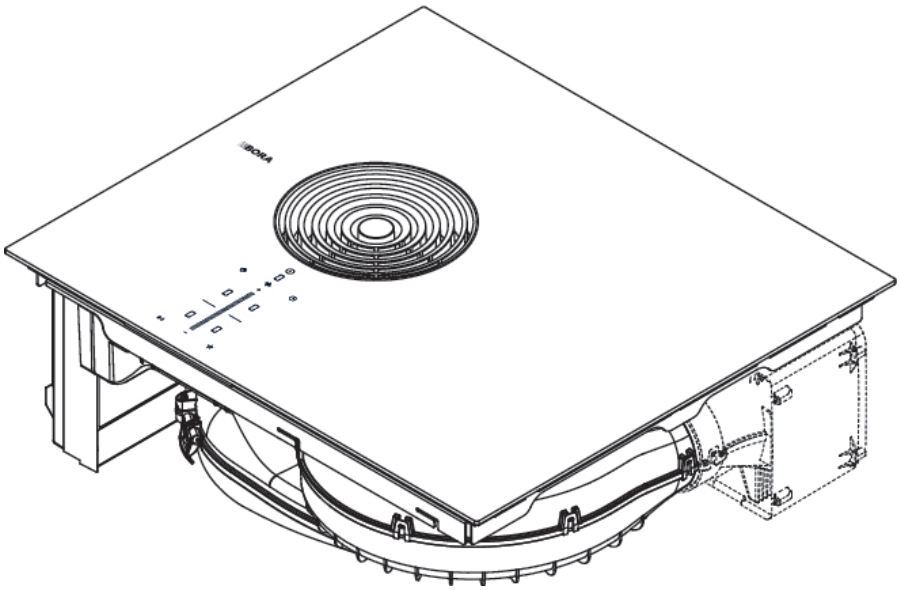
DE

Bedienungs- und Montageanleitung S Pure



Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 4
1.1 Gültigkeit ... 4
1.2 Haftung ... 4
1.3 Produktkonformität ... 4
1.4 Darstellung von Informationen ... 4

2 Sicherheit 6
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ... 6
2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten ... 6
2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 7
2.4 Sicherheitshinweise Montage ... 9
2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug ... 10
2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder ... 10
2.5 Sicherheitshinweise Bedienung ... 11
2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug ... 12
2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder ... 13
2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege ... 14
2.6.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge ... 14
2.6.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder ... 15
2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile ... 15
2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung ... 16

3 Technische Daten 17
3.1 S Pure ... 17
3.1.1 Gerätemaße PURSA2/R ... 17
3.1.2 Gerätemaße PURSU2/R ... 18

4 Gerätebeschreibung 18
4.1 Typenbeschreibung ... 18
4.2 Systembeschreibung ... 18
4.2.1 Aufbau ... 18
4.2.2 Bedienfeld ... 19
4.2.3 7-Segment-Anzeige ... 19
4.2.4 Leuchtkraft-Konzept ... 19
4.3 Funktionsprinzip Kochfeldabzug ... 19
4.4 Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld ... 20

5 Funktion und Bedienung 20
5.1 Allgemeine Bedienungshinweise ... 21
5.2 Touch-Bedienung ... 21
5.3 System bedienen ... 21
5.3.1 Einschalten/Ausschalten ... 21
5.3.2 Kurzzeitwecker ... 21
5.3.3 Recovery Funktion ... 21
5.4 Funktionen Kochfeldabzug ... 22
5.4.1 Lüfter-Leistungsstufen ... 22
5.4.2 Lüfter-Powerstufe ... 22
5.4.3 Abzugsautomatik ... 22
5.4.4 Lüfter ausschalten ... 22
5.4.5 Nachlaufautomatik ... 22
5.4.6 Filterserviceanzeige ... 22
5.5 Funktionen Kochfeld ... 22
5.5.1 Topferkennung ... 22
5.5.2 Kochzone auswählen ... 23
5.5.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen ... 23
5.5.4 Kochzonen-Powerstufe ... 23
5.5.5 Kochzonen-Timer ... 23
5.5.6 Pausefunktion ... 24
5.5.7 Warmhaltefunktion ... 24
5.5.8 Brückenfunktion ... 24
5.5.9 Automatische Brückenfunktion ... 24
5.5.10 Kochzone ausschalten ... 25
5.6 Sicherheitseinrichtungen ... 25
5.6.1 Kindersicherung ... 25
5.6.2 Reinigungssperre ... 25
5.6.3 Restwärmeanzeige ... 25
5.6.4 Sicherheitsabschaltung ... 25
5.6.5 Überhitzungsschutz ... 25

6 Connect 26
6.1 App installieren ... 26
6.2 Account ... 26
6.3 Pairing ... 26
6.4 BORA One App ... 26

7 BORA Assist 26
7.1 Kochgeschirr ... 26
7.2 BORA Assist ... 26
7.2.1 Assists über die BORA One App zuordnen ... 26
7.3 BORA Assist aktivieren ... 26
7.3.1 Kochprogramm nachjustieren ... 27
7.3.2 Fry - Temperaturgenaues Braten ... 27
7.3.3 Coffee – Kaffee in Espressokanne kochen ... 27
7.3.4 Kochzonen-Timer anpassen ... 27
7.4 BORA Assist über die BORA One App starten ... 28
7.5 Vorzeitiges Beenden des BORA Assist ... 28
7.6 Ablauf eines BORA Assist ... 28
7.6.1 Zeit verlängern ... 28

8 Kundenmenü 28
8.1 Menüpunkt Con: Connectivity ... 29
8.2 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne ... 29
8.2.1 Sound-Konzept ... 29
8.3 Menüpunkt 2: Kindersicherung ... 29
8.4 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen ... 29

8.5 Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik 30
8.6 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche 30
8.7 Menüpunkt 6: LED-Test 30
8.8 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung 30
8.9 Menüpunkt 8: Software-/Hardware-Version anzeigen 30
8.10 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung 31
8.11 Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen 31

9 Reinigung und Pflege 31
9.1 Reinigungsmittel 31
9.2 Pflege 31
9.3 Kochfeld reinigen 32
9.4 Kochfeldabzug reinigen 32
9.4.1 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter reinigen 32
9.4.2 Flüssigkeiten im Gerät entfernen 32
9.5 Luftführungsgehäuse reinigen 33
9.6 Geruchsfilter austauschen 33

10 Störungsbehebung 35

11 Montage 36
11.1 Allgemeine Montage-Hinweise 36
11.1.1 Gleichzeitiger Betrieb des Kochfeldabzugs in der Abluftvariante mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte 36
11.2 Lieferumfang 36
11.3 Werkzeuge und Hilfsmittel 37
11.4 Montagevorgaben 37
11.4.1 Montageabstände 37
11.4.2 Möbel-Mindestmaße 37
11.4.3 Einbau über einem Backofen (nur bei Abluftgeräten) 37
11.5 Arbeitsplattenausschnitt 38
11.5.1 Ausschnittsmaße 38
11.6 Küchenmöbel vorbereiten Abluftvariante 39
11.6.1 Küchenmöbel anpassen 39
11.6.2 Einbaumaße 39
11.7 Küchenmöbel vorbereiten Umluftvariante 39
11.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel 39
11.7.2 Montagevarianten A und B für Umluftgeräte 40
11.7.3 Küchenmöbel für Montagevariante A vorbereiten 41
11.7.4 Einbaumaße Montagevariante A 41
11.7.5 Küchenmöbel für Montagevariante B vorbereiten 42
11.7.6 Einbaumaße Montagevariante B 42
11.8 Gerät vorbereiten 42
11.9 Kochfeld montieren 42
11.9.1 Kochfeld einsetzen 42
11.9.2 Gerät mit Kanalsystem verbinden 43
11.9.3 Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A 43
11.9.4 Aktivkohlefilter einsetzen 44
11.10 Stromanschluss herstellen 44
11.11 Erstinbetriebnahme 45
11.11.1 Händler- und Service-Menü 45
11.11.2 Menüpunkt B: Konfiguration des Abzugssystems 46
11.11.3 Menüpunkt C: Powermanagement 46
11.11.4 Menüpunkt D: Demo-Modus 46
11.11.5 Funktionsprüfung 47
11.12 Gerät verfugen 47
11.13 Übergabe an den Nutzer 47

12 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung 47
12.1 Außerbetriebnahme 47
12.2 Demontage 47
12.3 Umweltschonende Entsorgung 47
12.3.1 Entsorgung der Transportverpackung 47
12.3.2 Entsorgung von Zubehör 48
12.3.3 Entsorgung des Altgeräts 48

13 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör 48
13.1 Herstellergarantie von BORA 48
13.1.1 Garantieverlängerung 49
13.2 Service 49
13.3 Ersatzteile 49
13.4 Zubehör 49

14 Produktdatenblätter 50
14.1 Produktdatenblatt PURSA2/PURSA2R-Kochfeldabzug 50
14.2 Produktdatenblatt S Pure - Kochfeld 51

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 qualifizierten Facharbeitern durchgeführt werden, welche die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennen und einhalten.
Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der mitgelieferten Unterlagen müssen beachtet werden.
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. 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 Haftung

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

1.3 Produktkonformität

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG - Rechtsvorschriften:

- 2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie

Hiermit erklärt die BORA Vertriebs GmbH & Co KG, dass der Funkanlagentyp PURSA2, PURSA2R, PURSU2 und PURSU2R der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.
Das Gerät unterstützt die Frequenzbänder:

- 2,4 GHz: 100 mW max.

Die Geräte entsprechen folgender UK-Rechtsvorschriften:

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung und das UK- Statement of Compliance ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
https://www.bora.com

1.4 Darstellung von Informationen

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

Handlungsanweisungen

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

Aufzählungen

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

Infopunkte

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

Sicherheits- und Warnhinweise

⚠ GEFAHR

Art und Quelle der Gefahr
Folgen bei Nichtbeachtung
▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

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

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

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten bestimmt.
Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:
- den Betrieb im Außenbereich
- das Beheizen von Räumen
- das Kühlen, Entlüften, oder Entfeuchten von Räumen
- den Betrieb in mobilen Aufstellungsorten wie Kraftfahrzeugen, Schiffen, oder Flugzeugen
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Ausnahme Notabschaltung bei Kochfeldabzug)
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

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

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

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder
Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

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

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

⚠ GEFAHR

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

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

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

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

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

⚠ GEFAHR

Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

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

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen

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

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät

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

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Überbelastung

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

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

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch

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

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

HINWEIS

Störungen und Fehler

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

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

HINWEIS

Geräteschaden durch Haustiere

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

⚠ GEFAHR

Verletzungsgefahr durch falsche Montage

Durch Nichteinhalten der Montagevorschriften kann es zu Verletzungen kommen.

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

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

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

HINWEIS

Geräteschaden durch falschen elektrischen Anschluss

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

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

HINWEIS

Geräteschaden durch falsche Montageabstände

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

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

2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

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

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Bei kurzen Luftführungswegen besteht Eingriffsgefahr in den Lüfterraum.

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

2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

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

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

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

⚠ GEFAHR

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

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

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

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

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände

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

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

VORSICHT

Beschädigung durch heißes Kochgeschirr

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

HINWEIS

Geräteschaden

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

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

2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

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

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

⚠ WARNUNG

Brandgefahr durch Flambieren

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

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

VORSICHT

Beschädigung durch eingesaugte Gegenstände oder Papier

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

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

VORSICHT

Beschädigung durch Fett- und Schmutzablagerungen

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

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

HINWEIS

Erhöhte Luftfeuchtigkeit

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

- ▶ Sorgen Sie bei Umluftbetrieb für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch das Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen, oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.

2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

⚠ GEFAHR

Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

- ▶ Erhitzen Sie Öl oder Fett nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Löschen Sie Öl- oder Fettbrände nie mit Wasser.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld ab.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
- ▶ Verwenden Sie BORA Assist nur unter Beaufsichtigung und mit dem dafür vorgesehenen Kochgeschirr.

⚠ GEFAHR

Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten

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

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

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch das Austreten von heißen Flüssigkeiten

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

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.
- ▶ Verwenden Sie BORA Assist nur unter Beaufsichtigung und mit dem dafür vorgesehenen Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf

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

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

HINWEIS

Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen

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

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

VORSICHT

Elektromagnetische Strahlung

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

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

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

HINWEIS

Geräteschaden durch verschmutzte Geräte

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

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

2.6.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge

⚠ GEFAHR

Brandgefahr durch Fettablagerungen

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

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr beim Öffnen der unteren Gehäuseabdeckung

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

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

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad

Dreht sich das Lüfterrad beim Filterwechsel, kann dies zu Verletzungen führen.

▶ Wechseln Sie den Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

HINWEIS

Geräteschaden und Funktionsstörung

Durch verschmutze Belüftungsöffnungen können Bauteile beschädigt werden und Funktionsstörungen auftreten.

▶ Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

2.6.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Bei der Reinigung von heißen Kochfeldern, besteht Verbrennungsgefahr.

▶ Reinigen Sie nur abgekühlte Kochfelder.

▶ Beachten Sie die Restwärmeanzeige.

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

⚠ GEFAHR

Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

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

▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.

▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.

▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

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

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

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

⚠ GEFAHR

Verletzungsgefahr bei der Demontage

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

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

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr durch Restladung

Elektronische Gerätekomponenten können Restladung enthalten und einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- ▶ Berühren Sie keine freiliegenden Kontakte.

3 Technische Daten

3.1 S Pure

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 - 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7360 W
Absicherung /Netzanschluss dreiphasig	3 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss zweiphasig	2 x 16 A
Absicherung /Netzanschluss einphasig	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	580 x 515 x 199 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	20,9 kg (PURSA2, PURSA2R) 22,2 kg (PURSU2, PURSU2R)
Kochfeld	
Kochzone vorne links Größe	Ø 95 mm
Kochzone vorne links Leistung	400 W
Kochzone vorne links Leistung Powerstufe	600 W
Kochzone vorne rechts Größe	230 x 230 mm
Kochzone vorne rechts Leistung	2100 W
Kochzone vorne rechts Leistung Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten links Größe	Ø 140 mm
Kochzone hinten links Leistung	900 W
Kochzone hinten links Leistung Powerstufe	1350 W
Kochzone hinten rechts Größe	230 x 230 mm
Kochzone hinten rechts Leistung	2100 W
Kochzone hinten rechts Leistung Powerstufe	3000 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)

Tab. 3.1 Technische Daten S Pure

3.1.1 Gerätemaße PURSA2/R

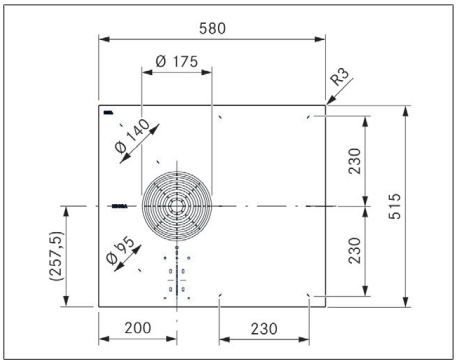


Abb. 3.1 Draufsicht PURSA2/R

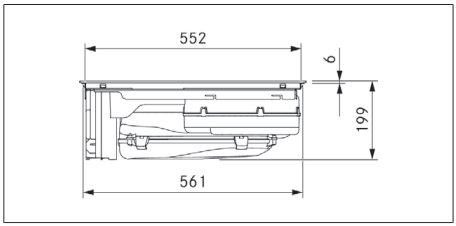


Abb. 3.2 Vorderansicht PURSA2/R

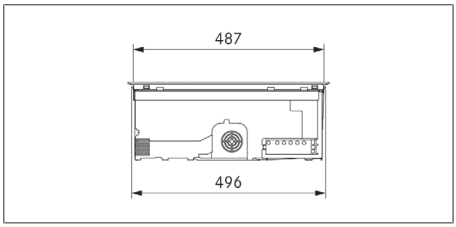


Abb. 3.3 Seitenansicht PURSA2/R

3.1.2 Gerätemaße PURSU2/R

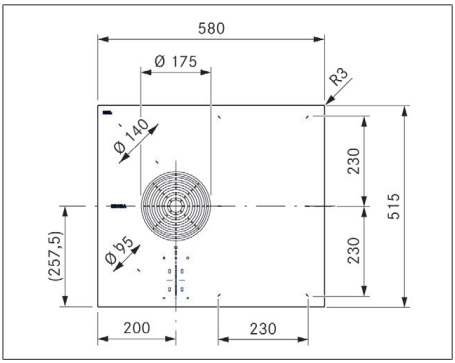


Abb. 3.4 Draufsicht PURSU2/R

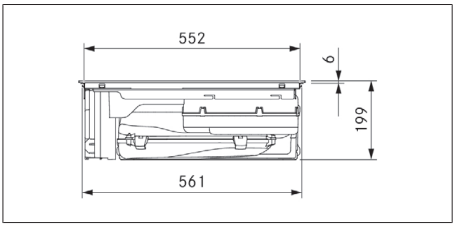


Abb. 3.5 Vorderansicht PURSU2/R

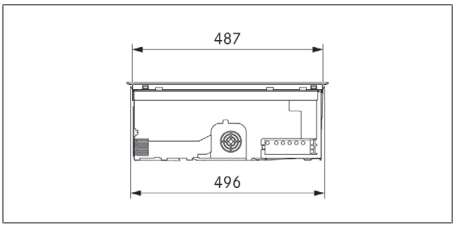


Abb. 3.6 Seitenansicht PURSU2/R

4 Gerätebeschreibung

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

4.1 Typenbeschreibung

Modelle mit glänzender Glaskeramik:

Modell	Produktbezeichnung
PURSA2	S Pure Kombi-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft
PURSU2	S Pure Kombi-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Tab. 4.1 Modellbeschreibung

Modelle mit matter Glaskeramik:

Modell	Produktbezeichnung
PURSA2R	S Pure Rough Kombi-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft
PURSU2R	S Pure Rough Kombi-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Tab. 4.2 Modellbeschreibung

Aufteilung und Technologie:
2 Kochzonen links = Induktion
2 Kochflächen rechts = Flächeninduktion

4.2 Systembeschreibung

4.2.1 Aufbau

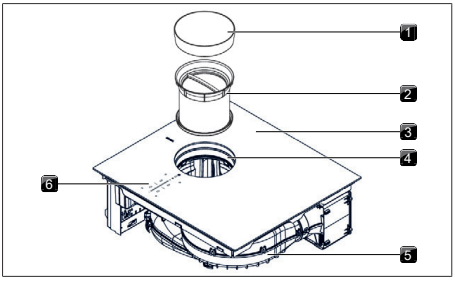


Abb. 4.1 Kochfeld

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

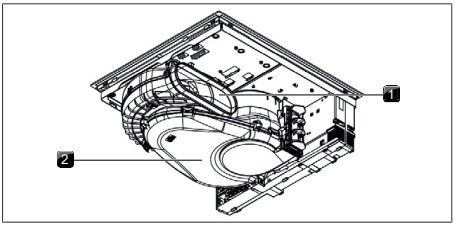


Abb. 4.2 Rückansicht Abluftvariante

[1] Ausblasöffnung
[2] Luftführungsgehäuse

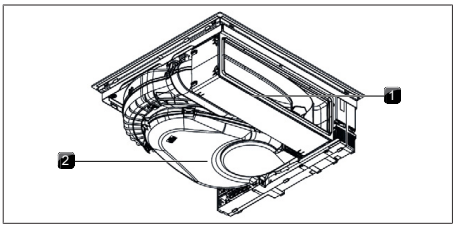


Abb. 4.3 Rückansicht Umluftvariante

[1] Luftreinigungsbox **[2]** Luftführungsgehäuse

4.2.2 Bedienfeld

Das Gerät wird über ein zentrales Touch-Bedienfeld bedient.

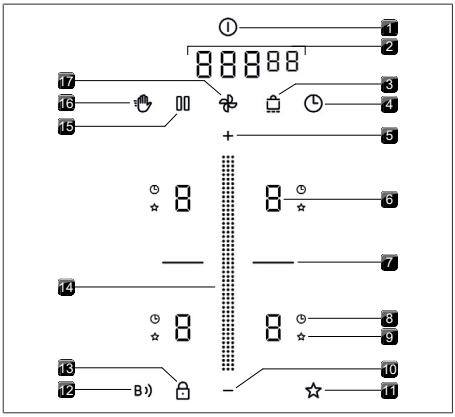


Abb. 4.4 Bedienfeld

[1] Power-Button
[2] Multifunktionsanzeige
[3] Warmhalte-Button
[4] Kurzzeitwecker
[5] Plus-Button
[6] Kochzonenanzeige
[7] Brücken-Button
[8] Kochzonen-Timer-Anzeige
[9] Assist-Anzeige
[10] Minus-Button
[11] Assist-Button
[12] Connect-Button
[13] Kindersicherungs-Button
[14] Slider
[15] Pause-Button
[16] Reinigungs-Button
[17] Lüfter-Button

4.2.3 7-Segment-Anzeige

Multifunktionsanzeige

Anzeige	Bedeutung
1-9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
0	Inaktiv
A	Abzugsautomatik
n	Nachlaufautomatik
F	Filterserviceanzeige
00000	Zeitangabe (Minuten Sekunden)
z.B. E	Fehlercode

Tab. 4.3 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

Kochzonenanzeige

Anzeige	Bedeutung
1-9	Leistungsstufe
P	Powerstufe
-	Warmhaltestufe
A	Assist-Funktion
u	Topferkennung
0	Inaktiv
H	Restwärmeanzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
E	Fehler

Tab. 4.4 Bedeutung der 7-Segment-Anzeigen

4.2.4 Leuchtkraft-Konzept

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

4.3 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.

4.4 Funktionsprinzip Induktions-Kochfeld

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

Tab. 4.5 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Geeignetes Kochgeschirr

Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet.

▶ Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens:

Gerät	Kochzone	Mindestdurchmesser Kochgeschirrboden
S Pure	links vorne	70 mm
	links hinten	80 mm
	rechts vorne	110 mm
	rechts hinten	110 mm

Tab. 4.6 Mindestdurchmesser für Kochgeschirr

▶ 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 Funktion und Bedienung

Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.

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

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

5.1 Allgemeine Bedienungshinweise

Das Gerät wird über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit Touch-Bereichen und Anzeige-Bereichen ausgestattet. Sie bedienen das Gerät mit dem Finger, durch Berührungen (Touch-Bedienung) und Wisch-Bewegungen (Slider-Bedienung).

5.2 Touch-Bedienung

Das System erkennt verschiedene Touch-Befehle.

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

Tab. 5.1 Touch-Bedienung

5.3 System bedienen

5.3.1 Einschalten/Ausschalten

▶ Long-Press auf den Power-Button.
Nach dem Systemstart erscheint die Standardanzeige:

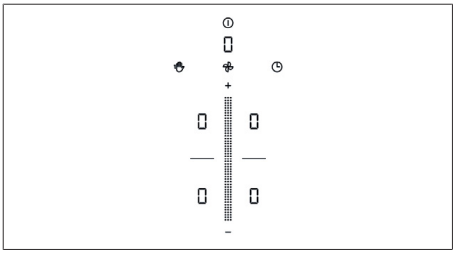


Abb. 5.1 Standard-Anzeige nach dem Einschalten

Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button.

5.3.2 Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker löst nach einer eingestellten Zeitdauer ein optisches und akustisches Signal aus (Funktion einer Eieruhr).

Kurzzeitwecker aktivieren

▶ Touch auf den Kurzzeitwecker-Button.
In der Multifunktionsanzeige wird die Zeiteingabe angezeigt (00:00).

Zeit einstellen

▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Minuten erhöhen	Minuten verringern
Touch auf	+	–
Slider	Slide nach oben	Slide nach unten
Befehl	**Sekunden erhöhen**	**Sekunden verringern**
Touch auf	00	
Touch auf	+	–
Slider	Slide nach oben	Slide nach unten

Tab. 5.2 Zeit einstellen

Kurzzeitwecker starten

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

Zeit abgelaufen

In den letzten 10 Sekunden des Countdowns wird die Restzeit sekundengenau und blinkend angezeigt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.

Kurzzeitwecker vorzeitig deaktivieren

▶ Long-Press auf den Kurzzeitwecker-Button.

5.3.3 Recovery Funktion

Wird das Gerät unbeabsichtigt ausgeschalten, können beim erneuten Start innerhalb von 15 sek. die zuvor gewählten Einstellungen, durch die Recovery Funktion wiederhergestellt werden.

▶ Schalten Sie das Gerät innerhalb von 15 sek. wieder ein.
- Der Pause Button blinkt und die zuvor gewählten Einstellungen werden abgedimmt angezeigt.

Einstellungen wiederherstellen

▶ Touch auf den Pause-Button.
- Die Einstellungen werden wiederhergestellt und gestartet.

Einstellungen ablehnen

▶ Warten Sie 15 sek.
oder
▶ Long-Press auf den Pause-Button.
- Die Standard-Anzeige wird angezeigt.

5.4 Funktionen Kochfeldabzug

5.4.1 Lüfter-Leistungsstufen

Die Leistungsstufen des Lüfters können auf verschiedene Arten geregelt werden:

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

5.4.2 Lüfter-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Lüfter-Powerstufe aktivieren

▶ Touch auf ⊕ bei aktiver Leistungsstufe 9.
● In der Lüfteranzeige erscheint P.

Lüfter-Powerstufe deaktivieren

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

5.4.3 Abzugsautomatik

Die Abzugsleistung wird automatisch der höchsten verwendeten Leistungsstufe aller in Betrieb befindlichen Kochzonen mit kurzer Verzögerung angepasst.

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

Tab. 5.3 Abzugsleistung bei aktiver Abzugsautomatik

Abzugsautomatik für einen Kochvorgang aktivieren:

▶ Touch auf den Lüfter-Button.
● Es wird A angezeigt.

Abzugsautomatik deaktivieren:

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

5.4.4 Lüfter ausschalten

Lüfter ausschalten

▶ Slide nach unten bis Leistungsstufe auf 0.
oder
▶ Touch auf ⊖ bis Leistungsstufe auf 0.
oder
▶ Long-Press auf den Lüfter-Button.

● Nach Beendigung des Abzugsbetriebs wird die Nachlaufautomatik aktiviert.

5.4.5 Nachlaufautomatik

Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und schaltet sich nach einer definierten Zeit automatisch ab. Die Zeitdauer des Nachlaufs kann im Menü eingestellt werden (Werkseinstellung 30 Minuten).

Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

▶ Long-Press auf den Lüfter-Button

Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

5.4.6 Filterserviceanzeige

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

● In der Multifunktionsanzeige wird F angezeigt.
● Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

5.5 Funktionen Kochfeld

5.5.1 Topferkennung

Bei Induktionskochfeldern erkennt die Kochzone die Größe des Kochgeschirrs automatisch und gibt die Energie nur gezielt auf dieser Fläche ab. Eine Induktionskochzone arbeitet nicht, wenn ⊔ / ␣ im Wechsel angezeigt wird. Mögliche Ursachen dafür sind:

● fehlendes Kochgeschirr
● ungeeignetes Kochgeschirr
● Bodendurchmesser des Kochgeschirrs zu klein

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

Permanente Topferkennung

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

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

5.5.2 Kochzone auswählen

▶ Touch auf eine Kochzonenanzeige.
Die Kochzonen-Bedienung wird aktiviert und es können Einstellungen vorgenommen werden bis das Bedienfeld in die Standard-Anzeige wechselt.

5.5.3 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Nach dem Auswählen der Kochzone kann die Leistungsstufe auf 3 verschiedene Arten eingestellt werden:
▶ Slide bis zur gewünschten Leistungsstufe.
oder
▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position.
oder
▶ Touch auf ⊕ oder ⊖.

Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.

ⓘ Die eingestellte Leistungsstufe wird in der jeweiligen Kochzonenanzeige angezeigt.

ⓘ 5 Sekunden nach einer Änderung der Leistungsstufe wechselt die Bedienfeldanzeige automatisch wieder zur Standardanzeige.

5.5.4 Kochzonen-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine Kochzone die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet. Für die Kochzone daneben wird die maximale Leistung vorübergehend reduziert.

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

Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

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

Powerstufe vorzeitig deaktivieren

▶ Einstellen einer anderen Leistungsstufe

ⓘ Wird bei der zweiten Kochzone eine zu hohe Leistungsstufe gewählt, wird bei der anderen Kochzone die Powerstufe automatisch zurückgeschaltet.

5.5.5 Kochzonen-Timer

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

Kochzonen-Timer aktivieren

Voraussetzung: Kochzone ist aktiv (Leistungsstufe ist eingestellt).
▶ Touch auf den Timer-Button ◷.
- In der Multifunktionsanzeige wird die Zeiteingabe angezeigt (00:00).

Zeit einstellen

▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Minuten erhöhen	Minuten verringern
Touch auf	⊕	⊖
Slider	Slide nach oben	Slide nach unten
Befehl	**Sekunden erhöhen**	**Sekunden verringern**
Touch auf	00	
Touch auf	⊕	⊖
Slider	Slide nach oben	Slide nach unten

Tab. 5.4 Zeit einstellen

Timer starten

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

Restzeit anzeigen

▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit aktivem Kochzonen-Timer.
- Die verbleibende Restzeit wird in der Multifunktionsanzeige angezeigt.

Aktiven Timer ändern

▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit aktivem Kochzonen-Timer.
▶ Touch auf den Timer-Button ◷.
- Der Kochzonen-Timer wird gestoppt.
- Die verbleibende Restzeit wird blinkend angezeigt.

▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit und starten Sie den Kochzonen-Timer erneut.

Multi-Timer
▶ Wiederholen Sie den Vorgang bei weiteren Kochzonen.

Timer vorzeitig beenden
▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit aktivem Kochzonen-Timer.
▶ Long-Press auf den Timer-Button.

Zeit abgelaufen
In den letzten 10 Sekunden des Countdowns wird die Restzeit sekundengenau und blinkend angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet (= Leistungsstufe 0).

5.5.6 Pausefunktion

Mit der Pausefunktion lassen sich vorübergehend alle Kochzonen einfach und schnell deaktivieren. Die Kochvorgänge können für maximal 10 Minuten unterbrochen werden. Wird die Pausefunktion wieder deaktiviert, wird der Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fortgesetzt. Nach Ablauf von 10 Minuten wird der Kochvorgang automatisch beendet.

Die Lüfterfunktion, die Brückenfunktion und aktive Kurzzeitwecker werden nicht unterbrochen. Aktive Kochzonen-Timer werden unterbrochen.

Pausefunktion aktivieren
▶ Touch auf den Pause-Button.

Pausefunktion deaktivieren
▶ Long-Press auf den Pause-Button.

5.5.7 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können fertig gegarte Speisen ohne der Gefahr des Anbrennens warm gehalten werden. Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 8 Stunden begrenzt.

Warmhaltefunktion aktivieren
▶ Kochzone auswählen
▶ Touch auf den Warmhalte-Button.

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

5.5.8 Brückenfunktion

Funktion nur bei den 2 Flächeninduktions-Kochzonen rechts verfügbar.

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen lassen sich mit der Brückenfunktion zu einer großen Flächenkochzone kombinieren. Die Leistungssteuerung für die kombinierte Zone erfolgt dann über ein Bedienelement. Die Leistungsregelung erfolgt synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben). Die Brückenfunktion eignet sich zum Erwärmen von Speisen z.B. in einem Bräter.

Sind vor der Aktivierung der Brückenfunktion beide Kochzonen aktiv, wird die niedrigere Leistungsstufe übernommen. Sind Kochzonen-Timer aktiv, wird der niedrigere Timerwert für den Brückentimer übernommen.

Die Brückenfunktion wird beendet und die Kochzonen werden deaktiviert, wenn für 10 Sekunden auf keiner oder nur auf einer der beiden Kochzonen geeignetes Kochgeschirr erkannt wird (Topferkennung).

Brückenfunktion aktivieren
▶ Touch auf den Brücken-Button
- Beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe an.
- Aktive Kochzonen-Zusatzfunktionen werden übernommen (doppelte Anzeige).

Brückenfunktion deaktivieren
▶ Long-Press auf den Brücken-Button.
oder
▶ Long-Press auf eine der beiden Kochzonenanzeigen.
- Die Leistungsstufen werden auf 0 gesetzt.
- Sofern ein Kochzonen-Timer aktiv war, wird dieser deaktiviert.

5.5.9 Automatische Brückenfunktion

Wird ausreichend großes Kochgeschirr auf den zwei hintereinanderliegenden Kochzonen platziert, werden diese automatisch zu einer großen Flächenkochzone kombiniert.

Ist die permanente Topferkennung eingeschaltet (Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung), ist auch die automatische Brückenfunktion aktiviert.

5.5.10 Kochzone ausschalten

▶ Kochzone auswählen
▶ Leistungsstufe 0 einstellen
oder
▶ Long-Press auf die Kochzonenanzeige

5.6 Sicherheitseinrichtungen

5.6.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte. Ist die Kindersicherung aktiv, leuchtet in der Bedienfeldanzeige der Sperr-Button .

Kindersicherung dauerhaft aktivieren/ deaktivieren
(Kundenmenü)

Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren
▶ Long-Press auf Sperr-Button .

5.6.2 Reinigungssperre

Die Reinigungssperre sperrt das Bedienfeld. Werden 5 Sekunden lang keine Wischbewegungen über das Bedienfeld erkannt, deaktiviert sich die Reinigungsperre automatisch.

Reinigungssperre aktivieren
▶ Touch auf den Reinigungs-Button .

Reinigungssperre vorzeitig deaktivieren
▶ Long-Press auf den Reinigungs-Button .

5.6.3 Restwärmeanzeige

Ist eine Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß, wird H angezeigt.
▶ Berühren Sie keine heißen Kochzonen.
▶ Legen Sie keine Gegenstände auf heißen Kochzonen ab.
Nach ausreichender Abkühldauer (Temperatur < 55 °C) erlischt die Anzeige.

5.6.4 Sicherheitsabschaltung

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

Kochfelder
Jede Kochzone wird nach einer vordefinierten Betriebszeit ohne Änderung der Leistungsstufe automatisch abgeschaltet. Die Dauer bis zur Sicherheitsabschaltung kann im Kundenmenü eingestellt werden.

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

Tab. 5.5 Sicherheitsabschaltung bei Leistungsstufen

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

Tab. 5.6 Sicherheitsabschaltung bei Warmhaltestufen

5.6.5 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.

6 Connect

6.1 App installieren

Die BORA One App ist kostenlos im Google Play Store™ oder dem Apple App Store® verfügbar.
▶ Installieren Sie die BORA One App auf ihrem Smartphone.

6.2 Account

Es kann immer nur ein Smartphone über die BORA One App mit dem Gerät verbunden sein.

Das Gerät kann nur mit einem BORA One Account gekoppelt werden. Soll das Gerät mit mehreren Smartphones verknüpft werden muss auf allen Smartphones die BORA One App mit demselben BORA One Account verwendet werden.

Die Verknüpfung zwischen Gerät und Account kann nicht vom Kunden zurückgesetzt werden. Soll eine Verbindung zu einem neuen BORA One Account erstellt werden, kontaktieren sie das BORA Service Team.

6.3 Pairing

▶ Connectivity im Kundenmenü aktivieren (Kundenmenü).
● Der Connect-Button muss gedimmt angezeigt werden.
▶ Öffnen Sie die BORA One App auf Ihrem Smartphone.
▶ Wählen Sie das gewünschte BORA-Gerät aus und starten Sie die Verbindung.
● Der Connect-Button wird pulsierend dargestellt.
▶ Touch auf den Connect-Button um die Verbindung zu bestätigen.
● Der Connect-Button leuchtet mit 100 %.
● Wird die Verbindung unterbrochen wird der Connect-Button wieder gedimmt angezeigt.

6.4 BORA One App

Bestimmte Einstellungen und Programme können mittels BORA One App ausgewählt, individualisiert und gestartet werden.
▶ Nehmen sie die Einstellungen in der App vor. Folgen sie dabei den Anweisungen in der App.
▶ Wählen Sie "Einstellungen übertragen".
● Der Assist-Button pulsiert am Bedienfeld.
▶ Touch auf den Assist-Button um die Einstellung zu bestätigen.
● Die Einstellungen werden übertragen.

7 BORA Assist

▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
Die BORA Assists sind Programme die auf bestimmte Gerichte bzw. Kochvorgänge ausgelegt sind und Sie beim Kochen unterstützen.

7.1 Kochgeschirr

Die BORA Assist-Funktionen sind nur mit dem dafür vorgesehenen Kochgeschirr nutzbar:
www.bora.com/cookware-recommendations
▶ Verwenden Sie beim Start der BORA Assists nur Kochgeschirr und Wasser mit Zimmertemperatur.

7.2 BORA Assist

Es stehen 2 Assist Funktionen am Gerät zur Verfügung:
● Fry – Temperaturgenaues Braten
● Coffee – Kaffee in Espressokanne kochen

7.2.1 Assists über die BORA One App zuordnen

▶ Wählen Sie die gewünschten Assists in der BORA One App aus.
▶ Wählen Sie "Auswahl übertragen".
▶ Touch auf den Assist-Button um die Übertragung zu bestätigen.

7.3 BORA Assist aktivieren

Es kann maximal ein Assist pro Seite des Gerätes verwendet werden.
● Es darf keine Restwärme an der gewünschten Kochzone angezeigt werden.
▶ Touch auf die gewünschte Kochzonenanzeige
▶ Touch auf den Assist-Button .
▶ Wählen Sie über den Slider oder die +/- Button den gewünschten Assist aus.
▶ Touch auf den Assist-Button um die Auswahl zu bestätigen.
● Es wird A in der Kochzonenanzeige und daneben das Assist-Icon angezeigt.
● Im Slider wird die Aufheiz-Animation abgespielt oder A blinkt in der Kochzonenanzeige.
● Sind manuelle Kochvorgänge erforderlich, wird die Kochzonenanzeige pulsierend angezeigt. Wurden die erforderlichen Kochvorgänge erledigt, muss das Assist bestätigt werden, damit es fortgeführt wird.
▶ Touch auf die Kochzonenanzeige.
▶ Touch auf den Assist-Button um den nächsten Schritt zu bestätigen

7.3.1 Kochprogramm nachjustieren

Bei aktiven Assists, kann eine Feinjustierung der Leistungsstufe vorgenommen werden. Dabei kann um eine Stufe nach unten oder oben korrigiert werden.

▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit den aktiven Assist.

▶ Feinjustierung über den Slider oder ⊕ / ⊖ - Button

7.3.2 Fry - Temperaturgenaues Braten

Die Funktion ist nur auf den beiden rechten Kochzonen verfügbar.

Bei dem Assist Fry können in 20°C-Schritten Brattemperaturen zwischen 120 °C und 220 °C eingestellt werden. Die Funktion ist auf assistfähige Pfannen ausgelegt.

▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit dem aktiven Programm.

▶ Über den Slider ⁞⁞⁞⁞⁞ oder ⊕ / ⊖ - Button die gewünschte Brattemperatur einstellen.

- Die Temperatur wird in °C in der Multifunktionsanzeige abgebildet.
- A blinkt in der Kochzonenanzeige bis die Zieltemperatur erstmalig erreicht wurde und ein Signalton ertönt.

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

Tab. 7.1 Temperatur Empfehlungen (die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte)

7.3.3 Coffee – Kaffee in Espressokanne kochen

Mit dem Assist Coffee kann Kaffee in der Espressokanne gekocht werden.

Die Kaffeefunktion steht bei den beiden linken Kochzonen zur Verfügung.

Die Espressokanne muss für Induktionskochfelder geeignet sein.

Vorbereitung

▶ Ermitteln Sie die benötigte Wassermenge ihrer Espressokanne.

▶ Befüllen Sie die Espressokanne lt. Herstellerangaben und platzieren Sie diese auf der passenden Kochzone.

Kochzone	Voreingestellte Wasserfüllmenge
Kochzone vorne links (Ø 95 mm)	210 ml
Kochzone hinten links (Ø 140 mm)	280 ml

Tab. 7.2 Voreingestellte Wasserfüllmengen

Assist einstellen und starten

▶ Wählen Sie das Assist Coffee aus.

▶ Geben Sie die ermittelte Wassermenge an.
Über den Slider: ± 100 ml
Über die ⊕ und ⊖ Button: ± 10 ml

- Die zuletzt eingestellte Wassermenge wird pro Kochzone automatisch gespeichert.

▶ Touch auf den Assist-Button ☆ um das Assist zu starten.

- In der Multifunktionsanzeige wird die Restdauer angezeigt.
- Das Assist deaktiviert sich, nachdem der Kaffee zubereitet worden ist.

Tipps und Tricks

Kaffee ist zu früh fertig:

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

Kaffee läuft nicht komplett durch:

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

Die Laufzeit kann zwischen den beiden Kochzonen leicht variieren.

7.3.4 Kochzonen-Timer anpassen

Kochzonen-Timer können manuell angepasst werden.

▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit dem aktiven Assist.
▶ Touch auf den Timer-Button.
▶ Über den Slider oder + / − - Button kann die Timer-Zeit angepasst werden.

7.4 BORA Assist über die BORA One App starten

Assists die nicht am Gerät gespeichert wurden können nur durch die BORA One App gestartet werden.
▶ Wählen Sie den Assist in der BORA One App aus.
▶ Wählen Sie "Programm starten" in der BORA One App aus.
▶ Touch auf den Assist-Button um das Spezialprogramm zu bestätigen.

7.5 Vorzeitiges Beenden des BORA Assist

Assists können immer vorzeitig abgebrochen werden.
▶ Touch auf die Kochzonenanzeige mit dem aktiven Assist.
▶ Long-Press auf den Assist-Button.
oder
▶ Long-Press auf die Kochzonenanzeige.

7.6 Ablauf eines BORA Assist

Abhängig vom BORA Assist, werden diese durch Ablauf des Timers deaktiviert oder sie müssen manuell beendet werden.

7.6.1 Zeit verlängern

Nach Ablauf des Assist, kann dieser manuell verlängert werden.
▶ Touch auf die Kochzonenanzeige in der die Assist Funktion abgelaufen ist.
- In der Multifunktionsanzeige wir der Kochzonen-Timer für 1 min vorgeschlagen.
- Der Kochzonen-Timer kann manuell angepasst werden.

▶ Touch auf Assist-Button.
- Assist wird verlängert.

8 Kundenmenü

Im Kundenmenü können bestimmte Funktionen eingestellt werden.

Kundenmenü aufrufen
Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet, alle Kochzonen und der Kochfeldabzug sind inaktiv und es ist keinerlei Restwärme vorhanden.
▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.

Kundenmenü Navigation
Zum nächsten Menüpunkt navigieren:
▶ Touch auf die Multifunktionsanzeige.
- Getätigte Einstellungen werden beim Wechsel auf einen anderen Menüpunkt oder beim Beenden des Menüs automatisch übernommen.

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

Kundenmenü-Übersicht

Menüpunkt/Bezeichnung/Auswahl		Werkseinstellung
Con	Connectivity	Aus
1	Lautstärke der Signaltöne (0 – 9)	0
2	Kindersicherung (Ein/Aus)	Aus
3	Filterstand anzeigen (Filterserviceanzeige zurücksetzen)	
4	Dauer der Nachlaufautomatik (40, 30, 20 min)	30 min
5	Reaktionsgeschwindigkeit Touch-Bereiche (1 langsam, 2 mittel, 3 schnell)	2
6	LED-Test	
7	Permanente Topferkennung	Aus
8	Software-/Hardware-Version	
9	Sicherheitsabschaltung (1 lang, 2 mittel, 3 kurz)	2
0	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen	

Tab. 8.1 Kundenmenü-Übersicht

8.1 Menüpunkt Con: Connectivity

Die Connectivity-Funktion kann dauerhaft aktiviert oder deaktiviert werden.

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich zum Aktivieren.
- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich zum Deaktivieren.

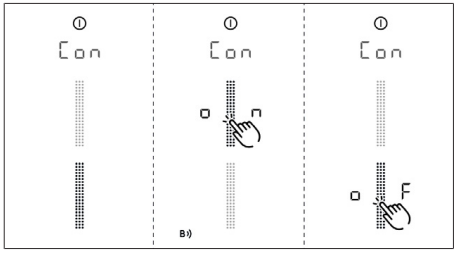


Abb. 8.1 Menüpunkt Con: Connectivity

8.2 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

Es können verschieden Signaltonlautstärke-Stufen eingestellt werden. Sicherheitsrelevante Signaltöne bleiben dabei unverändert.

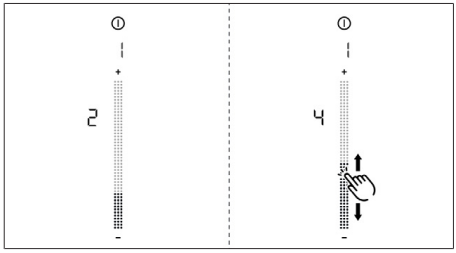


Abb. 8.2 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

8.2.1 Sound-Konzept

Das System unterscheidet zwischen verschiedenen Signaltönen:

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

Tab. 8.2 Sound-Konzept

8.3 Menüpunkt 2: Kindersicherung

Die Kindersicherung kann dauerhaft aktiviert oder deaktiviert werden.

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich zum Aktivieren.
- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich zum Deaktivieren.

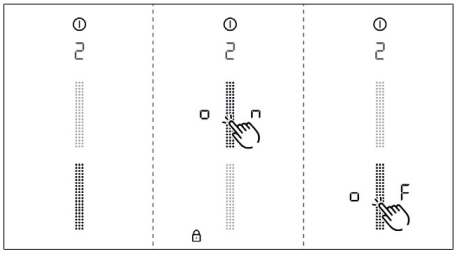


Abb. 8.3 Menüpunkt 2: Kindersicherung

8.4 Menüpunkt 3: Filterstand anzeigen und Filterserviceanzeige zurücksetzen

- ▶ Long-Press auf F.
- Der Filterstand wird auf 100% zurückgesetzt.
- Die Filterserviceanzeige F wird beim Einschalten nicht mehr angezeigt.

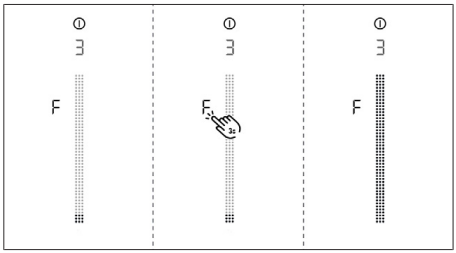


Abb. 8.4 Menüpunkt 3: Filterstand und Filterserviceanzeige zurücksetzen

8.5 Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik

Es stehen 3 Zeiten zur Auswahl:
40 Minuten / 30 Minuten / 20 Minuten

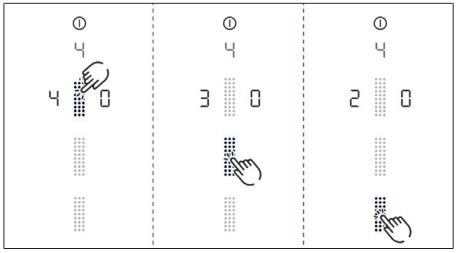


Abb. 8.5 Menüpunkt 4: Dauer der Nachlaufautomatik auswählen

8.6 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit der Touch-Bereiche

▶ Wählen Sie die gewünschte Reaktionsgeschwindigkeit aus.
- Reaktionsgeschwindigkeit 1: langsam
- Reaktionsgeschwindigkeit 2: mittel
- Reaktionsgeschwindigkeit 3: schnell

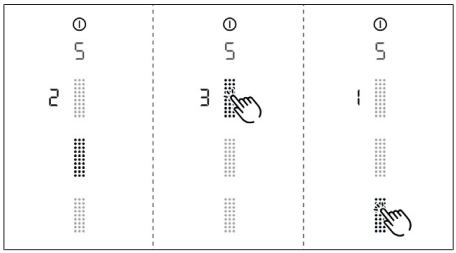


Abb. 8.6 Menüpunkt 5: Reaktionsgeschwindigkeit

8.7 Menüpunkt 6: LED-Test

▶ Touch auf den Slider-Bereich .
- Alle Anzeigen werden mit 50 % Leuchtkraft angezeigt.

▶ Touch auf eine beliebige Anzeige.
- Die gewählte Anzeige wird zum Test für 1 Sekunde mit 100 % Leuchtkraft angezeigt.

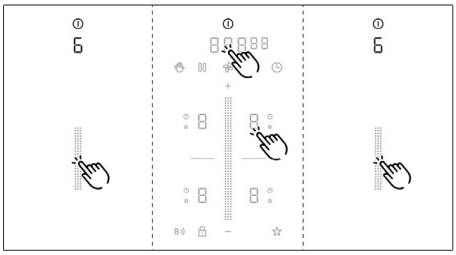


Abb. 8.7 Menüpunkt 6: LED-Test

LED-Test beenden:

▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.
- Nach 5 Sekunden ohne Bedienung wird der LED-Test automatisch beendet.

8.8 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung

Die Permanente Topferkennung aktivieren oder deaktivieren werden.

▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich zum Aktivieren.

▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich zum Deaktivieren.

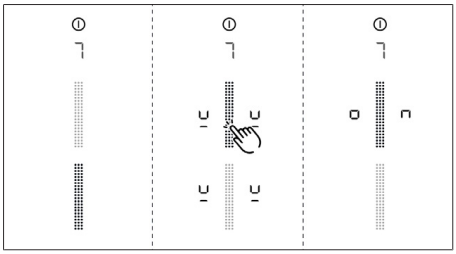


Abb. 8.8 Menüpunkt 7: Permanente Topferkennung

8.9 Menüpunkt 8: Software-/ Hardware-Version anzeigen

Die Software-/Hardware-Version wird über die 4 Kochzonenanzeigen angezeigt.

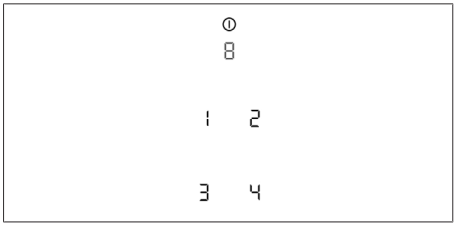


Abb. 8.9 Menüpunkt 8: Software-/Hardware-Version

8.10 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung

Es kann die Zeitspanne (Stufe) bis zur automatischen Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgewählt werden.

- Stufe 1: lange Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung
- Stufe 2: mittlere Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung (Werkseinstellung)
- Stufe 3: kurze Zeitspanne bis Sicherheitsabschaltung

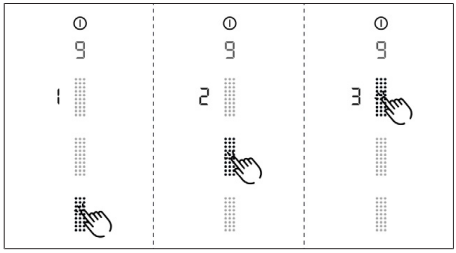


Abb. 8.10 Menüpunkt 9: Sicherheitsabschaltung

8.11 Menüpunkt 0: Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

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

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (Reset)

▶ Long-Press auf den Slider-Bereich .

- Nach abgeschlossenem Reset wird das Gerät ausgeschaltet.

9 Reinigung und Pflege

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

▶ 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 folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

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 bei Filterserviceanzeige F
Luftführungsgehäuse	Alle 6 Monate oder bei Wechsel des Geruchsfilters
Geruchsfilter (nur bei Umluft)	Bei Geruchsbildung, nachlassender Abzugsleistung oder Filterserviceanzeige F austauschen

Tab. 9.1 Reinigungszyklen

Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

9.1 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.

9.2 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 Geräte-Oberfläche zu vermeiden. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

9.3 Kochfeld reinigen

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

Planmäßige Reinigung

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

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 aus der heißen Kochzone, um ein Einbrennen zu vermeiden.

9.4 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!).

9.4.1 Einströmdüse und Edelstahlfettfilter reinigen

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

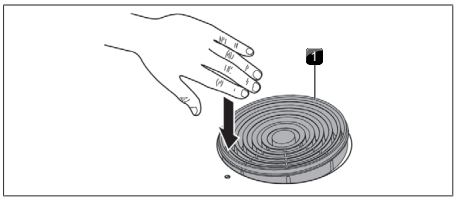


Abb. 9.1 Einströmdüse entnehmen

[1] Einströmdüse

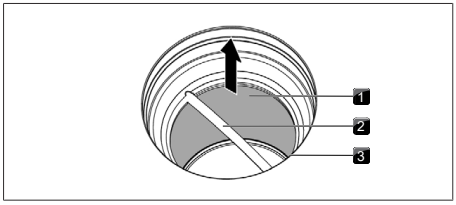


Abb. 9.2 Edelstahl-Fettfilter ausbauen

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

Reinigung von Hand

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

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Stellen Sie die Komponenten so in die Geschirrspülmaschine, 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. (siehe "13 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör").

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

9.4.2 Flüssigkeiten im Gerät entfernen

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ 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 mindestens mit der Leistungsstufe 5 ein.
- ● Nach 120 Minuten wird der Kochfeldabzug automatisch abgeschaltet und die Nachlaufautomatik aktiviert.

9.5 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.
- ▶ Entfernen Sie die Filterwechselklappe.
- ▶ Öffnen Sie die 6 umlaufend angebrachten Verriegelungen.
- ▶ Nehmen Sie den Gehäuseboden ab.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse und den Gehäuseboden mit einem milden Reinigungsmittel.

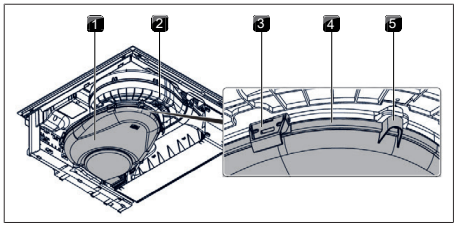


Abb. 9.3 Luftführungsgehäuse

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

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.

9.6 Geruchsfilter austauschen

Der Geruchsfilter (Aktivkohlefilter) muss getauscht werden, wenn die Lüfteranzeige F anzeigt (Filterserviceanzeige). 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.

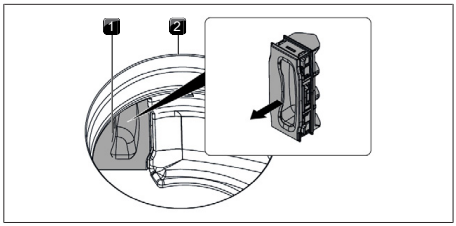


Abb. 9.4 Filterwechselklappe entfernen

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

- ▶ Greifen Sie den Geruchsfilter an der Griffschlaufe und ziehen Sie ihn so weit wie möglich heraus.

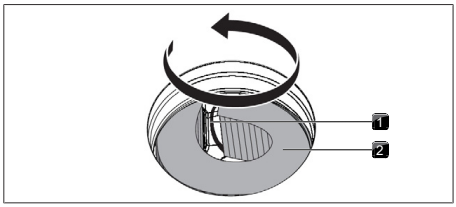


Abb. 9.5 Geruchsfilter aus dem Filtergehäuse drehen

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

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

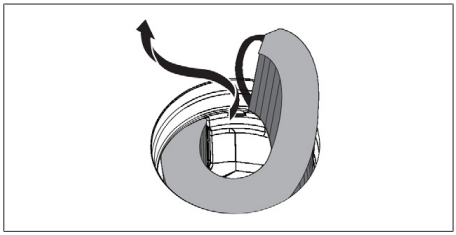


Abb. 9.6 Geruchsfilter aus der Einströmöffnung entnehmen

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.

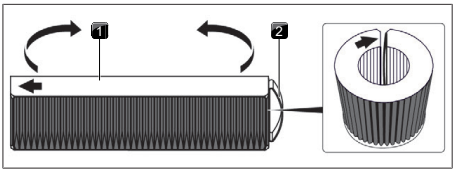


Abb. 9.7 Geruchsfilter

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

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

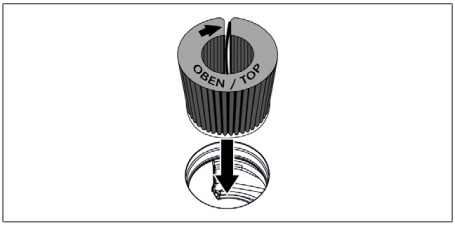


Abb. 9.8 Geruchsfilter in Abzugsöffnung einsetzen

- ▶ 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.

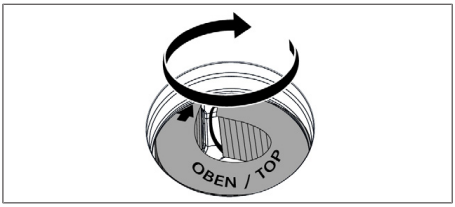


Abb. 9.9 Geruchsfilter in Endposition platzieren

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

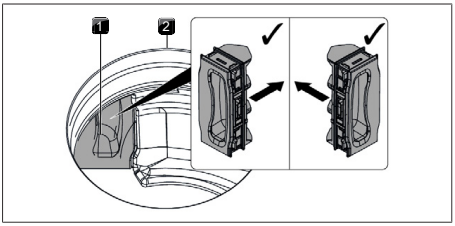


Abb. 9.10 Filterwechselklappe einsetzen

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

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

10 Störungsbehebung

Störungen und Fehler können oft selbst behoben werden. Dies spart Zeit und Kosten, da Sie den Kundendienst nicht anfordern müssen.

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

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 U	kein oder ungeeignetes Kochgeschirr	geeignetes Kochgeschirr in der passenden Größe verwenden (siehe „Gerätebeschreibung“)
Sperr-Button leuchtet	aktivierte Kindersicherung	Kindersicherung deaktivieren
Kochzone/Kochfeld schaltet sich automatisch aus	für eine Kochzone wurde die maximale Betriebsdauer überschritten	Kochzone wieder in Betrieb nehmen
vorzeitiger Abbruch der Powerstufe	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	siehe "5.6.5 Überhitzungsschutz"
Kühlgebläse des Kochfeldes läuft nach dem Ausschalten weiter	Kühlgebläse läuft so lange nach, bis das Kochfeld abgekühlt ist	Abwarten bis Kühlgebläse automatisch abschaltet
verschlechterte Abzugsleistung des Kochfeldabzugs	Fettfilter stark verunreinigt	Fettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter stark verunreinigt (nur bei Umluft)	Aktivkohlefilter austauschen
	Gegenstand im Luftführungsgehäuse (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
E oder E8 wird angezeigt	Einsatz eines phasenabtrennenden Fensterkontaktschalters	Fenster öffnen
	Lüfter defekt oder eine Kabelverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
E2 wird angezeigt	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	siehe "5.6.5 Überhitzungsschutz"
E03 wird angezeigt	Gegenstand auf dem Bedienfeld	Gegenstand von Bedienfeld entfernen
	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
F wird angezeigt (nur bei Umluft)	Standzeit des Aktivkohlefilters erreicht	neuen Aktivkohlefilter einsetzen (siehe "9.6 Geruchsfilter austauschen").

Tab. 10.1 Störungen beheben

Nicht beschriebene Störungen und Fehler:

▶ Schalten Sie das Gerät aus.

▶ Kontaktieren Sie das BORA Service Team (siehe siehe "13 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör") und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

11 Montage

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

11.1 Allgemeine Montage-Hinweise

Das Netzanschlusskabel muss bauseits zur Verfügung gestellt werden.

Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herden, 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.

11.1.1 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.

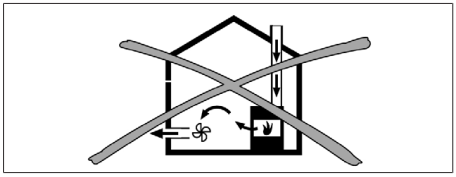


Abb. 11.1 Abluftmontage – nicht zulässig

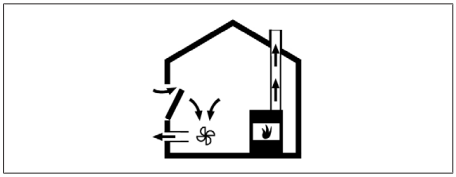


Abb. 11.2 Abluftmontage – korrekt

▶ 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.

11.2 Lieferumfang

Lieferumfang	Anzahl
Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Dichtungsband	1
Höhenausgleichsplattenset	1

Lieferumfang	Anzahl
Beutel mit diversen Montage-Kleinteilen	1
zusätzlicher Lieferumfang PURSU2, PURSU2R	
Geruchsfilter (Aktivkohlefilter)	1
Schablone für Rückwandausschnitt	1

Tab. 11.1 Lieferumfang

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 (siehe "12 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung").

11.3 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)

11.4 Montagevorgaben

11.4.1 Montageabstände

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

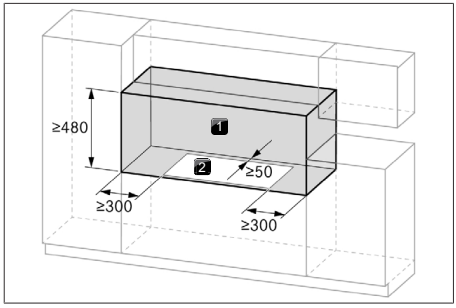


Abb. 11.3 Erforderlicher Freiraum

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

11.4.2 Möbel-Mindestmaße

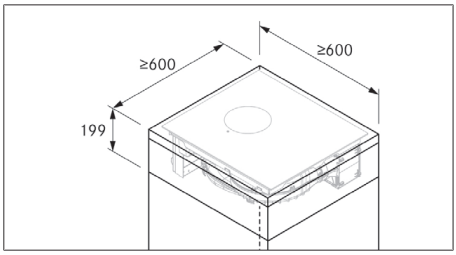


Abb. 11.4 Möbel-Mindestmaße S Pure

11.4.3 Einbau über einem Backofen (nur bei Abluftgeräten)

Der Einbau kann über 45 und 60 cm hohen Backöfen erfolgen. Der Einbau über einem BORA X BO Dampfbackofen ist nicht zulässig.

- ▶ Beachten Sie den Mindestabstand von 15 mm zwischen Backofen und Kochfeld.
- ▶ Beachten Sie die Vorgaben zur Arbeitsplattentiefe.

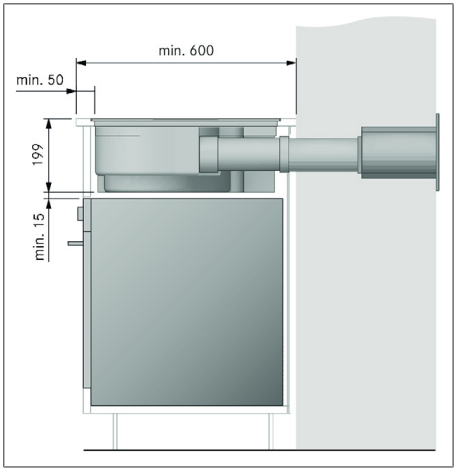


Abb. 11.5 PURSA2/R über Backofen mit Luftführung gerade nach hinten in einen Mauerkasten

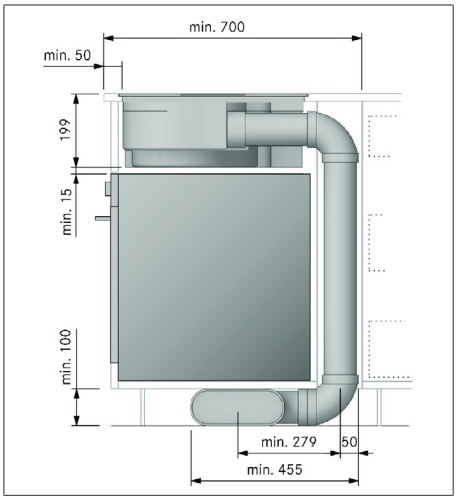


Abb. 11.6 PURSA2/R über Backofen mit Kanalführung in den Sockelbereich

Eine Umluftlösung ist in Kombination mit der BORA Luftreinigungsbox flexibel (ULBF) im Sockelbereich möglich. Rückströmöffnung ≥ 500 cm^2 beachten.

11.5 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.

11.5.1 Ausschnittsmaße

Aufsatzmontage

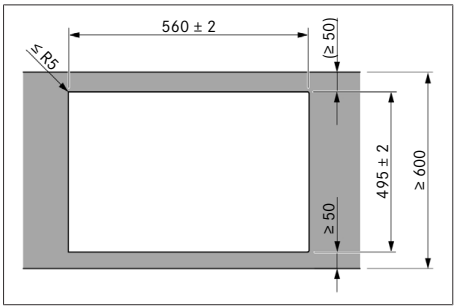


Abb. 11.7 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

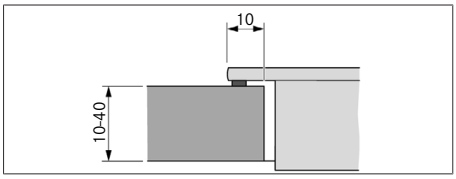


Abb. 11.8 Auflagemaß für Aufsatzmontage

Flächenbündige Montage S Pure

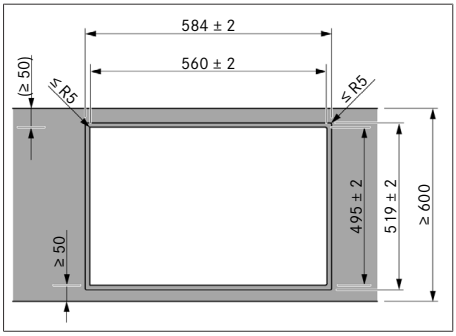


Abb. 11.9 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

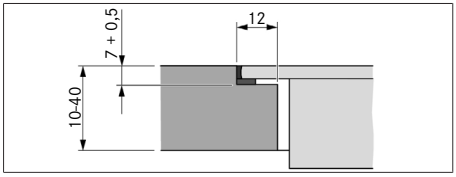


Abb. 11.10 Falzmaß für flächenbündige Montage

11.6 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.

11.6.1 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.

11.6.2 Einbaumaße

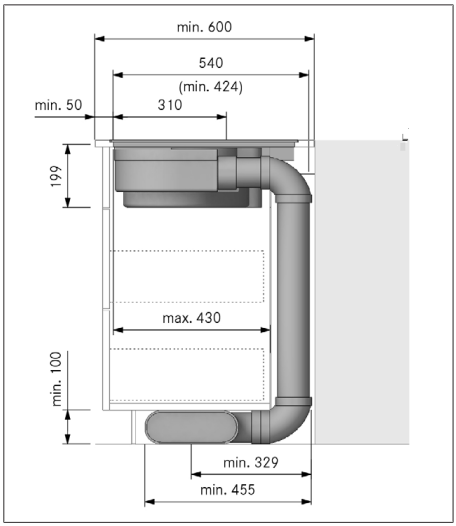


Abb. 11.11 Einbaumaße bei Abluft, Arbeitsplattentiefe 600 mm

11.7 Küchenmöbel vorbereiten Umluftvariante

11.7.1 Rückführung der Umluft aus dem Küchenmöbel

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

▶ Kürzen Sie die Sockelblende in der Höhe oder bringen Sie entsprechende Öffnungen in den Sockel ein.
▶ Der Querschnitt der Rückströmöffnung muss mit ≥ 500 cm^2 pro Kochfeldabzug ausgeführt werden.

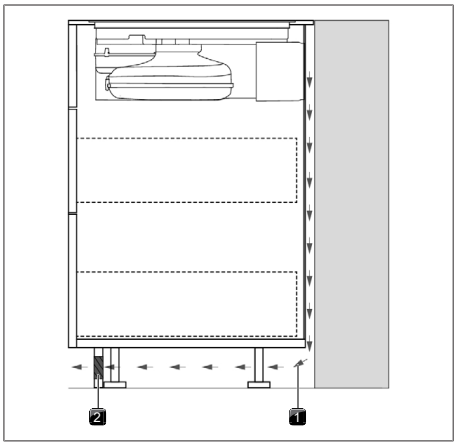


Abb. 11.12 Rückströmöffnung im Sockelbereich

[1] Rückströmende Umluft **[2]** Rückströmöffnung in der Sockelblende (Gesamt-Öffnungsquerschnitt ≥500 cm^2)

11.7.2 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.

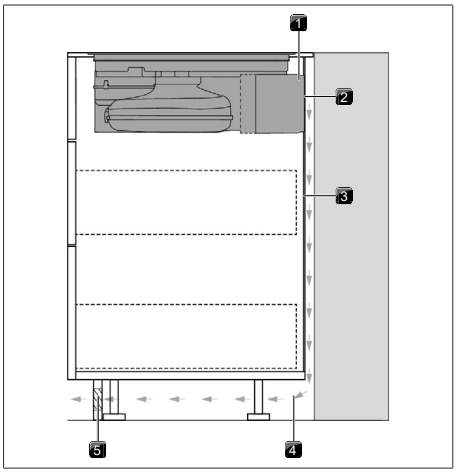


Abb. 11.13 Montagevariante mit durchgehender Rückwand

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

B: Unterschrank mit Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes

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

Das bedeutet für die Montage:

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

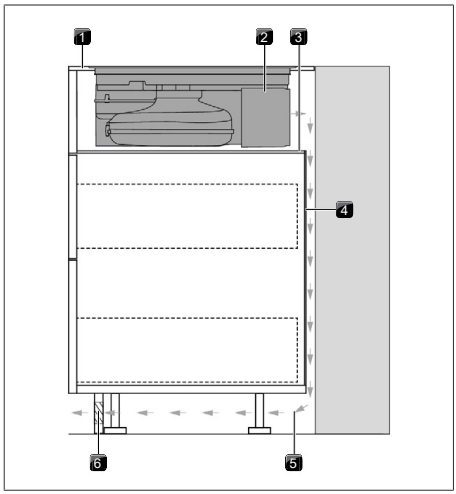


Abb. 11.14 Montagevariante mit Zwischenboden

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

11.7.3 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 ggf. die Rückwand.
▶ Verlängern Sie ggf. 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.

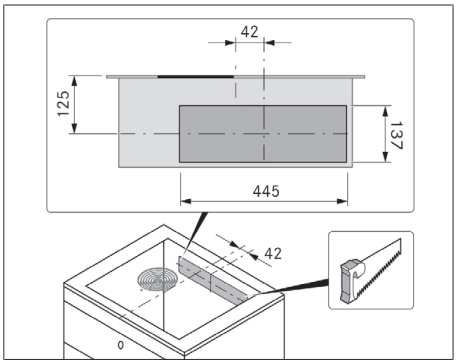


Abb. 11.15 Rückwand-Ausschnitt

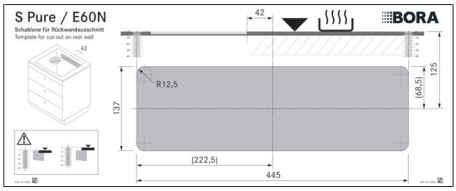


Abb. 11.16 Schablone für Rückwand-Ausschnitt

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

11.7.4 Einbaumaße Montagevariante A

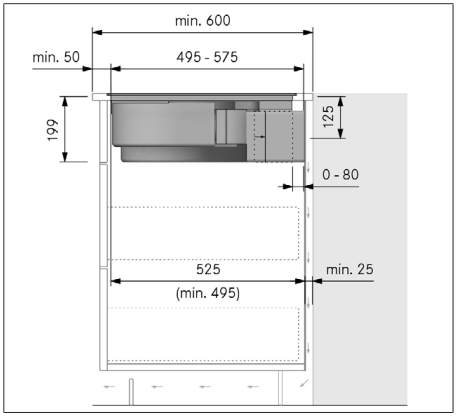


Abb. 11.17 Einbaumaße bei Umluft, Montagevariante A

11.7.5 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.

11.7.6 Einbaumaße Montagevariante B

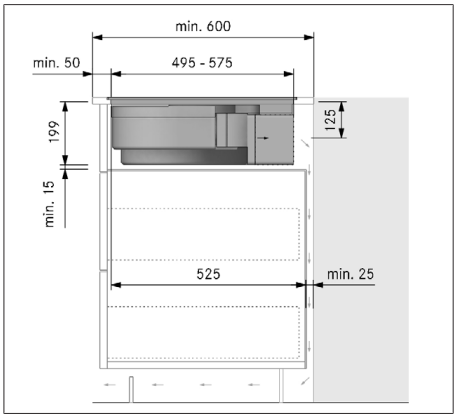


Abb. 11.18 Einbaumaße bei Umluft-Montagevariante B, Arbeitsplattentiefe 600 mm

11.8 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.

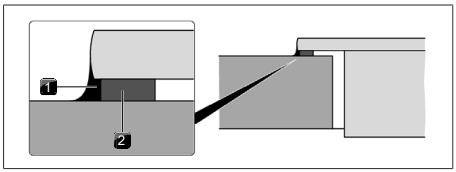


Abb. 11.19 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

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

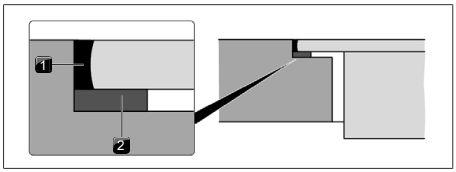


Abb. 11.20 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

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

11.9 Kochfeld montieren

11.9.1 Kochfeld einsetzen

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

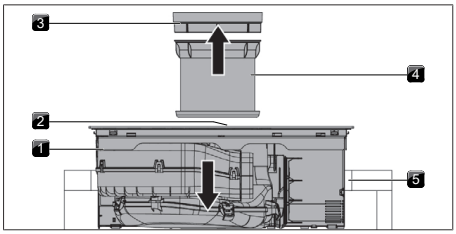


Abb. 11.21 Kochfeld einsetzen

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

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

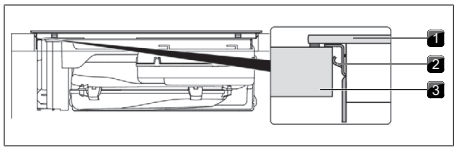


Abb. 11.22 Kochfeld mittig befestigen

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

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.

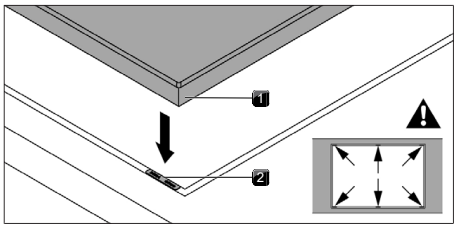


Abb. 11.23 Positionierung der Höhenausgleichsplatten

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

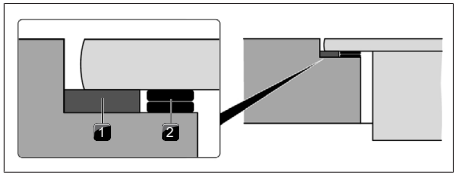


Abb. 11.24 Höhenausgleichsplatten

[1] Dichtband **[2]** Höhenausgleichsplatte

11.9.2 Gerät mit Kanalsystem verbinden

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.

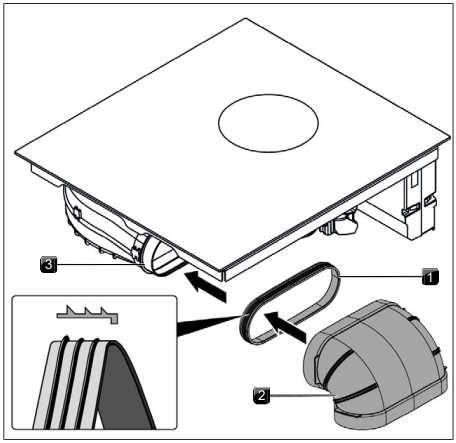


Abb. 11.25 Anschluss an Kanalsystem

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

11.9.3 Rückwandanschluss herstellen bei Montagevariante A

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

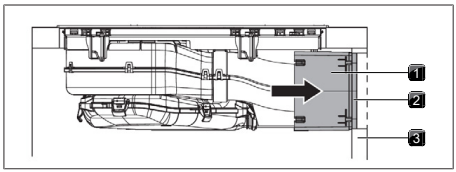


Abb. 11.26 Rückwandanschluss

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

11.9.4 Aktivkohlefilter einsetzen

siehe Kap. Reinigung und Pflege, „7.6 Aktivkohlefilter austauschen“

11.10 Stromanschluss herstellen

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

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

Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.

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

▶ Öffnen Sie die 5 Saugraum-Verschlüsse.

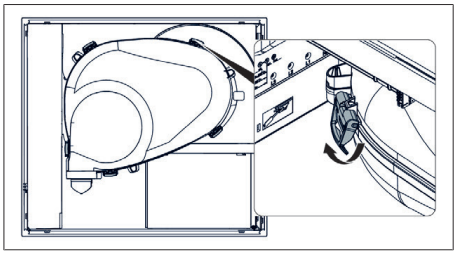


Abb. 11.27 Saugraum Verschlüsse

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

Anschluss	Absicherung	Mindestquer-schnitt
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. 11.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

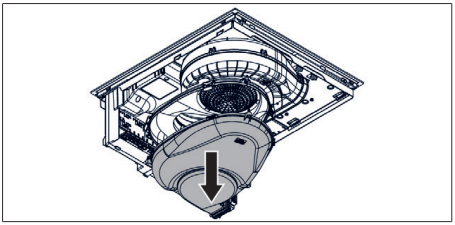


Abb. 11.28 Saugraum-Unterteil demontieren

▶ 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 Kochstellen berühren kann.
▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.

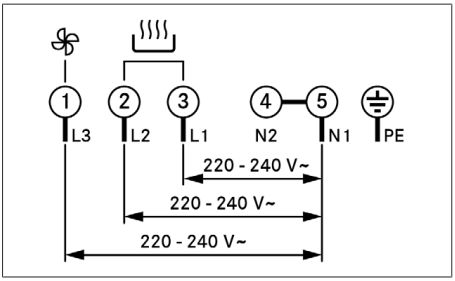


Abb. 11.29 Anschlussschema Dreiphasen-Anschluss

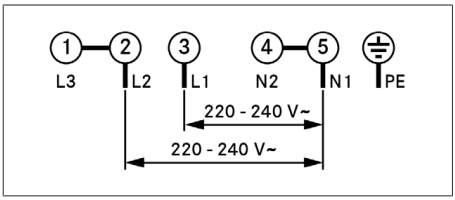


Abb. 11.30 Anschlussschema Zweiphasen-Anschluss

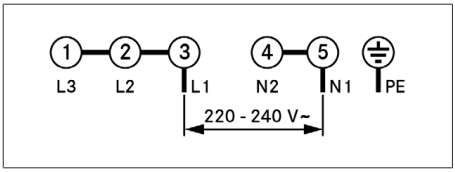


Abb. 11.31 Anschlussschema Einphasen-Anschluss

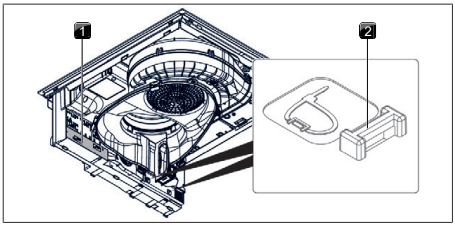


Abb. 11.32 Elektrische Anschluesse des Kochfeldes

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

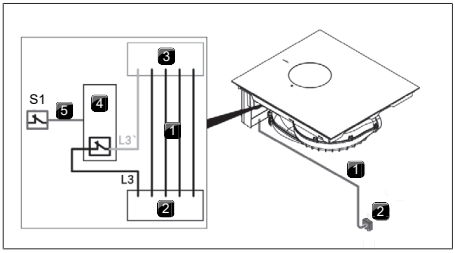


Abb. 11.33 Anschlussschema mit externen Schaltkontakten

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

11.11 Erstinbetriebnahme

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

11.11.1 Händler- und Service-Menü

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

Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes.

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

Händler- und Servicemenü-Übersicht

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

Tab. 11.3 Menü-Übersicht

Händler- und Servicemenü aufrufen

▶ Bestromen Sie das Gerät.
- Die Standardanzeige wird angezeigt und das Lüftersymbol pulsiert für 2 Minuten.

▶ Long-Press auf den Lüfter-Button.
- 4 Eingabepunkte werden angezeigt.

▶ Halten Sie den Lüfter-Button gedrückt, und drücken Sie gleichzeitig nacheinander auf die Eingabepunkte in der vorgegebenen Reihenfolge.
- Menüpunkt B wird angezeigt.

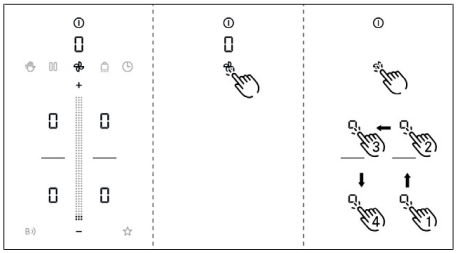


Abb. 11.34 Anzeige Händler- und Service-Menü aufrufen

11.11.2 Menüpunkt B: Konfiguration des Abzugssystems

Es stehen zwei Betriebsmodi zur Auswahl:
- Betriebsmodus 1: Umluft-System (Werkseinstellung)
- Betriebsmodus 2: Abluft-System

▶ Wählen Sie den passenden Betriebsmodus aus.
▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige b).

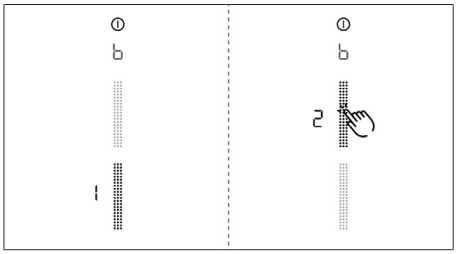


Abb. 11.35 Anzeige Menüpunkt B: Abzugssystem konfigurieren

11.11.3 Menüpunkt C: Powermanagement

Die Gerätegesamtleistung kann reduziert werden, falls die erforderliche elektrische Leistung an der Installation nicht vorhanden ist.
Es stehen drei Powermanagement-Einstellungen zur Auswahl:

Powermanagement-Einstellungen	Anschluss	Leistungsaufnahme maximal	Absicherung
C3	3-phasig	7360 W	3 x 16 A
C3	2-phasig	7360 W	2 x 16 A
C3	1-phasig	7360 W	1 x 32 A
C2	1-phasig	4400 W	1 x 20 A
C1	1-phasig	3600 W	1 x 16 A

Tab. 11.4 Powermanagement

▶ Wählen Sie die passende Einstellung aus.
▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige C).

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").

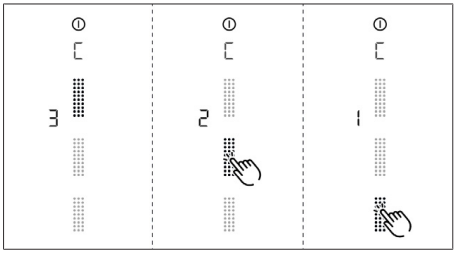


Abb. 11.36 Anzeige Menüpunkt C: Powermanagement

11.11.4 Menüpunkt D: Demo-Modus

Das Gerät kann in den Demo-Modus versetzt werden, in dem alle Bedienfunktionen gegeben sind, die Heizfunktion der Kochfelder aber deaktiviert ist.
▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich.
- Das Symbol Demo-Modus d wird auf allen Kochzonen für eine Sekunde angezeigt.
- Es wird on angezeigt.

▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung durch den Wechsel zum nächsten Menüpunkt (Touch auf die Multifunktionsanzeige/Anzeige d).

Im Demo-Modus wird die Topferkennung deaktiviert.

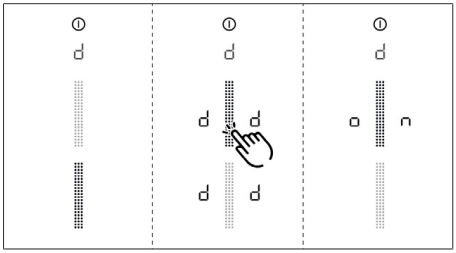


Abb. 11.37 Anzeige Menüpunkt D: Demo-Modus

Händler- und Service-Menü beenden
Alle Menüpunkte der Grundkonfiguration wurden durchlaufen:
▶ Long-Press auf die Multifunktionsanzeige.

11.11.5 Funktionsprüfung

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

11.12 Gerät verfugen

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

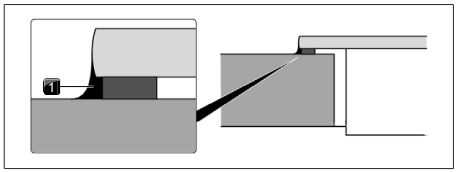


Abb. 11.38 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

[1] Silikondichtmasse

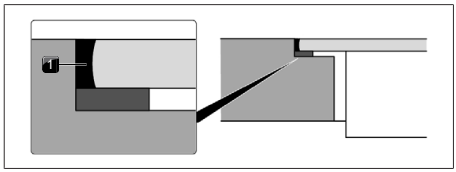


Abb. 11.39 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

[1] Silikondichtmasse

11.13 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.

12 Außerbetriebnahme , Demontage und Entsorgung

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

12.1 Außerbetriebnahme

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

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

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

12.2 Demontage

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

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

12.3 Umweltschonende Entsorgung

12.3.1 Entsorgung der Transportverpackung

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

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

▶ Übergeben Sie die Verpackung an Ihren Fachhändler oder

▶ Entsorgen Sie die Verpackung sachgerecht unter Berücksichtigung der regionalen Vorschriften.

12.3.2 Entsorgung von Zubehör

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

12.3.3 Entsorgung des Altgeräts



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

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

▶ Entsorgen Sie Ihr Altgerät auf keinen Fall über den Hausmüll.

▶ Bringen Sie das Altgerät zu einer regionalen Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Bauteile und anderer Materialien.

13 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

13.1 Herstellergarantie von BORA

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

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

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Lüfter

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf bora.com/registration kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass ein fachgerechter (nach Maßgaben der zum Montagezeitpunkt aktuellen BORA Planungsfibel und Bedienungsanleitung) Einbau der BORA Produkte durch einen autorisierten BORA Händler erfolgte. Der Endkunde hat sich während der Nutzung an die Vorgaben und Hinweise der Bedienungsanleitung zu halten.

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

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

Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem.
BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.
Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

- BORA Produkte, die nicht von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern erworben wurden
- Beschädigungen, die aus Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erfolgen (betrifft auch Pflege- und Reinigung des Produktes). Diese stellen einen unsachgemäßen Gebrauch dar.
- Beschädigungen, die durch normale Abnutzung entstanden sind z.B. Gebrauchsspuren am Kochfeld
- Beschädigungen durch äußere Einwirkungen (wie Transportschäden, Eintritt von Kondenswasser, Elementarschäden, wie Blitzeinschlag)
- Beschädigungen durch Reparaturen oder Reparaturversuche, die nicht von BORA oder von BORA dafür autorisierten Personen durchgeführt wurden
- Beschädigungen an der Glaskeramik
- Beschädigung aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.
Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technischen Service von BORA in Anspruch genommen werden.
Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.
Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.
Sie erreichen uns:
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

- Telefon: 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

13.1.1 Garantieverlängerung

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

13.2 Service

BORA Service:
siehe Rückseite dieser Anleitung



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

Das BORA Service Team benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Garantiebeileger, sowie auf der Geräteunterseite.

13.3 Ersatzteile

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

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

13.4 Zubehör

Zubehör	PURSA2/ PURSA2R	PURSU2/ PURSU2R
GFES - eSwap Geruchsfilter		✓
GFESP - eSwap Geruchsfilter Plus		✓
PUEF - Pure Edelstahl-Fettfilter	✓	✓
PUED2 - Pure Einströmdüse für die 2. Kompaktgerätegeneration schwarz	✓	✓
PUXED2 - X Pure Einströmdüse für X Pure und X Pure Rough	✓	✓
USL515 - Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm	✓	✓
USL515AB - Seitenleisten für Kochfeldtiefe 515 mm All Black	✓	✓
KFR580AB - Kochfeldrahmen für Breite 580 mm	✓	✓
KWGPFI - Grillpfanne für Flächeninduktion	✓	✓
PULB - Pure Luftreinigungsbox (bei PURA2/PURA2R nur beim Umbau von Abluft auf Umluft)	✓	✓
PULBTA - Pure Luftreinigungsbox Teleskopauszug (bei PURA2/PURA2R nur beim Umbau von Abluft auf Umluft)	✓	✓

Tab. 13.1 Zubehör S Pure

14 Produktdatenblätter

14.1 Produktdatenblatt PURSA2/PURSA2R- Kochfeldabzug

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

Hersteller		**BORA**	
Modellkennung		**PURSA2 | PURSA2R**	
	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC_{hood}	31,1	kWh/a
Energieeffizienzklasse	–	A+	–
Energieeffizienzindex	EEI_{hood}	42,1	–
Fördervolumen			
Fluiddynamische Effizienz	FDE_{hood}	32,7	–
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	–	A	–
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	–	169	m^3/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	–	523	m^3/h
Luftstrom bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	578	m^3/h
Maximaler Luftstrom	Q_{max}	592,1	m^3/h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	Q_{BEP}	284,4	m^3/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt	P_{BEP}	440	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	W_{BEP}	106,4	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}	97,8	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	–	A	–
Luftschallemission			
Schallleistungspegel bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	L_{WA}	41	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}	28	dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	L_{pA}	53	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
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	P_s	0,19	W

Tab. 14.1 Produktdatenblatt Kochfeldabzug

* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

** Freiwillige Angabe.

14.2 Produktdatenblatt S Pure - Kochfeld

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

Hersteller		**BORA**	
Modellkennung		**PURSA2 | PURSA2R | PURSU2 | PURSU2R**	
Art der Kochmulde		**Glaskeramik-Kochfeld**	
Anzahl der Kochzonen/Kochflächen		**4**	
Heiztechnik		**Induktionskochzonen und -kochflächen**	
	Symbol	**Wert**	**Einheit**
Größe der nutzbaren Oberfläche			
Kochzone vorne links	Ø	9,5	cm
Kochzone hinten links	Ø	14,0	cm
Kochfläche vorne rechts	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche hinten rechts	LxW	23,0 x 23,0	cm
Energieverbrauch			
Kochzone vorne links	$EC_{electric\ cooking}$	nicht anwendbar	Wh/kg
Kochzone hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	177,4	Wh/kg
Kochfläche vorne rechts	$EC_{electric\ cooking}$	182,4	Wh/kg
Kochfläche hinten rechts	$EC_{electric\ cooking}$	183,1	Wh/kg
Kochflächen rechts gebrückt	$EC_{electric\ cooking}$	192,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde	$EC_{electric\ hob}$	183,9	Wh/kg

Tab. 14.2 Produktdatenblatt Kochfeld

(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