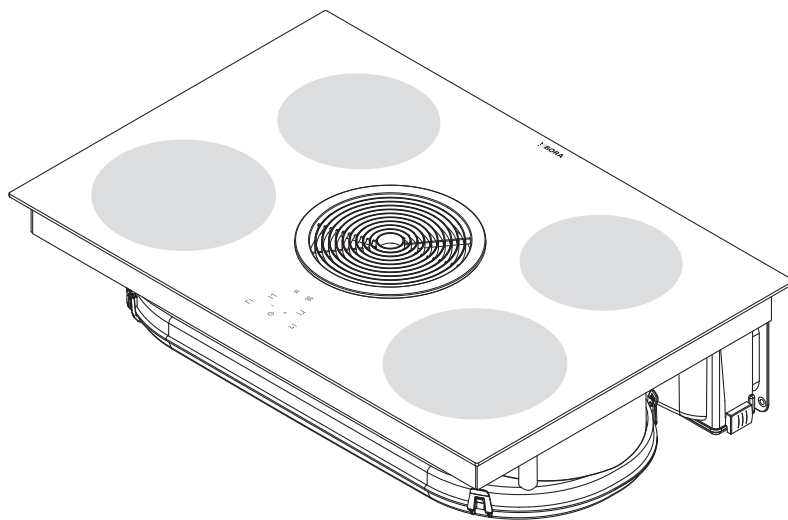


DE Bedienungs- und Montageanleitung GP4U

BORA GP4 Induktions-Kochfeld
mit integriertem Kochfeldabzug - Umluft



004135-10002

www.bora.com



www.bora.com/service/montage-GP4U

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	3	6.3	Sicherheitseinrichtungen	24
1.1	Haftung	3	6.3.1	Kindersicherung	24
1.2	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung	3	6.3.2	Restwärmeanzeige	24
1.3	Produktkonformität	3	6.3.3	Sicherheitsabschaltung	24
1.4	Darstellung von Informationen	3	6.4	Energie sparen	25
2	Sicherheit	4	7	Reinigung und Pflege	26
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	4	7.1	Reinigungsmittel	26
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	4	7.2	Kochfeld pflegen	26
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	7.3	Kochfeld reinigen	26
2.4	Sicherheitshinweise Montage	5	7.4	Kochfeldabzug reinigen	26
2.5	Sicherheitshinweise Bedienung	7	7.5	Luftführungsgehäuse reinigen	27
2.6	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege	9	7.6	Aktivkohlefilter austauschen	28
2.7	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile	10	8	Störungsbehebung	30
2.8	Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung	10	9	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung	31
3	Technische Daten	11	9.1	Außerbetriebnahme	31
4	Gerätebeschreibung	12	9.2	Demontage	31
4.1	Systembeschreibung	12	9.3	Umweltschonende Entsorgung	31
4.1.1	Aufbau	12	10	Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör	32
4.1.2	Bedienfeld und Bedienprinzip	12	10.1	Herstellergarantie von BORA	32
4.1.3	Funktionen	13	10.1.1	Garantieverlängerung	32
4.2	Funktionsprinzip Kochfeldabzug – Umluft	13	10.2	Service	32
4.3	Funktionsprinzip Induktions-Kochzone	13	10.3	Ersatzteile	32
4.3.1	Geeignetes Kochgeschirr	13	10.4	Zubehör	32
5	Montage	14	11	Notizen	33
5.1	Lieferumfang	14			
5.2	Werkzeug und Hilfsmittel	14			
5.3	Montagevorgaben	14			
	- Sicherheitsabstände	14			
	- Möbel-Mindestmaße GP4U	15			
	- Rückführung der Umluft	15			
5.4	Küchenmöbel vorbereiten	15			
	- Einbaumaße GP4U	15			
5.5	Arbeitsplattenausschnitt erstellen	16			
5.6	Einbau des Gerätes	17			
5.7	Stromanschluss herstellen	19			
5.7.1	Funktionsprüfung	20			
5.8	Gerät verfugen	20			
5.9	Übergabe an den Nutzer	20			
6	Funktionen und Bedienung	21			
6.1	Kochfeld	21			
6.1.1	Kochfeld ein-/ausschalten	21			
6.1.2	Kochzone ein-/ausschalten	21			
6.1.3	Leistungsstufen	21			
6.1.4	Powerstufe	21			
6.1.5	Timer-Funktionen	22			
	- Kurzzeit-Timer (Eieruhr)	22			
	- Kochzonen-Timer	22			
6.1.6	Topferkennung	22			
6.2	Kochfeldabzug	22			
6.2.1	Kochfeldabzug ein-/ausschalten	23			
6.2.2	Leistungsstufen	23			
6.2.3	Powerstufe	23			
6.2.4	Nachlaufautomatik	23			
6.2.5	Filterserviceanzeige	23			
	- Filterwechsel durchführen	23			
	- Filterserviceanzeige zurücksetzen	23			

1 Allgemeines

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

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

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

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

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

1.1 Haftung

Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH – im Folgenden BORA genannt – haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung der, im Lieferumfang enthaltenen, Unterlagen verursacht werden!

Desweiteren haftet BORA nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage und durch die Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen!

1.2 Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

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

1.3 Produktkonformität

Richtlinien

Die Geräte entsprechen den folgenden EU/EG-Richtlinien:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie

1.4 Darstellung von Informationen

Damit Sie mit dieser Anleitung schnell und sicher arbeiten können, werden einheitliche Formatierungen, Bezifferungen, Symbole, Sicherheitshinweise, Begriffe und Abkürzungen verwendet.

Der in dieser Anleitung beschriebene Artikel wird im Folgenden auch als Gerät bezeichnet.

Handlungsanweisungen werden durch einen Pfeil gekennzeichnet:

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

Aufzählungen werden durch einen Aufzählungspunkt am Zeilenanfang gekennzeichnet:

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

Sicherheits- und Warnhinweise

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

Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

▼ WARNZEICHEN UND SIGNALWORT!



Art und Quelle der Gefahr

Folgen bei Nichtbeachtung

▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr

Dabei gilt:

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

Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	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 oder Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

Abbildungen

Alle Maße sind in Millimeter angegeben.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für:

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

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

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

Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!

2.2 Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Kinder

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

- ▶ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- ▶ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

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

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, oder mentalen Fähigkeiten

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

Eine Inbetriebnahme kann durch die Kindersicherung eingeschränkt werden.

⚠ GEFAHR!

Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr und heiße Speisen

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten zum Anfassen.

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

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR!

Erstickengefahr durch Verpackungsteile

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

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

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

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

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

⚡ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch beschädigte Komponenten**

Beschädigte, nicht werkzeuglos entnehmbare Komponenten können Verletzungen verursachen.

- ▶ Versuchen Sie nicht beschädigte Komponenten selbst zu reparieren oder zu tauschen.
- ▶ Kontaktieren Sie den BORA Service.

⚡ WARNUNG!**Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch falsche Bauteile oder eigenmächtige Veränderungen**

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

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

⚡ WARNUNG!**Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät**

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

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

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen (z.B. Topfträger, Bedienelemente, Abdeckungen, Fettfilter usw.).

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

VORSICHT!**Verletzungsgefahr durch Überbelastung**

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

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

VORSICHT!**Beschädigung durch unsachgemäßen Gebrauch**

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

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

Störungen und Fehler

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

Haustiere

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

2.4 Sicherheitshinweise Montage

- i** Die Installation und Montage des Gerätes darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

- i** Halten Sie bei der Montage die Mindestabstände aus dem Kapitel Montage (Sicherheitsabstände) ein.
- i** Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- i** Das Gerät darf nur im spannungsfreien Zustand montiert werden.

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

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

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

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch beschädigtes Gerät

Ein beschädigtes Gerät kann einen Stromschlag verursachen.

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

2.4.1 Sicherheitshinweise Montage Kochfeldabzug

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abisolieren

Durch fehlerhaftes Abisolieren der Anschlussleitung externer Schaltgeräte besteht Stromschlaggefahr.

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

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch bewegtes Lüfterrad

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

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

Spezielle Sicherheitshinweise für die Planung von Abluftsystemen

⚡ GEFAHR!

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung

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

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

Kanalführung in Verbindung mit Mauerkästen

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

2.4.2 Sicherheitshinweise Montage Kochfelder

⚠ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch fehlerhaften Netzanschluss

Durch fehlerhaftes Anschließen des Gerätes an die Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

⚠ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzanschlussleitung

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

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

2.5 Sicherheitshinweise Bedienung

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

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte

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

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

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Stromausfall

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

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

⚠ GEFAHR!

Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

⚠ WARNUNG!

Verbrennungs- und Brandgefahr durch heiße Gegenstände

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

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

VORSICHT!**Beschädigung durch heißes Kochgeschirr**

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

2.5.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr durch Flambieren**

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

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

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

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

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

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

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

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

Spezielle Sicherheitshinweise für den Abluftbetrieb

⚠️ GEFAHR!**Lebensgefahr durch Rauchvergiftung**

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für den Umluftbetrieb

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

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

2.5.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

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

⚠️ GEFAHR!**Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

⚠ GEFAHR!**Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten**

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

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

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

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

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

⚠ WARNUNG!**Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf**

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

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

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

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

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

Spezielle Sicherheitshinweise für die Bedienung von Induktionskochfeldern

Auswirkung auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und metallische Implantate:

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

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

2.6 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

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

- ▶ 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“.

Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege eines Kochfeldabzugs

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

⚠ WARNUNG!**Brandgefahr durch Fettablagerungen**

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

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

⚠ WARNUNG!**Verletzungsgefahr beim Öffnen der unteren Gehäuseabdeckung**

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

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

Spezielle Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege von Kochfeldern

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

2.7 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

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

⚡ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

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

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

2.8 Sicherheitshinweise Demontage und Entsorgung

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

⚡ GEFAHR!

Stromschlaggefahr durch fehlerhaftes Abklemmen

Durch fehlerhaftes Abklemmen des Gerätes von der Netzspannung besteht Stromschlaggefahr.

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

3 Technische Daten

Parameter	Wert
Anschlussspannung mehrphasig	380 – 415 V 2N / 3N
Anschlussspannung einphasig	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7600 W (4400 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 im Geräte- powermanagementmenü)
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	760 x 515 x 198 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	ca. 25 kg
Kochfeld	
Material Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufen Kochzone vorne	1 – 9, Powerstufe
Leistungsstufen Kochzone hinten	1 – 9
Größe Kochzone vorne	Ø 210 mm
Größe Kochzone hinten	Ø 175 mm
Leistung Kochzone vorne	2300 W
Powerstufe	3000 W
Leistung Kochzone hinten	1400 W
Energieverbrauch Kochfeld (normativ ermittelte Kochtopfgröße)	
Kochzone 1 vorne links (210 mm)	171,3 Wh/kg
Kochzone 2 hinten links (180 mm)	168,6 Wh/kg
Kochzone 3 vorne rechts (210 mm)	171,1 Wh/kg
Kochzone 4 hinten rechts (150 mm)	185,8 Wh/kg
Gesamt (gemittelt)	174,2 Wh/kg
Umluftsystem	
Leistungsstufen	1 – 2, Powerstufe
Größe Ausblasöffnung	650 x 90 mm
Umluftfilter	
Standzeit Filter maximal	150 h (1 Jahr)

Tab. 3.1 Technische Daten

Gerätegröße GP4U

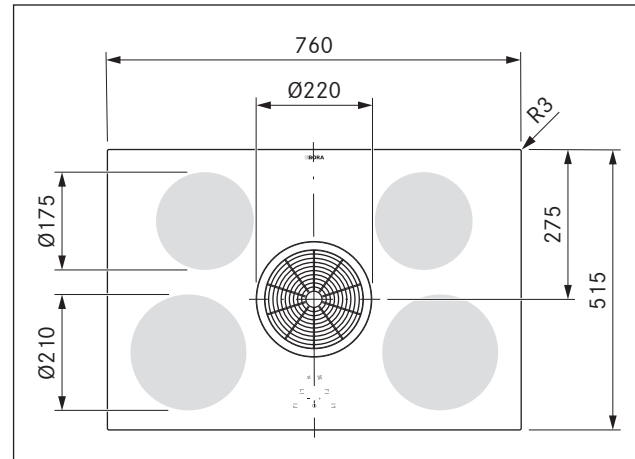


Abb. 3.1 GP4U Gerätegröße Draufsicht

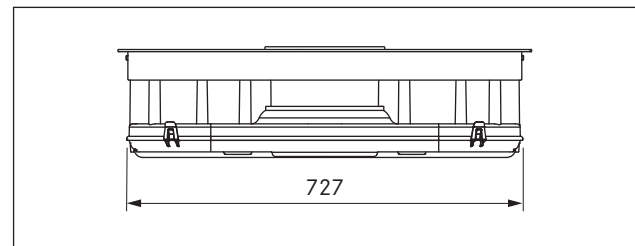


Abb. 3.2 GP4U Gerätegröße Vorderansicht

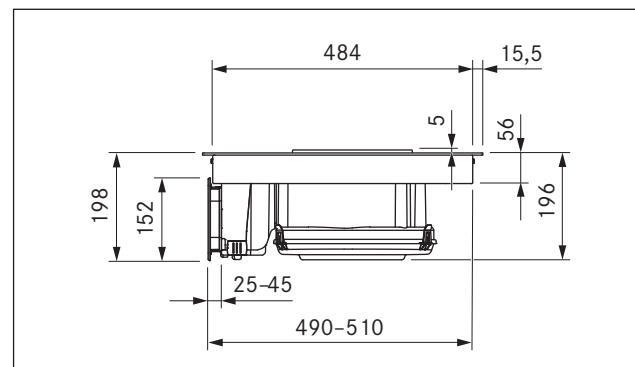


Abb. 3.3 GP4U Gerätegröße Seitenansicht

4 Gerätebeschreibung

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

4.1 Systembeschreibung

4.1.1 Aufbau

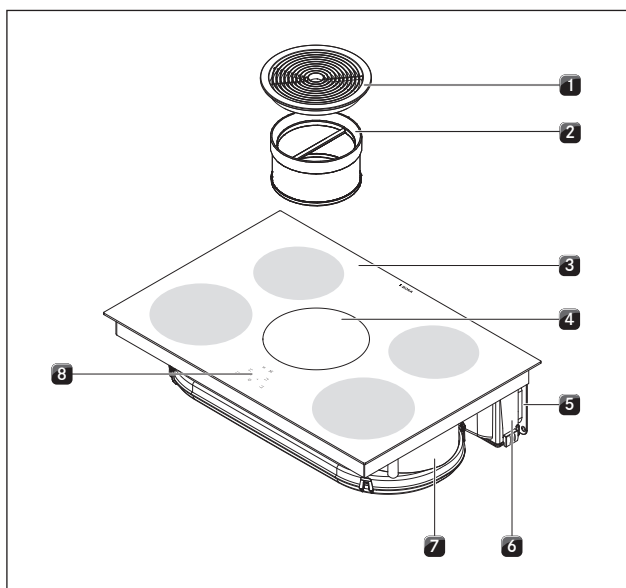


Abb. 4.1 Kochfeld

- [1] Einströmdüse
- [2] Edelstahl-Fettfilter
- [3] Kochfeld
- [4] Einströmöffnung
- [5] Teleskopauszug
- [6] Aktivkohlefiltergehäuse
- [7] Luftführungsgehäuse
- [8] Bedienfeld

4.1.2 Bedienfeld und Bedienprinzip

Der Kochfeldabzug und die Kochfelder werden über ein zentrales Bedienfeld bedient. Das Bedienfeld ist mit elektronischen Sensortasten und Anzeigefeldern ausgestattet. Die Sensortasten sprechen auf Fingerkontakt an (Touch-Bereiche). Sie müssen die Sensortaste so lange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt oder sich die Anzeige entsprechend ändert.

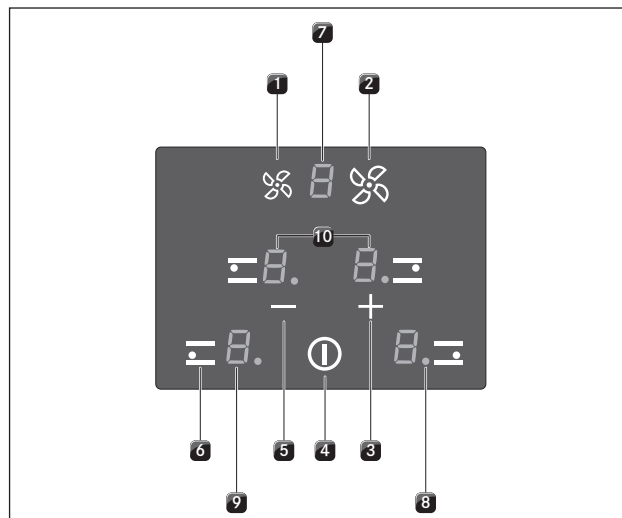


Abb. 4.2 Bedienfeld

Sensortasten:

- [1] Lüfter-Leistungsstufe verringern
- [2] Lüfter-Leistungsstufe erhöhen
- [3] Leistungsstufe erhöhen
- [3] Timer-Wert erhöhen
- [4] Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- [5] Leistungsstufe verringern
- [5] Timer-Wert verringern
- [6] Kochzone auswählen


Anzeigefelder:

- [7] Lüfterstufenanzeige/FilterSERVICEANZEIGE
- [8] Kontrollleuchte Kochzone
- [9] Kochzonenanzeige
- [10] Timer

Anzeigefeld	Anzeige	Bedeutung
Lüfterstufenanzeige	☐	Lüfter aus
	1 oder 2	Betriebsstufe
	P	Powerstufe
	☐	Nachlaufautomatik
Kochzonenanzeige	1...9	Leistungsstufe
	P	Powerstufe
	H	Restwärmanzeige: Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß (Temperatur > 60° C)
	L	Kindersicherung aktiviert
	☐	Topferkennung
Kochzonen-Kontrollleuchte	an	Abschaltautomatik (Timer) aktiviert
	blinkt	Timer an (☐☐); keine Zeit eingestellt
	aus	Timer aus
Timer-Anzeige (1*)	☐ 1...99	eingestellte Minuten für Kurzzeit (Eieruhr) oder Abschaltautomatik
	☐☐	Timer an; keine Zeit eingestellt

Tab. 4.1 Bedeutung der Anzeigen

(1*) Timer-Anzeige

Die Timer-Anzeige nutzt die Kochzonenanzeigen der beiden hinteren Kochzonen (z. B.  für 30 Minuten). Die Kochzonenanzeigen der beiden vorderen Kochzonen sind während der Timer-Anzeige deaktiviert.

4.1.3 Funktionen**Kochfeld:**


- 9 Leistungsstufen
- Powerstufe
- Timer-Funktionen
- Topferkennung

Kochfeldabzug:

- 2 Leistungsstufen
- Powerstufe
- Nachlaufautomatik
- Filterserviceanzeige

Sicherheitseinrichtungen


- Kindersicherung
- Restwärmeanzeige
- Sicherheitsabschaltung

 Die Anleitung zur Bedienung/Einstellung der einzelnen Funktionen finden Sie im Kapitel Funktionen und Bedienung.

4.2 Funktionsprinzip Kochfeldabzug – Umluft**Umluftbetrieb**

Die abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in den Aufstellungsraum zurückgeführt.

Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, muss ein Geruchsfilter verwendet werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Aktivkohlefilter in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (siehe „7 Reinigung und Pflege“).

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

4.3 Funktionsprinzip Induktions-Kochzone

Unter einer Induktionskochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld, das direkt auf den Topfboden wirkt und ihn erhitzt. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme. Kochzonen mit Induktion arbeiten nur, wenn Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden aufgesetzt ist.

Die Induktion berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs, d. h. in der Kochzone wird nur die Fläche erwärmt, die vom Topfboden bedeckt ist.

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, Geräusche entstehen:


- Brummen kann bei hoher Leistungsstufe auftreten. Es wird schwächer oder verstummt, wenn die Leistungsstufe verringert wird.
- Prasseln, Pfeifen kann durch Kochgeschirrböden auftreten, die aus verschiedenen Materialien bestehen (z. B. Sandwichböden).
- Klicken kann bei elektronischen Schaltvorgängen auftreten, besonders bei niedrigen Leistungsstufen.
- Surren kann auftreten, wenn das Kühlgebläse eingeschaltet ist. Zur Lebensdauererhöhung der Elektronik ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wird das Kochfeld intensiv genutzt, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein. Sie hören ein Surren. Das Kühlgebläse kann nach dem Ausschalten des Gerätes nachlaufen.

4.3.1 Geeignetes Kochgeschirr

► Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Topfbodens.

Gerät	Kochzone	Minstdurchmesser Kochgeschirrboden
GP4U	vorne	120 mm
	hinten	90 mm

Tab. 4.2 Mindestdurchmesser für Kochgeschirr

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



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet.

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

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

- Führen Sie ggf. einen Magnettest durch. Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich.
- Achten Sie auf den Kochgeschirrboden. Der Kochgeschirrboden soll keine Wölbung aufweisen. Durch die Wölbung kann es, aufgrund einer falschen Temperaturüberwachung der Kochstelle, zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs kommen. Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen, damit die Oberfläche des Kochfeldes nicht zerkratzt wird.
- Setzen Sie das Kochgeschirr (ohne Untersetzer oder Ähnliches) direkt auf die Glaskeramik auf.

5 Montage

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

- i** Die Netzanschlussleitung für 1-Phasenanschluss und 2-Phasenanschluss ist bauseits zur Verfügung zu stellen.
- i** Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herde, Backöfen sowie Wasch- und Trockengeräten montiert werden.
- i** Die Auflagefläche der Arbeitsplatten und Wandabschlussleisten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) bestehen.
- i** Arbeitsplatten-Ausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit zu versiegeln, und gegebenenfalls mit einer Wärmeentkopplung zu versehen.
- i** Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.
- i** Um die volle Leistungsfähigkeit von Kochfeldern dauerhaft zu erhalten, muss für eine ausreichende Belüftung unterhalb der Kochfelder gesorgt werden.
- i** Falls unterhalb der Geräte ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, darf dieser eine ausreichende Luftzufuhr nicht behindern.

5.1 Lieferumfang

Benennung	Anzahl
Induktions-Kochfeld mit Kochfeldabzug	1
Einströmdüse	1
Edelstahl-Fettfilter	1
Aktivkohlefilter BAKF	2
Teleskopauszug	1
Montageklammern mit Schrauben	5
Dichtungsband	1
Kabelführungsclips	3
Höhenausgleichsplattenset	1
Bedienungs- und Montageanleitung	1
Schablone für Rückwand-Ausschnitt	1
Netzanschlussleitung 1,5 m	1

Tab. 5.1 Lieferumfang

- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Informieren Sie sofort den BORA Kundendienst, wenn Teile der Lieferung fehlen oder beschädigt sind.
- Montieren Sie keinesfalls beschädigte Teile.
- Entsorgen Sie die Transportverpackung sachgerecht (siehe „9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung“).

5.2 Werkzeug und Hilfsmittel

Für die fachgerechte Montage des Kochfeldes benötigen Sie u.a. nachfolgendes Spezial-Werkzeug:

- Bohrmaschine oder Akkubohrer mit einem 14 mm Holzbohrer
- Stichsäge oder Handsäge
- Schraubendreher Torx 20
- Schwarze hitzebeständige Silikonichtmasse

5.3 Montagevorgaben

Sicherheitsabstände

► Halten Sie diese Sicherheitsabstände ein:

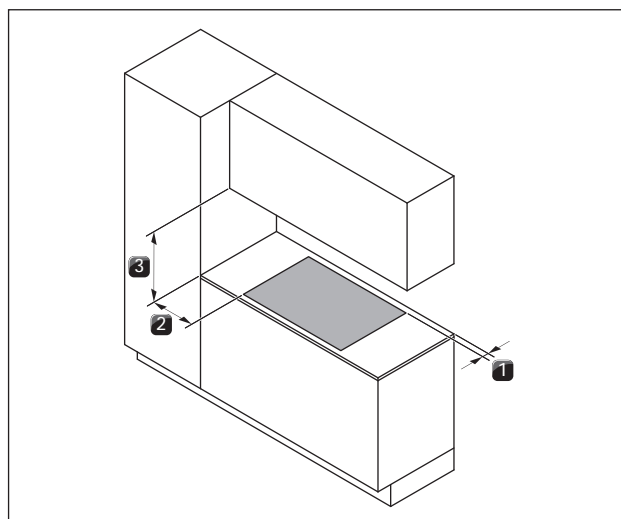


Abb. 5.1 Mindestabstände

- [1] 50 mm Mindestabstand hinten zwischen Arbeitsplattenausschnitt und Hinterkante Arbeitsplatte.
- [2] 300 mm Mindestabstand links und rechts vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu nebenstehendem Schrank oder einer Raumwand.
- [3] 480 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberkante des Schrankes. Aus ergonomischen Gründen werden 1000 mm Mindestabstand empfohlen.

Möbel-Mindestmaße GP4U

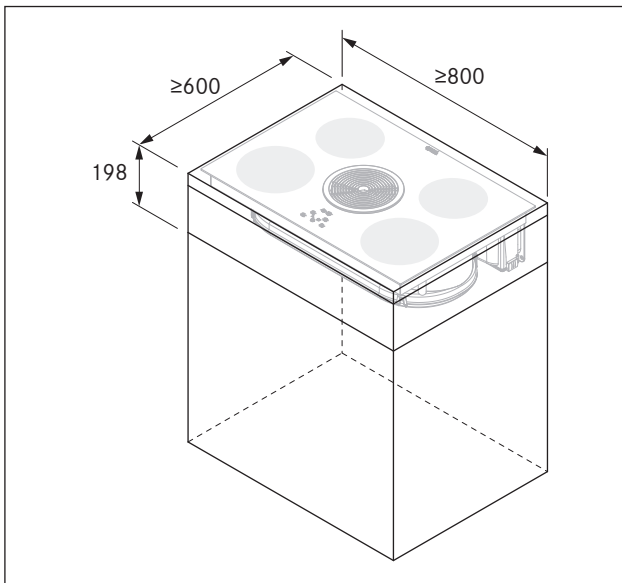


Abb. 5.2 Möbel-Mindestmaße GP4U

Rückführung der Umluft

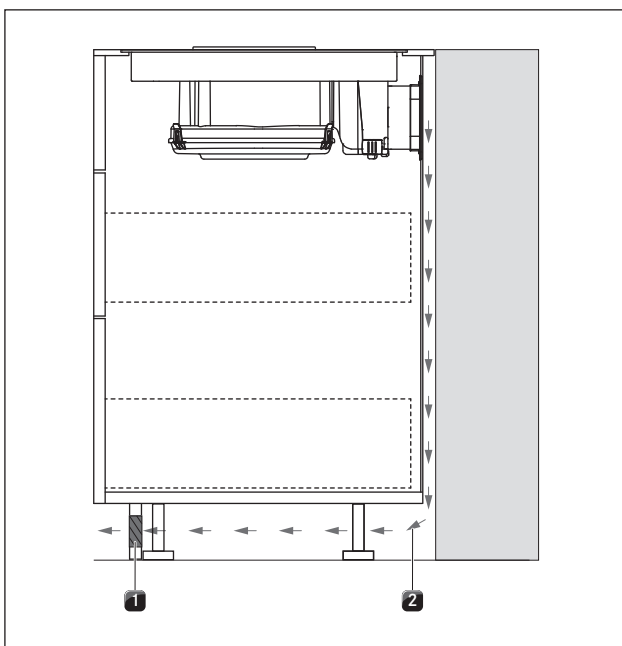


Abb. 5.3 Rückströmöffnung im Sockelbereich

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

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

Für die Rückführung der Umluft kann die dazu benötigte Rückströmöffnung über einen gekürzten Sockel hergestellt werden. Ebenso kann ein Lamellensockel mit mindestens entsprechendem Öffnungsquerschnitt verwendet werden.

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

5.4 Küchenmöbel vorbereiten

Einbaumaße GP4U

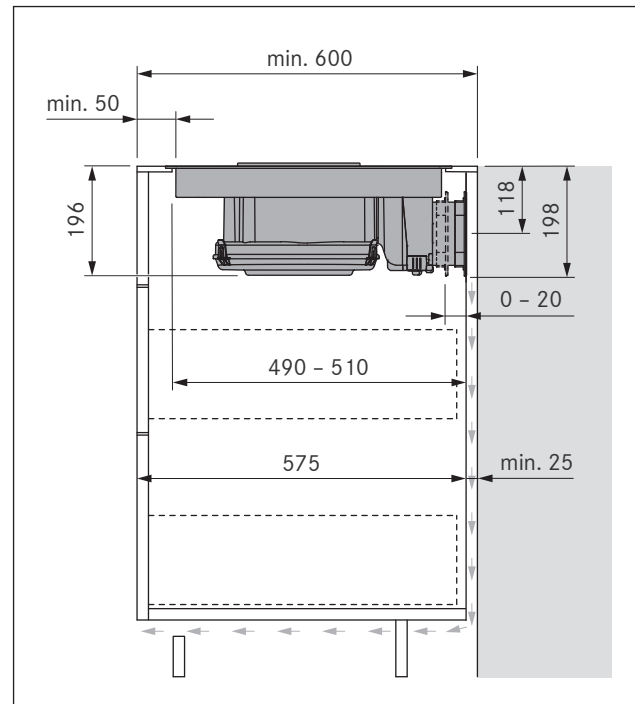


Abb. 5.4 Einbaumaße GP4U, Arbeitsplattentiefe 600 mm

Allgemeine Vorgaben Küchenmöbel

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel zu entfernen.
- Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
- Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich. Falls ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
- Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschränk müssen herausnehmbar sein.
- Für eine korrekte Montage müssen je nach Einbausituation die Einschübe des Unterschranks gekürzt werden.

Möbelrückwand anpassen

- Der Unterschränk muss eine durchgehende Rückwand haben, damit die rückströmende Umluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.
- Ein Ausschnitt in der Rückwand muss vorgesehen werden.
- Ein Mindestabstand von 25 mm zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für die Rückströmung der Umluft eingehalten werden.
- ▶ 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.

Rückwandausschnitt erstellen

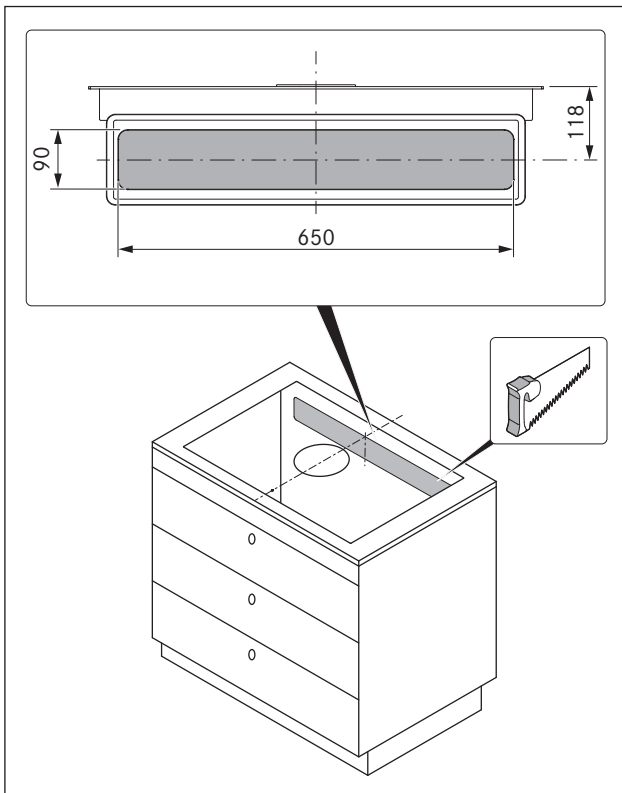


Abb. 5.5 Rückwandausschnitt

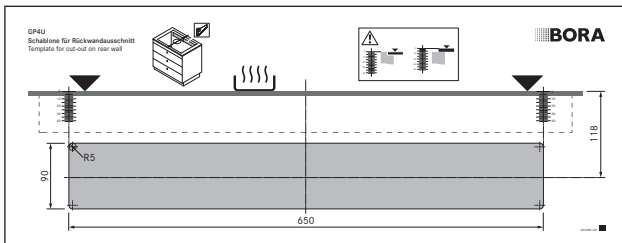


Abb. 5.6 Schablone für Rückwand-Ausschnitt

- ▶ Zeichnen Sie mit Hilfe der mitgelieferten Schablone die Rückströmöffnung mittig zum Kochfeld an.

i Flächenbündige Montage und Aufsatzmontage müssen bei der Positionierung der Schablone berücksichtigt werden.

- ▶ Sägen Sie den Rückwand-Ausschnitt aus.
- ▶ Sehen Sie entweder links oder rechts neben dem Rückwandausschnitt einen Kabeldurchlass von $\varnothing 14$ mm vor.

5.5 Arbeitsplattenausschnitt erstellen

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

- ▶ Halten Sie die Hinweise der Arbeitsplattenhersteller ein.
- ▶ Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt unter Berücksichtigung der angegebenen Ausschnittsmaße.

- ▶ Stellen Sie eine fachgerechte Versiegelung der Schnittflächen bei Arbeitsplatten sicher.

Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

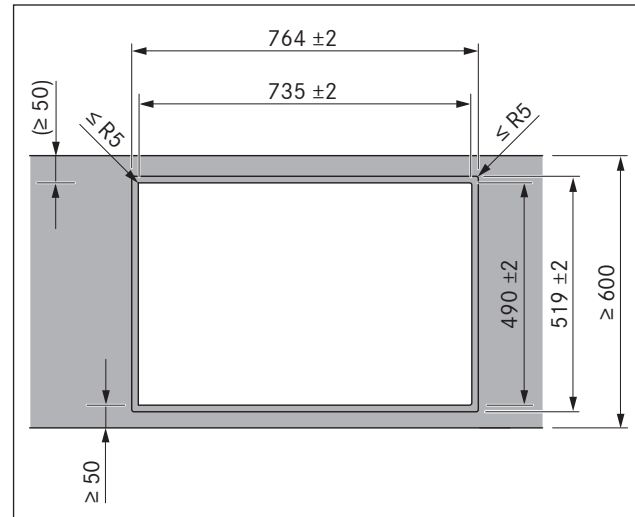


Abb. 5.7 Ausschnittsmaße für flächenbündige Montage

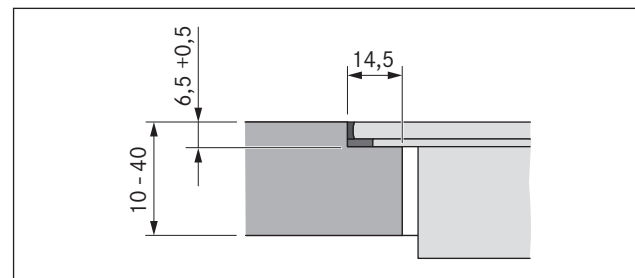


Abb. 5.8 Falzmaß für flächenbündige Montage

Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

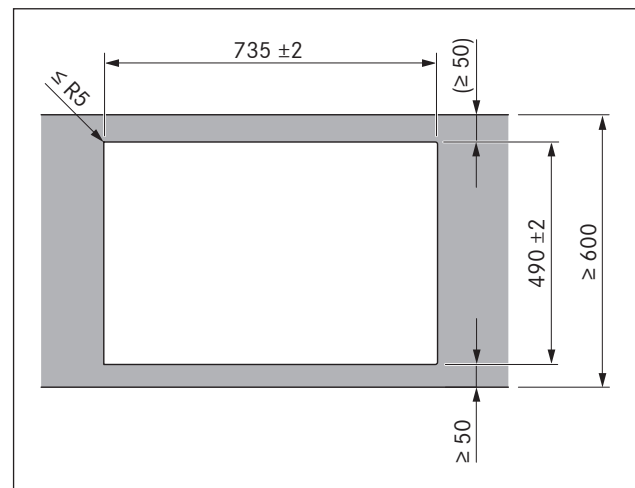


Abb. 5.9 Ausschnittsmaße für Aufsatzmontage

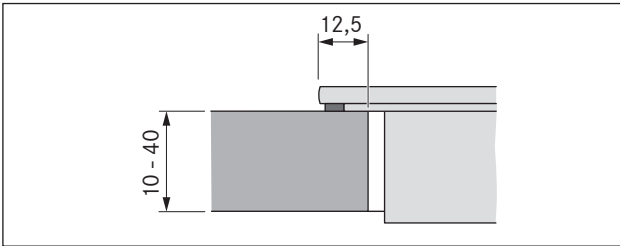


Abb. 5.10 Auflagemaß für Aufsatzmontage

5.6 Einbau des Gerätes

Dichtungsband anbringen

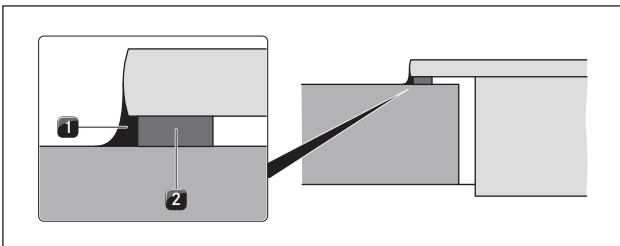


Abb. 5.11 Dichtungsband bei Aufsatzmontage

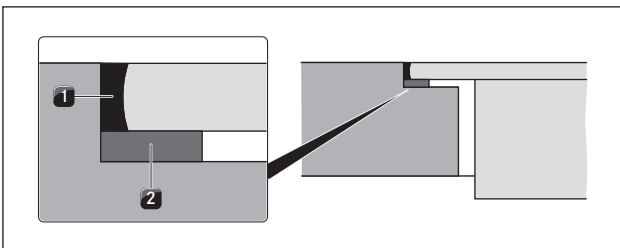


Abb. 5.12 Dichtungsband bei flächenbündiger Montage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse
[2] Dichtungsband

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

Teleskopauszug am Gerät befestigen

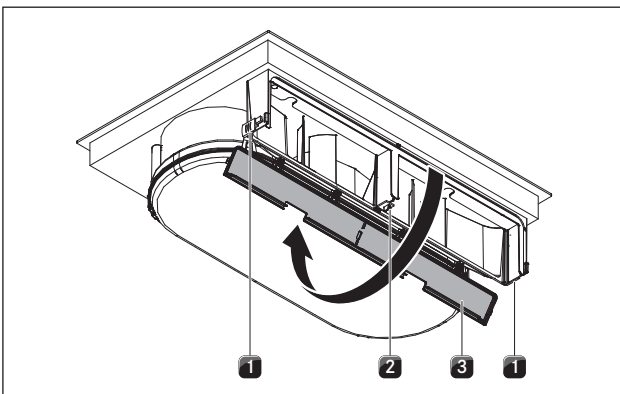


Abb. 5.13 Gehäusedeckel öffnen

- [1] Verriegelungen Außen
[2] Verriegelung Mitte
[3] Deckel des Aktivkohlefiltergehäuses

- ▶ Klappen Sie von unten den Deckel [3] des Aktivkohlefiltergehäuses auf, indem Sie die beiden äußeren Verriegelungen [1] und die mittlere Verriegelung [2] öffnen.

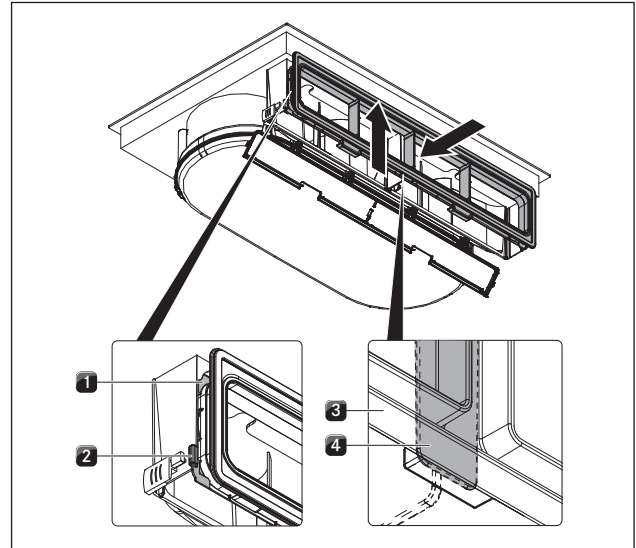


Abb. 5.14 Rahmen des Flexkanals einhängen

- [1] Aufnahmelaschen
[2] Aufnahmenut am Aktivkohlefiltergehäuse
[3] Flexkanalrahmen
[4] Untere Verriegelung

- ▶ Hängen Sie den Rahmen des Teleskopauszuges in die Aufnahmenut [2] am Aktivkohlefiltergehäuse.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich beide seitlichen Aufnahmelaschen [1] in der Führung befinden.
- ▶ Schieben Sie den Rahmen [3] nach oben, bis die untere [4] und obere Verriegelung in der Mitte einrasten.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Rahmen ringsum in der Nut des Aktivkohlefiltergehäuses eingesetzt ist.
- ▶ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebeband vorne am Teleskopauszug.

Aktivkohlefilter einsetzen

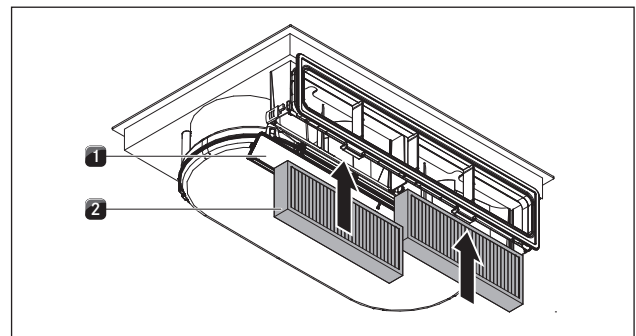


Abb. 5.15 Aktivkohlefilter einsetzen

- [1] Deckel des Aktivkohlefiltergehäuses
[2] Aktivkohlefilter

- ▶ Entfernen Sie die Verpackung der Aktivkohlefilter.
- ▶ Setzen Sie von unten die beiden Aktivkohlefilter [2] ein.
- ▶ Achten Sie auf die Durchströmrichtung der Filter. Diese ist mit einem Pfeil gekennzeichnet.
- ▶ Schließen und verriegeln Sie den Deckel des Aktivkohlefiltergehäuses [1].

Kochfeld einsetzen

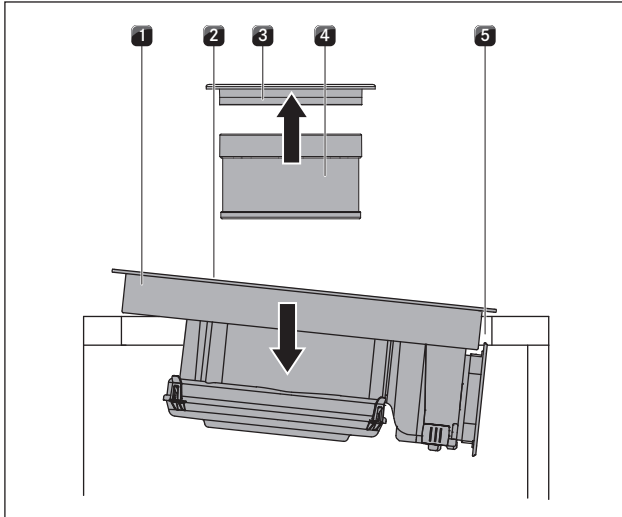


Abb. 5.16 Kochfeld einsetzen

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

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

Hinweis flächenbündige Montage:

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

Hinweis Aufsatzmontage:

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

Höhenausgleichsplatten bei flächenbündiger Montage (optional)

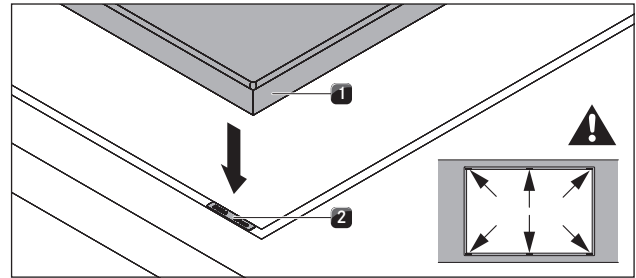


Abb. 5.17 Höhenausgleichsplatten

- [1] Kochfeld
- [2] Höhenausgleichsplatte

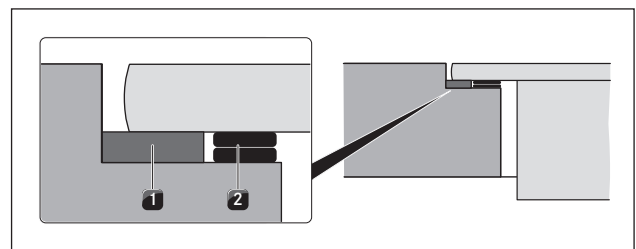


Abb. 5.18 Höhenausgleichsplatten

- [1] Dichtungsband
- [2] optional Höhenausgleichsplatten

- ▶ Legen Sie gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten [2] unter.
- ▶ Platzieren Sie die Höhenausgleichsplatten neben dem Dichtungsband [2].

Kochfeld befestigen

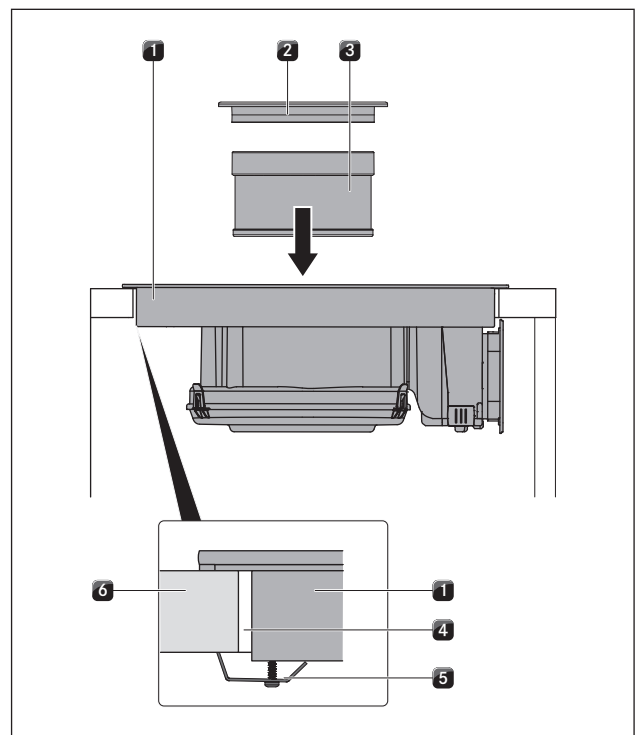


Abb. 5.19 Kochfeld mittig befestigen

- [1] Kochfeld
- [2] Einströmdüse
- [3] Edelstahl-Fettfilter
- [4] Arbeitsplattenausschnitt
- [5] Montageklemme mit Schraube
- [6] Arbeitsplatte

- ▶ Befestigen Sie das Kochfeld [1] mit den 5 Montageklemmen [5] an der Arbeitsplatte [6].
- 2 x seitlich, 1 x vorne mittig
- Anzugsdrehmoment: max. 2 Nm
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter [3] und die Einströmdüse [2] ein.

Rückwandanschluss herstellen

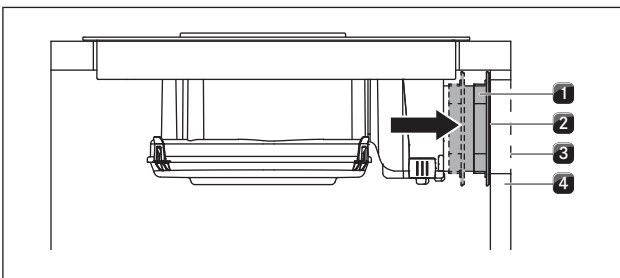


Abb. 5.20 Rückwandanschluss

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

- ▶ Schieben Sie den Teleskopauszug [1] bis dicht an die Korpusrückwand [4].
- Mit dem Teleskopauszug kann der Abstand bis zum Rückwandausschnitt [3] flexibel überbrückt werden.
- ▶ Prüfen Sie, ob der Teleskopauszug [1] bündig mit der Korpusrückwand [4] abschließt.
- ▶ Prüfen Sie die sichere Verklebung des Teleskopauszuges [1] mit der Korpusrückwand [4].

5.7 Stromanschluss herstellen

- ▶ Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein.

- i** Der Stromanschluss darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden. Dieses übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme.
- i** Verbindungen über Steckkontakte (Schuko-Stecker) sind unzulässig.
- i** Die im Lieferumfang enthaltene Netzanschlussleitung ist nur für einen 3-Phasenanschluss geeignet.

- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat vor dem Anschluss des Kochfeldes ab.

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

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

Tab. 5.2 Absicherung und Mindestquerschnitt

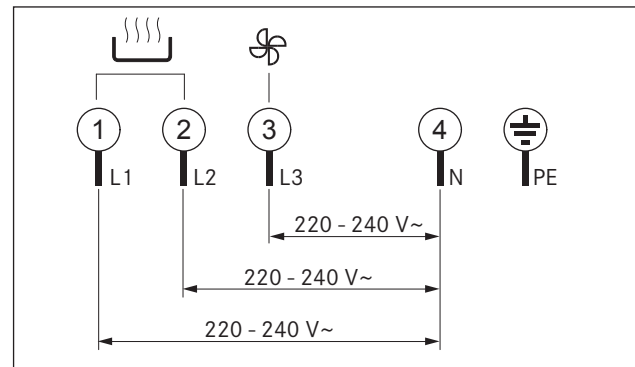


Abb. 5.21 Anschlussschema 3-Phasenanschluss

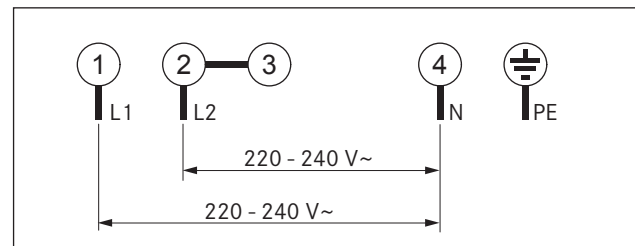


Abb. 5.22 Anschlussschema 2-Phasenanschluss

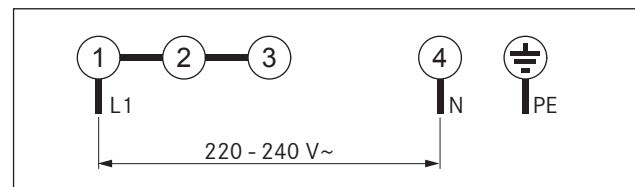


Abb. 5.23 Anschlussschema 1-Phasenanschluss

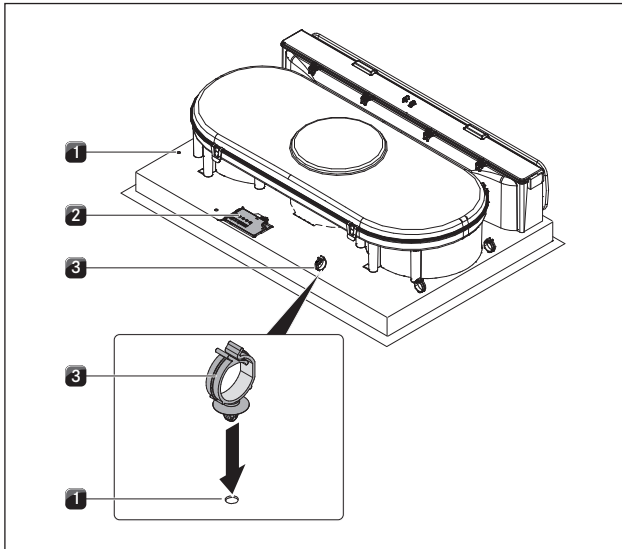


Abb. 5.24 Elektrische Anschlüsse des Kochfeldes

- [1] Bohrungen
 [2] Netzanschluss
 [3] Kabelbefestigungsclip


- ▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem betreffenden Anschlussschema (s. Abb. Anschlussschema) am Netzanschluss [2] des Kochfeldes mit Kochfeldabzug an.
- ▶ Verbinden Sie für einen Ein- oder Zweiphasenanschluss die jeweiligen Kontakte mit der Anschlussspanne BKAS (im Lieferumfang).
- ▶ Befestigen Sie die Kabelbefestigungsclips [3] in die vorgesehenen Bohrungen [1] entweder auf der linken oder rechten Seite für die Kabelführung nach hinten zum Kabeldurchlass in der Möbelrückwand.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird und keine heißen Kochstellen berühren kann.
- ▶ Überprüfen Sie die korrekte Montage.
- ▶ Schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät in Betrieb (siehe „6 Funktionen und Bedienung“).
- ▶ Prüfen Sie alle Funktionen auf korrekte Arbeitsweise.



Gerätepowermanagement (Gesamtleistungsreduzierung)

Die Gerätegesamtleistung kann bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Gerätes auf 4400 W reduziert werden, falls die erforderliche elektrische Leistung an der Installation nicht vorhanden ist. Der Anschluss muss mit einer Absicherung von min. 20 A ausgestattet sein.

Gerätepowermanagement programmieren

Das Gerät darf für die Programmierung nicht eingeschaltet sein und die Kindersicherung darf nicht aktiv sein. Programmieren Sie innerhalb von 2 Minuten das Kochfeld, nach dem das Kochfeld mit Strom versorgt wird.

- ▶ Betätigen Sie zur Programmierung alle 4 Kochzonenwahltasten  gleichzeitig für 3 Sekunden.
- In der Anzeige erscheint 7,4 (Werkseinstellung).

- ▶ Betätigen Sie die  oder die  Taste um die Gesamtleistungsaufnahme auf 4,4 zu reduzieren.
- ▶ Betätigen Sie gleichzeitig zur Speicherung alle 4 Kochzonenwahltasten für 3 Sekunden bis ein Signalton ertönt.
- Mit dem ertönen des Signaltons ist die Einstellung gespeichert und das Kochfeld schaltet sich aus.

Beim nächsten Einschalten steht das Kochfeld zur Benutzung bereit.

5.7.1 Funktionsprüfung

- ▶ Unterziehen Sie das Gerät einer gründlichen Funktionsprüfung.
- ▶ Beachten Sie bei Fehlermeldungen das Kap. Störungsbehebung.

5.8 Gerät verfugen

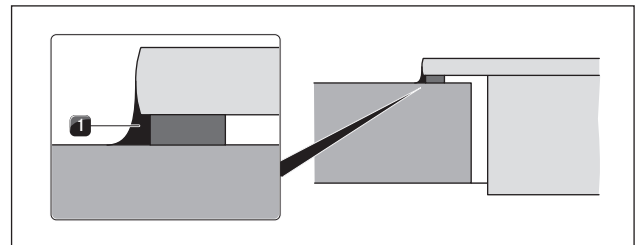


Abb. 5.25 Silikondichtmasse bei Aufsatzmontage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

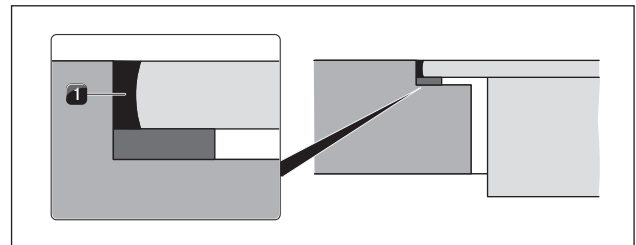


Abb. 5.26 Silikondichtmasse bei flächenbündiger Montage

- [1] schwarze hitzebeständige Silikondichtmasse

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

5.9 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.

6 Funktionen und Bedienung



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

- i** Betreiben Sie den integrierte Kochfeldabzug nicht mit anderen Kochfeldern.
- i** Das Kochfeld soll nur betrieben werden, wenn die Aktivkohlefilter, der Edelstahl-Fettfilter und die Einströmdüse eingebaut sind.


6.1 Kochfeld

6.1.1 Kochfeld ein-/ausschalten

Kochfeld einschalten



- ▶ Drücken Sie auf , um das Kochfeld einzuschalten. In den Kochzonenanzeigen wird die Leistungsstufe  angezeigt.

Kochfeld ausschalten






- ▶ Drücken Sie auf , um das Kochfeld auszuschalten.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmeanzeige (siehe „4 Gerätebeschreibung“).

6.1.2 Kochzone ein-/ausschalten

Kochzone einschalten

- ▶ Drücken Sie die Kochzonentaste (z. B. ) der gewünschten Kochzone. Die  in der Kochzonenanzeige leuchtet heller. Die Kochzonen-Kontrollleuchte leuchtet.

Kochzone ausschalten

- i** Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochzone über das Bedienfeld aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- ▶ Drücken Sie die Kochzonentaste (z. B. ) der gewünschten Kochzone.
- ▶ Drücken Sie so lange auf  oder , bis die Kochzonenanzeige die Leistungsstufe  anzeigt. In der Anzeige erscheint für wenige Sekunden eine .

6.1.3 Leistungsstufen





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

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




Tab. 6.3 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Je nach Kochgeschirr und Füllmenge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

Leistungsstufe einstellen




- ▶ Drücken Sie auf , um die Leistungsstufe  einzustellen, oder drücken Sie auf , um die Leistungsstufe  einzustellen.

Leistungsstufe ändern

- ▶ Drücken Sie die Kochzonentaste (z. B. ) der gewünschten Kochzone. Die Kochzonenanzeige leuchtet heller.
- ▶ Drücken Sie auf  oder , bis die gewünschte Leistungsstufe in der Kochzonenanzeige angezeigt wird.





6.1.4 Powerstufe

Die beiden vorderen Kochzonen sind mit einer leistungsverstärkenden Powerstufe ausgestattet.

Mit der Powerstufe können großen Mengen Wasser schnell erhitzt werden. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeiten die Kochzonen mit extra hoher Leistung. Nach 5 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe  geschaltet. Wird eine Kochzone mit der Powerstufe  betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone auf dieser Seite maximal in der Leistungsstufe  möglich.



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

Powerstufe einschalten

- ▶ Drücken Sie die Kochzonentaste (z. B. ) der gewünschten Kochzone.
- ▶ Drücken Sie so lange auf  bis die Powerstufe  in der Kochzonenanzeige angezeigt wird. Nach 5 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe  geschaltet.

- ▶ Wird eine Kochzone mit der Powerstufe P betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone auf dieser Seite maximal in der Leistungsstufe S möglich.
- ▶ Wird die Leistungsstufe S erhöht, wird die Powerstufe P zurückgeschaltet.

Powerstufe vorzeitig ausschalten

- ▶ Drücken Sie die Kochzonenentaste (z. B. ) der gewünschten Kochzone. Die Anzeige erscheint heller.
- ▶ Drücken Sie so lange auf , bis die gewünschte niedrigere Leistungsstufe angezeigt wird.

6.1.5 Timer-Funktionen


Sie können 2 Timer-Funktionen nutzen:



- Kurzzeit-Timer (Eieruhr) (keine automatische Abschaltung einer Kochzone)
- Kochzonen-Timer (für automatisches Abschalten einer Kochzone)

Für beide Timer-Funktionen können Sie eine Zeitspanne von 1 Minute bis 99 Minuten einstellen.

Voraussetzung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.






i Nach Ablauf der eingestellten Zeit in der Timer-Anzeige wird für einige Sekunden  angezeigt. Gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signalton.

i Wenn Sie zuerst auf  drücken, wird 1 Minute als Startzeit voreingestellt. Wenn Sie zuerst auf  drücken, werden 30 Minuten als Startzeit voreingestellt.

Timer-Signalton ausschalten

- ▶ Drücken Sie eine beliebige Sensortaste des Bedienfeldes, um den Signalton vorzeitig zu beenden.

Kurzzeit-Timer (Eieruhr)

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig auf  und . In der Timer-Anzeige wird für einige Sekunden auf den beiden hinteren Kochzonenanzeigen  angezeigt.
- ▶ Drücken Sie auf  oder , um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.

Kochzonen-Timer






Sie können für jede Kochzone einen Kochzonen-Timer einstellen.

i An der Kochzonen-Kontrollleuchte erkennen Sie, ob der Kochzonen-Timer aktiviert ist. Die Kochzonen-Kontrollleuchte leuchtet, bis die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet wurde.

i Sind mehrere Kochzonen mit dem Kochzonen-Timer aktiviert, blinkt die Kochzonen-Kontrollleuchte mit dem niedrigsten Timer-Wert, sofern keine Kochzone ausgewählt ist.





Voraussetzung

- Eine Kochzone wurde ausgewählt.
- Eine Leistungsstufe wurde eingestellt.





- ▶ Drücken Sie gleichzeitig auf  und . In der Timer-Anzeige wird für einige Sekunden auf den beiden hinteren Kochzonenanzeigen  angezeigt.
- ▶ Drücken Sie auf  oder , um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.

Die eingestellte Zeit wird nach der letzten Eingabe nur für wenige Sekunden in der Timer-Anzeige angezeigt.





Timer-Einstellungen ändern

- ▶ Drücken Sie die Kochzonenentaste der Kochzone, für die Sie die Timer-Einstellung ändern wollen.
- ▶ Drücken Sie gleichzeitig auf  und . In der Timer-Anzeige wird die eingestellte Zeit angezeigt und die Kochzonen-Kontrollleuchte blinkt.
- ▶ Drücken Sie auf  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.

Wenn mehrere Timer aktiv sind

- ▶ Drücken Sie so oft gleichzeitig auf  und , bis die Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Im Uhrzeigersinn beginnend mit der Kurzzeit (Eieruhr) werden die Kochzonen-Kontrollleuchten angesteuert, für die ein Timer aktiviert wurde.
- ▶ Drücken Sie auf  oder , um die eingestellte Zeit zu ändern.

Timer vorzeitig ausschalten

- ▶ Drücken Sie die Kochzonenentaste der Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten wollen.
- ▶ Drücken Sie gleichzeitig auf  und . In der Timer-Anzeige wird die eingestellte Zeit angezeigt und die Kochzonen-Kontrollleuchte blinkt.
- ▶ Drücken Sie auf , bis die Timer-Anzeige  anzeigt.

6.1.6 Topferkennung

Die Kochzone arbeitet nicht, wenn:

- Sie ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr eingeschaltet wird.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirres zu klein ist
- Das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

In der Kochzonenanzeige erscheint .

(siehe auch Funktionsprinzip Induktions-Kochzone, „4 Gerätebeschreibung“)

6.2 Kochfeldabzug

Voraussetzung:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.




Empfehlungen für einen effizienten Dunstabzug:

- ▶ Verwenden Sie besonders bei hohen Töpfen immer einen Deckel. Das gewährleistet einen effizienten Dunstabzug. Der Energieverbrauch wird reduziert.
- ▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für einen effektiven Dunstabzug notwendig ist. Damit können Sie bei Umluftbetrieb die Geruchsfilterleistung erhöhen.







- ▶ Betreiben Sie Ihre Kochstelle immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für das Kochen notwendig ist. Das reduziert den Kochdunst und den Energieverbrauch.
- ▶ Vermeiden Sie starke Zugluft.


6.2.1 Kochfeldabzug ein-/ausschalten

Kochfeldabzug einschalten

- ▶ Drücken Sie auf  oder , um den Kochfeldabzug einzuschalten.
In der Lüfterstufenanzeige wird  angezeigt. Wenn keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich der Kochfeldabzug nach wenigen Sekunden automatisch ab.


Kochfeldabzug ausschalten

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig auf  und  bis die Lüfterstufenanzeige  angezeigt wird.
- oder
- ▶ Drücken Sie mehrmals auf  oder  bis die Lüfterstufenanzeige  angezeigt wird.

Wenn die Lüfterstufenanzeige  anzeigt, wird der Kochfeldabzug nach wenigen Sekunden automatisch abgeschaltet.

6.2.2 Leistungsstufen

Leistungsstufe einstellen

- ▶ Drücken Sie auf , um die Lüfterstufe zu erhöhen. Es wird folgende Lüfterstufenabfolge durchlaufen:

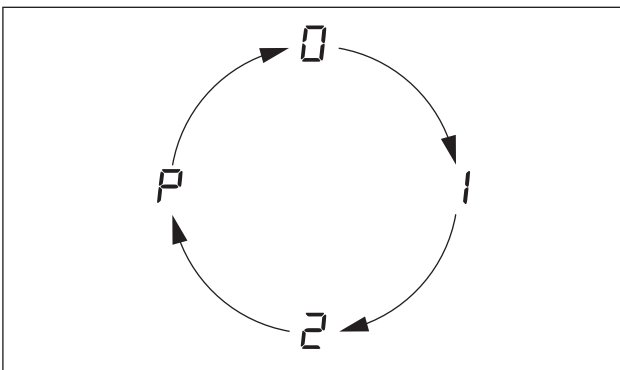



Abb. 6.1 Lüfterstufenabfolge 

- ▶ Drücken Sie auf , um die Lüfterstufe zu verringern. Es wird folgende Lüfterstufenabfolge durchlaufen:

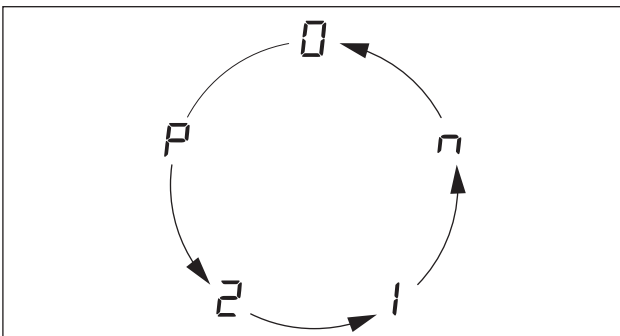



Abb. 6.2 Lüfterstufenabfolge 

6.2.3 Powerstufe



Der Kochfeldabzug ist mit einer leistungsverstärkten Powerstufe ausgestattet.

Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe  geregelt.

6.2.4 Nachlaufautomatik

Der Kochfeldabzug läuft in der Leistungsstufe 1 nach und schaltet nach 20 Minuten automatisch ab.

Nachlaufautomatik einschalten




- ▶ Drücken Sie so oft auf , bis die Lüfterstufe  für die Nachlaufautomatik angezeigt wird.

6.2.5 Filterserviceanzeige

Die Filterserviceanzeige wird nach 150 Betriebsstunden des Kochfeldabzuges aktiv. Die Aktivkohlefilter sind erschöpft und der Edelstahl-Fettfilter benötigt eine Grundreinigung.

- In der Filterserviceanzeige wird F angezeigt.
- Die Filterserviceanzeige zeigt sich mit jedem Einschalten des Kochfeldabzuges und bleibt so lange aktiv, bis der Filterwechsel durchgeführt und die Filterserviceanzeige zurückgesetzt wurde.
- Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

Wenn Sie den Filterwechsel noch nicht durchführen wollen, weil Sie z. B. nur gelegentlich kochen:





- ▶ Drücken Sie auf  oder , um in den normalen Betriebsmodus zu wechseln. In der Lüfterstufenanzeige wird  angezeigt.

Filterwechsel durchführen

- ▶ Schalten Sie das Kochfeld mit Kochfeldabzug aus.
- ▶ Beachten Sie alle Hinweise, die im Kapitel Reinigung beschrieben sind.
- ▶ Tauschen Sie den Aktivkohlefilter aus.
- ▶ Reinigen Sie den Edelstahl-Fettfilter, die Einströmdüse, das Luftführungsgehäuse und den Gehäuseboden.

Filterserviceanzeige zurücksetzen

Wenn der Aktivkohlefilter getauscht und der Edelstahl-Fettfilter gereinigt wurde, muss die Filterserviceanzeige zurückgesetzt werden.

- ▶ Schalten Sie das Kochfeld mit Kochfeldabzug ein. Die Lüfterstufenanzeige zeigt F an.
- ▶ Drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig auf  und , bis in der Lüfterstufenanzeige eine  blinkt. Nach wenigen Sekunden wird die  dauerhaft angezeigt. Die Filterserviceanzeige ist zurückgesetzt.

6.3 Sicherheitseinrichtungen

6.3.1 Kindersicherung




Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- i** Wenn eine Kochzonenanzeige abwechselnd **L** und **H** anzeigt, ist die Kochzone noch heiß.

Kindersicherung einschalten



Voraussetzungen:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

- ▶ Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten gleichzeitig die Sensortasten  und  und anschließend noch einmal die Sensortaste . In allen Kochzonenanzeigen wird **L** angezeigt. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung für einen Kochvorgang ausschalten

- i** Wenn eine Kochzonenanzeige abwechselnd **P** und **H** anzeigt, ist die Kochzone noch heiß.

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Sensortasten  und . In allen Kochzonenanzeigen wird die Leistungsstufe **P** angezeigt und die Kochzonen-Kontrollleuchten blinken.

An jeder Kochzone kann nun die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.




Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv.

Kindersicherung ausschalten

- i** Wenn eine Kochzonenanzeige abwechselnd **P** und **H** anzeigt, ist die Kochzone noch heiß.

Voraussetzungen:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.

- ▶ Drücken Sie gleichzeitig die Sensortasten  und  und anschließend noch einmal . Alle Kochzonenanzeigen zeigen die Leistungsstufe **P**. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

6.3.2 Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten ist die Kochzone noch heiß. In der Kochzonenanzeige wird **H** angezeigt (Restwärmeanzeige). Nach ausreichender Abkühldauer (Temperatur < 60 °C) erlischt die Kochzonenanzeige.

- i** Solange in der Kochzonenanzeige **H** angezeigt wird (Restwärmeanzeige), dürfen Sie die Kochzone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

- ▶ Achten Sie auf die Restwärmeanzeige.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass heiße Kochstellen nicht berührt und keine Gegenstände darauf abgelegt werden.

6.3.3 Sicherheitsabschaltung

Kochzone

Jede Kochzone wird automatisch abgeschaltet, wenn die Kochzone in einer Leistungsstufe die maximale Betriebsdauer überschreitet. Die Kochzonenanzeige zeigt dann **H** (Restwärmeanzeige) an.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abschaltung nach Stunden	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 6.4 Übersicht der Sicherheitsabschaltung

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

Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug wird automatisch ausgeschaltet, wenn innerhalb von 120 Minuten keine Taste berührt wird.

Überhitzungsschutz

- i** Bei Überhitzung des Kochfeldes wird die Leistung reduziert bzw. wird das Kochfeld komplett abgeschaltet.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Überhitzungsschutz kann ausgelöst werden, wenn:

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

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

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

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

Automatisches Abschalten bei Tasten-Dauerbetätigung

Das Kochfeld wird automatisch abgeschaltet, wenn eine oder mehrere Sensortasten länger als 10 Sekunden berührt werden (Fingerkontakt, Gegenstände, Schmutz).

- Nach einigen Sekunden schaltet sich das Kochfeld aus.
- ▶ Nehmen Sie den Finger oder Gegenstand vom Kochfeld.
- ▶ Reinigen Sie ggf. das Kochfeld.
- ▶ Schalten Sie das Kochfeld bei Bedarf wieder ein

6.4 Energie sparen

- ▶ Beachten Sie alle Energiespartipps, um das Kochfeld mit Kochfeldabzug energiesparend und effizient einzusetzen.
- ▶ Achten Sie beim Kauf des Kochgeschirrs auf den Durchmesser des Kochgeschirrbodens, da häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der Durchmesser des Bodens ist oft kleiner.
- ▶ Verwenden Sie Schnellkochtöpfe. Durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck wird besonders zeit- und energiesparend gegart. Die Vitamine werden durch kurze Garzeit geschont.
- ▶ Achten Sie auf eine ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf. Ein leergekochter Topf kann zur Überhitzung führen. Die Kochzone und der Topf können durch Überhitzung beschädigt werden.
- ▶ Verschließen Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel.
- ▶ Wählen Sie die Größe des Kochgeschirrs passend zur Speisemenge. Ein großer, kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe „2 Sicherheit“).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die planmäßige Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen (siehe „6 Funktionen und Bedienung“).
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

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

Tab. 12.1 Reinigungszyklen

7.1 Reinigungsmittel

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

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

- ▶ Verwenden Sie niemals Dampfreiniger, kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel (z. B. Backofenspray).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel keinesfalls sand-, soda-, säure-, laugen- oder chloridhaltig ist.

Für Einströmdüse und Fettfilter

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

7.2 Kochfeld pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Kochfeld.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Kochfeld sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist (siehe „4 Gerätebeschreibung“).

7.3 Kochfeld reinigen

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

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

Wenn das Kochfeld heiß ist:

- ▶ Entfernen Sie anhaftende geschmolzene Reste aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltigen Speisen sofort mit einem Glaskeramik-Schaber aus der heißen Kochzone, um ein Einbrennen zu vermeiden.

Spezielle Verschmutzungen

- ▶ Beseitigen Sie starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) mit Reinigungsmitteln, solange das Kochfeld noch warm ist.
- ▶ Weichen Sie übergekochte Speisen mit einem nassen Tuch auf.
- ▶ Entfernen Sie die Schmutzreste mit dem Glaskeramik-Schaber.
- ▶ Entfernen Sie Körner, Krümel oder Ähnliches, die während der üblichen Küchenarbeit auf das Kochfeld fallen, immer sofort, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

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

Farbige Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam beseitigen.

7.4 Kochfeldabzug reinigen

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und der Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.
- ▶ Warten Sie, bis die Lüftungsanzeige \square anzeigt.
- ▶ Reinigen Sie den Kochfeldabzug gemäß Reinigungszyklen.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen des Abluftsystems mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fens-terreiniger.
- ▶ Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).

Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter ausbauen

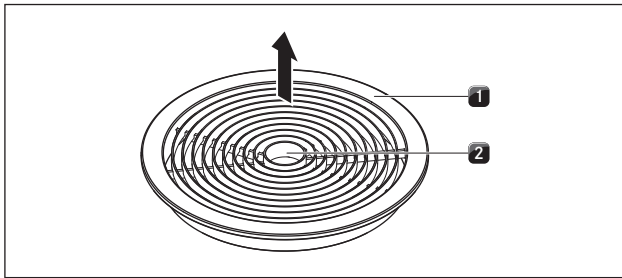


Abb. 12.1 Einströmdüse ausbauen

- [1] Einströmdüse
[2] Eingriffsöffnung

Voraussetzung:

Die Lüfterstufenanzeige zeigt \square an.

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

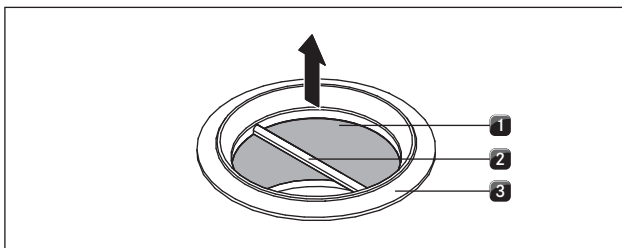


Abb. 12.2 Edelstahl-Fettfilter ausbauen

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

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

Einströmdüse und Edelstahl-Fettfilter reinigen

- i** Reinigen Sie Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung.
- i** Wenn sich der Edelstahl-Fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss der Edelstahl-Fettfilter ersetzt werden.

Reinigung von Hand

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

Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Spülen Sie die Einströmdüse und den Edelstahl-Fettfilter mit einem Spülprogramm von maximal 65 °C.

Edelstahl-Fettfilter und Einströmdüse einbauen

- ▶ Fassen Sie den Edelstahl-Fettfilter am Haltegriff [2] an.
- ▶ Setzen Sie den Edelstahl-Fettfilter [1] in die Ansaugöffnung ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Edelstahl-Fettfilter am unteren Gehäuseboden aufliegt. Eine Verriegelung ist nicht vorgesehen und auch nicht notwendig.
- ▶ Fassen Sie mit der Hand in die Eingriffsöffnung [2] der Einströmdüse.
- ▶ Setzen Sie die Einströmdüse [1] mittig in die Ansaugöffnung ein.
- ▶ Drücken Sie die Einströmdüse nach unten, bis sie einrastet.

7.5 Luftführungsgehäuse reinigen

An der Oberfläche des Luftführungsgehäuses können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände des Kochdunstes anlagern. Deshalb ist eine regelmäßige Grundreinigung notwendig. Das Luftführungsgehäuse befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes im Unterschrank.

Luftführungsgehäuse öffnen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Kochfeld und Kochfeldabzug ausgeschaltet sind.
- ▶ Warten Sie, bis die Lüfterstufenanzeige \square anzeigt.

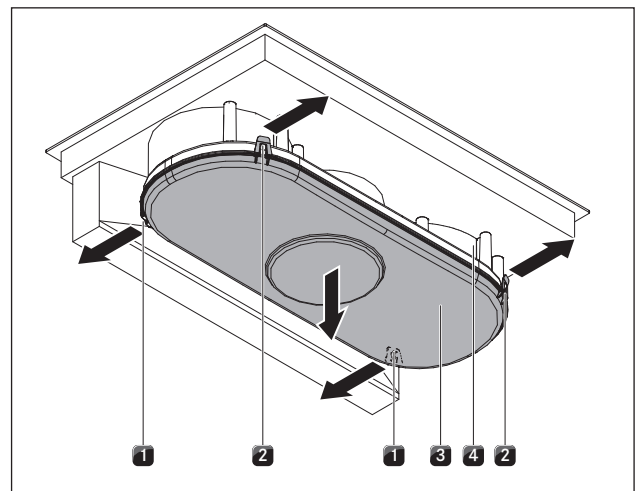


Abb. 12.3 Luftführungsgehäuse öffnen

- [1] Verriegelungen hinten
[2] Verriegelungen vorne
[3] Gehäuseboden
[4] Luftführungsgehäuse

- ▶ Halten Sie mit einer Hand den Gehäuseboden [3].
- ▶ Öffnen Sie an der Hinterseite beide Verriegelungen [1].
- ▶ Öffnen Sie die beiden vorderen Verriegelungen [2].
- ▶ Nehmen Sie den Gehäuseboden [3] ab.
- ▶ Reinigen Sie das Luftführungsgehäuse [4] und den Gehäuseboden [3] mit einem milden Reinigungsmittel.

Luftführungsgehäuse schließen

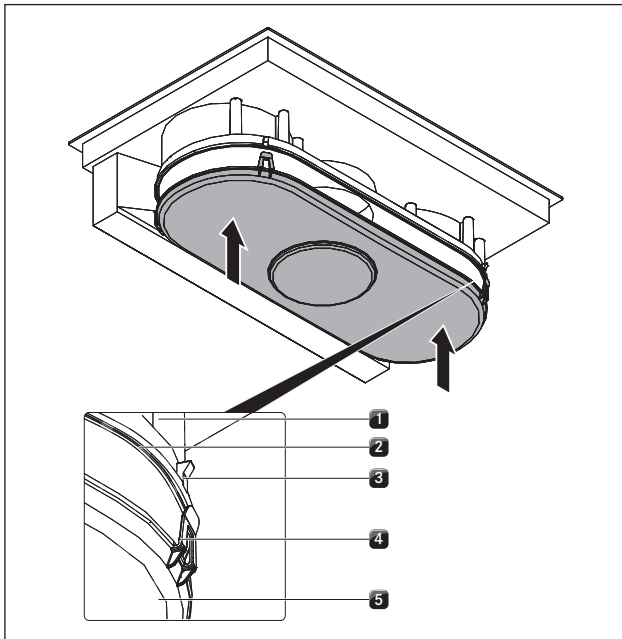


Abb. 12.4 Luftführungsgehäuse schließen

- [1] Luftführungsgehäuse
- [2] Dichtnut
- [3] Aufnahmehaken
- [4] Verriegelungslasche
- [5] Gehäuseboden

- ▶ Positionieren Sie mit beiden Händen den Gehäuseboden [5] so, dass die Verriegelungslaschen [4] am Gehäuseboden mit den Aufnahmehaken [3] am Gehäuse in der Position übereinstimmen.
- ▶ Setzen Sie den Gehäuseboden an der Dichtnut [2] des Luftführungsgehäuses [1] ein.
- ▶ Drücken Sie den Gehäuseboden [5] nach oben, bis die 4 Verriegelungslaschen (2 vorn, 2 hinten) in den Aufnahmehaken [3] einrasten.
- ▶ Überprüfen Sie, ob alle 4 Verriegelungslaschen [4] korrekt eingerastet sind.

7.6 Aktivkohlefilter austauschen

Nur wenn der Kochfeldabzug im Umluftbetrieb arbeitet, werden zum Edelstahl-Fettfilter zusätzlich zwei Aktivkohlefilter eingesetzt. Die Aktivkohlefilter binden Geruchsstoffe, die während des Kochvorgangs entstehen.

i Die Aktivkohlefilter müssen getauscht werden, wenn die Lüfterstufenanzeige **F** (Filterserviceanzeige) anzeigt. Aktivkohlefilter BAKF erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder kontaktieren Sie BORA über die Homepage www.bora.com.

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

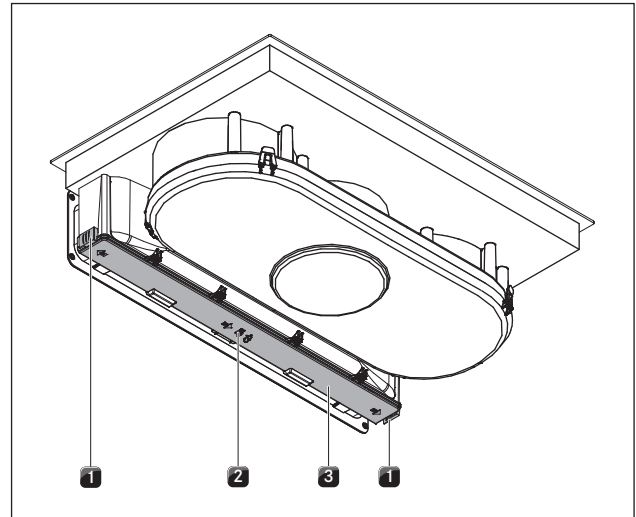


Abb. 12.5 Aktivkohlefiltergehäusedeckel entriegeln

- [1] Verriegelungen Außen
- [2] Verriegelung Mitte
- [3] Aktivkohlefiltergehäusedeckel

Aktivkohlefilter entnehmen

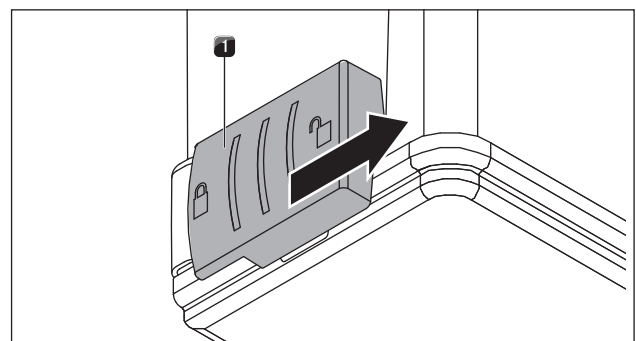


Abb. 12.6 Äußere Verriegelungen öffnen

- [1] Verriegelung Außen
- ▶ Öffnen Sie die beiden äußeren Verriegelungen [1].

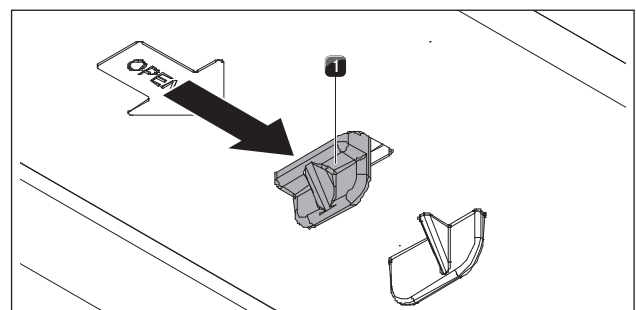


Abb. 12.7 Mittlere Verriegelung öffnen

- [1] Verriegelung Mitte
- ▶ Öffnen Sie die Verriegelung [1] in der Mitte.
- ▶ Klappen Sie den Gehäusedeckel herunter, bis er einrastet.

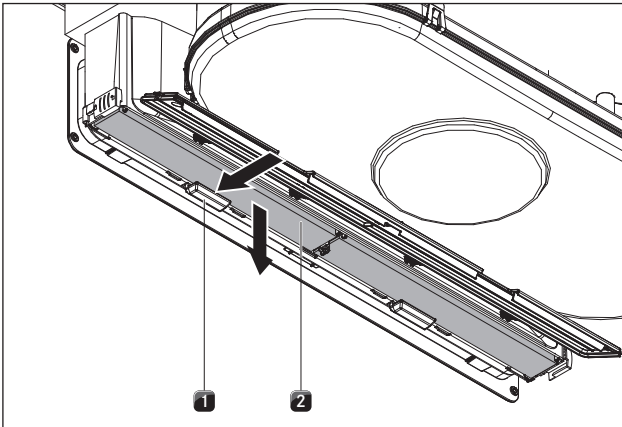


Abb. 12.8 Aktivkohlefilter entnehmen

- [1] Filterhalterung
[2] Aktivkohlefilter

- ▶ Halten Sie mit einer Hand den Aktivkohlefilter [2].
- ▶ Drücken Sie die Filterhalterung [1] nach hinten.
- ▶ Ziehen Sie den Aktivkohlefilter nach unten heraus.
- ▶ Entsorgen Sie gebrauchte Aktivkohlefilter mit dem Hausmüll.

Aktivkohlefilter einsetzen

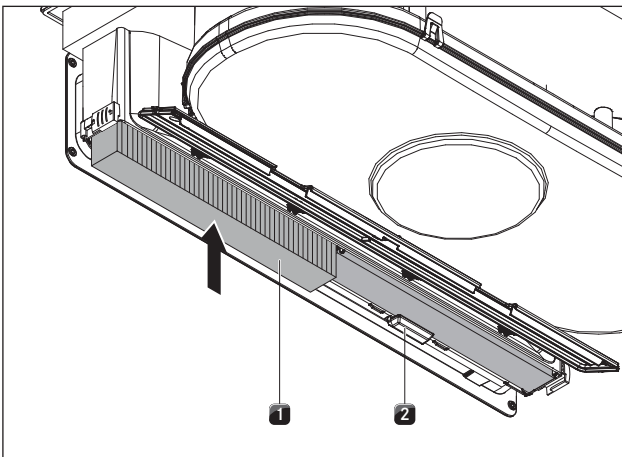


Abb. 12.9 Aktivkohlefilter einsetzen

- [1] Aktivkohlefilter
[2] Filterhalterung

- ▶ Positionieren Sie den neuen Aktivkohlefilter [1] so, dass der Richtungspfeil nach hinten zeigt und von unten sichtbar ist.
- ▶ Schieben Sie den Aktivkohlefilter in das Gehäuse.
- ▶ Drücken Sie den Aktivkohlefilter nach oben, bis die Filterhalterung [2] einrastet.

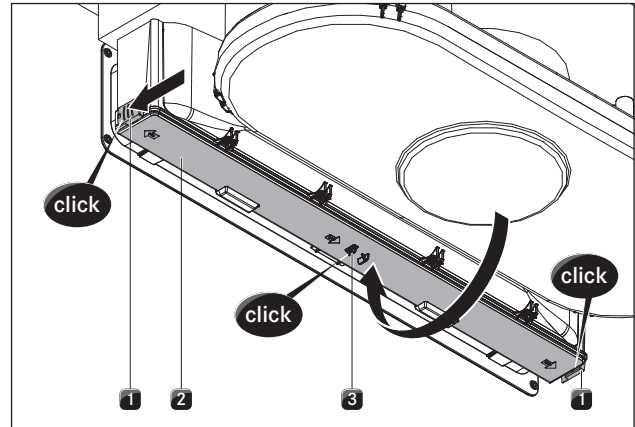


Abb. 12.10 Aktivkohlefiltergehäusedeckel schließen

- [1] Verriegelungen Außen
[2] Aktivkohlefiltergehäusedeckel
[3] Verriegelung Mitte






- ▶ Klappen Sie den Aktivkohlefiltergehäusedeckel [2] nach oben.
- ▶ Drücken Sie mittig am Aktivkohlefiltergehäusedeckel, bis die mittlere Verriegelung [3] einrastet.
- ▶ Drücken Sie den Aktivkohlefiltergehäusedeckel seitlich an und schließen Sie die äußeren Verriegelungen [1] bis diese einrasten.

Filterserviceanzeige zurücksetzen

- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (siehe „6 Funktionen und Bedienung“).

8 Störungsbehebung

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

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld oder der Lüfter lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team anrufen.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten.	Warten Sie einige Betriebsstunden ab. Bei anhaltender Geruchsentwicklung informieren Sie das BORA Service Team.
In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.	Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone.	Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden. Kochgeschirrgröße entsprechend der Kochzone auswählen (s. Kap. Gerätebeschreibung).
In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten (s. Kap. Bedienung).
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer einer Kochzone ist zu lang.	Kochzone wieder in Betrieb nehmen (s. Kap. Bedienung).
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(s. Kap. Gerätebeschreibung)
Die Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	(s. Kap. Gerätebeschreibung)
In der Lüfterstufenanzeige wird  angezeigt.	Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z.B. durch Fingerkontakt oder abgelegter Gegenstände.	Bedienfeld reinigen bzw. Gegenstände entfernen (s. Kap. Gerätebeschreibung).
  wird über alle 4 Kochzonenanzeigen verteilt angezeigt und das Kochfeld schaltet sich während des Betriebs aus.		
Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.	Das Kühlgebläse läuft so lange, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	Abwarten bis das Kühlgebläse automatisch abschaltet.
In der Kochzonenanzeige wird  angezeigt.	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute unterbrechen. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, notieren Sie die Fehlernummer und kontaktieren Sie das BORA Service Team.
In der Lüfterstufenanzeige wird  angezeigt.	Die Verwendungsdauer der Filter ist überschritten.	Aktivkohlefilter (nur bei Umluft) wechseln und Edelstahl-Fettfilter gründlich reinigen. Bei starker Verschmutzung wird ein Austausch des Edelstahl-Fettfilters empfohlen (s. Kap. Reinigung und Pflege).
Die Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert.	Der Edelstahl-Fettfilter ist stark verunreinigt.	Edelstahl-Fettfilter reinigen oder austauschen.
	Der Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur BIU).	Aktivkohlefilter austauschen.
	Im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch).	Angesaugten Gegenstand entfernen.
	Der Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst.	BORA Service Team kontaktieren.

Tab. 13.1 Störungen beheben

► Kontaktieren Sie in allen anderen Fällen das BORA Service Team (s. Kap. Garantie, technischer Service und Ersatzteile).

9 Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung

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

9.1 Außerbetriebnahme

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

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

- ▶ Schalten Sie zur Außerbetriebnahme das Gerät aus (siehe „6 Funktionen und Bedienung“)
- ▶ Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

9.2 Demontage

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

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

9.3 Umweltschonende Entsorgung

Entsorgung der Transportverpackung

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

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

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

Entsorgung von Zubehör

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

Entsorgung des Altgeräts



Elektrogeräte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, gehören nach Ablauf der Nutzungsdauer nicht in den Hausmüll. Sie müssen an einem Sammelpunkt für das Recycling von Elektro- oder Elektronikgeräten 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.

10 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

10.1 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 alle BORA Produkte, die innerhalb der Europäischen Union von autorisierten BORA Händlern, oder von BORA geschulten Verkäufern erworben werden, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte.

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

Der Endkunde hat die Möglichkeit mittels Registrierung auf www.bora.com/registration eine Verlängerung dieser Herstellergarantie zu erhalten.

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

Für die Inanspruchnahme einer Garantieleistung hat der Endkunde den Mangel bei seinem Händler oder direkt bei BORA anzuzeigen und den Rechnungsbeleg des Kaufs nachzuweisen. Wahlweise kann der Endkunde den Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf www.bora.com erbringen.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Auslieferung an den Endkunden bereits bestanden haben. Bei Inanspruchnahme einer Garantieleistung beginnt die Garantie nicht neu zu laufen.

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 Blitzschlag)
- Beschädigungen durch Reparaturen oder Reparaturversuche, die nicht von BORA oder von BORA dafür autorisierten Personen durchgeführt wurden
- Beschädigungen an der Glaskeramik
- Spannungsschwankungen

- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadensersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, wie insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Endkunde den Technischen Service von BORA in Anspruch nehmen, jedoch hat er die Kosten selbst zu tragen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

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

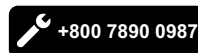
10.1.1 Garantieverlängerung

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

10.2 Service

BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



- ▶ Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren BORA Fachhändler oder das BORA Service Team. Der BORA Service benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer).

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

10.3 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.

10.4 Zubehör

- Edelstahl-Fettfilter BFF
- Einströmdüse GP4ED
- Aktivkohlefilterset BAKFS
- Dichtband UDB25
- Kochfeldrahmen BKR760

11 Notizen



004135-10002

Bedienungs- und Montageanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

(D)

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

(A)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

(INT)

BORA Holding GmbH

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

(AU) (NZ)

BORA APAC Pty Ltd

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

