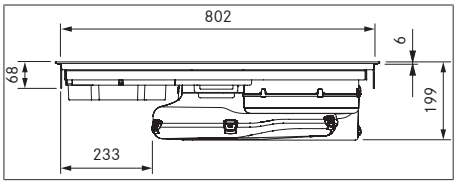


Abb. 4.5 Vorderansicht

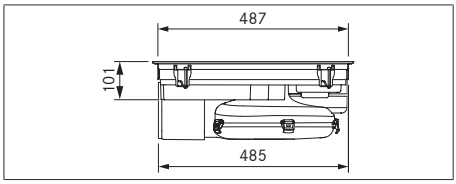


Abb. 4.6 Seitenansicht

4.3 Maße Pure Bedienknebel beleuchtet (optional)

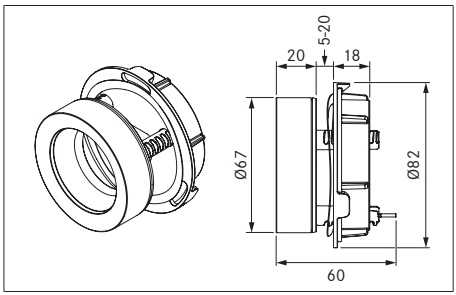


Abb. 4.7 Isometrie und Seitenansicht

5 Gerätebeschreibung

5.1 Modellbeschreibung

Modelle mit glänzender Glaskeramik:

Modell	Produktbezeichnung
PUXAM	X Pure Max Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Abluft
PUXUM	X Pure Max Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Umluft

Modelle mit matter Glaskeramik:

Modell	Produktbezeichnung
PUXAMR	X Pure Max Rough Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Abluft
PUXUMR	X Pure Max Rough Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug - Umluft

5.2 Systembeschreibung

5.2.1 Aufbau

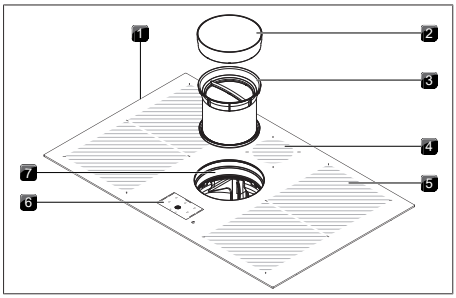


Abb. 5.1 IL-XPureMax-Aufbau

[1] Kochfeld
[2] Einströmdüse
[3] Edelstahl-Fettfilter
[4] Induktionskochzone
[5] Flächeninduktions-Kochzonen (4x)
[6] Display
[7] Einströmöffnung

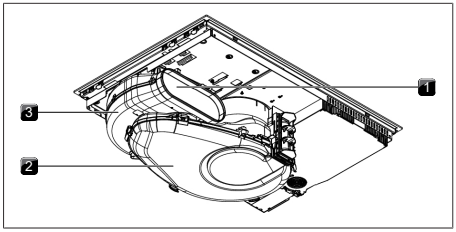


Abb. 5.2 Rückansicht Abluftvariante

[1] Ausblasöffnung
[2] Luftführungsgehäuse
[3] Lüfter

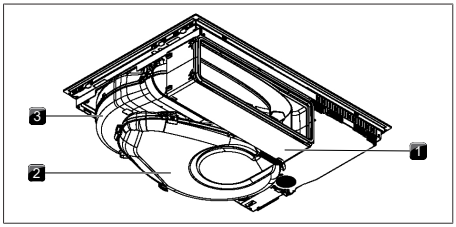


Abb. 5.3 Rückansicht Umluftvariante

[1] Luftreinigungsbox
[2] Luftführungsgehäuse
[3] Lüfter

5.2.2 Bedieneinheit

Touchdisplay mit xControl-Bedienung

Das Gerät wird über ein zentrales, hochauflösendes Touchdisplay bedient. Über das Display können sowohl der Kochfeldabzug als auch die Kochzonen bedient werden. Das Display passt sich automatisch der Bediensituation an und es werden die passenden Bedienelemente eingeblendet. Im Prinzip gibt es drei Modi:

- Bedienung des Systems
- Bedienung des Kochfeldabzugs
- Bedienung der Kochzonen

Bedienmodus Systemfunktionen

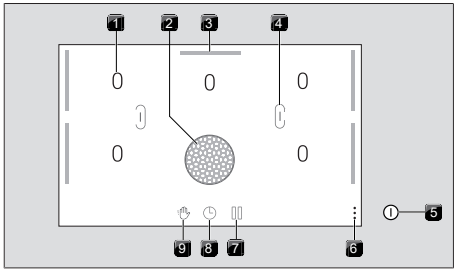


Abb. 5.4 Beispiel-Screen: Display nach dem Einschalten

[1] Kochzonenanzeige
[2] Lüfter-Button
[3] Permanente Leistungsstufenanzeige
[4] Brückenfunktion
[5] Power-Button
[6] Menü
[7] Pausefunktion
[8] Kurzzeitwecker
[9] Reinigungssperre

Bedienmodus Kochfeldabzug (BLAU)

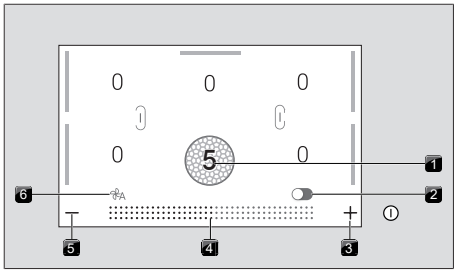


Abb. 5.5 Beispiel-Screen: Steuerung des Kochfeldabzugs

[1] Leistungsstufenanzeige Kochfeldabzug
[2] Abzugsautomatik-Button
[3] Plus
[4] Slider
[5] Minus
[6] Abzugsautomatik

Bedienmodus Kochzonen (ROT)

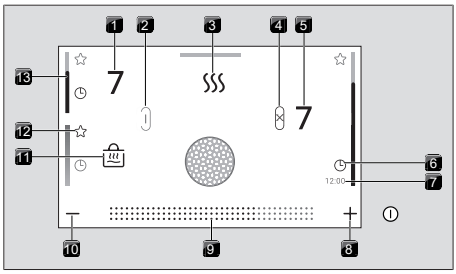


Abb. 5.6 Beispiel-Screen: Bedienung der Kochzonen und Kochfunktionen

[1] Kochzonen-Leistungsstufe
[2] Brückenfunktion inaktiv
[3] Restwärmeanzeige
[4] Brückenfunktion aktiv
[5] Leistungsstufe gebrückte Induktionskochfläche
[6] Kochzonen-Timer
[7] Verbleibende Zeit
[8] Plus
[9] Slider
[10] Minus
[11] aktive Funktion (z.B. Assist Warmhalten)
[12] Assist-Button
[13] Permanente Leistungsstufenanzeige

Die Leuchtkraft der Anzeigen wird vom Gerät automatisch der aktuellen Bediensituation angepasst. Nicht verfügbare Funktionen werden ausgeblendet und inaktive abgedunkelt dargestellt.

Allgemeine Anzeige- und Bedienelemente

	System	Beschreibung
⏻	**Power-Button**	Gerät einschalten/ausschalten
⁘	**Slider**	schnell und einfach Leistungsstufen einstellen
+	**Plus**	Leistungsstufe erhöhen
—	**Minus**	Leistungsstufe verringern
✓	**starten bzw. bestätigen**	Funktion starten oder Einstellung bestätigen
✕	**schließen**	Funktion oder Menüpunkt schließen
◐	**On-/Off-Button**	Funktion aktivieren/deaktivieren
◉	**Lüfter-Button**	in den Bedienmodus für den Kochfeldabzug wechseln
	Hinweise	
⚠	**Fehlermeldung**	siehe Kap. Störungsbehebung
🌡	**Überhitzung**	Display überhitzt

5.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug wird entweder als Abluftsystem oder als Umluftsystem betrieben.

Betriebsart Abluft

Der Kochdunst wird über den Lüfter durch das Kanalsystem ins Freie geleitet.

Betriebsart Umluft

Der Kochdunst wird über den Lüfter in den Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) geleitet. Der Geruchsfilter bindet Geruchsstoffe, die während des Kochvorgangs entstehen. Die so gereinigte Luft wird wieder in den Raum abgegeben.

Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Geruchsfilter in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (Reinigung und Pflege).

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

5.4 Funktionsprinzip Induktionskochfeld

Induktionskochzonen erhitzen das Kochgeschirr mittels eines Magnetfelds. Der Topfboden wird direkt erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt. Kochzonen mit Induktionstechnik funktionieren nur mit geeignetem Kochgeschirr (magnetisierbarer Boden mit ausreichendem Durchmesser).

Leistungsstufen

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

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe anzupassen.

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

Geeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktionskochfelder geeignet.

▶ Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens:

Gerät	Kochzone	Mindestdurchmesser Kochgeschirrboden
X Pure Max	vorne links	110 mm
	hinten links	110 mm
	hinten mittig	80 mm
	vorne rechts	110 mm
	hinten rechts	110 mm

▶ Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Untersetzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.

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

Der Kochgeschirrboden darf keine Wölbung, keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Durch eine Wölbung des Bodens könnte Kochgeschirr nicht erkannt oder überhitzt werden. Scharfe Rillen oder Kanten könnten die Oberfläche des Kochfelds zerkratzen.

Geräusche

Beim Betrieb von Induktionskochfeldern können aufgrund von Material und Verarbeitung des Kochgeschirrs Geräusche entstehen (z.B. Brummen, Prasseln, Pfeifen, Klicken oder Surren).

5.5 Sicherheitseinrichtungen

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte. Ist die Kindersicherung aktiv, wird im Display das Schloss-Symbol angezeigt.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre deaktiviert die Bedienung für 10 Sekunden. In dieser Zeit können Verschmutzungen vom Display entfernt werden. Die Reinigungssperre kann durch antippen und gedrückt halten vorzeitig beendet werden.

Restwärmeanzeige

Ist eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß, wird ⟆ angezeigt. Nach ausreichender Abkühldauer (Temperatur < 55 °C) erlischt die Anzeige.

- ▶ Berühren Sie keine heißen Kochzonen.
- ▶ Legen Sie keine Gegenstände auf heißen Kochzonen ab.

Sicherheitsabschaltung Kochfeldabzug

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

Sicherheitsabschaltung Kochfeld

Jede Kochzone wird nach einer vordefinierten Betriebszeit ohne Änderung der Leistungsstufe automatisch abgeschaltet.

Leistungsstufe(n)	Zeit bis zur Sicherheitsabschaltung
1 / 1,5	600 Minuten
2 – 6	300 Minuten
6,5 – 8,5	120 Minuten
9	60 Minuten
Assist Fry	120 Minuten
Assist Pasta	60 Minuten
Assist Warmhalten	600 Minuten

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung wird die Leistung des Kochfelds reduziert bzw. das Gerät wird komplett abgeschaltet. Der Überhitzungsschutz löst aus, wenn:

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

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

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

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

5.6 Pure Bedienknebel beleuchtet (optional)

Mit den optionalen Pure Bedienknebeln (separat erhältlich) wird zusätzlich eine intuitive und einfache Knebelbedienung ermöglicht. Über die Bedienknebel können ausschließlich die Leistungsstufen für die Kochzonen geregelt werden. Alle anderen Funktionen müssen über das Touchdisplay geregelt werden.

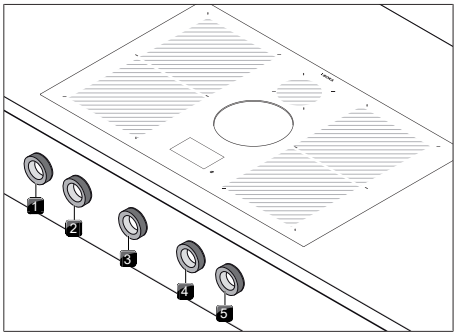


Abb. 5.7 Gerät mit Bedienknebeln

[1] Knebel Kochfläche vorne links
[2] Knebel Kochfläche hinten links
[3] Knebel Kochzone hinten mittig
[4] Knebel Kochfläche hinten rechts
[5] Knebel Kochfläche vorne rechts

Beleuchtungskonzept

Ist eine Kochzone in Betrieb, leuchtet der entsprechende Bedienknebel. Je nach Leistungsstufe wird die Beleuchtung farblich angepasst. Heller beleuchtete Bedienknebel zeigen an, dass die entsprechende Kochzone ausgewählt ist.

6 Funktionsübersicht

Symbol	Systemfunktionen	Beschreibung
	Reinigungssperre	Das Display wird zur Reinigung für 10 Sekunden gesperrt.
	Kurzzeitwecker	Funktion einer Eieruhr
	Pausefunktion	Alle Kochvorgänge werden unterbrochen (max. 10 Minuten).
	Kochfeldabzug	
1-9	**Leistungsstufen**	Leistungsregelung
P	**Powerstufe**	Maximale Abzugsleistung (wird nach 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet)
A	**Abzugsautomatik**	Die Abzugsleistung wird automatisch angepasst.
	Nachlaufautomatik	Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und wird dann automatisch abgeschaltet (Dauer im Kundenmenü einstellbar).
	Filterstandanzeige	Filterstatus abrufen und Filterserviceanzeige zurücksetzen (siehe Kundenmenü)
	Filterserviceanzeige	Der Geruchsfilter muss getauscht werden (nur im Umluftbetrieb).
	Kochfeld	
1-9	**Leistungsstufen**	Exakte Leistungsregelung (inklusive halben Leistungsstufen)
P	**Powerstufe**	Maximale Kochzonenleistung (wird nach 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet)
	Restwärmeanzeige	Wird angezeigt, solange eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist.
	Topferkennung	Kochgeschirr wird automatisch erkannt, fehlendes Kochgeschirr wird angezeigt.
/	**Brückenfunktion (inaktiv)**	Zwei hintereinanderliegende Kochzonen lassen sich zu einer großen Flächenkochzone kombinieren.
	Brückenfunktion (aktiv)	Zwei hintereinanderliegende Kochzonen sind zu einer großen Flächenkochzone verbunden.
	Kochzonen-Timer	Abschaltautomatik für Kochzonen
	Assist-Funktionen	
	Assist-Button	Assist-Funktionen aufrufen
	Fry	Assist-Funktion für temperaturgenaues Braten
	Boil	Assist-Funktion zum Wasser aufkochen
	Schmelzen	Assist-Funktion zum Schmelzen
	Warmhalten	Assist-Funktion zum Warmhalten von Speisen
	Simmern	Assist-Funktion zum Simmern
	Pasta	Assist-Funktion zum Nudeln kochen
	Steam	Assist-Funktion zum Dämpfen von Speisen
	Coffee	Assist-Funktion zum Kaffee kochen in einer Espressokanne

7 Bedienung

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit") und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden (siehe "3 Vermeidung von Sachschäden").

Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn die Filterwechselklappe, der Edelstahlfettfilter und die Einströmdüse eingebaut sind (bei der Umluftvariante auch der Geruchsfilter).

7.1 Touchbedienung

Das Gerät wird über ein zentrales Touchbedienfeld bedient (Touchbedienfeld). Funktionen werden durch kurzes Antippen oder längeres Gedrückthalten (bis zu 8 s) der Touchbereiche sowie durch Wischbewegungen auf dem Slider ausgewählt und eingestellt.

7.2 Gerät ein-/ausschalten

▶ Halten Sie ⏻ gedrückt.

Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet 🔒.

7.3 Kochfeld bedienen

7.3.1 Kochzone auswählen

Sie müssen eine Kochzone auswählen, um Einstellungen vornehmen zu können.

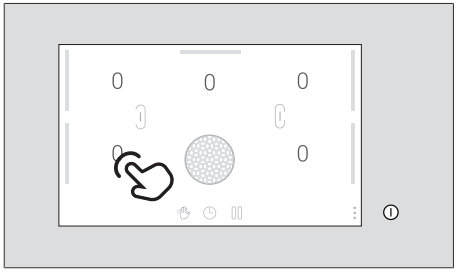


Abb. 7.1 Kochzone auswählen

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige.

7.3.2 Leistungsstufe einstellen

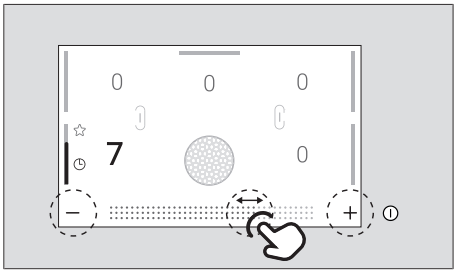


Abb. 7.2 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Nach dem Auswählen der Kochzone kann die Leistungsstufe auf verschiedene Arten eingestellt werden. Die eingestellte Leistungsstufe wird in der jeweiligen Kochzonenanzeige angezeigt.

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige.

▶ Stellen Sie die Leistungsstufe durch Verschieben des Sliders, durch Tippen auf eine Slider-Position oder mit + / — ein.

5 Sekunden nach dem Einstellen einer Leistungsstufe wechselt das Display automatisch wieder zur Standardanzeige (Bedienmodus Systemfunktionen).

7.3.3 Powerstufe ein-/ausschalten

Ist die Powerstufe aktiviert, wird die maximale Leistung der zweiten Kochzone auf derselben Seite bzw. der fünften Kochzone hinten vorübergehend reduziert. Wird für diese Kochzone eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird die Powerstufe der anderen Kochzone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

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

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige.
Sie können die Powerstufe einstellen, indem Sie den Slider ganz nach rechts verschieben, ganz rechts auf den Slider tippen oder mehrmals auf + tippen.

7.3.4 Kochzone ausschalten

▶ Halten Sie die Kochzonenanzeige gedrückt.

Oder:

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige.

▶ Stellen Sie mit dem Slider oder mit — die Leistungsstufe 0 ein.

7.3.5 Bedienknebel verwenden (optional)

Voraussetzung: Das Gerät wurde zusätzlich mit Pure Bedienknebeln ausgestattet.

▶ Drehen Sie den Bedienknebel für die Kochzone, die Sie bedienen wollen, bis zur gewünschten Leistungsstufe.
Die Leistungsstufe wird in der Kochzonenanzeige im Display des Geräts angezeigt. Die Leistung kann auch in Halbstufen geregelt werden.

▶ Wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang für höhere Leistungsstufen oder die Powerstufe.

Über die Bedienknebel können ausschließlich die Leistungsstufen für die Kochzonen geregelt werden.

7.4 Kochfeldabzug bedienen

7.4.1 Kochfeldabzug auswählen

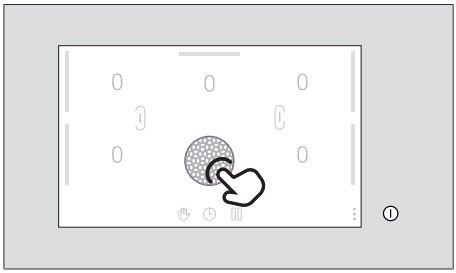


Abb. 7.3 Kochfeldabzug auswählen

▶ Tippen Sie auf .
Der Bedienmodus für den Kochfeldabzug wird aktiviert.
Zusatzfunktionen werden angezeigt.

7.4.2 Leistungsstufe einstellen

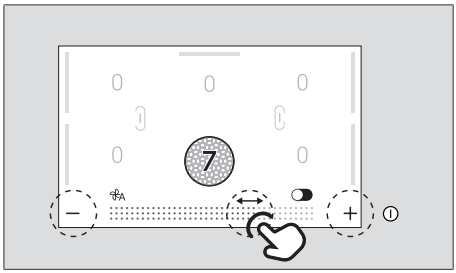


Abb. 7.4 Leistungsstufe für den Kochfeldabzug einstellen

Sie können die Leistungsstufe entweder durch Verschieben des Sliders, durch Tippen auf eine bestimmte Slider-Position oder mit + / — einstellen. Die eingestellte Leistungsstufe wird im Display angezeigt.

7.4.3 Powerstufe ein-/ausschalten

▶ Tippen Sie auf .
Sie können die Powerstufe einstellen, indem Sie den Slider ganz nach rechts verschieben, ganz rechts auf den Slider tippen oder mehrmals auf + tippen.

7.4.4 Abzugsautomatik aktivieren

Bei aktivierter Abzugsautomatik passt sich die Abzugsleistung mit kurzer Verzögerung automatisch an die höchste Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzonen an.

▶ Tippen Sie auf .

▶ Tippen Sie auf .

Die Abzugsautomatik wird beim Ausschalten automatisch wieder deaktiviert.

7.4.5 Kochfeldabzug ausschalten

Der Kochfeldabzug kann auf verschiedene Weise ausgeschaltet werden. Nach dem Ausschalten läuft der Lüfter für eine bestimmte Zeit nach.

▶ Halten Sie gedrückt.

Oder:

▶ Stellen Sie mit dem Slider oder mit — die Leistungsstufe 0 ein.

7.5 Funktionen verwenden

Funktion aktivieren

▶ Tippen Sie auf den Button der Funktion.
Die Funktion wird ausgewählt und es können gegebenenfalls weitere Einstellungen vorgenommen werden (z.B. Zeit einstellen).

Funktion deaktivieren

▶ Halten Sie den Button der Funktion gedrückt.
Die Funktion wird deaktiviert bzw. vorzeitig abgebrochen.

8 BORA Assist

Die BORA Assist-Funktionen sind Programme, die auf bestimmte Gerichte bzw. Kochvorgänge ausgelegt sind und Sie beim Kochen unterstützen.

Auf jeder Kochfeldseite kann maximal eine Assist-Funktion gestartet werden. Die fünfte Kochzone hinten zählt dabei zur rechten Seite.

Ausnahme: Bei einem 1-phasigen Netzanschluss (1x 16 A, 1x 20 A) kann insgesamt nur eine Assist-Funktion gestartet werden.

8.1 Assist-fähiges Kochgeschirr

Die BORA Assist-Funktionen sind nur mit dem dafür vorgesehenen Kochgeschirr nutzbar:
www.bora.com/cookware-recommendations

- ▶ Verwenden Sie für Assist-Funktionen nur das passende Kochgeschirr.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Start von Assist-Funktionen das Kochgeschirr und dessen Inhalt annähernd Zimmertemperatur haben.

8.2 Assist-Funktionen

Das Gerät bietet fünf Speicherplätze für Assist-Funktionen, die unabhängig von der BORA One App genutzt werden können. Die Speicherplätze P1 und P2 sind fest voreingestellt. Die Speicherplätze P3, P4 und P5 lassen sich über die App frei belegen.

Folgende Funktionen stehen am Gerät zur Verfügung:

- Boil – Wasser aufkochen
- Fry – temperaturgenau braten
- Coffee – Kaffee kochen in Espressokanne
- Pasta – Nudeln kochen
- Schmelzen
- Simmern
- Steam – Speisen dämpfen
- Warmhalten

8.2.1 Fry - temperaturgenau braten

Die Assist-Funktion Fry ermöglicht die Einstellung einer exakten Zieltemperatur, die während des gesamten Bratvorgangs konstant gehalten wird. Die Temperatur kann von 120 °C bis 220 °C in 20-°C-Schritten eingestellt werden.

i Wenn die Fry-Funktion auf der rechten Seite des Kochfelds gemeinsam mit der Brückenfunktion genutzt wird, steht die mittlere hintere Kochzone (5. Kochzone) nicht zur Verfügung.

- ▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige der Assist-Kochzone.
- ▶ Stellen Sie mit dem Slider oder mit + / — die gewünschte Temperatur ein.

Richtwerte für Gartemperaturen

Tätigkeit	Temperatur °C
Dünsten von Gemüse und Früchten	120 - 140
Spiegeleier, Omelette, Rührei	140 - 160
Mehlspeisen, Pancake, Pfannkuchen, Blinis, Palatschinken, Crêpe, Kaiserschmarren	160 - 180
Fleisch braten, Grillgemüse, panierte Lebensmittel (Fisch, Schnitzel, Gemüse), Braten von Obst	180 - 200
Steak braten, Garnelen, Fischfilet, Bratkartoffeln	200 - 220

8.2.2 Boil - Wasser aufkochen

Mit der Assist-Funktion Boil lässt sich Wasser kontrolliert zum Kochen bringen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, wird die Kochzone automatisch deaktiviert und ein Signalton ertönt.

- ▶ Füllen Sie das Assist-fähige Kochgeschirr mit Wasser.
  Die Füllhöhe sollte 6 bis 8 cm betragen, unabhängig vom Topfdurchmesser.
- ▶ Starten Sie die Funktion.

8.2.3 Schmelzen

Die Assist-Funktion Schmelzen ermöglicht optimal temperiertes Schmelzen von Lebensmitteln bei ungefähr 40 °C.

8.2.4 Warmhalten

Die Assist-Funktion Warmhalten unterstützt mit einer Temperatur von ca. 75 °C das Warmhalten von Speisen, ohne der Gefahr des Anbrennens.

i Um die angegebene Temperatur einzuhalten, muss ein Kochgeschirrdeckel verwendet werden.

8.2.5 Simmern

Durch die Assist-Funktion Simmern können Speisen knapp unter dem Siedepunkt bei einer Temperatur von ungefähr 95 °C gegart werden.

8.2.6 Pasta - Nudeln kochen

Die Assist-Funktion Pasta unterstützt die Zubereitung von Nudeln und verhindert ein Überkochen. Ein zusätzlicher Timer sorgt für ein exaktes Abschalten der

Kochzone nach Ablauf der eingestellten Kochzeit. Dieser Timer kann in einem kurzen Zeitintervall verlängert werden.

▶ Füllen Sie das Assist-fähige Kochgeschirr mit Wasser.

Die Füllhöhe sollte 6 bis 8 cm betragen, unabhängig vom Topfdurchmesser.

▶ Starten Sie die Funktion.

8.2.7 Steam - Speisen dämpfen

Die Assist-Funktion Steam unterstützt das sanfte Dämpfen von Lebensmitteln durch kontinuierliches Umströmen des Garguts mit heißem Dampf.

▶ Füllen Sie das Assist-fähige Kochgeschirr mit Wasser.

Die Füllhöhe sollte mindestens 3 cm betragen, unabhängig vom Topfdurchmesser.

▶ Starten Sie die Funktion.

8.2.8 Coffee – Kaffee kochen

Mit der Assist-Funktion Coffee kann Kaffee in einer Espressokanne gekocht werden.

Die Espressokanne muss für Induktionskochfelder geeignet sein.

Die Coffee-Funktion kann nur bei der mittleren hinteren Kochzone (5. Kochzone) verwendet werden.

▶ Ermitteln Sie die benötigte Wassermenge ihrer Espressokanne.

▶ Befüllen Sie die Espressokanne und stellen Sie sie auf die Assist-Kochzone.

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige.

▶ Tippen Sie auf ☆.

▶ Wählen Sie die Assist-Funktion Coffee.

Die Assist-Funktion ist mit folgender Wasserfüllmenge voreingestellt:

Kochzone	Füllmenge
Kochzone hinten mittig (Ø 140 mm)	280 ml

▶ Stellen Sie mit dem Slider (± 100 ml) oder mit + / — (± 10 ml) die tatsächliche Wassermenge ein.

Die eingestellte Wassermenge wird automatisch für den nächsten Kochvorgang gespeichert und der Timer entsprechend angepasst.

▶ Starten Sie die Funktion.

Tipps und Tricks

Kaffee ist zu früh fertig:

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

Kaffee läuft nicht komplett durch:

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

8.3 Garprogramm anpassen

Bei aktiven Assist-Funktionen können Sie die vorgegebene Leistungsstufe oder den Kochzonen-Timer ändern und die Garzeit nach Ablauf der Funktion bei Bedarf verlängern.

Leistungsstufe ändern

Verfügbar bei Fry, Steam und Pasta.

Die vorgegebene Leistungsstufe kann um eine Stufe nach oben oder unten korrigiert werden.

▶ Tippen Sie auf die Kochzonenanzeige der Assist-Kochzone.

▶ Korrigieren Sie die Leistungsstufe mit dem Slider oder mit + / —.

8.4 Assist-Funktion abbrechen

Assist-Funktionen können jederzeit abgebrochen werden.

▶ Drücken Sie ☆ oder halten Sie die Kochzonenanzeige länger gedrückt.

9 Kundenmenü

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet, alle Kochzonen und der Kochfeldabzug sind inaktiv und es ist keinerlei Restwärme vorhanden.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
⋮	**Menü-Button**	Menü aufrufen
	Sprache	Display-Sprache einstellen
	Lautstärke	Signaltonlautstärke einstellen
	Helligkeit	Display-Helligkeit einstellen
/	**Kindersicherung**	Kindersicherung einschalten/ausschalten
	Topferkennung	automatische Topferkennung aktivieren/ deaktivieren
	Filter	Filterstatus abrufen und Filterserviceanzeige zurücksetzen
	Abzug	Dauer des Nachlaufs einstellen
	Werkseinstellungen	auf Werkseinstellungen zurücksetzen
	Systeminfo	detaillierte Systeminformationen

Kundenmenü aufrufen

▶ Tippen Sie auf den Menü-Button ⋮.

Navigation

▶ Wischen Sie horizontal über das Display bis zum gewünschten Menüpunkt.

Einstellungen vornehmen

▶ Tippen Sie auf die gewünschte Einstellung.

▶ Bestätigen Sie die getätigte Einstellung (✓).

Kundenmenü beenden

▶ Schließen Sie das Menü (✕).

10 Reinigung und Pflege

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit") und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden (siehe "3 Vermeidung von Sachschäden").

▶ Stellen Sie sicher, dass für die Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen.

▶ Halten Sie die empfohlenen Reinigungs- und Pflegezyklen ein. Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

Empfohlene Reinigungs- und Pflegezyklen

Komponente	Reinigungs- und Pflegezyklen
Bedienfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung.
Kochfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung.
Kochfeldabzug	Wöchentlich
Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter	Nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen, mindestens aber wöchentlich und beim Wechsel des Geruchsfilters.
Luftführungs-gehäuse	Alle 6 Monate oder bei Wechsel des Geruchsfilters.
Geruchsfilter (nur bei Umluft)	Filterwechsel bei Geruchsbildung, nachlassender Abzugsleistung, oder wenn die Filterserviceanzeige angezeigt wird.

10.1 Reinigungsmittel

▶ Verwenden Sie keine chemisch aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray).

▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.

▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme oder Scheuermittel.

ⓘ Durch aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Topfböden wird die Oberfläche beschädigt und es entstehen dunkle Flecken.

10.2 Pflege

▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.

▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.

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 weichen Kochgeschirrmaterialien oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Heben Sie Kochgeschirr immer an (nicht ziehend bewegen), um Kratzer und Abrieb an der Geräteoberfläche zu vermeiden. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

10.3 Kochfeld reinigen

Voraussetzung: Spezieller Glaskeramik-Schaber und geeignete Reinigungsmittel.

Planmäßige Reinigung

- ▶ Entfernen Sie gegebenenfalls grobe Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber.
- ▶ 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.

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.

Oberflächliche Reinigung während des Betriebs

- ▶ Entfernen Sie Körner, Krümel oder Ähnliches immer sofort, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Entfernen Sie anhaftende geschmolzene Reste aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltigen Speisen sofort mit einem Glaskeramik-Schaber von der heißen Kochzone, um ein Einbrennen zu vermeiden.

10.4 Kochfeldabzug reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen des Abzugsystems mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger.
- ▶ Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).

10.4.1 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter reinigen

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

Einströmdüse entnehmen

Voraussetzung: Der Kochfeldabzug ist ausgeschaltet.

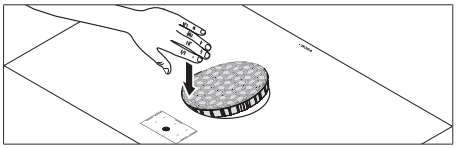


Abb. 10.1 Einströmdüse mit Kippmechanismus entnehmen

Edelstahl-Fettfilter entnehmen

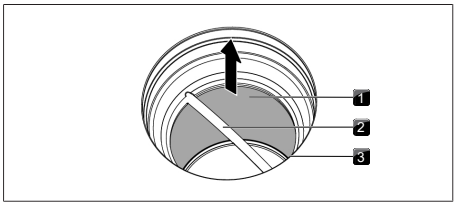


Abb. 10.2 Edelstahl-Fettfilter entnehmen

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

Reinigung von Hand

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

Reinigung im Geschirrspüler

- ▶ Stellen Sie die Komponenten so in den Geschirrspüler, dass sich kein stehendes Wasser sammeln kann.
- ▶ Wählen Sie ein Spülprogramm von maximal 65 °C.

Der Edelstahl-Fettfilter muss ersetzt werden, wenn er sich nicht mehr vollständig reinigen lässt (Zubehör).

Einbau der Komponenten

Setzen Sie nur trockene und saubere Komponenten in das Gerät ein.

- Gehen Sie zum Einbau der Komponenten in umgekehrter Reihenfolge vor.

10.4.2 Flüssigkeiten im Gerät entfernen

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

- 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.
- Entfernen Sie die Flüssigkeiten im Luftführungsgehäuse.
- Schalten Sie zur Trocknung des Geruchsfilters und der Kanalteile den Kochfeldabzug kurzzeitig mindestens mit der Leistungsstufe 5 ein.

10.5 Luftführungsgehäuse reinigen

Das Luftführungsgehäuse befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes im Unterschrank. An der Oberfläche des Luftführungsgehäuses können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände anlagern.

Luftführungsgehäuse öffnen

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

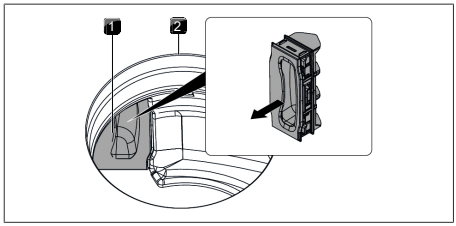


Abb. 10.3 Filterwechselklappe entfernen

[1] Filterwechselklappe **[2]** Einströmöffnung

- Öffnen Sie die 6 umlaufend angebrachten Verriegelungen.
- Nehmen Sie den Gehäuseboden ab.
- Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse und den Gehäuseboden mit einem milden Reinigungsmittel.

Luftführungsgehäuse schließen

- Positionieren Sie den Gehäuseboden mit Hilfe der 3 umlaufend angeordneten Zentrierzapfen.
- Drücken Sie den Gehäuseboden nach oben in die Dichtnut.
- Verschließen Sie die 6 Verriegelungen.
- Prüfen Sie den korrekten Sitz des Gehäusebodens.
- Setzen Sie die Filterwechselklappe ein.
- Prüfen Sie den korrekten Sitz der Filterwechselklappe.
- Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.

10.6 Geruchsfilter austauschen

Der Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) muss getauscht werden, wenn nach dem Einschalten „Filterwechsel“ angezeigt wird. Filter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage shop.bora.com.

Geruchsfilter entnehmen

- Entfernen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter.
- Ziehen Sie im Inneren der Einströmöffnung die Filterwechselklappe aus der Öffnung des Filtergehäuses.
- Greifen Sie den Geruchsfilter an der Griffschlaufe und ziehen Sie ihn so weit wie möglich heraus.

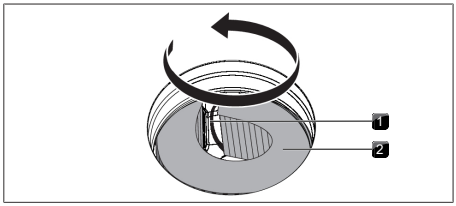


Abb. 10.4 Geruchsfilter aus dem Filtergehäuse drehen

[1] Griffschlaufe **[2]** Geruchsfilter

- Ziehen Sie den Geruchsfilter nach oben und mit einer Drehbewegung vollständig aus der Einströmöffnung.

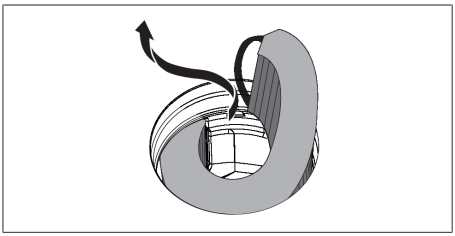


Abb. 10.5 Geruchsfilter aus der Einströmöffnung entnehmen

Geruchsfilter einsetzen

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung.
- ▶ Richten Sie den Geruchsfilter anhand der aufgedruckten Symbole korrekt aus (Pfeil links, Griffschlaufe rechts, TOP = oben).
- ▶ Greifen Sie den Geruchsfilter an beiden Enden.
- ▶ Biegen Sie den Geruchsfilter zu einer zylindrischen Form.

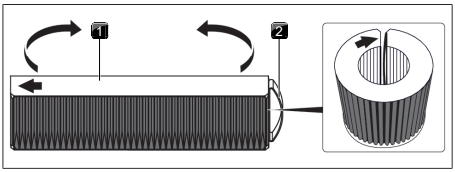


Abb. 10.6 Geruchsfilter

[1] Geruchsfilter Oberseite **[2]** Griffschlaufe

- ▶ Kippen Sie den Geruchsfilter leicht und setzen Sie ihn in die Einströmöffnung ein.

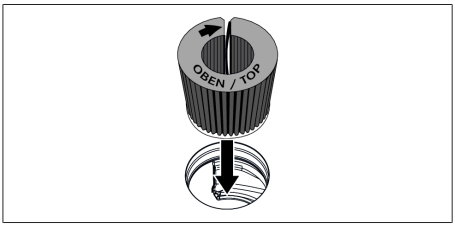


Abb. 10.7 Geruchsfilter in die Einströmöffnung einsetzen

- ▶ Führen Sie das linke Ende des Filters in die Öffnung des Filtergehäuses ein.
- ▶ Schieben Sie den Geruchsfilter bis zum Anschlag in das Filtergehäuse (Sie können dafür mit einem Finger in die Lamellen greifen und den Filter schrittweise in das Gehäuse schieben).

  Die Endposition des Geruchsfilters ist erreicht, wenn der Filter komplett in das Filtergehäuse eingeschoben ist.

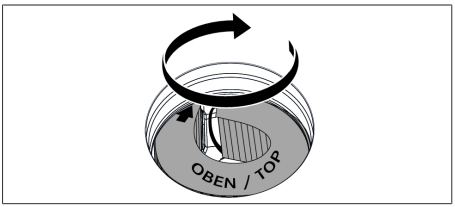


Abb. 10.8 Geruchsfilter in Endposition platzieren

- ▶ Setzen Sie die Filterwechselklappe wieder ein und prüfen Sie den korrekten Sitz.

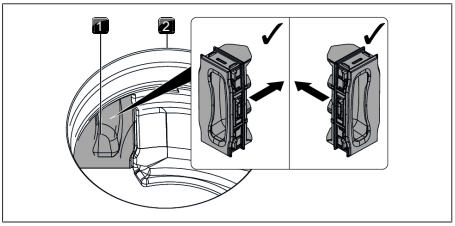


Abb. 10.9 Filterwechselklappe einsetzen

[1] Filterwechselklappe **[2]** Einströmöffnung

- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse ein.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (siehe Kundenmenü).

11 Störungsbehebung

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sicherung/Sicherungsautomat defekt	Sicherung wechseln; Sicherungsautomat wieder einschalten
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus	BORA Service Team kontaktieren
	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft prüfen lassen
Geruchsbildung beim Betrieb eines Neugeräts	normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
eine Kochzonenanzeige zeigt	kein oder ungeeignetes Kochgeschirr	geeignetes Kochgeschirr in der passenden Größe verwenden (siehe "5 Gerätebeschreibung")
Leistungsstufen werden angezeigt, Gerät heizt jedoch nicht (gilt für eine Kochfeldseite)	Technischer Defekt	BORA Service Team kontaktieren
vorzeitiger Abbruch der Powerstufe	Überhitzungsschutz hat ausgelöst (siehe " Sicherheitseinrichtungen")	Gerät abkühlen lassen
verschlechterte Abzugsleistung des Kochfeldabzugs	Fettfilter stark verunreinigt	Fettfilter reinigen oder austauschen
	Geruchsfilter stark verunreinigt (nur bei Umluft)	Geruchsfilter austauschen
	Gegenstand im Luftführungsgehäuse (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
E231, E232, E281 wird angezeigt	Gerätekomponenten sind überhitzt	Gerät abkühlen lassen
Er2101, Er2102, Er2161, Er2162, Er91D1, Er92D1, Er93D1 wird angezeigt	Überhitzungsschutz hat ausgelöst (siehe " Sicherheitseinrichtungen")	Gerät abkühlen lassen
Er301 wird angezeigt	Gegenstand auf dem Display	Gegenstand entfernen
	Wasser auf dem Display	Display reinigen
ES86, EC87 wird angezeigt	Problem mit Kochgeschirr	Anderes Kochgeschirr verwenden
Er6281 wird angezeigt	Kochgeschirr wurde nicht korrekt erkannt	sämtliches Kochgeschirr entfernen und neu platzieren
E59B1, E59B2, E59B3 wird angezeigt	Fehler in der Datenübertragung	ggf. Bedienknebel neu anschließen
		BORA Service Team kontaktieren
Kochzone/Kochfeld schaltet sich automatisch aus	für eine Kochzone wurde die maximale Betriebsdauer überschritten	Kochzone wieder in Betrieb nehmen
Kühlgebläse des Kochfeldes läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange nach, bis das Kochfeld abgekühlt ist	Abwarten bis Kühlgebläse automatisch abschaltet
wird angezeigt (nur bei Umluft)	Standzeit des Geruchsfilters erreicht	neuen Geruchsfilter einsetzen (siehe "10.6 Geruchsfilter austauschen")
Bedienknebel funktionieren nicht	Fensterkontaktschalter hat ausgelöst	Fenster öffnen
	Bedienknebel defekt oder oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren

Bei den Fehlercodes kann zusätzlich ein Komponentenindex angezeigt werden (z.B. E231-30). Dieser ermöglicht im Servicefall eine schnelle Lokalisierung des Fehlers.

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team und geben Sie den gegebenenfalls angezeigten Fehlercode und das Modell an (siehe "15 Service").
- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit") und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden (siehe "3 Vermeidung von Sachschäden").

12 Montage

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit") und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden (siehe "3 Vermeidung von Sachschäden").

12.1 Allgemeine Montagehinweise

Das Netzanschlusskabel muss bauseits zur Verfügung gestellt werden.

Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herden, Backöfen, sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.

Die Auflageflächen der Arbeitsplatten und Wandabschlussleisten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.

Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln und gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.

Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.

Zum dauerhaften Erhalt der Leistungsfähigkeit und um ein Überhitzen zu vermeiden, muss unterhalb von Kochfeldern für eine ausreichende Belüftung gesorgt werden.

Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

12.1.1 Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzugs in der Abluftvariante mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte

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.

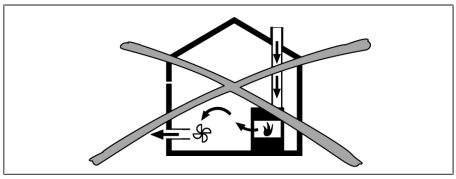


Abb. 12.1 Abluftmontage – nicht zulässig

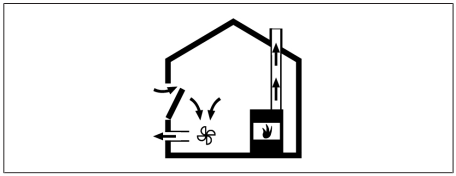


Abb. 12.2 Abluftmontage – korrekt

▶ Stellen Sie bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs mit einer Feuerstätte für den Aufstellraum sicher, dass...

- ...der Unterdruck maximal 4 Pa beträgt;
- ...eine sicherheitstechnische Einrichtung (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) eingesetzt wird, die eine ausreichende Frischluftzufuhr 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.

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

12.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Montageklemmen	4
Dichtungsband	1
Höhenausgleichsplattenset	1
Beutel mit diversen Montage-Kleinteilen	1
zusätzlicher Lieferumfang PUXUM, PUXUMR	

Lieferumfang	Anzahl
Geruchsfilter (Aktivkohlefilter)	1
Schablone für Rückwandausschnitt	1

Lieferumfang prüfen

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

12.3 Werkzeuge und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Geräts benötigen Sie unter anderem folgendes Werkzeug:

- Stich- oder Handsäge
- Schraubendreher/Schlüssel Innensechsrund (Torx) 20
- Schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse
- Schablone für Rückwandausschnitt (nur bei Umluft)

12.4 Montagevorgaben

12.4.1 Montageabstände

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

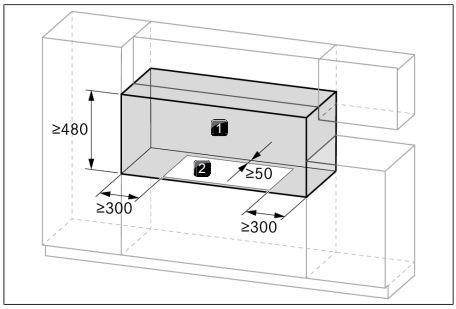


Abb. 12.3 Erforderlicher Freiraum

[1] Erforderlicher Freiraum **[2]** Arbeitsplattenausschnitt

12.4.2 Möbel-Mindestmaße

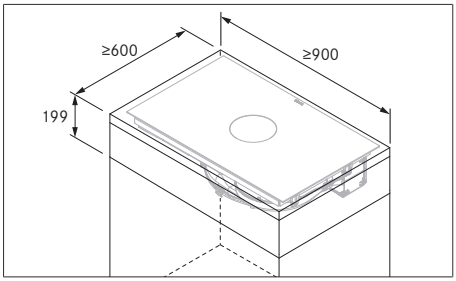


Abb. 12.4 Möbel-Mindesmaße X Pure Max

12.4.3 Hinweise zum Küchenmöbel

- 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 Schubläden bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
- Je nach Einbausituation müssen die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

Falls ein Zwischenboden (Kabelschutzboden) 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.

Zusätzlicher Hinweis für die Montage mit Bedienknebeln

Vom Verbau der Bedienknebel auf metallischen Frontblenden wird abgeraten.

12.5 Arbeitsplattenausschnitt

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.

12.5.1 Ausschnittsmaße

Flächenbündige Montage

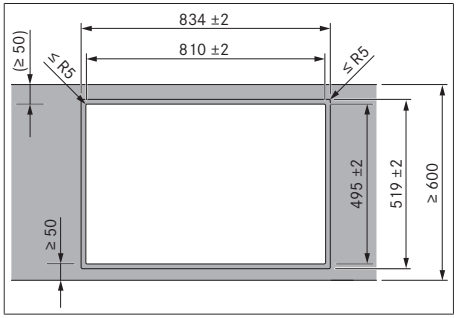


Abb. 12.5 Ausschnittsmaße bei flächenbündiger Montage

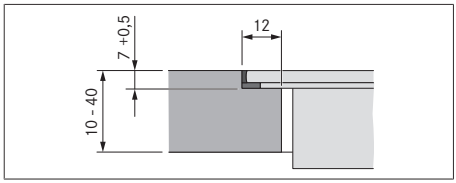


Abb. 12.6 Falzmaß bei flächenbündiger Montage

Aufsatzmontage

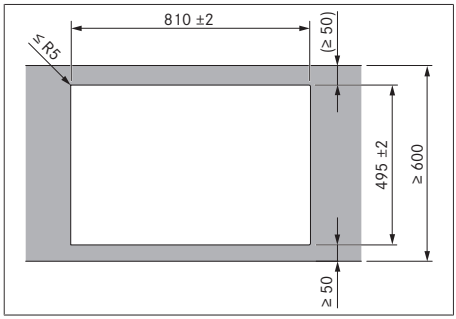


Abb. 12.7 Ausschnittsmaße bei Aufsatzmontage

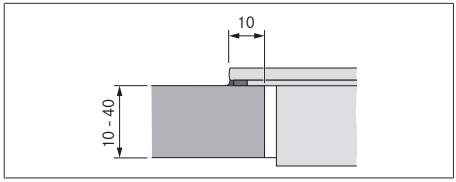


Abb. 12.8 Auflagemaß bei Aufsatzmontage

Zusätzliche Vorgaben für die Montage mit Bedienknebeln (optional)

▶ Beachten Sie bei der Montage mit Bedienknebeln unbedingt den Mindestabstand zwischen dem Arbeitsplattenausschnitt und der Vorderkante der Frontblende.

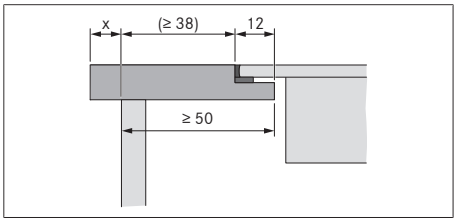


Abb. 12.9 Abstand zur Vorderkante der Frontblende bei flächenbündiger Montage

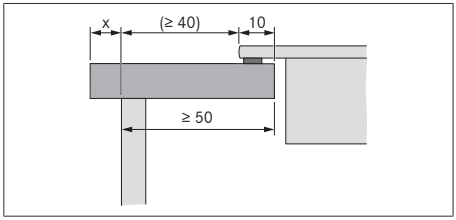


Abb. 12.10 Abstand zur Vorderkante der Frontblende bei Aufsatzmontage

▶ Beachten Sie bei der Montage mit Bedienknebeln die Mindest-Arbeitsplattentiefe in Verbindung mit einem Arbeitsplattenüberstand.

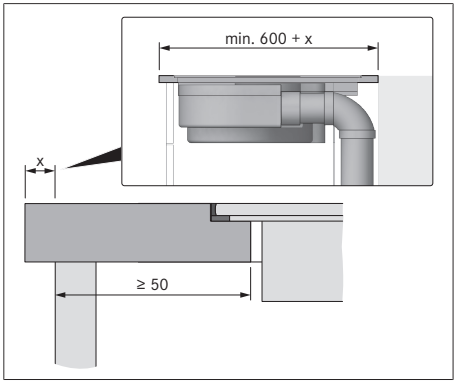


Abb. 12.11 Arbeitsplattentiefe in Verbindung mit einem Arbeitsplattenüberstand

12.6 Küchenmöbel vorbereiten Abluftvariante

Bei der Ausführung der Abluftleitung müssen die staatlichen und regionalen Gesetze und Vorschriften beachtet werden.

Eine ausreichende Versorgung mit Zuluft muss sichergestellt sein.

Die Abluft muss in entsprechenden Abluftkanälen nach außen geführt werden.

Der Mindestquerschnitt der Abluftkanäle muss 176 cm^2 betragen, dies entspricht einem Rundrohr mit 150 mm Durchmesser oder dem BORA Ecotube Kanalsystem.

In der Regel sind mit dem integrierten Lüfter bis zu 6 Meter Kanalstrecke mit sechs 90°-Bögen oder 8 Meter mit vier 90°-Bögen oder 10 Meter mit zwei 90°-Bögen realisierbar.

Keine Kompatibilität mit BORA Universallüftern.

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

12.6.1 Küchenmöbel anpassen

- Die Rückwand des Unterschrankes muss für den Abluftkanal angepasst werden.
- Für den Abluftkanal muss hinter der Korpuswand ein Freiraum von 120 mm eingeplant werden.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich.

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 den erforderlichen Einbaumaßen an.

12.6.2 Einbaumaße

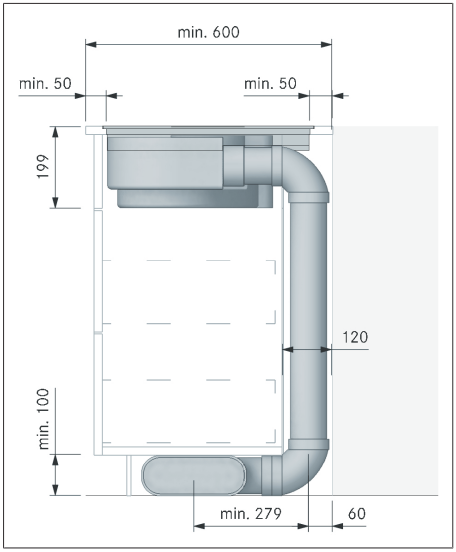


Abb. 12.12 Einbaumaße Abluft, Arbeitsplattentiefe 600 mm

12.7 Küchenmöbel vorbereiten Umluftvariante

12.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel

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

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

▶ Der Querschnitt der Rückströmöffnung muss mit ≥ 500 cm^2 pro Kochfeldabzug ausgeführt werden.

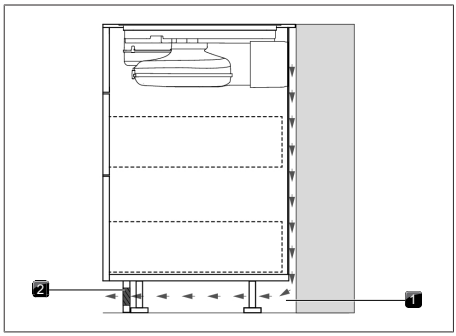


Abb. 12.13 Rückströmöffnung im Sockelbereich

[1] Rückströmende Umluft **[2]** Rückströmöffnung in der Sockelblende ≥500 cm²

12.7.2 Montagevarianten A und B für Umluftgeräte

Für Umluftgeräte stehen 2 Montagevarianten zur Verfügung:

A: Unterschrank mit durchgehender Rückwand

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

Das bedeutet für die Montage:

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

B: Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes

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

Das bedeutet für die Montage:

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

12.7.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten

- 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.
- Für die Rückströmöffnung muss ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand eingehalten werden.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich.

Möbelrückwand anpassen

- ▶ Passen Sie die Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an.
- ▶ Versetzen Sie gegebenenfalls die Rückwand.
- ▶ Verlängern Sie gegebenenfalls die Rückwand in der Höhe damit der Korpus nach vorne verschlossen ist.
- ▶ Richten Sie die Schablone an der Möbelrückwand anhand der Markierungen und Angaben aus.
- ▶ Zeichnen Sie den Rückwand-Ausschnitt an.
- ▶ Sägen Sie den Rückwand-Ausschnitt aus.

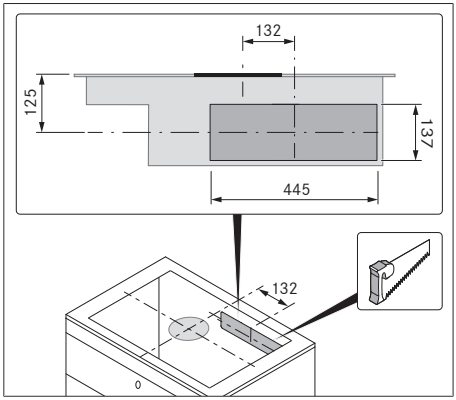


Abb. 12.14 Rückwand-Ausschnitt

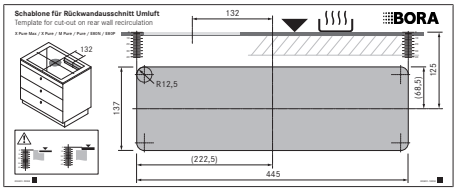


Abb. 12.15 Schablone für Rückwand-Ausschnitt

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

12.7.4 Einbaumaße Montagevariante A

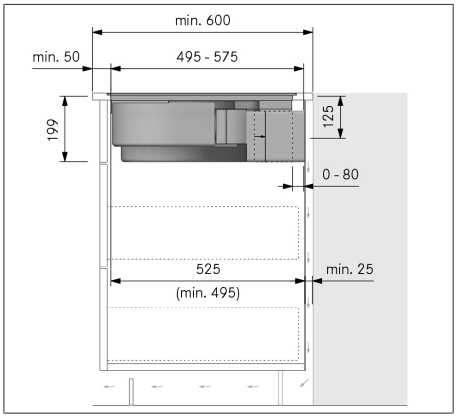


Abb. 12.16 Einbaumaße bei Umluft, Montagevariante A

12.7.5 Teleskopauszug der Luftreinigungsbox verlängern

Mit dem Teleskopauszug wird der Kanalanschluss an die Korpusrückwand hergestellt. Ein Abstand von max. 80 mm zwischen Kochfeld und Korpusrückwand kann damit flexibel überbrückt werden. Ab einer Arbeitsplattentiefe von 675 mm muss in der Montagevariante A der Teleskopauszug mit dem Zubehör-Artikel PULBTA verlängert (+ max 105 mm) werden.

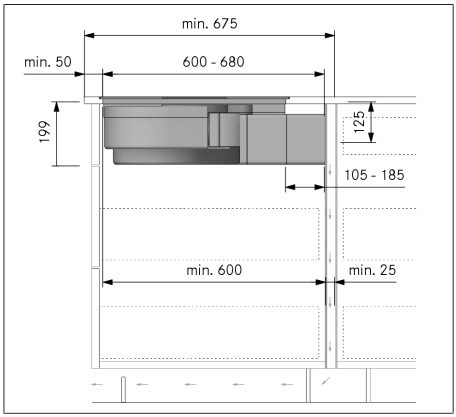


Abb. 12.17 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante A, Arbeitsplattentiefe ab 675 mm

▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband am Teleskopauszug.

▶ Montieren Sie die Verlängerung PULBTA auf den Teleskopauszug.

▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband an der Verlängerung PULBTA.

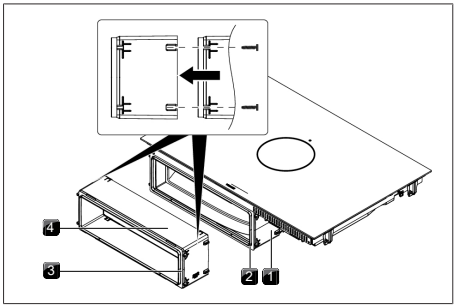


Abb. 12.18 Verlängerung des Teleskopauszuges

[1] Teleskopauszug
[2] Klebeband
[3] Klebeband
[4] Verlängerung PULBTA

12.7.6 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten

- Unterhalb des Kochfeldes muss ein Zwischenboden vorgesehen werden.
- Die Korpusrückwand muss oben bündig mit dem Zwischenboden abschließen, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Für die Rückströmöffnung muss ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand eingehalten werden.

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.

12.7.7 Einbaumaße Montagevariante B

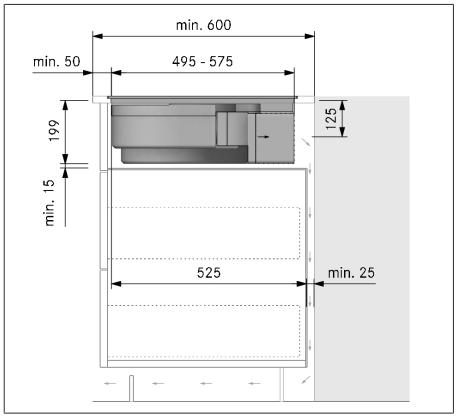


Abb. 12.19 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante B, Arbeitsplattentiefe 600 mm

12.8 Bedienknebel montieren (optional)

Voraussetzung: Das Gerät wird zusätzlich mit Pure Bedienknebeln ausgestattet [Pure Bedienknebel beleuchtet sind als Set (5 Stück) separat erhältlich].

Lieferumfang

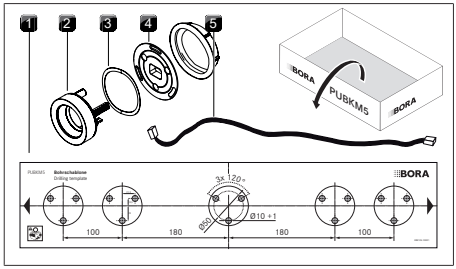


Abb. 12.20 Lieferumfang Pure Bedienknebel beleuchtet Set (5 Stück)

[1] Bohrschablone
[2] Bedienknebel (5x)
[3] Wellenfeder (5x)
[4] Befestigungsmutter (5x)
[5] Anschlusskabel 0,5 m (5x)

Empfohlene Vorgehensweise

1. Frontblende von Küchenmöbel demontieren
2. Bedienknebel in Frontblende einbauen
3. Gerät in Küchenmöbel einbauen
4. Anschlusskabel an den Bedienknebeln anschließen
5. Anschlusskabel am Gerät anschließen
6. Frontblende montieren

Einbau der Bedienknebel in die Frontblende

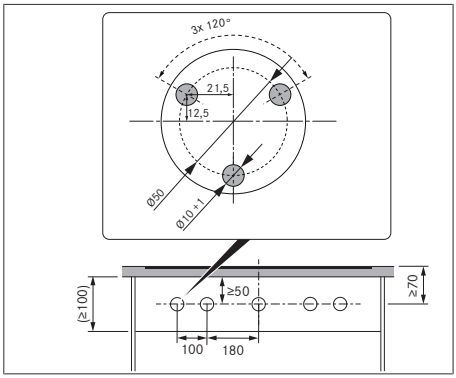


Abb. 12.21

Führen Sie die Blendenbohrungen am besten in einer entsprechend ausgestatteten Werkstatt aus.

Die Blendenbohrungen dürfen keinesfalls direkt am Küchenmöbel durchgeführt werden, wenn das Gerät bereits eingebaut ist.

Bei Frontblenden mit mehr als 20 mm Stärke muss auf der Rückseite ausgefräst werden, damit die Bedienknebel montiert werden können.

Ab einer Frontblenden-Höhe von 100 mm und mindestens 70 mm Abstand zwischen Oberkante Arbeitsplatte und der Bedienknebel-Mitte können die Bedienknebel problemlos vertikal zentriert werden.

- ▶ Platzieren Sie die Bohrschablone zentriert auf der Frontblende.
- ▶ Richten Sie dafür die Frontblende anhand der Markierungen und Angaben aus (vertikal zentriert, horizontal mittig zum Kochfeld).
- ▶ Fixieren Sie die Bohrschablone mit geeignetem Klebeband.
- ▶ Markieren Sie die Bohrungen mit einem geeigneten Werkzeug (z.B. Vorstecher).
- ▶ Bohren Sie anhand der gesetzten Markierungen mit einem Bohrer Ø10+1 mm die Befestigungslöcher für die Bedienknebel.

- Achten Sie darauf, dass die Bohrungen präzise, gerade und im 90° Winkel zur Frontblende ausgeführt werden.
- Entfernen Sie die Bohrschablone.

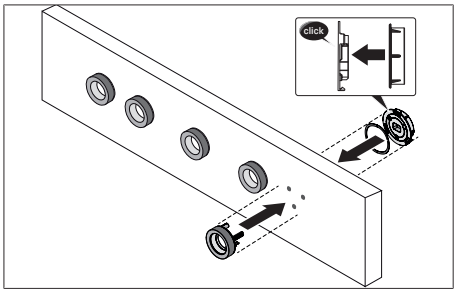


Abb. 12.22 Bedienknebel montieren

- Stecken Sie die Bedienknebel von vorne durch die gebohrten Löcher in der Frontblende.
- Stecken Sie jeweils eine Wellenfeder von hinten auf den Bedienknebel.
- Schrauben Sie die Befestigungsmuttern von hinten auf die Bedienknebel.
- Ziehen Sie die Befestigungsmuttern fest.

12.9 Gerät vorbereiten

Dichtungsband anbringen

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

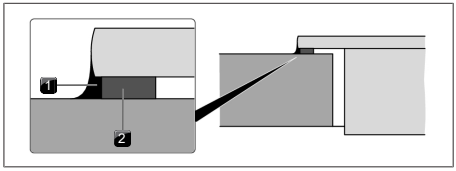


Abb. 12.23 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

[1] Silikondichtmasse **[2]** Dichtungsband

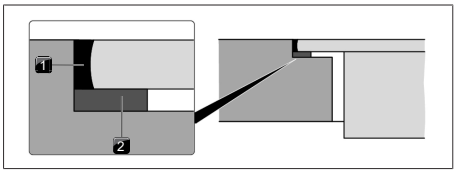


Abb. 12.24 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

[1] Silikondichtmasse **[2]** Dichtungsband

Montageklemmen anbringen

- Schieben Sie auf den Kochfeldseiten je 2 Montageklemmen bis zum Anschlag in die vorgesehenen Haltelaschen.

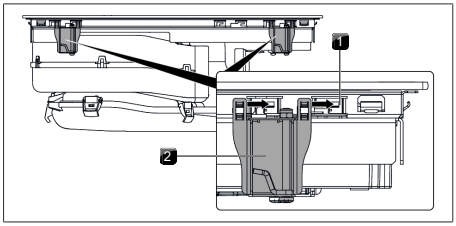


Abb. 12.25 Montageklemmen anbringen

[1] Haltelaschen **[2]** Montageklemmen

12.10 Kochfeld montieren

12.10.1 Kochfeld einsetzen

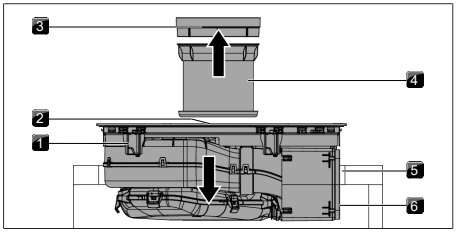


Abb. 12.26 Kochfeld mittig einsetzen

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

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

- ▶ Setzen Sie das Kochfeld mittig in den Arbeitsplattenausschnitt ab.
- ▶ Richten Sie das Kochfeld exakt aus.

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

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

Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

Um ein Verrutschen zu verhindern, sind die Höhenausgleichsplatten selbstklebend.

- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband.

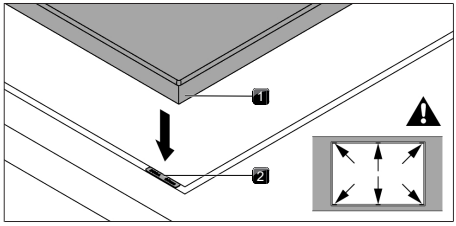


Abb. 12.27 Positionierung der Höhenausgleichsplatten

[1] Kochfeld **[2]** Höhenausgleichsplatte

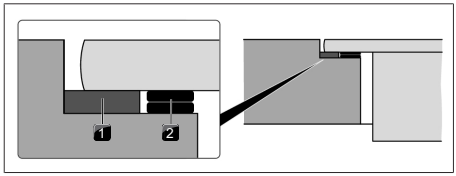


Abb. 12.28 Höhenausgleichsplatten

[1] Dichtungsband **[2]** Höhenausgleichsplatte

12.10.2 Kochfeld befestigen

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

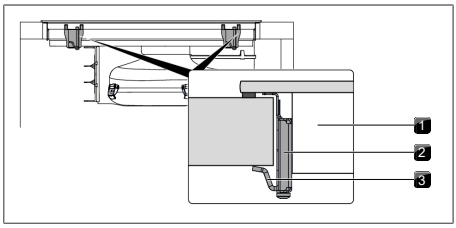


Abb. 12.29 Kochfeld mittig befestigen

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

12.10.3 Abluftkanal anschließen

Das Kanalsystem muss am Gerät spannungs- und belastungsfrei montiert werden.

Achten Sie beim Anbringen von Dichtungen darauf, dass sie im komprimierten Zustand luftdicht mit dem Anschlusskanalstück verschließen.

- ▶ Verwenden Sie nur BORA Ecotube Kanalteile.
- ▶ Verwenden Sie keine Flex- oder Gewebeschläuche.
- ▶ Ziehen Sie die Dichtung auf die Ausblasöffnung des Gerätes auf. Die Dichtung muss dafür leicht gedehnt werden.
- ▶ Schieben Sie das zu verbindende Kanalteil mit der Muffe auf die Ausblasöffnung mit der Dichtung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass sich die Dichtung nicht verschiebt.

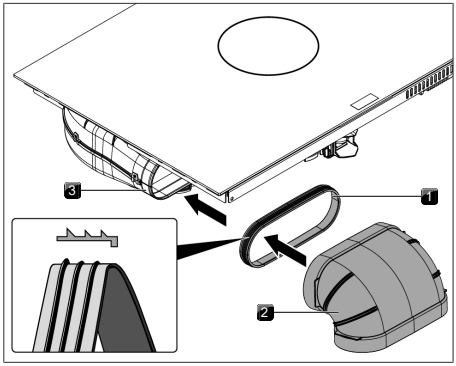


Abb. 12.30 Anschluss an Kanalsystem

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

12.10.4 Rückwandanschluss herstellen bei Umluftvariante A

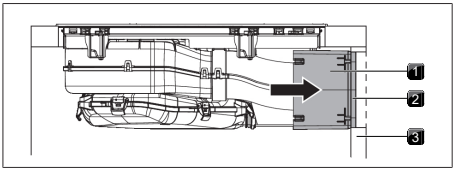


Abb. 12.31 Rückwandanschluss

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

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

12.10.5 Geruchsfilter einsetzen bei Umluft

siehe " Geruchsfilter austauschen" im Kapitel Reinigung und Pflege

12.11 Bedienknebel anschließen (optional)

Voraussetzung: Die Bedienknebel sind in der Frontblende des Küchenmöbels eingebaut.

BORA empfiehlt, die Bedienknebel erst anzuschließen, wenn das Gerät bereits im Küchenmöbel eingebaut ist. Außerdem empfiehlt es sich, die Frontblende mit den eingebauten Bedienknebeln erst nach dem Anschließen wieder am Küchenmöbel zu montieren.

Bedienknebel anschließen

- ▶ Schließen Sie die Bedienknebel mit den Anschlusskabeln am Gerät an.
- ▶ Achten Sie auf eine korrekte Belegung der Steckplätze:

Bedienknebel	Steckplatz am Gerät
1. Knebel von links	1
2. Knebel von links	2
Mittlerer Knebel	3
2. Knebel von rechts	4
1. Knebel von rechts	5

Tab. 12.1 Anschluss der Bedienknebel

- ▶ Verstauen Sie überschüssige Kabellängen jeweils in den Halteklammern am Bedienknebel.

12.12 Stromanschluss herstellen

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

Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.

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

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

Anschluss	Absicherung	Mindestquerschnitt
3-Phasen-Anschluss	3 x 16 A	2,5 mm^2
2-Phasen-Anschluss	2 x 16 A	2,5 mm^2
1-Phasen-Anschluss	1 x 32 A	4 mm^2

Tab. 12.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

- ▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem zutreffenden Anschlussschema am Netzanschluss des Gerätes an.
- ▶ Verbinden Sie für einen 1-Phasen-Anschluss oder 2-Phasen-Anschluss die jeweiligen Kontakte mit der Anschlussbrücke.
- ▶ Klemmen Sie die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme fest.
- ▶ Schließen Sie das Netzanschlussgehäuse mit der Netzanschluss-Abdeckung.

- ▶ Verlegen Sie das Netzanschlusskabel entlang der Befestigungsösen mit Hilfe der Kabelbinder.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird und keine heißen Gerätekomponenten berühren kann.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.

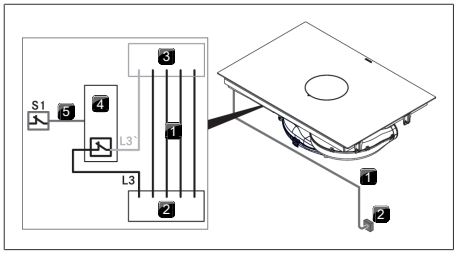


Abb. 12.32 Anschlussschema mit externem Schaltkontakt

[1] Netzanschlussleitung
[2] Netzanschluss
[3] Netzanschluss Gerät
[4] Schaltrelais
[5] Schaltverbindung S1 und Schaltrelais
[S1] Externer Schaltkontakt

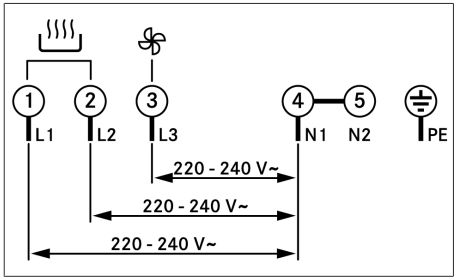


Abb. 12.33 Anschlussschema 3-Phasen-Anschluss

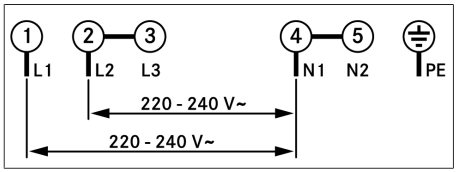


Abb. 12.34 Anschlussschema 2-Phasen-Anschluss

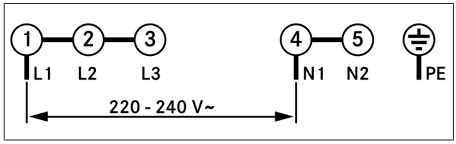


Abb. 12.35 Anschlussschema 1-Phasen-Anschluss

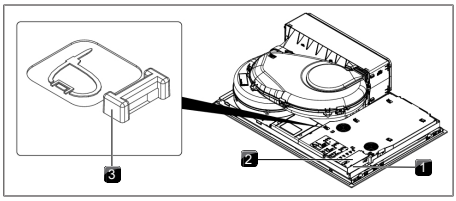


Abb. 12.36 Elektrische Anschlüsse des Kochfeldes

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

12.13 Erstinbetriebnahme

Bei der Erstinbetriebnahme müssen über das Händler- und Servicemenü einige grundlegende Einstellungen (Grundkonfiguration) vorgenommen werden.

12.13.1 Servicemenü

Bis 2 Minuten nach der Bestromung des Gerätes kann das Händler- und Servicemenü aufgerufen werden.

Menüpunkt	Zweck	Ausführung
Betriebsart	Konfiguration des Abzugssystems (Abluft oder Umluft)	Zwingend bei Erstinbetriebnahme
Powermanagement	Reduzierung der Gerätegesamtleistung	Zwingend bei Erstinbetriebnahme
Display kalibrieren	Feinjustierung der Bildposition des Displays	Zwingend bei Erstinbetriebnahme
Display-Test	Funktionstest für das Display	optional
Demo-Modus	Heizfunktion deaktivieren	optional
Fehlerprotokoll	Fehlercodes für Serviceeinsätze	optional
Konfiguration	–	(Zugriff gesperrt)

Tab. 12.3 Servicemenü

Servicemenü aufrufen

Voraussetzung: Das Gerät wurde noch nicht bestromt oder die Stromversorgung wurde kurzzeitig unterbrochen.

- ▶ Bestromen Sie das Gerät.
- ▶ Führen Sie nacheinander und innerhalb von 10 Sekunden folgende 4 Touch-Befehle auf dem Power-Button aus:

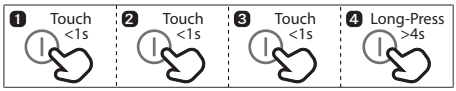


Abb. 12.37 Servicemenü aufrufen

Das Gerät wird eingeschaltet und das Servicemenü wird angezeigt.

Servicemenü bedienen

Menüpunkt aufrufen:

▶ Tippen Sie auf den Menüpunkt.

Einstellungen vornehmen:

▶ Tippen Sie auf die gewünschte Einstellung.

▶ Bestätigen Sie die getätigte Einstellung (✓).

Menüpunkt abbrechen:

▶ Springen Sie zurück ins Servicemenü (❮).

Servicemenü beenden:

▶ Tippen Sie auf den Power-Button ⏻.

12.13.2 Grundkonfiguration durchführen

Menüpunkt „Abluft/Umluft“

▶ Konfigurieren Sie das Abzugssystem.

▶ Wählen Sie „Abluft“, wenn das Gerät als Abluftsystem eingebaut worden ist.

▶ Wählen Sie „Umluft“, wenn das Gerät als Umluftsystem eingebaut worden ist.

Menüpunkt „Powermanagement“

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

▶ Wählen Sie die passende Einstellung:

Einstellung	Anschluss
3x16A;2x16A;1x32A	3-phasig/2-phasig/1-phasig
1x20A	1-phasig
1x16A	1-phasig

Tab. 12.4 Powermanagement

Die vom Gerät automatisch vorgenommenen Leistungsbeschränkungen der Kochzonen werden auf die eingestellte Gesamtleistung abgestimmt. Der Mindestquerschnitt der Netzanschlussleitung darf trotz Leistungsbeschränkung nicht verringert werden (siehe Tabelle "Absicherung und Mindestquerschnitt").

Menüpunkt „Display kalibrieren“

Die Position der Display-Anzeige muss angepasst bzw. optimiert werden.

▶ Passen Sie mithilfe der seitlichen Pfeiltasten das Display an.

▶ Achten Sie auf eine zentrale Anzeige des weißen Rahmens und eine gleichmäßige Raumaufteilung.

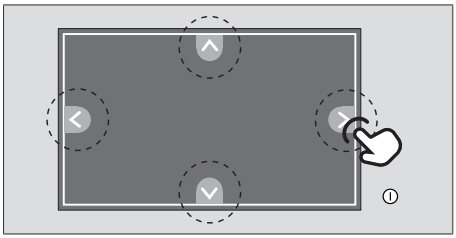


Abb. 12.38 Display kalibrieren

12.14 Gerät verfugen

▶ Verfugen Sie nach Abschluss aller Montagearbeiten das Gerät mit schwarzer hitzebeständiger Silikondichtmasse.

▶ Achten Sie darauf, dass keine Silikondichtmasse unter das Gerät gelangt.

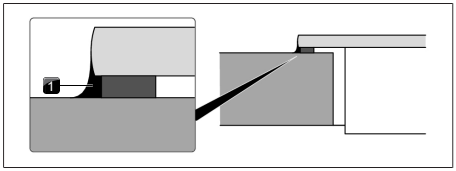


Abb. 12.39 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

[1] Silikondichtmasse

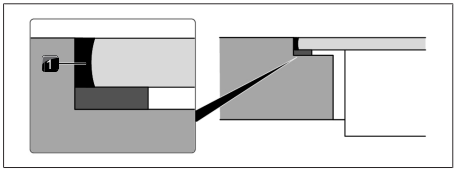


Abb. 12.40 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

[1] Silikondichtmasse

12.15 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.

13 Demontage

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

Das Abklemmen des Stromanschlusses darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.

▶ Lösen Sie die Befestigung des Geräts.
▶ Entfernen Sie die Silikonfugen.
▶ Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör (siehe "14 Entsorgung").

14 Entsorgung

14.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich. Die einzelnen Bestandteile sind getrennt nach Sorten zu entsorgen.

14.2 Entsorgung von Zubehör

Entsorgen Sie nicht benötigte bzw. verbrauchte Zubehörteile (z.B. Filter) sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

14.3 Entsorgung des Altgeräts



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern bedeutet, dass dieses Produkt getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Das Gerät muss getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden.

Als Endnutzer sind Sie dazu verpflichtet, das Produkt im Einklang mit den jeweils nationalen Bestimmungen einer getrennten Erfassung, zum Beispiel durch Abgabe an einer offiziellen Sammelstelle, zuzuführen. Informationen dazu erteilen ggf. die Stadt- oder Gemeindeverwaltungen. Auch eine Rückgabe im Handel ist möglich, sofern der Vertreiber die Rücknahme freiwillig anbietet oder gesetzlich zu dieser verpflichtet ist.

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.

14.4 Abfallvermeidung

Bitte beachten Sie darüber hinaus, dass die Abfallvermeidung einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz leistet. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

15 Service

Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, und Fragen zu Ersatzteilen Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team. Die Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung oder auf der BORA Serviceseite unter www.bora.com/service.

Sie erreichen das BORA Service Team auch unter der Service-Nummer:

00800 7890 0987

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

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

16 Zubehör

Artikel	Bezeichnung
PUBKM5	Pure Bedienknebel beleuchtet Set 5 Stück
PUEDM	Pure Max Einströmdüse
USL515	Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515mm
USL515AB	Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515mm All Black
KFR830AB	Kochfeldrahmen für Breite 830mm
KWGPFI	Grillpfanne für Flächeninduktion
KWPAP7	Topfset 3-teilig
KWPAP8	Bratpfanne Ø24 cm
UFKS	Fensterkontaktschalter

Zubehör speziell für Umluftgeräte

Artikel	Bezeichnung
GFES	eSwap Geruchsfilter
GFESP	eSwap Geruchsfilter Plus
PULB	Pure Luftreinigungsbox

PULBTA	Pure Luftreinigungsbox Teleskopauszug

Die Artikel PULB und PULBTA werden bei Abluftgeräten nur benötigt, wenn ein Umbau auf Umluft erfolgen soll.

Weiteres Zubehör und Informationen dazu erhalten Sie bei Ihrem BORA Fachhändler und im BORA Onlineshop unter bora.com.

17 Herstellergarantie von BORA

BORA gewährt für seine Produkte gegenüber Endkunden eine Herstellergarantie von 2 Jahren. Diese Herstellergarantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte.

Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORA Produkte, die bei autorisierten und geschulten BORA Händlern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union sowie den EFTA-Staaten installiert sind:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Dampf- und Backsysteme
- Kühl- und Gefriersysteme
- Beleuchtung
- Elektrische Zubehörartikel

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Durch die Registrierung unter www.bora.com/registration kann die Herstellergarantie bei ausgewählten Geräten auf 3 Jahre verlängert werden.
Für BORA Produkte aus der Kategorie Beleuchtung verlängert sich die Herstellergarantie nach Registrierung auf 5 Jahre.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass Einbauprodukte fachgerecht durch einen autorisierten BORA Fachhändler eingebaut werden - entsprechend der zum Montagezeitpunkt gültigen Montageanleitung und BORA Planungsfibel. 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 gemeldet werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung unter www.bora.com/registration erbracht werden.

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

Von der Herstellergarantie von BORA ausdrücklich ausgeschlossen sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Fachhändlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden.
- Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen (betrifft auch Pflege und Reinigung des Produkts). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind.
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, unsachgemäßer Aus- und Einbau, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden wie z.B. Blitzeinschlag)
- Beschädigungen aufgrund von Selbst-Reparaturen, Reparaturen oder Reparaturversuchen durch nicht von BORA autorisierte Personen oder Unternehmen
- Beschädigungen an Glasbauteilen, Metallbauteilen (beschichtet und unbeschichtet), Touchdisplay, Kunststoff- und anderen Verschleißteilen
- Schäden aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen durch Wasser oder Schmutz aufgrund von fehlenden Abdeckungen oder Elementen
- Beschädigungen durch Hinzufügen von Wasser in den Garraum
- Schäden durch die Verlängerung des Zu- und Abwasserschlauchs ohne Trinkwasserzulassung bzw. nicht spezifizierten Leitungen mittels Adapter
- Beschädigungen an folgenden Bauteilen: Vakuumierventil, Abtropfschale, Dekorring und Dekorabdeckung

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche und Ansprüche aus Produkthaftung, werden durch die Herstellergarantie 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 von BORA nicht übernommen.

Für diese Herstellergarantie gilt das Recht der Republik Österreich.

So erreichen Sie uns:

- BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstrasse 1, 6342 Niederndorf, Österreich
- Telefon: 00800 7890 0987
  Montag bis Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr und Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr
- E-Mail: support@bora.com

17.1 Garantieverlängerung

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

18 Produktkonformität

Die Geräte entsprechen folgenden EU/EG-Rechtsvorschriften:

- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie
- 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/EU EMV-Richtlinie

19 Produktdatenblätter

19.1 Produktdatenblatt PUXAM/PUXAMR - Kochfeldabzug

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

Hersteller		**BORA**	
Modellkennung		**PUXAM | PUXAMR**	
	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	33,6	kWh/a
Energieeffizienzklasse	–	A+	–
Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	42,8	–
Fördervolumen			
Fluiddynamische Effizienz	FDE_{hood}	32,5	–
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	–	A	–
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	–	160	m^3/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	–	531	m^3/h
Luftstrom bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	590	m^3/h
Maximaler Luftstrom	Q_{max}	605,5	m^3/h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	303,8	m^3/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P_{BEP}	442	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	114,9	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,8	
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz	LE_{hood}	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	–	*	–
Nennleistung des Beleuchtungssystems	W_L	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	E_{middle}	*	lx
Fettabscheidung			
Fettabscheidegrad	GFE_{hood}	98,0	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	–	A	–
Luftschallemission			
Schallleistungspegel bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	L_{WA}	39	dB re 1 pW
Schallleistungspegel bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	L_{WA}	66	dB re 1 pW
Schallleistungspegel bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	L_{WA}	68	dB re 1 pW
Schalldruckpegel bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	L_{pA}	27	dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	L_{pA}	54	dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	L_{pA}	56	dB re 20 µPa
Leistungsaufnahme			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	P_o	*	W

Hersteller		BORA	
Modellkennung		**PUXAM | PUXAMR**	
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P_s	0,21	W

Tab. 19.1 Produktdatenblatt

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Freiwillige Angabe.

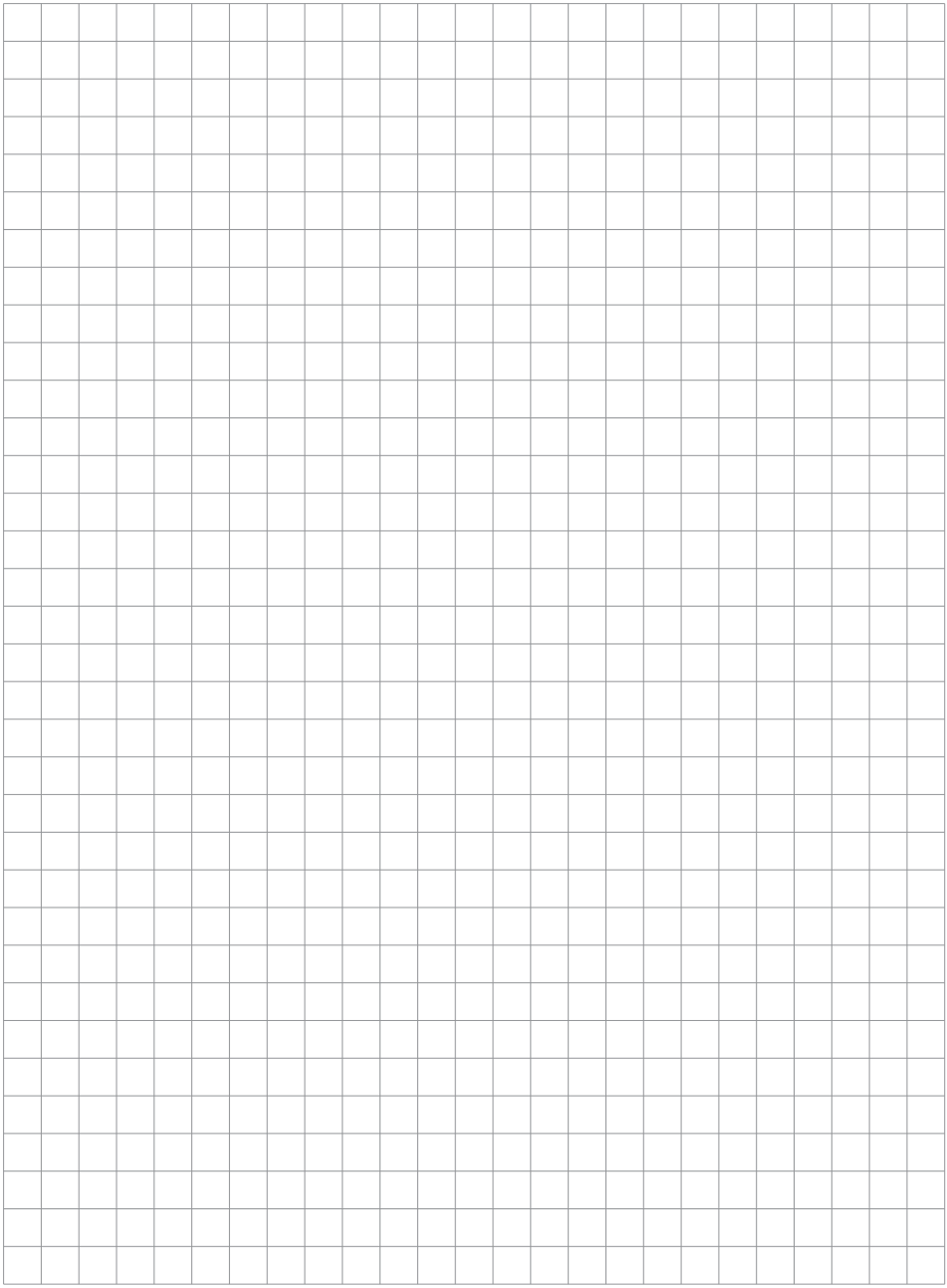
19.2 Produktdatenblatt X Pure Max - Kochfeld

Produktinformationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller	BORA		
Modellkennung	**PUXAM | PUXAMR | PUXUM | PUXUMR**		
Art der Kochmulde	**Glaskeramik-Kochfeld**		
Anzahl der Kochzonen und Kochflächen	**5**		
Heiztechnik	**Induktionskochzonen und -kochflächen**		
	Symbol	Wert	Einheit
Größe der nutzbaren Oberfläche			
Kochzone hinten mittig	Ø	14,0	cm
Kochfläche vorne links	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche hinten links	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche vorne rechts	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche hinten rechts	LxW	23,0 x 23,0	cm
Energieverbrauch			
Kochzone hinten mittig	$EC_{electric\ cooking}$	178,0	Wh/kg
Kochfläche vorne links	$EC_{electric\ cooking}$	191,9	Wh/kg
Kochfläche hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	177,7	Wh/kg
Kochflächen links gebrückt	$EC_{electric\ cooking}$	184,6	Wh/kg
Kochfläche vorne rechts	$EC_{electric\ cooking}$	192,9	Wh/kg
Kochfläche hinten rechts	$EC_{electric\ cooking}$	174,8	Wh/kg
Kochflächen rechts gebrückt	$EC_{electric\ cooking}$	181,8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	$EC_{electric\ hob}$	184,0	Wh/kg

Tab. 19.2 Produktdatenblatt

Notizen



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

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

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

00800 7890 0987