DE

Bedienungs- und Montageanleitung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit Kochfeldabzug

BIA
BIU

BIAS-UM-0000413
www.boragmbh.at

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
- Allgemeine Hinweise ... 3
- Installation ... 4
- Gebrauch ... 5
- Vermeiden von Schäden am Kochfeld ... 7
- Geräusche ... 7

Bedienungsanleitung ... 8
- Gerätebeschreibung ... 8
  - Teilebeschreibung ... 8
  - Technische Daten ... 9
  - Kochzonendaten ... 9
  - Bedienfeld ... 9
  - Bedienprinzip ... 9
  - Betriebsarten ... 10
- Bedienung ... 11
  - Bedienung Kochfeldabzug ... 11
  - Bedienung Kochfeld ... 13
  - Sicherheitseinrichtungen ... 16
- Reinigung und Pflege ... 18
  - Glaskeramik-Kochfeld ... 18
  - Kochfeldabzug ... 18
- Was tun, wenn…? ... 21

Montaganleitung ... 22
- Sicherheitshinweise ... 22
- Sicherheitsabstände ... 22
- Einbaumaße ... 23
- Montage - Einbau ... 25
  - Variante Umluft BIU ... 26
  - Variante Abluft BIA ... 28
  - Netzanschlussleitung am Gerät anschließen ... 31

Kundendienst, Garantie ... 32

Umweltschonende Entsorgung ... 32

Sicherheitshinweise

Achten Sie besonders auf das folgende Symbol in der Anleitung:

⚠ **WARNUNG**
Die gefährliche Situation kann eintreten und führt, wenn die Hinweise nicht befolgt werden, zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod. Befolgen Sie unbedingt die Hinweise!

Allgemeine Hinweise

■ Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheits-bestimmungen.
Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

■ Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für die Montage, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden am Gerät. Kontaktdaten für weitere Information, Anwendungs- und Gebrauchsfragen finden Sie auf der Rückseite dieser Anleitung.

■ Bewahren Sie die Anleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbe-sitzer auf.

■ Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden prüfen. Bei einem Transportschaden Gerät nicht anschließen.

■ Diese Anleitung gilt für mehrere Gerätevarianten. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

■ Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsach-gemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung.

■ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.

■ Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung) bestimmt.

■ Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie 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.

■ **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

■ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

■ Beaufsichtigen Sie **Kinder**, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**
■ Das Kochfeld und seine berührbaren Teile werden bei Betrieb heiß und bleiben es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. **Kinder** jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

■ Nutzen Sie die Kindersicherung, damit **Kinder** das Kochfeld nicht

unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

■ Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen. Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr** auszuschließen!
Ein spezieller Kinderherdschutz (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

■ Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Gerätes in Ihrem Haushalt verantwortlich.

Installation

■ Schwere Belastung beim Herausnehmen und beim Einsetzen des Geräts. Körperliche Schäden möglich. Heben Sie das Gerät zu zweit aus der Verpackung.

■ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Montage auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden!

■ Benutzen Sie das Gerät nur im montierten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

■ Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

■ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.

■ Beim Anschluss des Gerätes muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.

Stromschlaggefahr!

■ Das Anschlusskabel darf nicht in Verbindung mit heißen Kochstellen gebracht werden. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird.

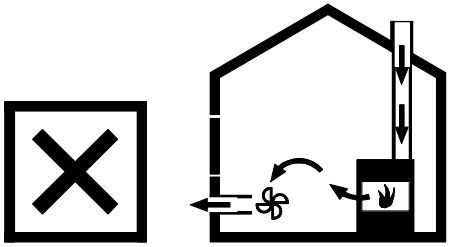
Stromschlaggefahr!

■ Das Gerät muss durch eine feste Verbindung an der Netzspannungsquelle angeschlossen werden und darf nicht über Steckkontakte wie z.B. Schuko-Stecker in Betrieb genommen werden.

■ Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen.
Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

■ Defekte Bauteile dürfen nur gegen BORA Originalteile ausgetauscht werden. Nur dadurch ist gewährleistet, dass diese Teile die Sicherheits-anforderungen erfüllen.

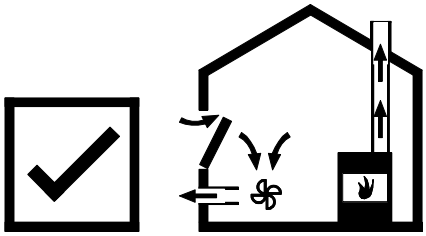
⚠ **Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr!**
durch Verbrennungsgase bei gleichzeitigem Betrieb mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte. Giftige Verbrennungsgase (Kohlenmonoxid) können aus dem Kamin oder Abzugskanal in den Wohnraum gezogen werden.



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

Die Kochfeldabzugseinrichtung im Abluftbetrieb eingesetzt, entzieht den Aufstellraum und den benachbarten Räumen Raumluft. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.
Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.

Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzuges und Feuerungsstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4 x 10-5 bar) sein. Es muss stets eine sicherheitstechnische Einrichtung (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) eingesetzt werden, die eine sichere Zufuhr von Frischluft gewährleistet. Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, benutzt wird. Dies muss von einer autorisierten Person (z.B. Schornsteinfeger) kontrolliert und freigegeben werden.



■ Wird der Kochfeldabzug ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

■ Der integrierte Kochfeldabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern betrieben werden.

■ Bei der Ausführung der Abluftleitung müssen die behördlichen Vorschriften beachtet werden.

Gebrauch

■ Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten:

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

Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich.
Wenden Sie sich jedoch im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

Verbrennungsgefahr!

■ Heiße Kochstellen nicht berühren. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

■ Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochzone über das Bedienfeld aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Verbrennungsgefahr!

■ Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus.

Brandgefahr!

■ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

Verbrennungsgefahr!

■ Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände aus Metall (z.B. Topfdeckel, Abzugsabdeckung, Messer, Gabeln und Deckel) liegen. Diese Gegenstände können sich sehr schnell erhitzen und Verbrennungen verursachen.

■ Vermeiden Sie ein Überkochen von flüssigen Gerichten.

■ Berühren Sie die heißen Kochstellen nicht mit einem Geräteanschlusskabel. An Kabelisolierungen und Kochfeld können Schäden entstehen.

Brandgefahr!

■ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt! Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramik führen. Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. **Brandgefahr!** Erhitzen Sie Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Deckel.

Verletzungsgefahr!

■ Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken. Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen, der sich plötzlich entladen kann.

Stromschlaggefahr!

■ Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungskasten).

■ Lagern Sie unterhalb des Gerätes keine kleinen Gegenstände oder Papier, da sie eingesaugt werden könnten und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen können.

Explosionsgefahr!

■ Es darf keine Alufolie oder entzündbare Materialen (Sprays) in der Nähe des Kochfeldes gelagert werden.

■ Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen im Bereich des Bedienungsfeldes ab. Dadurch kann die darunterliegende Elektronik beschädigt werden.

■ Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf die Abzugsabdeckung und berühren Sie mit den heißen Töpfen oder Pfannen nicht den Rand

der Abzugsöffnung. Dadurch können die Kunststoffteile beschädigt werden.

■ Benutzen Sie den Kochfeldabzug nie ohne Edelstahlfilter und ohne Abzugsabdeckung. Dadurch vermeiden Sie Fett- und Schmutz-ablagerungen im Gerät und verhindert ein ungewolltes Ansaugen von Gegenständen.
Lassen Sie keine Gegenstände in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung angesaugt werden. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.

⚠ **Brandgefahr!**
■ Reinigen oder wechseln Sie die Filter in regelmäßigen Abständen.
Brandgefahr durch Fettablagerungen im Edelstahlfettfilter.

⚠ **Brandgefahr!**
■ Arbeiten Sie nie mit offener Flamme (z.B. flambieren) während der Kochfeldabzug im Betrieb ist.
Brandgefahr durch aufgesaugtes Küchenfett.

■ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Vermeiden von Schäden am Kochfeld

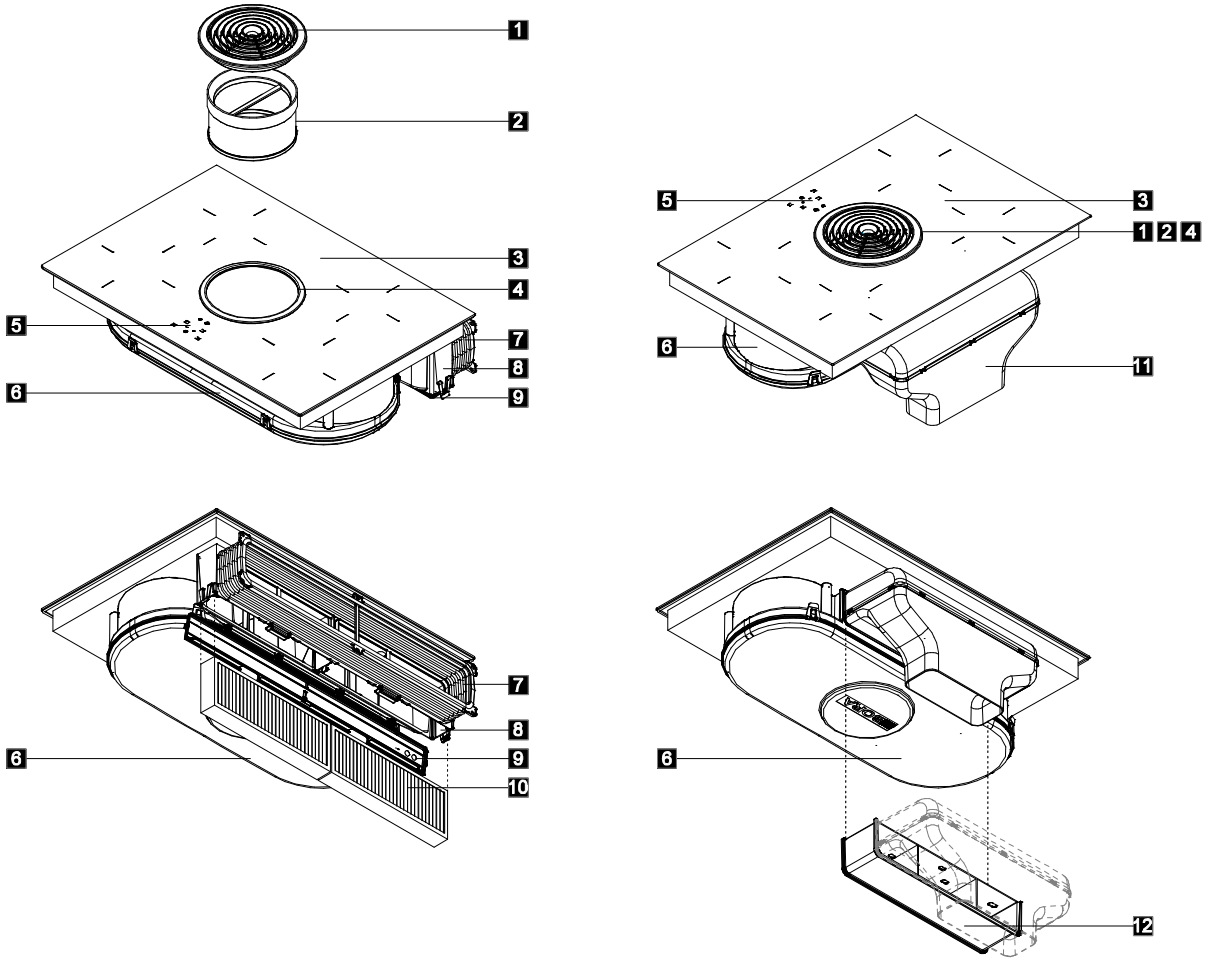
■ Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs, sowie die Kochzone sauber und trocken sind.
■ Heben Sie das Kochgeschirr immer hoch, nie ziehen. So vermeiden Sie Kratzer und Abrieb an der Oberfläche.
■ Verwenden Sie die Kochfeldoberfläche nicht als Küchenarbeitsplatte. Harte und spitze Gegenstände können die Oberfläche beschädigen.
■ Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen, salzhaltigen Speisen und Säfte auf heißen Kochzonen gelangen. Die Oberfläch kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heiße Kochzone gelangen, diese sofort entfernen.
■ Vermeiden Sie ein Überkochen von Speisen.

Geräusche

Bei Betrieb von Induktions-Kochzonen können im Kochgeschirr, abhängig von Material und Verarbeitung des Bodens, zum Beispiel folgende Geräusche entstehen:
■ Brummen kann bei hoher Leistungsstufe auftreten. Es wird schwächer oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird.
■ Prasseln, Pfeifen kann bei Kochgeschirr auftreten, das einen Boden aus verschiedenen Materialien hat (z. B. Sandwichboden).
■ Klicken kann bei elektronischen Schaltvorgängen auftreten, besonders bei niedrigen Leistungsstufen.
Zur Lebensdauererhöhung der Elektronik ist das Gerät mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wird das Gerät intensiv genutzt, schaltet es sich ein und Sie hören ein Surren. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiterlaufen.

Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung



Teilebeschreibung

1 Einströmdüse
2 Edelstahlfettfilter
3 Kochfeld
4 Einströmöffnung
5 Bedienfeld
6 Luftführungsgehäuse mit Gehäuseboden

Variante Umluft BIU
7 Flexkanal
8 Aktivkohlefiltergehäuse
9 Aktivkohlefiltergehäusedeckel
10 Aktivkohlefilter

Variante Abluft BIA
11 Abluftbogen mit Kanalanschluss NABER
12 Abluftverlängerung horizontal

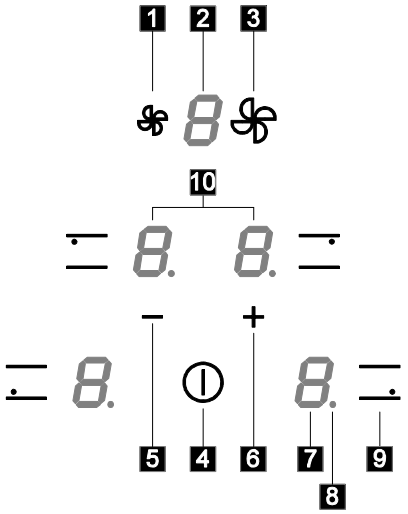
Technische Daten

Anschlusswert maximal	7,6 KW
Anschlussspannung	380 - 415 V 3N
Absicherung	3 x 16 A
Frequenz	50 Hz
Hauptabmessungen (L x B x H)	760 x 515 x 196mm
Gewicht	ca. 25kg
Luftfördervolumen	350 – 550 m^3/h

Kochzonendaten

Koch-zone	Koch-zonen ø	Mindest-topf ø	Leistung in Watt	
VL	210mm	120mm	Stufe 9: Power:	2300 3000
HL	175mm	90mm	Stufe 9: Power:	1400 -
HR	175mm	90mm	Stufe 9: Power:	1400 -
VR	210mm	120mm	Stufe 9: Power:	2300 3000
			Gesamt	7400

Bedienfeld



Sensortasten

1 Lüfter-Leistungsstufe verringern
3 Lüfter Leistungsstufe erhöhen
4 Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
5 Kochfeld-Leistungsstufe verringern
Timerwert verringern
6 Kochfeld-Leistungsstufe erhöhen
Timerwert erhöhen
9 Kochzone auswählen

Anzeigen

2 Anzeige Lüfter-Betriebsstufe
Anzeige Lüfter-Service
7 Anzeige Kochzone
8 Kontrollleuchte Kochzone
10 Timeranzeige

Bedienprinzip

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt ansprechen.

Sie bedienen das Gerät, indem Sie mit dem Finger die entsprechende Sensortaste berühren. Bleiben Sie so lange auf der Sensortaste, bis entweder ein akustisches Signal ertönt, oder sich die Anzeige entsprechend ändert.

Betriebsarten

Diese Anleitung gilt für mehrere Gerätevarianten. Es gibt für dieses Gerät eine Abluft- oder Umluftvariante, die sich von der Ausstattung unterscheiden. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Das Gerät können Sie, abhängig von der gelieferten Variante, im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

Abluftbetrieb

Die vom Kochfeld abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und durch ein Kanalsystem ins Freie geleitet.

■ Hinweis: Die Abluft darf weder in einen in Betreib befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

■ Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geleitet werden, der nicht in Betrieb ist, muss dies der zuständige Schornsteinfeger kontrollieren und freigeben.

■ Für die Ausführung des Kanalsystems beachten Sie die Planungsunterlagen von BORA.
Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, verwenden Sie die empfohlenen Mauerkästen in den Planungsunterlagen.

Umluftbetrieb

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

■ Hinweis: Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter verwenden. Achten Sie darauf, dass aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen der Aktivkohlefilter zu den empfohlenen Intervallen getauscht werden soll. Weitere Hinweise zum Austausch und Pflege der Filter finden Sie im Kapitel Reinigung und Pflege.

Bedienung

Bedienung Kochfeldabzug

Lüfter einschalten

▶ Mit der Taste oder den Kochfeldabzug einschalten.

In der Anzeige erscheint eine 0. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich der Kochfeldabzug nach wenigen Sekunden wieder ab.

Lüfterstufe einstellen

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

▶ Lüfterstufe mit der Taste erhöhen oder mit der Taste verringern.

Betätigen Sie die Taste ergibt sich folgende Betriebsstufen-Abfolge:

0 › 1 › 2 › P › 0 › 1

Betätigen Sie die Taste, ergibt sich folgende Betriebsstufen-Abfolge:

0 › P › 2 › 1 › n › 0

Empfehlung:

- Verwenden Sie besonders bei hohen Töpfen immer einen Deckel. Damit ist ein effizienter Dunstabzug gewährleistet und spart außerdem Energie.
- 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. Damit können Sie den Kochdunst verringern und spart ebenso Energie.
- Vermeiden Sie starke Zugluft im Raum, damit ist ein effizienter Dunstabzug gewährleistet.

Nachlaufautomatik einschalten

▶ Wählen Sie mit der Taste die Betriebsstufe für die Nachlaufautomatik

n aus.

Der Lüfter läuft 10 min in der Stufe 1. Danach schaltet der Lüfter automatisch ab.

Filterserviceanzeige erscheint

Erscheint in der Anzeige ein F ist der Aktivkohlefilter erschöpft (nur bei Umluft) und der Edelstahlfettfilter benötigt eine Grundreinigung.

Tauschen Sie den Aktivkohlefilter (nur bei Umluft) aus und reinigen Sie gründlich den Edelstahlfettfilter. Sollte der Edelstahlfettfilter stark verschmutzt sein, ersetzen Sie ebenso diesen.

Lesen Sie dazu die Anleitung im Kapitel Reining und Pflege.

Wenn Sie den Filterwechsel noch nicht durchführen wollen, Drücken Sie die Taste oder um in den normalen Betriebsmodus zu wechseln. In der Anzeige erscheint eine 0. Die Filterserviceanzeige bleibt weiterhin bestehen und erscheint nach jedem Einschalten.

Filterserviceanzeige zurücksetzen

Ist der Filterwechsel erfolgt, bestätigen Sie den Filterwechsel, damit die Betriebsdauerüberwachung für den Filter zurückgesetzt wird.

▶ Schalten Sie das Gerät ein.

In der Anzeige erscheint ein F.

▶ Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten und solange, bis in der Anzeige eine 0 blinkt.

Nach wenigen Sekunden erscheint eine 0 dauerhaft. Die Filterserviceanzeige ist zurückgesetzt.

Betriebsdauerbegrenzung

Erfolgt innerhalb von 120 Minuten keine Betätigung der Tasten, wird der Kochfeldabzug automatisch ausgeschaltet.

Lüfter ausschalten

▶ Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten und .

Die 0 in der Anzeige erscheint. Der Kochfeldabzug schaltet sich nach wenigen Sekunden ab.

oder

- Wählen Sie mit der Taste oder die Betriebsstufe 0 aus.

  Die 0 in der Anzeige wird angezeigt. Der Kochfeldabzug schaltet sich nach wenigen Sekunden ab.

Bedienung Kochfeld

Funktion von Induktions-Kochfeldern

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 (siehe Kapitel Kochgeschirr).
Die Induktion berücksichtigt automatisch die Größe des aufgesetzten Kochgeschirrs, d. h. sie arbeitet nur im Bereich der vom Topfboden bedeckten Fläche.

Die Kochzone arbeitet nicht,
- wenn sie ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr eingeschaltet wird. Ein Kochgeschirr mit magnetisierbaren Boden ist erforderlich.
- wenn der Bodendurchmesser des Kochgeschirres zu klein ist
- wenn das Kochgeschirr von einer eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

Bei ungeeignetem oder zu kleinem Kochgeschirr erscheint in der Kochzonenanzeige U.

Kochgeschirr

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

Geeignetes Kochgeschirr aus:
- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailiertem Stahl
- Gusseisen

Ungeeignetes Kochgeschirr aus:
- Edelstahl mit nicht magnetiserbarem Boden
- Aluminium, Kupfer
- Glas/Keramik, Steingut

So können Sie die Eignung des Kochgeschirres feststellen:

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr das Zeichen für die Eignung mit Induktionsstrom trägt oder führen Sie den Magnettest durch. Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich.

■ Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen.

■ Achten Sie darauf, dass Sie nur Gefäße mit einem flachen Geschirrboden verwenden. Der Kochgeschirrboden sollte keine Wölbung aufweisen. Durch die Wölbung kann es aufgrund einer falschen Temperaturüberwachung, hervorgerufen durch den Luftspalt zwischen Kochgeschirr und Temperatursensor unterhalb der Kochstelle, zu einer Überhitzung des Kochgeschirres kommen.

■ Das Kochgeschirr muss direkt auf der Glaskeramik aufgestellt werden. Verwenden Sie keine Untersetzer oder ähnliches.

■ Der Topfdurchmesser soll mindestens

Vordere Kochzone	120mm
Hintere Kochzone	90mm

betragen.

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

■ Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.

■ Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

■ Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.

■ Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
■ Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochfeld einschalten

▶ Mit der Taste ⏻ das Kochfeld einschalten.

In den Anzeigen aller Kochzonen erscheint eine 0. Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach wenigen Sekunden wieder ab.

Kochzone einschalten, Leistungsstufe einstellen

▶ Betätigen Sie die Kochzonentaste ▬ der gewünschten Kochzone.

Die 0 in der Anzeige erscheint heller und die Kontrollleuchte erscheint.

▶ Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die gewünschte Leistungsstufe ein.
Durch Betätigen der ⊞ Taste wird die Leistungsstufe 5 eingeschalten und bei Betätigen der ⊟ Taste die Stufe 9.

Die eingestellte Leistungsstufe scheint für wenige Sekunden heller und leuchtet dann dunkler.

Leistungsstufe ändern

▶ Betätigen Sie die Kochzonentaste ▬ der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige erscheint heller.

▶ Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die gewünschte Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen

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

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Je nach Menge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen Ankochzeiten, Durchheizzeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst.

Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	1
Warm halten 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

Powerstufe

Die beiden vorderen Kochzonen sind mit einer leistungsverstärkenden Powerstufe P ausgestattet.
Mit der Powerstufe können großen Mengen Wasser schnell erhitzt werden. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeiten die Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten mit der extra hohen Leistung. Danach wird automatisch die Kochzone auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschalten.

Hinweis:
Verwenden Sie für das Aufheizen von Öl, Fett und dgl. nicht die Powerstufe. Es kann aufgrund der hohen Leistung zu einer Überhitzung des Topfbodens kommen.

Powerstufe einschalten

▶ Kochzone auswählen ▬ und Leistungstufe 9 einstellen.
▶ Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ Taste auf die Leistungsstufe P.

Das P in der Anzeige erscheint.
Nach 5 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschalten.

Powerstufe vorzeitig ausschalten

▶ Betätigen Sie die Kochzonentaste ▬ der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige erscheint heller.

- Stellen Sie durch Betätigen der ⊟ Taste die gewünschte niedrigere Leistungsstufe ein.

  Die eingestellte Leistungsstufe scheint für wenige Sekunden heller und leuchtet dann dunkler.

Kochzone ausschalten

- Betätigen Sie die Kochzonentaste ▤ der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die Leistungsstufe auf 0.

  In der Anzeige erscheint für wenige Sekunden eine 0.

Restwärmeanzeige

Solange die Kochzone noch heiß ist, erscheint in der Anzeige ein H als Information, dass noch Restwärme vorhanden ist. Nach genügender Abkühlung erlischt auch diese Anzeige.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. **Verbrennungs- und Brandgefahr!**

Timer

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein, wenn Sie den Timer nutzen möchten.

Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:
- zum Einstellen einer Kurzzeit (Eieruhr)
- zum automatischen Abschalten einer Kochzone (Abschaltautomatik)

Sie können eine Zeit von 1 Minute 01 bis 99 Minuten 99 einstellen.

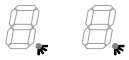
Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint einige Sekunden lang 00 in der Timeranzeige, gleichzeitig ertönt einige Sekunden lang ein Signal. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie eine beliebige Taste an der Kochfeldbedienung.

Kurzzeit (Eieruhr) einstellen

- Kochfeld einschalten
- Betätigen Sie gemeinsam die ⊟ und die ⊞ Taste.

  In der Timeranzeige erscheint 00. Die Zeit wird auf den hinteren Kochzonenanzeigen angezeigt. Die vorderen Anzeigen sind dabei immer deaktiviert.
- Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die gewünschte Zeit ein.
  Durch Betätigen der ⊞ Taste beginnt die Zeit mit 1 Minute, durch Betätigen der ⊟ Taste mit 30 Minuten.

  Sind keine Kochzonen eingeschaltet, blinken in der Timeranzeige die Kontrollanzeigen.



Timer (Abschaltautomatik) einstellen

- Kochzone auswählen und Leistungsstufe einstellen
- Betätigen Sie die Kochzonentaste ▤ für die gewünschte Kochzone.

  Die eingestellte Leistungsstufe scheint für wenige Sekunden heller
- Betätigen Sie gemeinsam die ⊟ und die ⊞ Taste.

  In der Timeranzeige erscheint 00 und die die Kontrollleuchte der ausgewählten Kochzone blinkt.
- Stellen Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die gewünschte Zeit ein.
  Durch Betätigen der ⊞ Taste beginnt die Zeit mit 1 Minute, durch Betätigen der ⊟ Taste mit 30 Minuten.

  Die eingestellte Zeit wird nach der letzten Eingabe für wenige Sekunden angezeigt. Der aktivierte Timer wird durch die Kontrollleuchte an der Kochstellenanzeige angezeigt. An der Kochstellenanzeige wird die eingestellte Leistungsstufe wieder angezeigt.

Timer auswählen, ändern

- Betätigen Sie die Kochzonentaste ▤ für die gewünschte Kochzone für die Abschaltautomatik.
- Betätigen Sie gemeinsam die ⊟ und die ⊞ Taste.

  Die gewünschte Timeranzeige erscheint und die Kontrolleuchte der Kochstelle blinkt.
- Ändern Sie durch Betätigen der ⊞ oder der ⊟ Taste die Zeit.

ODER wenn mehrere Timer aktiv sind:

- Betätigen Sie so oft gleichzeitig die ▬ und die ✚ Taste, bis die Kochtrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.

  Die Kontrollleuchten der aktivierten Timer erscheinen im Uhrzeigersinn beginnend mit der Kurzzeit (Eieruhr).

- Ändern Sie durch Betätigen der ✚ oder der ▬ Taste die Zeit.

Timer vorzeitig ausschalten

- Wählen Sie den gewünschten Timer aus. Die gewünschte Timeranzeige erscheint und die Kontrolleuchte der Kochstelle blinkt.
- Stellen Sie durch Betätigen der ✚ oder der ▬ Taste den Timer auf 00.

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern. Diese ist nur aktivierbar, wenn keine Kochstelle eingeschaltet ist.

Kindersicherung einschalten

- Kochfeld einschalten.

- Betätigen Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten gemeinsam die Kochzonenwahltaste für die vordere rechte Kochzone ▭ und die ▬ Taste und anschließend noch einmal die Kochzonenwahltaste für die vordere rechte Kochzone ▭.

  An allen Kochzonenanzeigen erscheint ein L als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.

  Falls eine Kochzone noch heiß ist, erscheint L und H abwechselnd in der Anzeige.

Kindersicherung für einen Kochvorgang aufheben

- Betätigen Sie gemeinsam die Kochzonenwahltaste für die vordere rechte Kochzone ▭ und die ▬ Taste.

  An allen Kochzonenanzeigen erlischt das L in der Anzeige erscheint die Leistungsstufe 0 und die Kontrollleuchte blinkt.

  Falls eine Kochzone noch heiß ist, erscheint 0 und H abwechselnd in der Anzeige.

Das Kochfeld kann nun bedient werden.
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv.

Kindersicherung ausschalten

- Das Kochfeld einschalten.

- Betätigen Sie gemeinsam die Kochzonenwahltaste für die vordere rechte Kochzone ▭ und die ▬ Taste und anschließend noch einmal die ▬ Taste.

Sicherheitseinrichtungen

Betriebsdauerbegrenzung

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch aus, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Max. Betriebsdauer in Stunden	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Kochzonen Übertemperaturschutz

Alle Induktionsspulen und die Kühlkörper der Elektronik sind jeweils mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bevor sich die Induktionsspulen bzw. die Kühlkörper überhitzen, leitet der Überhitzungsschutz eine der folgenden Maßnahmen ein:

- Eine eingeschaltete Powerstufe wird abgebrochen.
  Die Anzeige P wechselt auf 9.

- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.

- Die Kochzonen schalten sich automatisch aus.
  An der Anzeige erscheint ein H.

Tasten-Dauerbetätigung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten langer als ca. 10 Sekunden bedeckt bleiben, z.B. durch Fingerkontakt oder abgelegte Gegenstände.

- In der Anzeige wird die Fehlermeldung Er03 angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet sich das Kochfeld aus.

Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.
Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen.

Reinigung und Pflege

■ Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung immer aus. Sicherung ausschalten.
■ Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen
■ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
■ Achten Sie während und nach der Reinigung darauf, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb ist.
■ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, sodass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutz-abweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen
Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Kochfeldabzug

Reinigen Sie die Oberflächen des Abluftsystems mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger. Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf. Nicht kratzen!

Einströmdüse reinigen
Edelstahlfettfilter reinigen

Die Einströmdüse und der Edelstahlfettfilter nimmt die fettigen Bestandteile des Küchendunstes auf. Reinigen Sie diese Teile mindestens einmal pro Woche. Bei Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen reinigen Sie die Teile nach jedem Gebrauch.

■ Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder laugenhaltige Reinigungsmittel
■ Die Einströmdüse und den Edelstahlfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen
■ Reinigen Sie Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung und mit geeigneten Reinigern.
■ In der Geschirrspülmaschine die Einströmdüse und den Edelstahlfettfilter bei maximal 55℃ spülen.
■ In der Geschirrspülmaschine reinigen Sie stark verschmutzte Edelstahlfettfilter nicht zusammen mit Geschirr.
■ Bei Handwäsche verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste und spülen Sie den Filter danach gut aus.

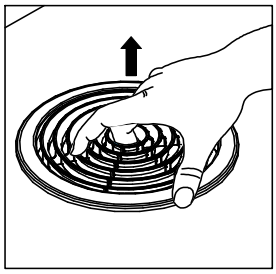
Einströmdüse ein- und ausbauen

Die Einstromdüse soll während des Betriebes immer eingebaut sein.

Einströmdüse ausbauen

▶ Den Kochfeldabzug ausschalten.

▶ Einströmdüse in der mittigen Eingriffsöffnung mit der Hand fassen und durch Ziehen nach oben herausnehmen.



Einströmdüse einbauen

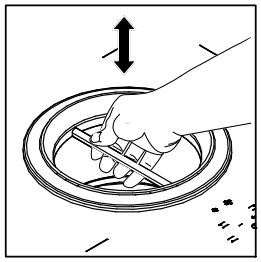
▶ Einströmdüse in der Abluftöffnung mittig einsetzen und durch leichtes Drücken nach unten einrasten.

Edelstahlfettfilter ausbauen

▶ Den Kochfeldabzug ausschalten.

▶ Die Einströmdüse abnehmen.

▶ Zum Entnehmen den Edelstahlfettfilter am Haltegriff fassen und aus der Ansaugöffnung herausziehen.



Edelstahlfettfilter einbauen

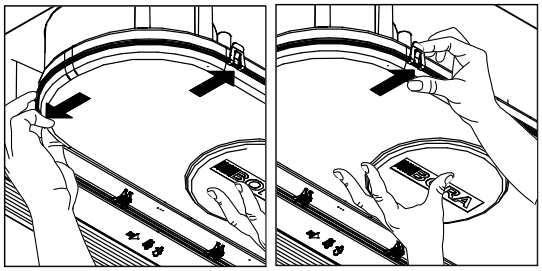
▶ Zum Einsetzen den Edelstahlfettfilter am Haltegriff fassen und in die Ansaugöffnung einsetzen. Der Edelstahlfettfilter muss dabei am unteren Gehäuseboden aufliegen. Keine Verriegelung notwendig.

Luftführungsgehäuse reinigen

Führen Sie eine Grundreinigung des unteren Luftführungsgehäuses alle 6 Monate durch, spätestens beim Wechsel der Aktivkohlefilter. Die Oberflächen können fettige Bestandteile und Kalkrückstände des Küchendunstes aufnehmen.

Luftführungsgehäuse öffnen

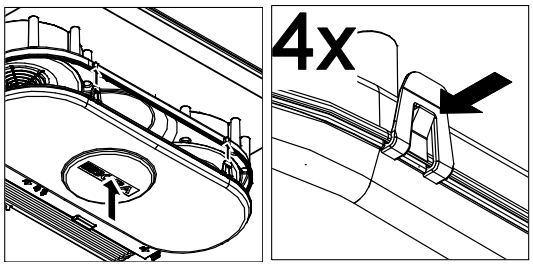
▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Öffnen immer aus. Sicherung ausschalten. **Verletzungsgefahr** durch noch bewegtes Lüfterrad.



▶ Beide Verriegelungen zuerst an der Hinterseite öffnen. Dabei mit der anderen Hand den Gehäuseboden halten.

▶ Öffnen Sie anschließend die beiden vorderen Verriegelungen und nehmen Sie den Gehäuseboden ab.

Luftführungsgehäuse schließen



- Halten Sie mit beiden Händen den Gehäuseboden und positionieren Sie den Boden so, dass die Verriegelungslaschen am Gehäuseboden mit den Aufnahme-hacken am Gehäuse übereinstimmen.
- Setzen Sie nun den Gehäuseboden an der Dichtnut des Luftührungsgehäuses ein.
- Gehäuseboden nach oben drücken und Verriegelungen durch Drücken am Deckel einrasten.

Aktivkohlefilter wechseln

Bei Umluftbetrieb muss zum Edelstahlfettfilter ein Aktivkohlefilter eingesetzt werden. Dieser bindet die beim Kochen anfallenden Geruchsstoffe.

Tauschen Sie den Aktivkohlefilter immer dann aus, wenn die Geruchstoffe nicht mehr ausreichend gebunden werden oder wenn die Abzugsleistung nicht mehr gegeben ist. Spätesten sollte er jedoch nach Anzeige des Filterservices F an der Lüfter-Anzeige gewechselt werden.

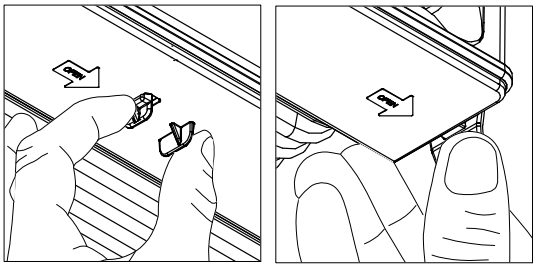
Sie erhalten den Aktivkohlefilter BAKF bei Ihrem Fachhändler oder auf der BORA Online-Serviceseite unter

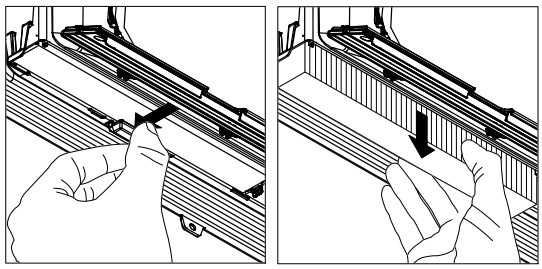
■ www.boragmbh.com/service/basic

Die gebrauchten Aktivkohlefilter können Sie im Hausmüll entsorgen.

Aktivkohlefilter entnehmen

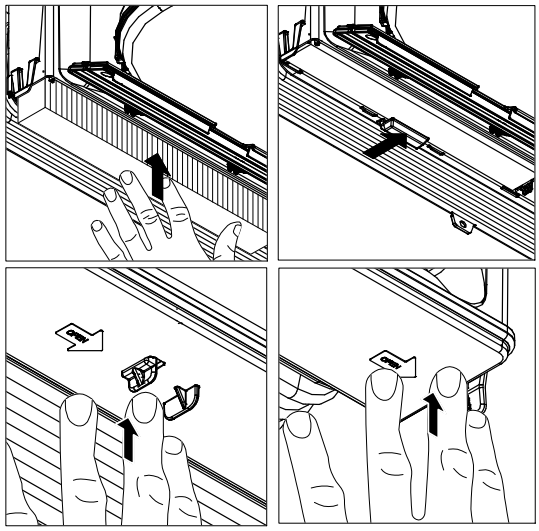
- Den Kochfeldabzug ausschalten.





- Verriegelung zuerst in der Mitte öffnen und anschließend die äußeren Verriegelungen öffnen und den Deckel herunterklappen bis dieser einrastet.
- Drücken Sie die Filterhalterung nach hinten. Dabei mit der anderen Hand den Aktiv-kohlefilter halten.
- Aktivkohlefilter nach unten herausnehmen.

Aktivkohlefilter einsetzen



- Den Kochfeldabzug ausschalten
- Zum Einsetzen den Aktivkohlefilter so positionieren, dass der Richtungspfeil nach hinten zeigt und von unten sichtbar ist
- Aktivkohlefilter in das Gehäuse schieben und nach oben drücken.
- Aktivkohlefilter über die Halterung schieben, damit der Aktivkohlefilter einrastet.
- Deckel nach oben klappen und Verriegelungen durch Drücken am Deckel einrasten.

Was tun, wenn…?

Problem	Ursache	Behebung
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.	Rufen Sie den BORA Kundendienst an.
	Unterbruch in der Stromversorgung	Lassen Sie die Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen.
Bei Betrieb des neuen Kochfeldes kommt es zu Geruchs- und Dunstbildung.	Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten.	Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.
In der Kochfeld-Anzeige einer Kochzone erscheint U.	Es befindet sich kein oder ungeeignetes Geschirr auf der Kochzone.	Nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden. Die Kochgeschirrgröße entsprechend der Kochzone auswählen.
In der Kochfeld-Anzeige erscheint ein L.	Die Kindersicherung ist eingeschalten.	Kindersicherung ausschalten. (siehe Kapitel Kindersicherung)
Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	Die Betriebsdauer einer Kochzone ist zu lang.	Sie können die Kochzone wieder in Betrieb nehmen. (siehe Kapitel Sicherheitsabschaltung)
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Siehe Kapitel Überhitzungsschutz
Die Powerstufe wird automatisch vorzeitig abgebrochen.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Siehe Kapitel Überhitzungsschutz
In der Kochfeld-Anzeige erscheint Er03 und das Kochfeld schaltet sich während des Benutzens aus.	Ein oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z.B. durch Fingerkontakt oder abgelegter Gegenstände.	Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände. (siehe Kapitel Sicherheitsabschaltung)
Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.	Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist und schaltet dann automatisch aus.	
In der Kochfeld-Anzeige erscheint E.	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, notieren Sie die Fehlernummer und rufen bitte den Kundendienst.
In der Lüfter-Anzeige erscheint F.	Die Verwendungsdauer der Filter ist überschritten.	Wechseln Sie den Aktivkohlefilter (nur bei Umluft) und reinigen Sie den Edelstahlfettfilter gründlich. Bei starker Verschmutzung wird auch ein Austausch des Edelstahlfettfilters empfohlen. (siehe Kapitel Reinigung/Pflege)
Die Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert.	Der Edelstahlfettfilter ist stark verunreinigt.	Reinigen oder tauschen Sie den Edelstahlfettfilter aus.
	Der Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur BIU).	Tauschen Sie den Aktivkohlefilter aus.
	Im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch).	Entfernen Sie den angesaugten Gegenstand.
	Der Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst.	Rufen Sie den BORA Kundendienst an.

Montaganleitung

Sicherheitshinweise

■ Das Gerät darf nur von einer qualifizierten
- Fachkraft eingebaut werden
- Elektro-Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

■ Das Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z.B. Schiffen) betrieben werden.

■ Das Gerät darf nicht über Kältegeräten, Geschirrspülern, Herde, Backöfen sowie Wasch- und Trockengeräten installiert werden.

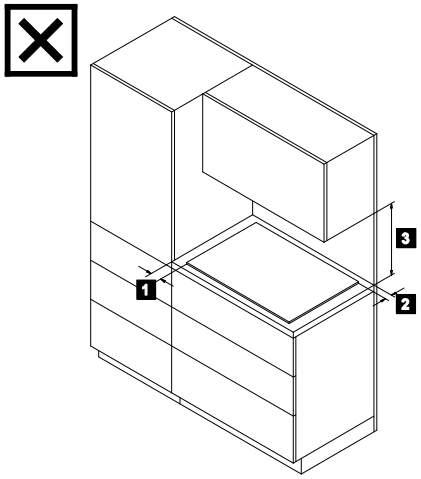
■ Furniere der Arbeitsplatten müssen mit einem hitzebeständigen Kleber verarbeitet sein, ansonsten können sie sich verformen oder lösen.

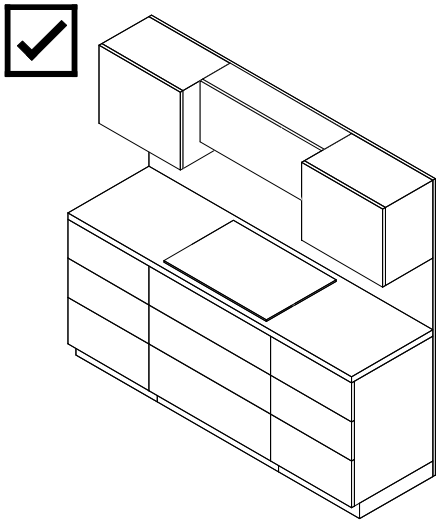
■ Die Auflagefläche der Arbeitsplatten müssen aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100℃) bestehen.

■ Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.

■ Offene Schnittkanten des Ausschnittes sind mit einem wasserdichten, hitzebeständigen Material z.B. Silikon zu versiegeln.

■ Sicherheitsabstände zu den Möbelelementen sind einzuhalten.





Sicherheitsabstände

50mm Mindestabstand vom Arbeitsplattenausschnitt bis zu einem angrenzenden Möbelstücken oder Möbelwand.

1) 50 mm Mindestabstand links und rechts vom Arbeitsplattenausschnitt zu einem nebenstehenden Möbelstück oder einer Raumwand.
   300 mm Mindestabstand wird aus ergonomischen Gründen und für einen effizienten Kochfeldabzugsverhalten empfohlen.

2) 50 mm Mindestabstand hinten vom Arbeitsplattenausschnitt bis Hinterkante Arbeitsplatte.

3) 700 mm Mindestabstand zwischen Arbeitsplatte und Oberschrank.
   1000 mm Mindestabstand wird aus ergonomischen Gründen empfohlen

Einbaumaße

Umluftvariante BIU

1) Der Unterschrank muss hinten über eine durchgehende Rückwand verfügen, damit der Abluft nicht in den vorderen Korpusraum geleitet wird.

2) Ausschnitt an der Rückwand vorsehen.

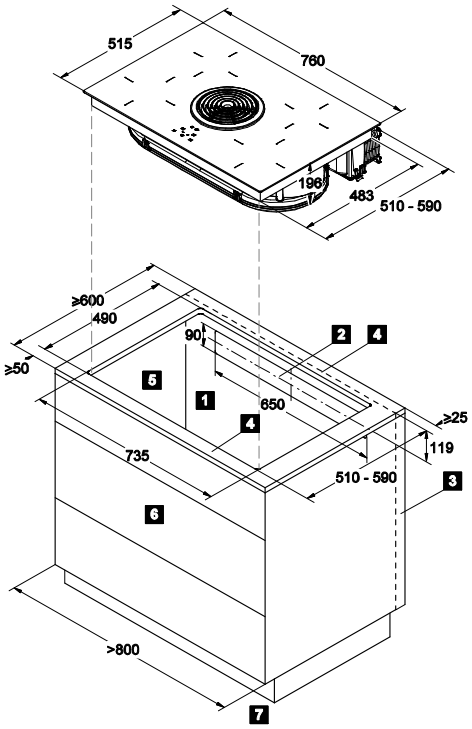
3) Ein Mindestfreiraum zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für die Abluft eingehalten werden.

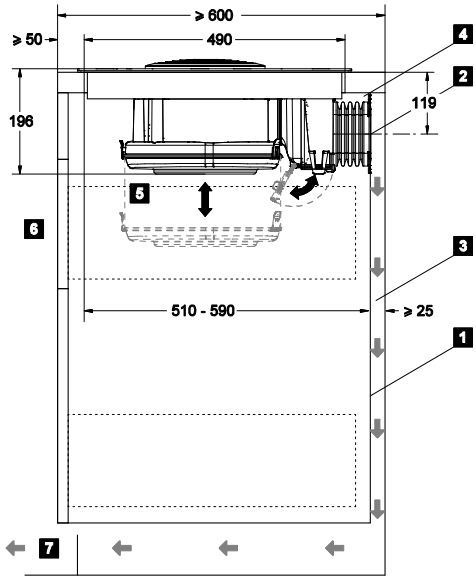
4) Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhanden Traversen am Möbel zu entfernen.

5) Ein Zwischenboden zur Geräteunterseite ist nicht erforderlich.
Sorgen Sie unterhalb des Gerätes für ausreichend Belüftung. Ein Öffnungsquerschnitt > 50 cm^2 an der Frontseite und im Zwischenboden für die Belüftung der Induktionstechnik sollte vorhanden sein.

6) Die Schubläden bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein (Wartung u. Reinigung).

7) Einen Abluftöffnungsquerschnitt > 500 cm^2 für die Abluft im Sockelbereich vorsehen.





Abluftvariante BIA

1) Die Rückwand des Unterschrankes muss für den Abluftkanal angepasst werden.

2) Ein Mindestfreiraum zwischen der hinteren Korpuswand und einem angrenzenden Möbelstück oder einer Raumwand muss für den Abluftkanal eingehalten werden.

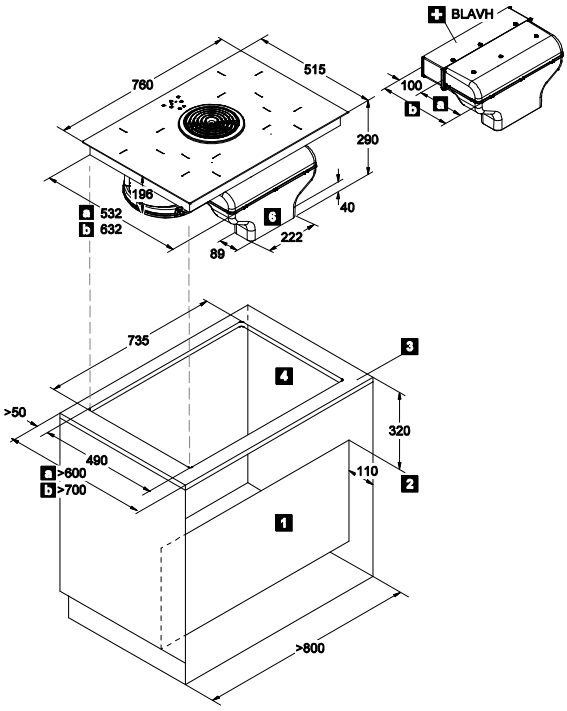
3) Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhanden Traversen am Möbel zu entfernen.

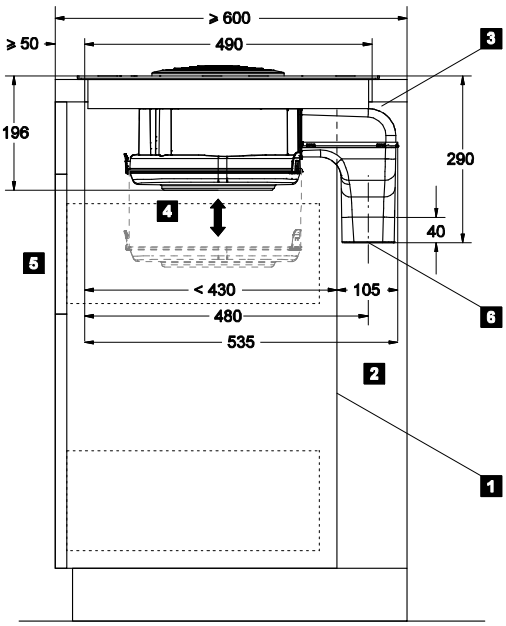
4) Ein Zwischenboden zur Geräteunterseite ist nicht erforderlich.
Sorgen Sie unterhalb des Gerätes für ausreichend Belüftung. Ein Öffnungsquerschnitt > 50 cm^2 an der Frontseite und im Zwischenboden für die Belüftung der Induktionstechnik sollte vorhanden sein.

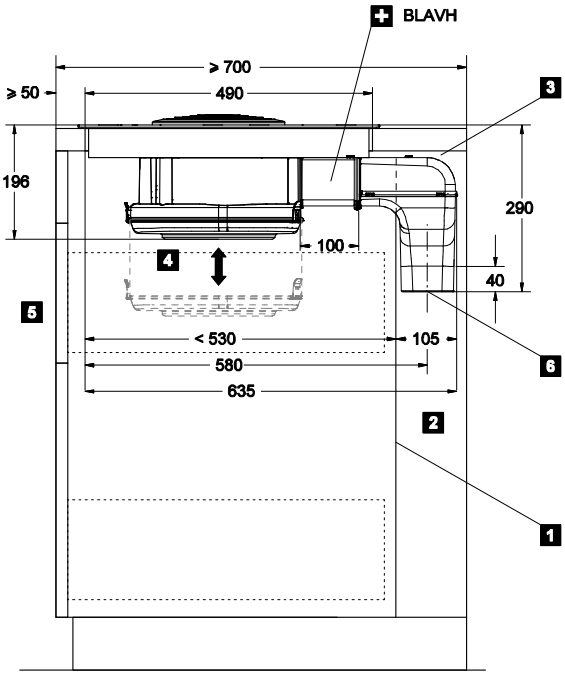
5) Die Schubläden bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein (Wartung u. Reinigung)

6) Der Abluftanschluss ist kompatibel mit dem System Compair Flow 150 von Naber.
Die Abluft muß in entsprechenden Abluftkanälen nach außen geführt werden.
Der Mindestquerschnitt der Abluftkanäle muß mindestens Nennweite NW150mm Rundrohr (entspricht 176 cm^2) betragen.

Maximale Abluftkanallänge beträgt 6m.
Planungshinweise für die Installation der Abluftkanäle finden Sie in der BORA Lüftungsfibel.

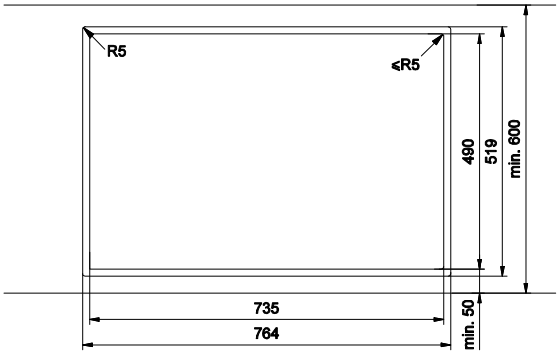


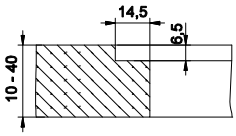




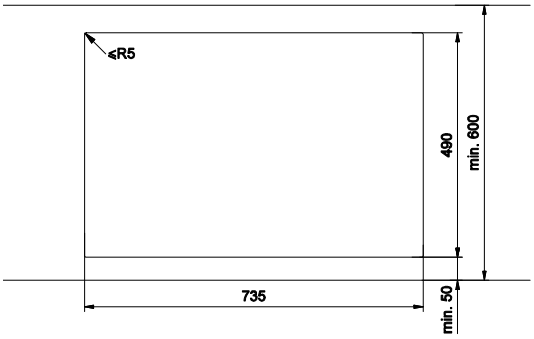
Ausschnittsmaße Arbeitsplatte

Flächenbündige Montage

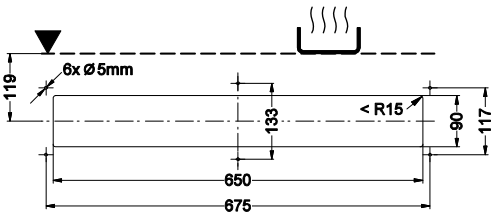




Aufsatzmontage

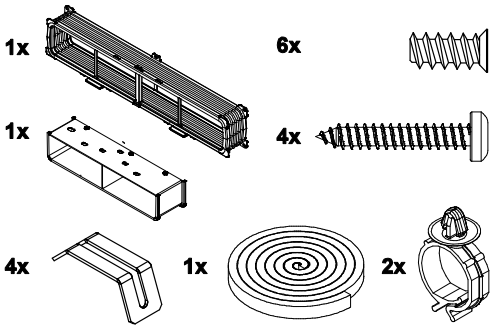


Ausschnittsmaß Rückwand bei Variante Umluft BIU



Montage - Einbau

Montagezubehör



1x Flexkanal (BIU)
1x Abluftkanalverlängerung horizontal (BIA)
4x Befefestigungsklammern
6x EURO-Schrauben (BIU)
4x Linsenkopfschraube
1x Kochfelddichtung
2x Kabelführungsclips

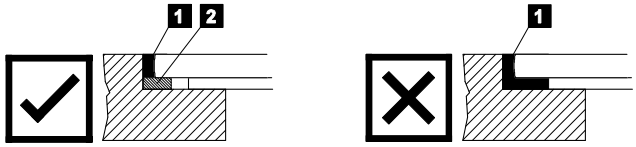
Arbeitsplatte vorbereiten

- ▶ Erstellen Sie den Arbeitsplattenausschnitt entsprechend dem Maßbild.
- ▶ Versiegeln Sie die Schnittflächen bei Arbeitsplatten aus Holz.

Kochfelddichtung anbringen

- ▶ Vor dem Einbau muss die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos aufgeklebt werden.

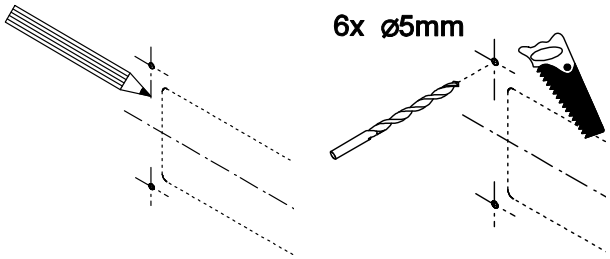
■ Verwenden Sie auch das Kochfelddichtband (2), wenn Sie das Kochfeld mit einem Silikonkleber (1) oder ähnlichem verfugen.



Variante Umluft BIU

Möbelrückwand vorbereiten

- Passen Sie die Position der Rückwand entsprechend der erforderlichen Einbaumaße an. Evtl. muss die Rückwand weiter nach hinten versetzt werden.
- Verlängern Sie die Rückwand in der Höhe damit der Korpus nach vorne verschlossen ist.
- Erstellen Sie mittig zum Gerät den Abluftausschnitt und die Anschlussbohrungen entsprechend der Einbaumaße. Verwenden Sie für das Anzeichnen die beigelegte Bohrschablone.

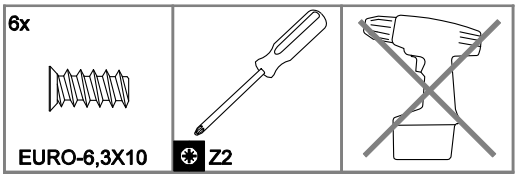


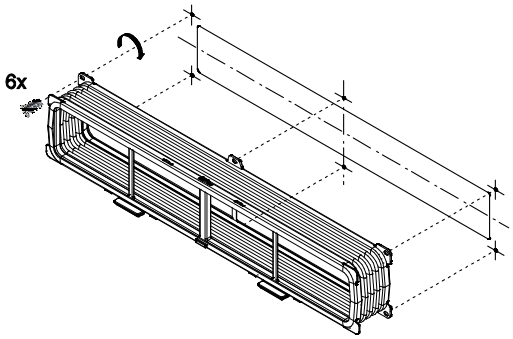
Abluftraum prüfen, erstellen

- Stellen Sie sicher, dass ein ausreichender Abluftkanalquerschnitt zum Sockelbereich vorhanden ist.
- Kürzen Sie die Sockelleisten in der Höhe oder bringen Sie entsprechende Öffnungen in den Sockel ein. Es ist ein Abluftquerschnitt von mindestens 500cm^2 erforderlich.

Flexkanal anschrauben

- Schrauben Sie handfest den Flexkanal an die Möbelrückwand. Verwenden Sie keinen Akkuschrauber!





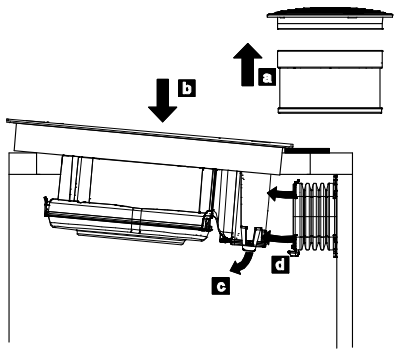
Einsetzen in den Unterschrank

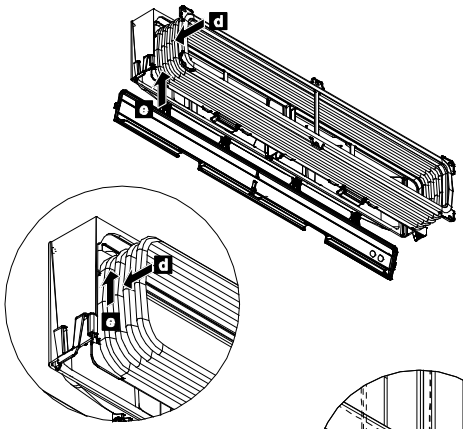
- Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse und den Edelstahlfettfilter [a]. Die Einströmöffnung kann für das Einsetzen als Haltegriff genutzt werden.

- Setzen Sie das Gerät schräg in den Arbeitsplattenausschnitt [b]. Die hintere Glaskeramikscheibe muss dabei über die ganze Breite (z.B. mit Hilfe einer Holzleiste) abgestützt werden.

- Öffnen Sie von unten den Aktivkohlegehäusedeckel [c] und entnehmen Sie die Aktivkohlefilter.

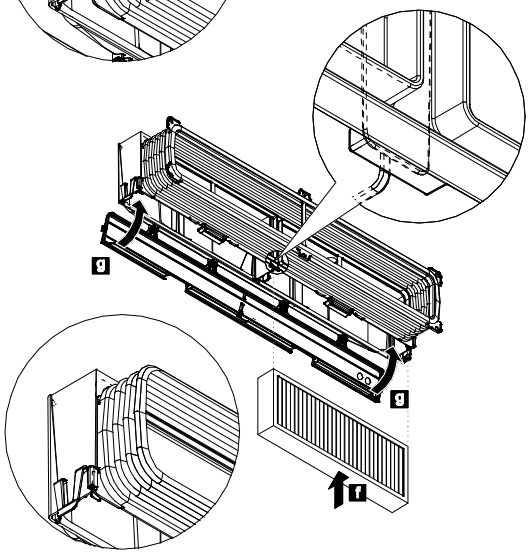
- Hängen Sie den Rahmen des Flexkanales in die Aufnahmenut des Aktivkohelfiltergehäuses[d]. Sind beide seitlichen Aufnahmelaschen in der Führung, schieben Sie den Rahmen nach oben [e], bis die obere Verriegelung in der Mitte einrastet. Achten Sie, dass der Rahmen ringsum in der Nut des Aktivkohlefiltergehäuses eingesetzt ist.





- Entfernen Sie die Verpackungsfolie der Filter. Setzen Sie von unten die beiden Aktivkohlelfilter wieder ein [f].

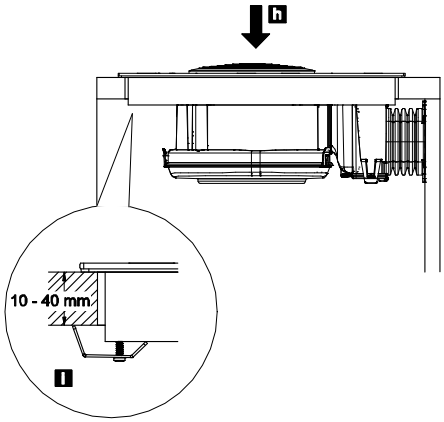
- Schließen Sie den Aktivkohledeckel [g].



- Setzen Sie das Gerät mittig in den vorgesehenen Ausschnitt der Arbeitsplatte [h]. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt.

- Befestigen Sie die das Gerät mit den Befestigungsklammern an der Arbeitsplatte [i].

- Edelstahlfettfilter und Einströmdüse einsetzen.



Variante Abluft BIA

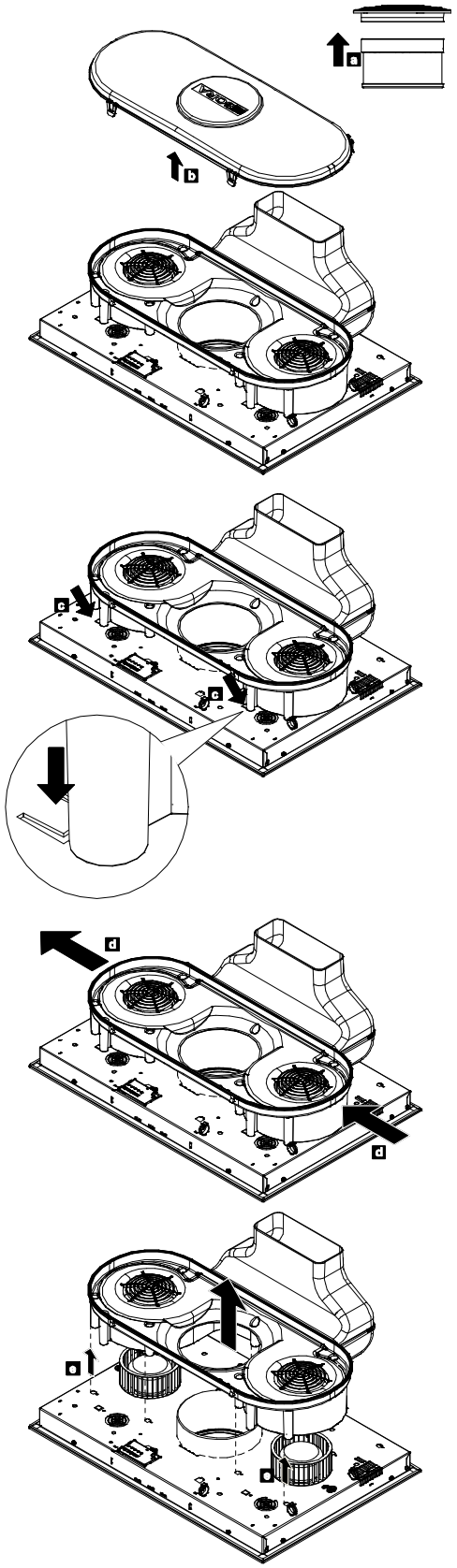
Möbelunterschrank vorbereiten

- Prüfen Sie am Unterschrank vor dem Einbau die erforderlichen Einbaumaße für das Gerät und für das geplante Kanalsystem.
- Passen Sie gegebenenfalls den Unterschrank (Rückwand etc.) an.

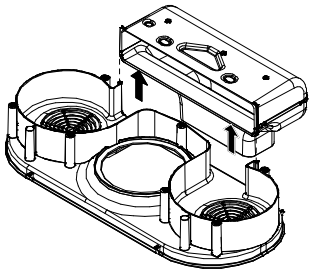
Abluftkanal verlängern

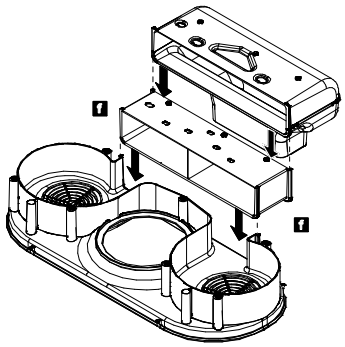
Der Abluftkanal kann optional mit der beliegenden horizontalen Verlängerung BLAVH um 100mm nach hinten verlängert werden.

- Das Gerät auf die Glaskeramikseite legen. Edelstahlfettfilter und Einströmdüse vorher herausnehmen [a]. Achten Sie auf eine schonende Unterlage (zB. Karton, Verpackungsmaterial), die die Glaskeramikscheibe nicht beschädigen kann.
- Entfernen Sie den Gehäuseboden des Luftführungsgehäuses [b].
- Entriegeln Sie die Transport- und Lagesicherung mit einem Schraubendreher, indem Sie die Lasche nach unten drücken [c].
- Verschieben Sie gemeinsam das Luftführungsgehäuse und den Abluftbogen [d].
- Nehmen Sie das Luftführungsgehäuse und den Abluftboden vom Gerät ab [e].

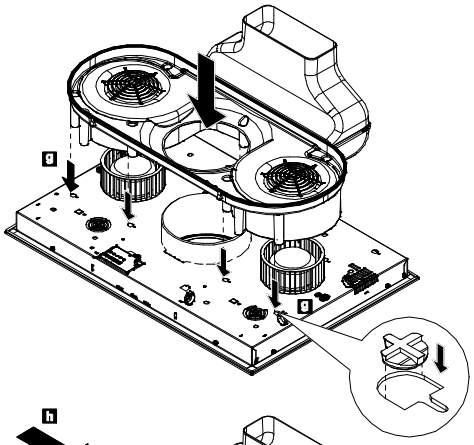


- Setzen Sie die Abluftkanalverlängerung zwischen dem Luftführungsgehäuse und dem Abluftbogen ein [f].

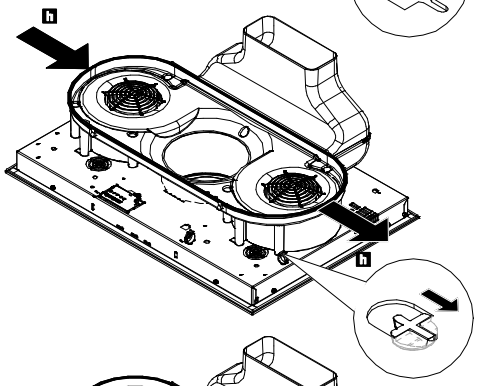




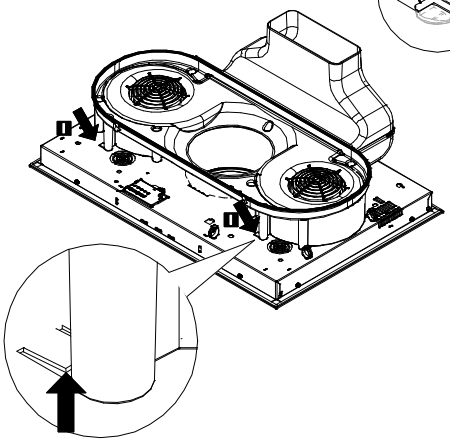
- Positionieren Sie die zusammengebaute Luftführungsbaugruppe am Geräteboden so, dass sich alle Befestigungshaken in den Öffnungen befinden [g].



- Verschieben Sie nun die Luftführungsbaugruppe in die angegebene Richtung [h].

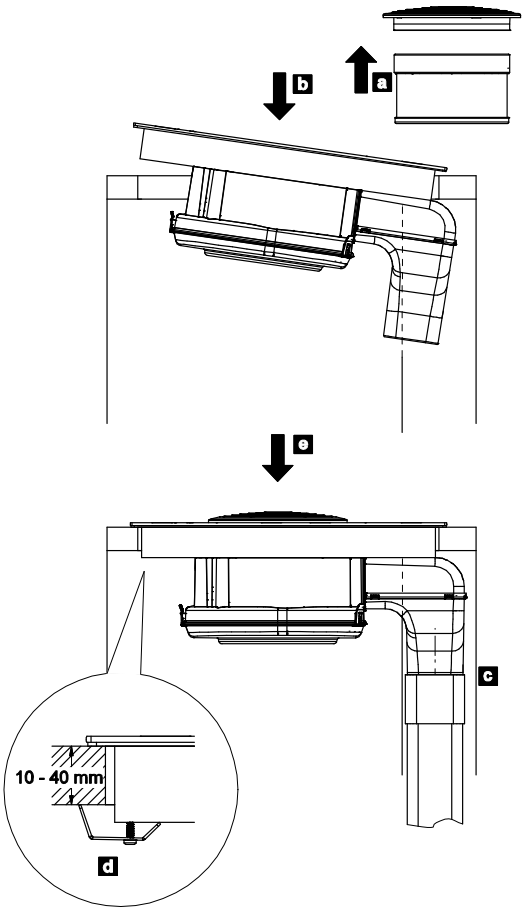


- Drücken Sie die beiden Laschen für die Lagesicherung wieder nach oben [i].



Einsetzen in den Unterschrank

- Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Einströmdüse und den Edelstahlfettfilter [a]. Die Einströmöffnung kann für das Einsetzen als Haltegriff genutzt werden
- Setzen Sie das Gerät mittig in den vorgesehenen Ausschnitt in der Arbeitsplatte [b]. Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Gerätes auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- Schließen Sie den bauseits vorgesehenen Abluftkanal an den Abluftbogen an [c]. Verkleben Sie die Kanalverbindung luftdicht mit einem Klebedichtband.
- Befestigen Sie die das Gerät mit den Befefestigungsklammern an der Arbeitsplatte [d].
- Edelstahlfettfilter und Einströmdüse einsetzen [e].



Netzanschlussleitung am Gerät anschließen

■ Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungs-unternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

■ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.

Stromschlaggefahr!

■ Das Gerät muss durch eine feste Verbindung an der Netzspannungsquelle angeschlossen werden und darf nicht über Steckkontakte wie z.B. Schuko-Stecker in Betrieb genommen werden.

Trenneinrichtungen

■ Beim Anschluss des Gerätes muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten: LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.

■ Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

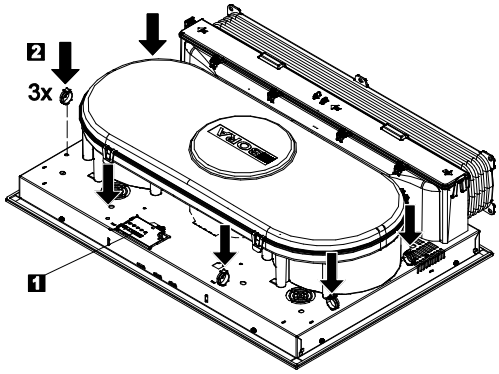
Netzanschlussleitung

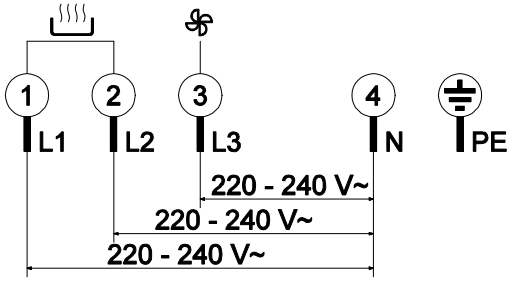
■ Das Gerät muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F mit einem Mindestquerschnitt von 2,5mm^2 angeschlossen werden.

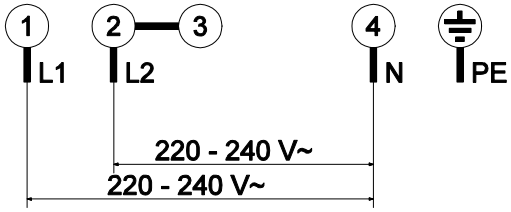
Stromschlaggefahr!

■ Das Anschlusskabel darf nicht in Verbindung mit heißen Kochstellen gebracht werden. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geklemmt oder beschädigt wird.

▶ Schließen Sie die Netzanschlussleitung entsprechend dem Anschlussschema am Gerät (1) an. Befestigen Sie die Kabelbefestigungs-clips in die vorgesehenen Bohrungen (2) entweder auf der linken oder rechten Seite für die Kabelführung nach hinten.







Gesamtleistung

Gerätegesamtleistung: 7,6KW

Strangspannung AC 220 – 240 V / 50 Hz

Kundendienst, Garantie

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte

- Ihren BORA Fachhändler oder
- den BORA Kundendienst.

Die Kontaktdaten des BORA Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieser Anleitung.

Der Kundendienst benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite der Anleitung sowie auf dem Gerät.

Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Garantiebedingungen.

Umweltschonende Entsorgung

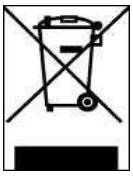
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Erstickungsgefahr!
Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für **Kinder** gefährlich sein.

Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

Entsorgung des Altgerätes



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. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.
Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof. Dr. Anton Kathrein Straße 3
A-6342 Niederndorf
T +43 (0) 5373 62250-0
F +43 (0) 5373 62250-90
info@boragmbh.at
www.boragmbh.at

+800 7890 0987