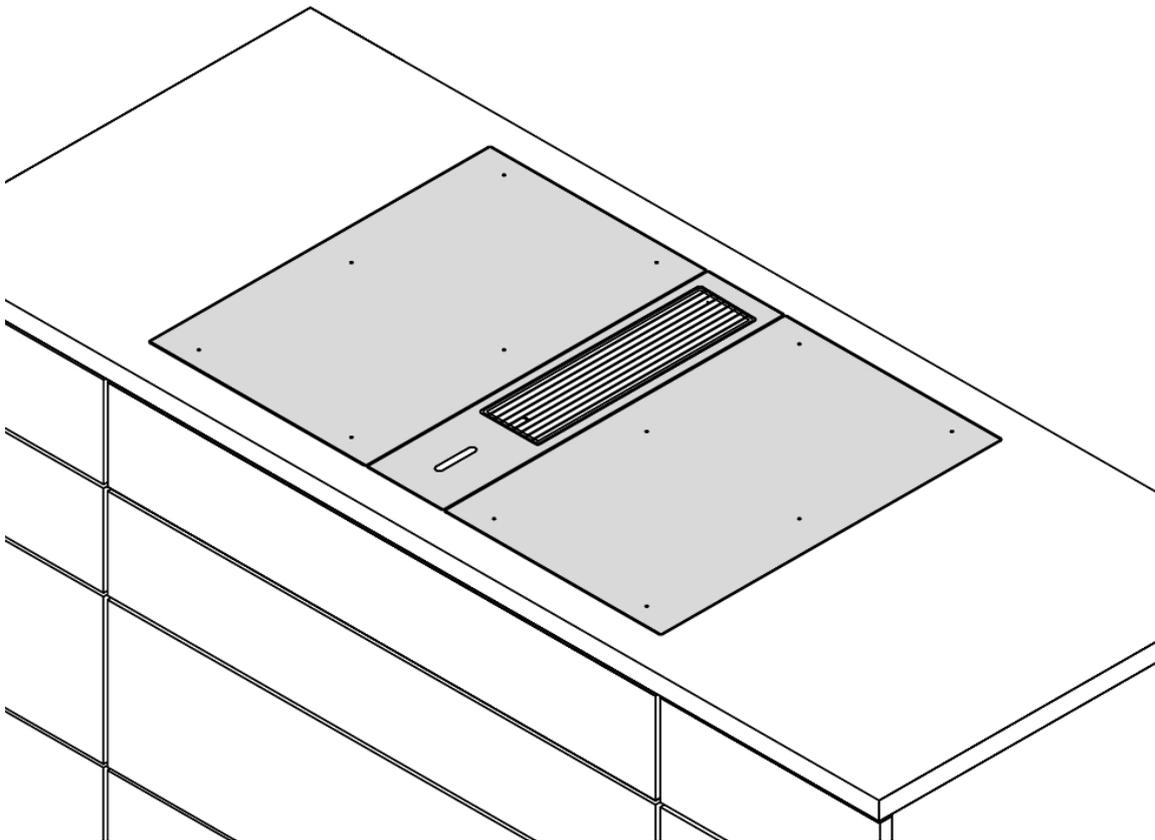


**DE** Bedienungsanleitung Classic 2.0



000096-10006

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>4</b>
1.1	Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung .....	4
1.2	Haftung .....	4
1.3	Produktkonformität .....	4
1.4	Datenschutz .....	4
1.5	Darstellung von Informationen .....	4
1.5.1	Sicherheits- und Warnhinweise .....	4
1.5.2	Abbildungen .....	4
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>5</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
2.2	Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten .....	5
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
2.4	Sicherheitshinweise Bedienung .....	6
2.4.1	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug .....	7
2.4.2	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder .....	8
2.5	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege .....	10
2.5.1	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge .....	10
2.5.2	Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder .....	10
2.6	Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile .....	10
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>12</b>
3.1	Kochfeldabzug .....	12
3.1.1	Typenbeschreibung .....	12
3.1.2	Aufbau .....	12
3.1.3	Funktionsprinzip .....	12
3.1.4	Merkmale und Funktionsübersicht .....	12
3.1.5	USB-Schnittstelle .....	13
3.1.6	Schnittstelle für externe Geräte .....	13
3.2	Systembeschreibung .....	13
3.2.1	Bedienfeld und Bedienprinzip .....	13
3.2.2	Symbolik .....	14
3.2.3	7-Segment-Anzeige .....	14
3.2.4	Farb-Konzept .....	14
3.2.5	Leuchtkraft-Konzept .....	15
3.2.6	Sound-Konzept .....	15
3.2.7	Filterserviceanzeige .....	15
3.3	Kochfelder .....	15
3.3.1	Typenbeschreibung .....	16
3.3.2	Aufbau .....	16
3.3.3	Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder .....	19
3.3.4	Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder .....	20
3.3.5	Funktionsprinzip Gas-Glaskeramik-Kochfeld .....	21
3.3.6	Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill .....	22
3.3.7	Funktionsübersicht .....	22
3.4	Sicherheitseinrichtungen .....	22
3.4.1	Sicherheitsabschaltung .....	22
3.4.2	Restwärmeanzeige .....	23
3.4.3	Überhitzungsschutz .....	23
3.4.4	Kindersicherung .....	23
<b>4</b>	<b>Funktion und Bedienung</b>	<b>24</b>
4.1	Allgemeine und spezifische Bedienungshinweise .....	24
4.1.1	Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill .....	24
4.1.2	Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld .....	24
4.2	Touchbedienung .....	25
4.3	System bedienen .....	25
4.3.1	Bedienprinzip .....	25
4.3.2	Einschalten .....	26

4.3.3	Ausschalten .....	26
4.3.4	Bediensperre .....	26
4.3.5	Reinigungssperre .....	26
4.3.6	Kindersicherung .....	26
4.3.7	Kurzzeitwecker .....	27
<b>4.4</b>	<b>Kochfeldabzug bedienen</b> .....	<b>27</b>
4.4.1	Lüfter-Leistungsstufen einstellen .....	27
4.4.2	Lüfter-Powerstufe .....	27
4.4.3	Abzugsautomatik .....	27
4.4.4	Lüfter ausschalten .....	28
4.4.5	Nachlaufautomatik .....	28
<b>4.5</b>	<b>Kochfelder bedienen</b> .....	<b>28</b>
4.5.1	Kochzonen Auswahl .....	28
4.5.2	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen .....	28
4.5.3	Kochzone ausschalten .....	29
4.5.4	Ankochautomatik .....	29
4.5.5	Powerstufe .....	29
4.5.6	Zwei-Kreis-Zuschaltung bei den Kochfeldern CKCH und CKCB .....	29
4.5.7	Brückenfunktion .....	30
4.5.8	Warmhaltefunktion .....	30
4.5.9	Reinigungsfunktion beim Tepan-Edelstahlgrill .....	31
4.5.10	Kochzonen-Timer .....	31
4.5.11	Pausefunktion .....	31
4.5.12	Topferkennung .....	32
<b>5</b>	<b>Kundenmenü</b>	<b>33</b>
5.1	Menü-Übersicht .....	33
5.2	Menü bedienen .....	33
5.3	Grundkonfiguration .....	33
5.4	Standard Menü .....	34
5.4.1	Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne .....	34
5.4.2	Menüpunkt 2: Kindersicherung .....	34
5.4.3	Menüpunkt 3: Automatische Abzugssteuerung .....	34
5.4.4	Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre .....	35
5.4.5	Menüpunkt 5: Dauer der Nachlaufautomatik .....	35
5.4.6	Menüpunkt 6: Software-Version .....	35
5.4.7	Menüpunkt 7: Hardware-Version .....	36
5.4.8	Menüpunkt 8: Update der System-Software .....	36
5.4.9	Menüpunkt 9: Daten-Export .....	37
5.4.10	Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters .....	37
5.4.11	Menüpunkt B: Filter anzeigen Filtertyp wechseln und Filterstand zurücksetzen .....	37
5.4.12	Menüpunkt H: Air Konfiguration des Abzugssystems .....	38
5.4.13	Menüpunkt J: Ftyp Filtertyp auswählen .....	38
5.4.14	Menüpunkt L: Fan Lüfter-Konfiguration .....	38
<b>6</b>	<b>Erweitertes Menü</b>	<b>40</b>
6.1	Erweitertes Menü bedienen .....	40
6.1.1	Erforderlicher Zugangscode .....	40
6.1.2	Erweitertes Menü aufrufen .....	40
6.1.3	Erweitertes Menü beenden .....	40
6.2	Menüpunkte des erweiterten Menüs .....	40
6.2.1	Menüpunkt D: Demomodus .....	40
6.2.2	Menüpunkt E: Anzeige- und Tastentest .....	41
6.2.3	Menüpunkt F: Reset auf Werkseinstellungen .....	41
6.3	Gas-Konfiguration .....	42
6.3.1	Menüpunkt P: PGU .....	42
6.3.2	Menüpunkt S: GAS .....	42
6.3.3	Menüpunkt T: GAS .....	43
<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>44</b>
7.1	Reinigungsmittel .....	44
7.1.1	Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder .....	44
7.1.2	Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill .....	44
7.2	Geräte pflegen .....	44

---

7.3	Kochfeldabzug reinigen .....	44
7.3.1	Ausbau der Komponenten .....	44
7.3.2	Reinigung der Komponenten .....	45
7.3.3	Einbau der Komponenten .....	45
7.3.4	Aktivkohlefilter austauschen.....	45
7.4	Kochfelder reinigen.....	45
7.4.1	Glaskeramik reinigen .....	45
7.4.2	Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen.....	46
7.4.3	Reinigung der Komponenten bei Gaskochfeld .....	46
<b>8</b>	<b>Störungsbehebung</b>	<b>48</b>
8.1	Störungsbehebung System .....	48
8.2	Störungsbehebung Kochfeldabzug .....	48
8.3	Störungsbehebung Kochfelder.....	49
8.4	Störungsbehebung Gaskochfeld .....	49
8.5	Vorgehen bei Störungen.....	50
<b>9</b>	<b>Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör</b>	<b>51</b>
9.1	Herstellergarantie von BORA.....	51
9.1.1	Garantieverlängerung .....	51
9.2	Service.....	51
9.3	Ersatzteile.....	51
9.4	Zubehör .....	51
<b>10</b>	<b>Typenschilder</b>	<b>53</b>
<b>11</b>	<b>Energiedatenblätter</b>	<b>54</b>
11.1	Energiedatenblatt CKA2 .....	54
11.2	Energiedatenblatt CKFI.....	55
11.3	Energiedatenblatt CKI.....	55
11.4	Energiedatenblatt CKCH.....	55
11.5	Energiedatenblatt CKCB .....	56
11.6	Energiedatenblatt CKG .....	56

# 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 Gültigkeit der Bedienungs- und Montageanleitung

**i** Diese Anleitung beschreibt das System BORA Classic 2.0 mit dem Softwarestand 03.00.

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

## 1.2 Haftung

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

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

## 1.3 Produktkonformität

### 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

### Verordnungen

Gas-Geräte entsprechen den folgenden EU-Verordnungen:

- (EU) 2016/426 Gasgeräte-Verordnung

## 1.4 Datenschutz

Ihr Kochfeldabzug speichert im Laufe des Betriebs pseudonymisiert Daten, wie z.B. von Ihnen getroffene Menüeinstellungen, Betriebsstunden der einzelnen technischen Einheiten und die Anzahl an gewählten Funktionen. Außerdem dokumentiert Ihr Kochfeldabzug Fehler in Kombination mit der Anzahl von Betriebsstunden. Daten können ausschließlich manuell über Ihren Kochfeldabzug ausgelesen

werden. Somit obliegt Ihnen diese Entscheidung. Diese gespeicherten Daten ermöglichen im Servicefall eine rasche Fehlersuche und -behebung.

## 1.5 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.

### 1.5.1 Sicherheits- und Warnhinweise

Die Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Symbolen und Signalwörtern hervorgehoben. Sicherheits- und Warnhinweise sind wie folgt aufgebaut:

⚠ GEFAHR		
Art und Quelle der Gefahr		
Folgen bei Nichtbeachtung		
▶ Maßnahmen zur Gefahrenabwehr		
Dabei gilt:		
• Warnzeichen machen auf eine erhöhte Verletzungsgefahr aufmerksam.		
• Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.		
Warnzeichen	Signalwort	Gefährdung
	Gefahr	Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	Warnung	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Hinweis	Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führen kann.

Tab. 1.1 Bedeutung der Warnzeichen und Signalwörter

### 1.5.2 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 (Ausnahme Notabschaltung bei Kochfeldabzug)
- den Betrieb in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel)
- den Betrieb im nicht vollständig eingebauten Zustand

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

- 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

#### Erstickungsgefahr durch Verpackungsteile

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

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

### **!** GEFAHR

#### Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr durch beschädigte Oberflächen

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

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

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

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen.

Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

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

**⚠️ WARNUNG****Verletzungsgefahr durch mechanische Schäden am Gerät**

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

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten**

Herabfallende Gerätekomponenten können Verletzungen verursachen.

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

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

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

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

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

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

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

**HINWEIS****Störungen und Fehler**

Bei Störungen oder falscher Bedienung werden Fehlermeldungen ausgegeben.

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

**HINWEIS****Geräteschaden durch Haustiere**

Haustiere können das Gerät beschädigen oder sich selbst verletzen.

- ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

**2.4 Sicherheitshinweise  
Bedienung****⚠️ GEFAHR****Brandgefahr durch überhitzte Öle oder Fette**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und entzünden.

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

**⚠️ WARNUNG****Verbrennungsgefahr durch heiß werdende Geräte**

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

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

**⚠️ WARNUNG****Verbrennungsgefahr durch Stromausfall**

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

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

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

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

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

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

Heißes Kochgeschirr kann bestimmte Komponenten des Geräts beschädigen.

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

**HINWEIS****Geräteschaden**

Falsche Benützung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

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

**2.4.1 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug****⚠️ GEFAHR****Lebensgefahr durch Rauchvergiftung**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

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

**HINWEIS****Erhöhte Luftfeuchtigkeit**

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

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

**2.4.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder****⚠ GEFAHR****Brandgefahr durch unbeaufsichtigtes Kochfeld**

Öl oder Fett kann sich schnell erhitzen und sich entzünden.

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

**⚠ 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.

**⚠ GEFAHR****Explosions- und Erstickungsgefahr durch Gas**

Ausgetretenes Gas kann eine Explosion und schwere Verletzungen, oder ein Ersticken verursachen.

- ▶ Bemerken Sie Gasgeruch während des Betriebs schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ▶ Halten Sie Zündquellen (offene Flammen, Heizstrahler) fern und betätigen Sie keine Lichtschalter, oder Schalter von Elektrogeräten.
- ▶ Ziehen Sie keine Stecker aus der Steckdose (Gefahr von Funkenbildung).
- ▶ Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.
- ▶ Sorgen Sie für Frischluftzufuhr (Türen und Fenster öffnen).
- ▶ Informieren Sie sofort Ihren Kundendienst oder Gasinstallateur.

**⚠ GEFAHR****Brandgefahr durch offene Flamme**

Eine offene Flamme kann brennbare Gegenstände entzünden.

- ▶ Stellen Sie die Gasflamme auf die niedrigste Stufe ein, wenn Sie Kochtöpfe oder Pfannen kurzfristig von der Kochstelle nehmen.
- ▶ Lassen Sie eine offene Flamme niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Ersticken Sie einen Brand, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- ▶ Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus.

**⚠ WARNUNG****Verbrennungsgefahr durch heißen Kochfeldabzug bei der Verwendung von Gaskochfeldern**

Der Kochfeldabzug und seine berührbaren Teile (insbesondere Verschlussklappe, Edelstahlfilter und Fettfilterwanne) werden durch den Betrieb eines angrenzenden Gaskochfelds heiß. Nach dem Abschalten des Gaskochfelds muss der Kochfeldabzug erst abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie den heißen Kochfeldabzug nicht.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Kochfeldabzug fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

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

- ▶ Überwachen Sie alle Kochvorgänge.
- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus.

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

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

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

**HINWEIS****Beschädigung durch zucker- und salzhaltige Speisen**

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

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

**VORSICHT****Elektromagnetische Strahlung**

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

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

## 2.5 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege

### HINWEIS

#### Geräteschaden durch Verschmutzte Geräte

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

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

### 2.5.1 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfeldabzüge

#### GEFAHR

#### Brandgefahr durch Fettablagerungen

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

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

### HINWEIS

#### Geräteschaden und Funktionsstörung

Durch verschmutzte Belüftungsöffnungen können Bauteile beschädigt werden und Funktionsstörungen auftreten.

- ▶ Halten Sie alle Belüftungsöffnungen offen und sauber.

### 2.5.2 Sicherheitshinweise Reinigung und Pflege für Kochfelder

#### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Bei der Reinigung von heißen Kochfeldern, besteht Verbrennungsgefahr.

- ▶ Reinigen Sie nur abgekühlte Kochfelder.
- ▶ Beachten Sie die Restwärmanzeige.

## 2.6 Sicherheitshinweise Reparatur, Service und Ersatzteile

#### GEFAHR

#### Verletzungsgefahr bei Reparaturen

Durch fehlende Kompetenzen kann es zu Verletzungen bei Reparaturarbeiten kommen.

- ▶ Reparatur- und Servicearbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sicher von der Stromversorgung.
- ▶ Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch ausgebildetes Elektro-Fachpersonal erfolgen.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden.

#### WARNUNG

#### Verletzungsgefahr bzw. Beschädigung durch unsachgemäße Reparaturen

Falsche Bauteile können zu Personenschäden oder zur Beschädigung des Gerätes führen.

Veränderungen, An- oder Umbauten am Gerät können die Sicherheit beeinträchtigen.

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr bei der Reparatur von Gasgeräten**

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

- ▶ Arbeiten am Gasanschluss dürfen nur durch ausgebildetes und zugelassenes Fachpersonal erfolgen, das die landesüblichen Vorschriften und Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen kennt und beachtet.

## 3 Gerätebeschreibung

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

### 3.1 Kochfeldabzug

**i** Der Kochfeldabzug ist die zentrale Komponente und enthält die komplette Bedienelektronik für das Gesamtsystem. Der Betrieb des Systems, oder der von Einzelkomponenten, ist ohne Kochfeldabzug nicht möglich.

#### 3.1.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
CKA2	Classic Kochfeldabzug flexibles System mit separater Steuerungseinheit, kombinierbar mit den Classic Kochfeldern und weiteren Universal-Komponenten
CKA2AB	Classic Kochfeldabzug All Black flexibles System mit separater Steuerungseinheit, kombinierbar mit den Classic Kochfeldern und weiteren Universal-Komponenten

Tab. 3.1 Typenbeschreibung

#### 3.1.2 Aufbau

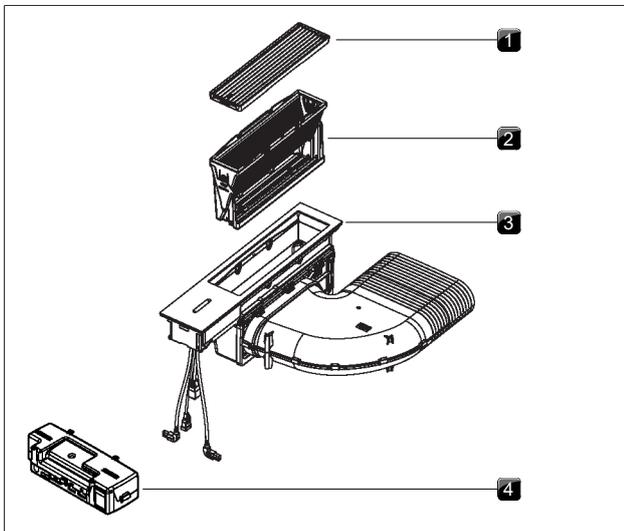


Abb. 3.1 Classic Kochfeldabzug

- [1] Einströmdüse
- [2] Fettfiltereinheit
- [3] Kochfeldabzug
- [4] Steuerungseinheit

#### 3.1.3 Funktionsprinzip

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



Abluft

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

Die Abluft darf nicht abgegeben werden in:

- einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin
- in einen Schacht, der zur Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geleitet werden, der außer Betrieb ist, muss die Montage vom zuständigen Schornsteinfeger kontrolliert und freigegeben werden.

**i** Wird der Kochfeldabzug in einem Abluftsystem in Betrieb genommen, dann wird die Abzugsleistung beim Einstellen einer niedrigen Leistungsstufe automatisch für die ersten 20 Sekunden erhöht (Mauerkasten-Funktion).



Umluft

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 (Reinigung und Pflege).

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

**i** Wird der Kochfeldabzug in einem Umluftsystem in Betrieb genommen, dann wird beim Einstellen einer Leistungsstufe automatisch die Betriebszeit von der Standzeit des Umluftfilters abgezogen. Die verbleibende Filterstandzeit kann im Menü abgelesen werden.

#### 3.1.4 Merkmale und Funktionsübersicht

Merkmale	CKA2 / CKA2AB
automatische Lüfter-Erkennung	✓
Elektronische Leistungsregelung	✓
Schnittstellenkommunikation	✓
kompakte Fettfiltereinheit	✓
<b>Funktionen</b>	
Nachlaufautomatik	✓
Powerstufe	✓
Abzugsautomatik	✓
Filterserviceanzeige (Umluftbetrieb)	✓
<b>Sicherheitseinrichtungen</b>	
Bediensperre	✓
Sicherheitsabschaltung	✓
aktive Fehlerüberwachung	✓

Tab. 3.2 Merkmale und Funktionsübersicht

### 3.1.5 USB-Schnittstelle

- i** Die USB-Schnittstelle ist nur für Updates oder zum Datenexport vorgesehen und wird nur für diese Vorgänge mit Strom versorgt. Ladevorgänge oder anderweitige Funktionen sind nicht möglich.

Das System verfügt über eine USB-Schnittstelle. Diese Schnittstelle ist nur für Mass-Storage-Devices (USB-Speicher-Sticks) geeignet. Diese USB-Sticks müssen mit dem FAT32-Dateisystem formatiert sein.

### 3.1.6 Schnittstelle für externe Geräte

Die interne Schnittstelle der Steuerungseinheit kann für erweiterte Steuerungsmöglichkeiten verwendet werden. Sie besitzt einen Home-In und einen Home-Out Kontakt (siehe Montageanleitung).

- Der Kontakt Home-In kann für den Signal Eingang von externen Schaltgeräten (z.B. Fensterkontaktschalter) verwendet werden.
- Der Kontakt Home-Out kann zur Steuerung externer Einrichtungen verwendet werden.

## 3.2 Systembeschreibung

- Verwenden Sie für den Betrieb des Systems BORA Classic 2.0 immer die aktuellste System-Software.

- i** Die aktuellste Software ist auf der BORA Homepage frei verfügbar ([www.bora.com](http://www.bora.com), Produkte, BORA Classic 2.0, BORA Classic Kochfeldabzug CKA2/CKA2AB, Dokumente).

- Führen Sie bei Bedarf eine Abfrage der installierten Software-Version durch (siehe "5.4.6 Menüpunkt 6: Software-Version").
- Führen Sie bei Bedarf ein Update der System-Software durch (siehe "5.4.8 Menüpunkt 8: Update der System-Software").

### 3.2.1 Bedienfeld und Bedienprinzip

- i** Das System wird über das Bedienfeld des Kochfeldabzugs bedient.
- i** Pro Kochfeldabzug können 1 oder 2 Kochfelder angesteuert und bedient werden.
- i** Das Bedienprinzip und die Funktionen werden im Kapitel Funktion und Bedienung genauer beschrieben.

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).

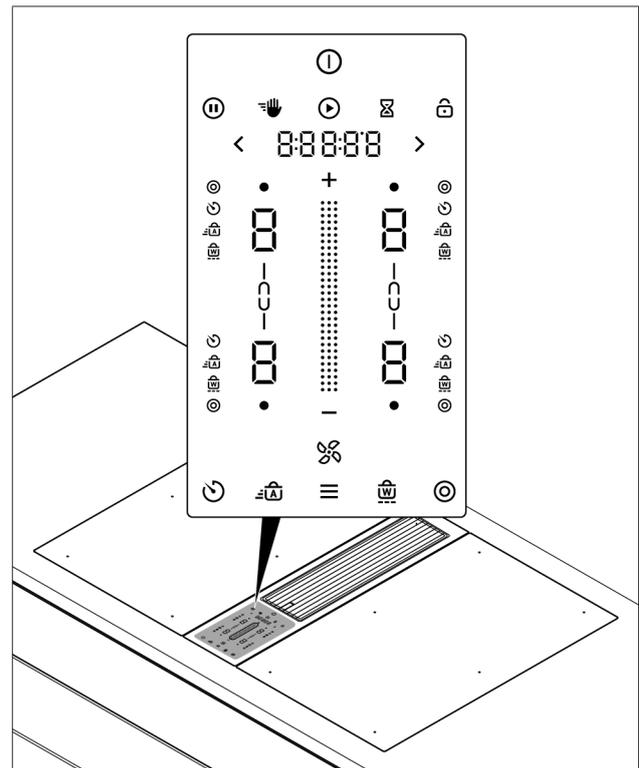


Abb. 3.2 Zentrales Touch-/Slider-Bedienfeld

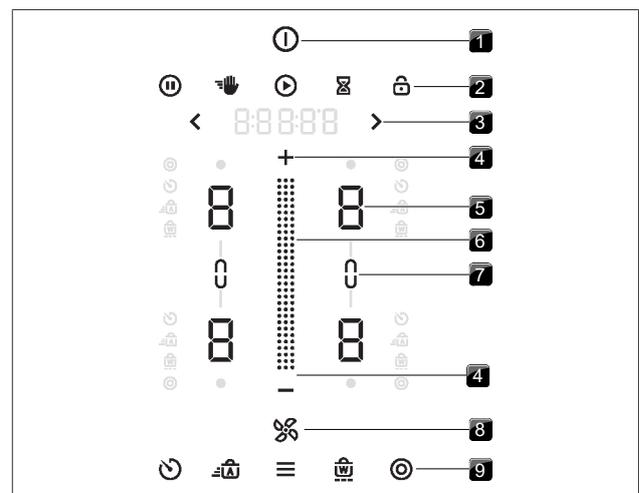


Abb. 3.3 Touch-Bereiche

- [1] Ein-/Ausschalten
- [2] übergeordnete Funktionen
- [3] Navigation
- [4] Einstellbereich Leistungsstufen Plus/Minus
- [5] Kochzonen-Auswahl (4x)
- [6] Touch-Slider (Einstellbereich Leistungsstufen)
- [7] Brückenfunktion (2x)
- [8] Lüfter
- [9] Koch-Zusatzfunktionen und Menü

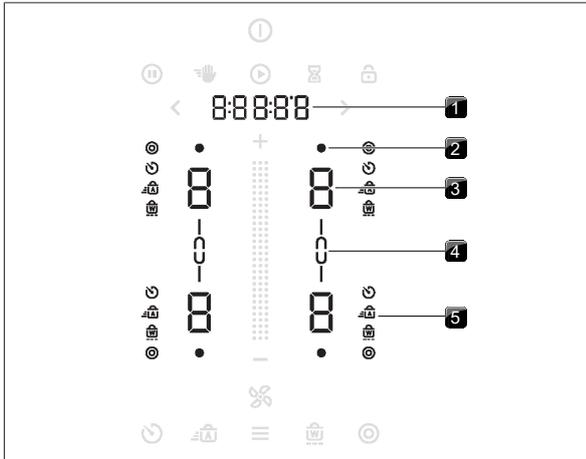


Abb. 3.4 Anzeige-Bereiche

- [1] Multifunktions-Anzeige
- [2] Anzeige heiße Kochzone bzw. Restwärmeanzeige (4x)
- [3] Kochzonenanzeige (4x)
- [4] Brückenfunktions-Anzeige (2x)
- [5] Anzeige Koch-Zusatzfunktionen (4x4)

### 3.2.2 Symbolik

Allgemeine Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedienung
	Power-Button	Ein-/Ausschalten
	Pause-Button	Pausefunktion aktivieren/deaktivieren
	Reinigungs-Button	Reinigungssperre aktivieren/deaktivieren
	Start-Button	Timer starten
	Kurzzeitwecker-Button	Kurzzeitwecker (Eieruhr) einstellen
	Sperr-Button	Bediensperre
	Slider	Werte einstellen
	Plus-Button	Wert erhöhen
	Minus-Button	Wert verringern
	Vorwärts-Button	Navigation nach rechts
	Rückwärts-Button	Navigation nach links
	Lüfter-Button	Abzugsautomatik aktivieren/deaktivieren, Nachlauf quittieren
	Menü-Button	Menü aufrufen, Menü beenden

Tab. 3.3 Allgemeine Symbole (Icons)

Kochzonen Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedienung
	Heizkreis-Button	2-Kreis-Zuschaltung
	Timer-Button	Kochzonen-Timer einstellen
	Ankoch-Button	Ankochautomatik aktivieren/deaktivieren
	Warmhalte-Button	Warmhaltefunktion aktivieren/deaktivieren
	Brücken-Button	Brückenfunktion aktivieren/deaktivieren
	Brücken-Anzeige	Brückenfunktion ist aktiv
	Hot-Anzeige	Kochzone wird beheizt oder ist noch heiß

Tab. 3.4 Kochzonen Symbole (Icons)

### 3.2.3 7-Segment-Anzeige

Lüfteranzeige	Bedeutung
1-5	Leistungsstufen
P	Powerstufe
A	Abzugsautomatik
Multifunktionsanzeige	Bedeutung
z.B. 190°	Temperaturanzeige (nur bei CKT)
00:00:00	Restlaufzeit von Timer bzw. Kurzzeitwecker
z.B. E123	Fehlercode
Kochzonenanzeige	Bedeutung
1-9	Leistungsstufen
P	Powerstufe
-	Warhaltestufe 1
=	Warhaltestufe 2
=	Warhaltestufe 3
□	Inaktiv
H	Restwärmeanzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
⌈	Reinigung (nur beim Tepan-Edelstahlgrill CKT)
E	Fehler
Animationen	Bedeutung
	Topferkennung (nur bei Induktions-Kochfeldern)
	Reinigung (nur beim Tepan-Edelstahlgrill CKT)

Tab. 3.5 Bedeutung der 7-Segment-Anzeige

### 3.2.4 Farb-Konzept

- Grundsätzlich werden im Bedienfeld alle Lüfter-Einstellbereiche in Blau und alle Kochzonen-Einstellbereiche in Rot dargestellt. Für Funktionen und Meldungen werden weitere Farben verwendet.

Auflistung aller farbigen Anzeigen:

Anzeige	Lüfter (Kochfeldabzug)	Farbe
	Slider	Blau
	Plus / Minus	Blau
	Lüfter-Symbol / Abzugsautomatik	Blau
Anzeige	Kochzonen	Farbe
	Slider	Rot
	Plus / Minus	Rot
	Kochzone heiß	Signal-Rot
Anzeige	Funktionen	Farbe
	Einschalt- / Ausschalt- Animation	Beige
	Timer einstellen	Beige
Anzeige	Meldungen	Farbe
	Warnungen	Orange
	Fehler	Signal-Rot
	OK	Grün

Tab. 3.6 Farbige Anzeigen

### 3.2.5 Leuchtkraft-Konzept

Das Bedienfeld verfügt über 4 verschiedene Beleuchtungsstufen. (100%, 75%, 50% und 0%).

Grundsätzlich passt das System die Leuchtkraft der aktuellen Bediensituation an. Relevante Anzeige-Elemente leuchten heller, irrelevante werden abgedunkelt. Nicht verfügbare Funktionen werden ausgeblendet.

Leuchtkraft	Verwendung
100 %	Funktion ist aktiv und ausgewählt
75 %	Funktion ist aktiv, aber nicht ausgewählt
50 %	Funktion ist inaktiv und auswählbar
0 %	Funktion ist nicht verfügbar

Tab. 3.7 Leuchtkraft-Konzept

Beispiel:

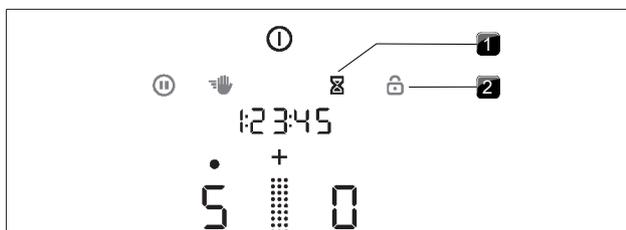


Abb. 3.5 Leuchtkraft-Konzept des Bedienfelds

- [1] Aktive und auswählbare Funktion (hell leuchtend, 75%)  
 [2] Inaktive, aber auswählbare Funktion (abgedunkelt, 50%)

### 3.2.6 Sound-Konzept

- i** Die Lautstärke der Signaltöne kann im Menü eingestellt werden (10 % bis 100 %).
- i** Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.
- i** Signaltöne des Kochzonen-Timers und Kurzzeitweckers werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.

Das System unterscheidet grundsätzlich zwischen drei verschiedenen Arten von Signaltönen:

Signalton	Zweck
Einzelton kurz (0,25 s)	Bestätigung einer Auswahl
Piepton-Sequenz	Interaktion erforderlich
Einzelton lang (0,75 s)	Beenden einer Funktion

Tab. 3.8 Sound-Konzept

### 3.2.7 Filterserviceanzeige

Durch den im System konfigurierten Filtertyp ist die maximale Standzeit des Umluftfilters definiert (Filterstandzeit). Abhängig vom verbauten Filtertyp wird dadurch nach 300 oder 600 Betriebsstunden die Filterserviceanzeige aktiviert.

- Leuchtet nach dem Einschalten des Kochfeldabzugs das Lüftersymbol gelb und zeigt die Multifunktionsanzeige **FILT** an, so ist dies der Hinweis auf einen bald anstehenden Filterwechsel.
- Leuchtet nach dem Einschalten des Kochfeldabzugs das Lüftersymbol in signalrot und wird der Fehlercode **EFILT** in der Multifunktionsanzeige angezeigt, so ist die Standzeit des Filters erreicht und der Filter muß getauscht werden (siehe "7.3.4 Aktivkohlefilter austauschen").

- i** Wird die Standzeit des Aktivkohlefilters überschritten, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Systems beeinträchtigt werden. Der Betrieb des Kochfeldabzugs ist zwar weiterhin möglich, jedoch erlöschen dadurch die Garantie- und Gewährleistungsansprüche. Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung.

### 3.3 Kochfelder

- i** Die Kochfelder sind die variablen Komponenten für das System und können nur in Verbindung mit dem Kochfeldabzug betrieben werden.
- i** Welche Geräte konkret in Ihrem System verbaut sind, ist auf der vorletzten Seite der Bedienungsanleitung ersichtlich (siehe "10 Typenschilder").

### 3.3.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
CKFI	Classic Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen
CKI	Classic Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen
CKIW	Classic Induktions-Glaskeramik-Wok
CKCH	Classic Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen 1-Kreis/2-Kreis
CKCB	Classic HiLight-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen 1-Kreis/2-Kreis/Bräter
CKG	Classic Gas-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen
CKT	Classic Tepan-Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen

Tab. 3.9 Typenbeschreibung

### 3.3.2 Aufbau

#### Kochfeld CKFI

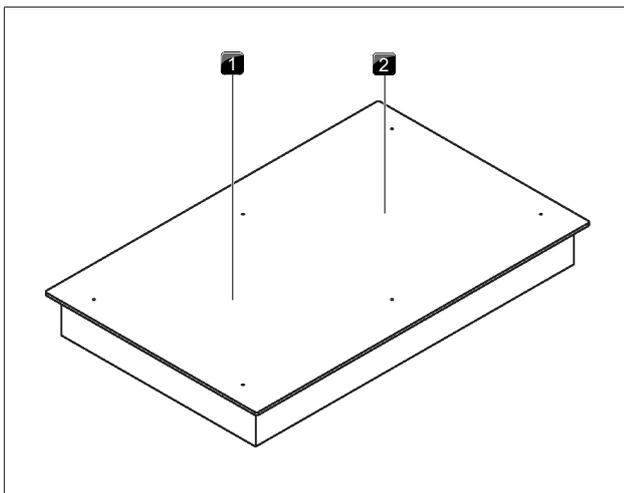


Abb. 3.6 Classic Kochfeld CKFI

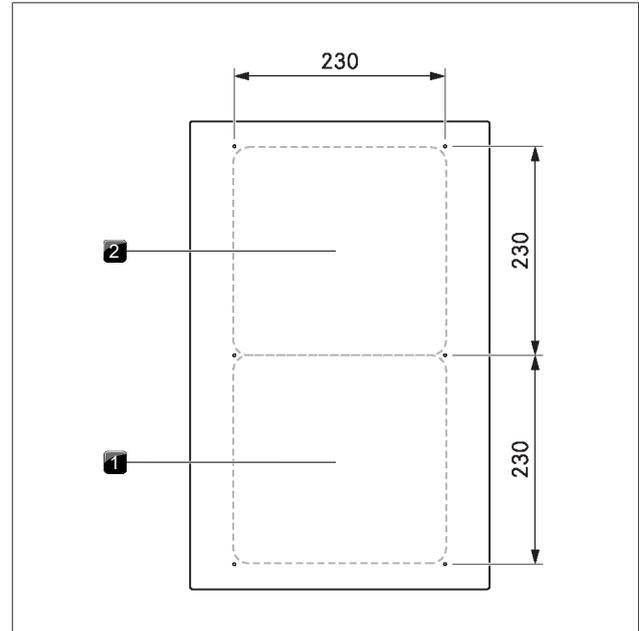


Abb. 3.7 Größe der Kochzonen

- [1] Flächeninduktions-Kochzone vorne (Zone 1)
- [2] Flächeninduktions-Kochzone hinten (Zone 2)

#### Kochfeld CKI

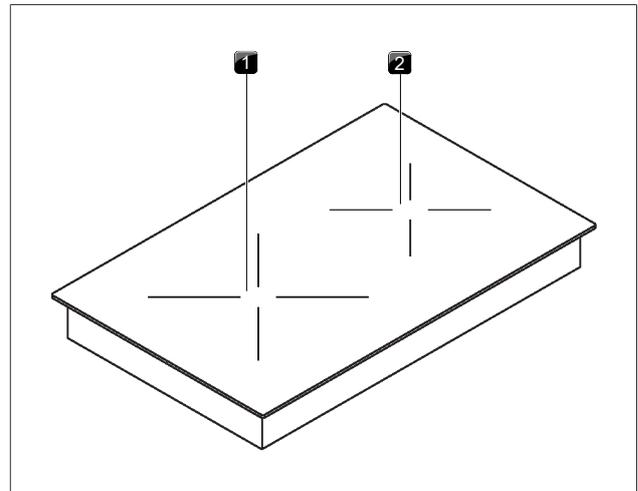


Abb. 3.8 Classic Kochfeld CKI

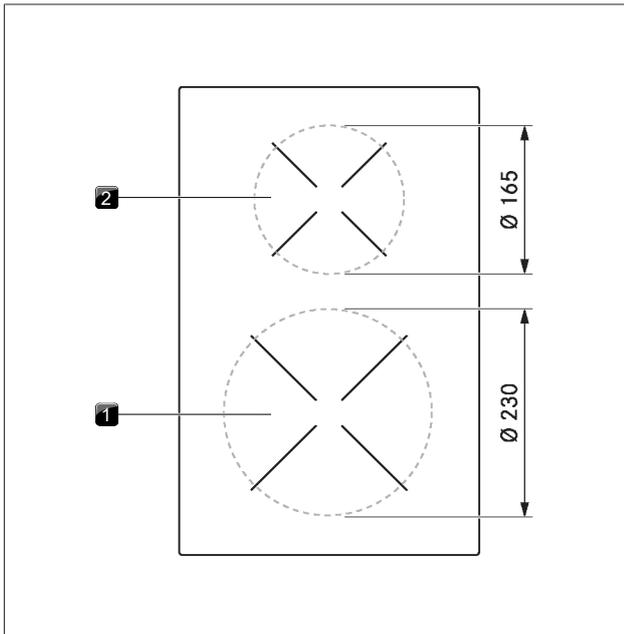


Abb. 3.9 Größe der Kochzonen

- [1] Induktions-Kochzone vorne (Zone 1)
- [2] Induktions-Kochzone hinten (Zone 2)

#### Kochfeld CKIW

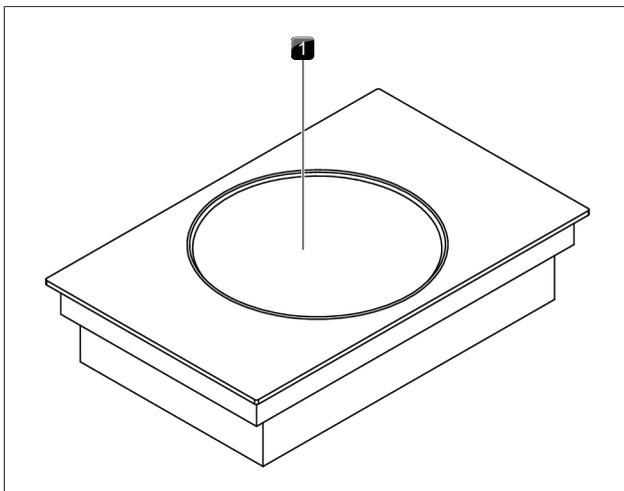


Abb. 3.10 Classic Kochfeld CKIW

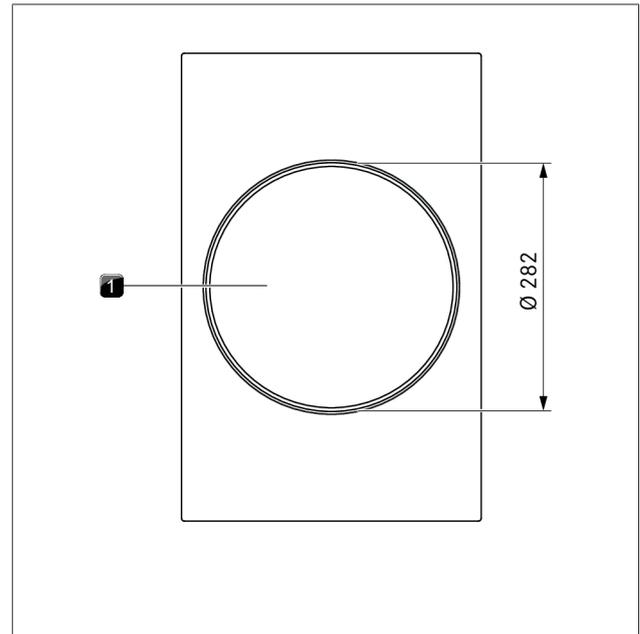


Abb. 3.11 Größe der Kochzone

- [1] Induktions-Wok-Kochzone

#### Kochfeld CKCH

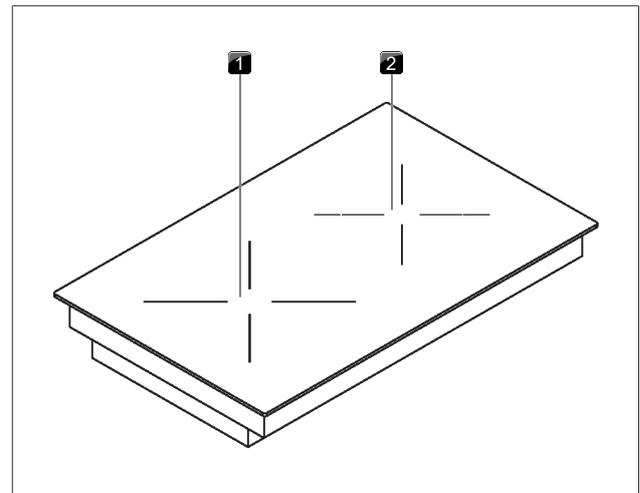


Abb. 3.12 Classic Kochfeld CKCH

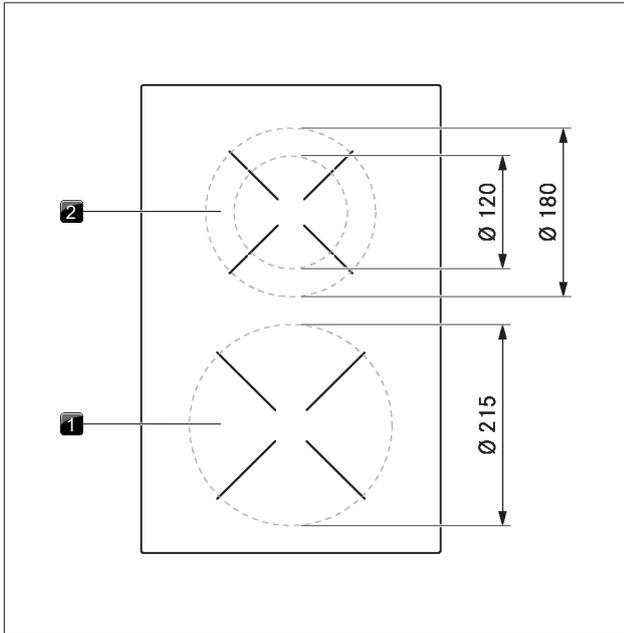


Abb. 3.13 Größe der Kochzonen

- [1] Hyper-Kochzone vorne (Zone 1)
- [2] 2-Kreis-Kochzone hinten (Zone 2)

#### Kochfeld CKCB

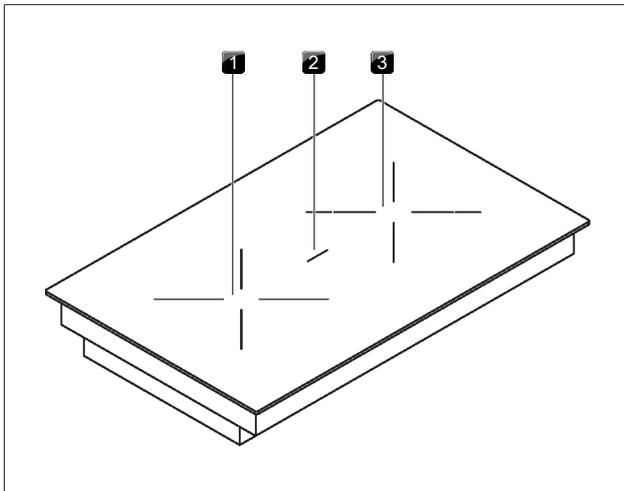


Abb. 3.14 Classic Kochfeld CKCB

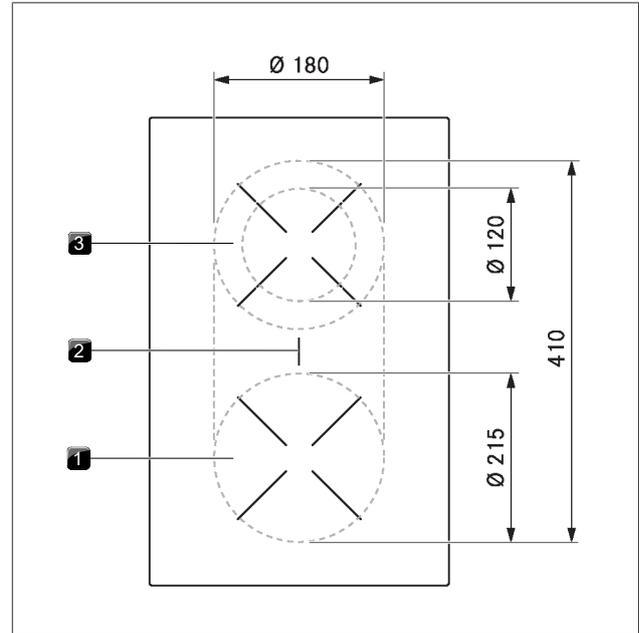


Abb. 3.15 Größe der Kochzonen

- [1] Kochzone vorne (Zone 1)
- [2] Bräter-Kochzone
- [3] Kochzone vorne (Zone 1)

#### Kochfeld CKG

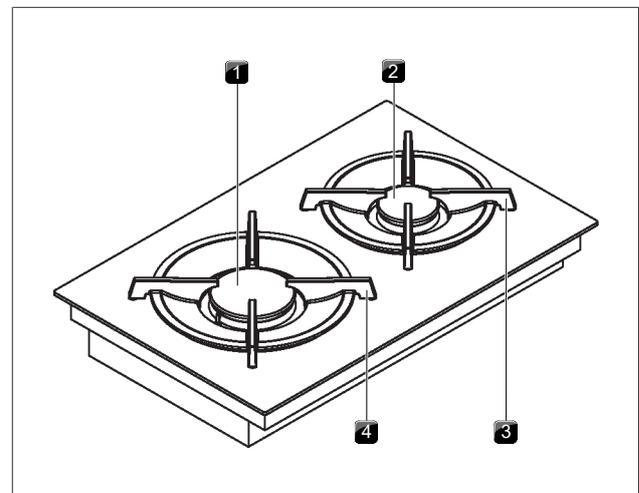


Abb. 3.16 Classic Gas-Glaskeramik-Kochfeld CKG

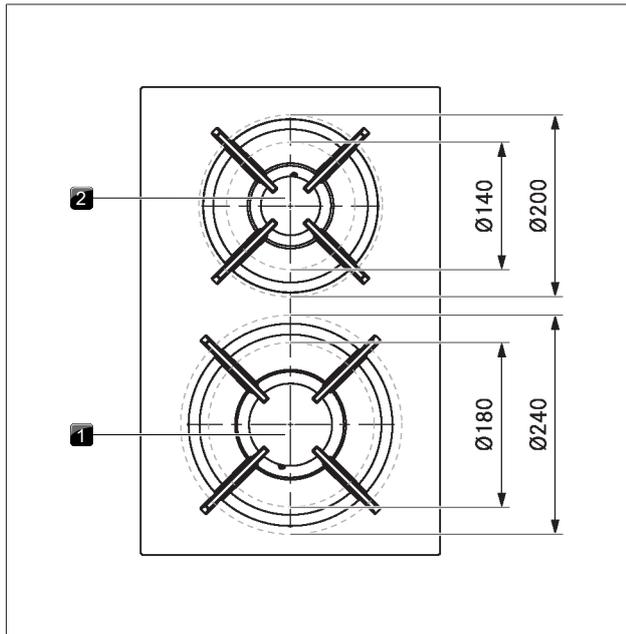


Abb. 3.17 Größe der Kochzonen

- [1] Starkbrenner vorne
- [2] Normalbrenner hinten
- [3] Topfträger hinten
- [4] Topfträger vorne

#### Kochfeld CKT

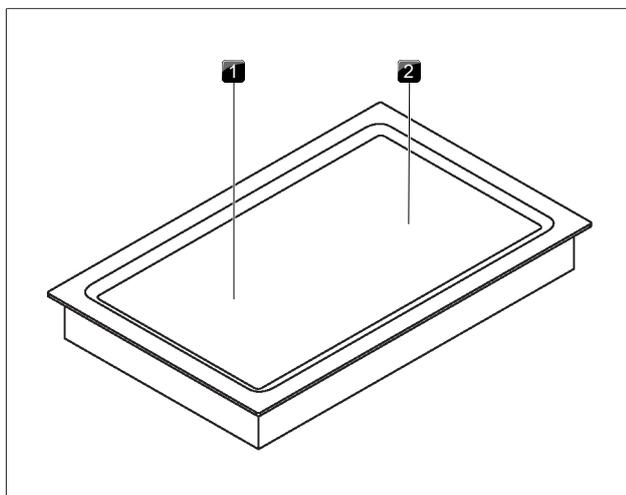


Abb. 3.18 Classic Tepan-Edelstahlgrill CKT

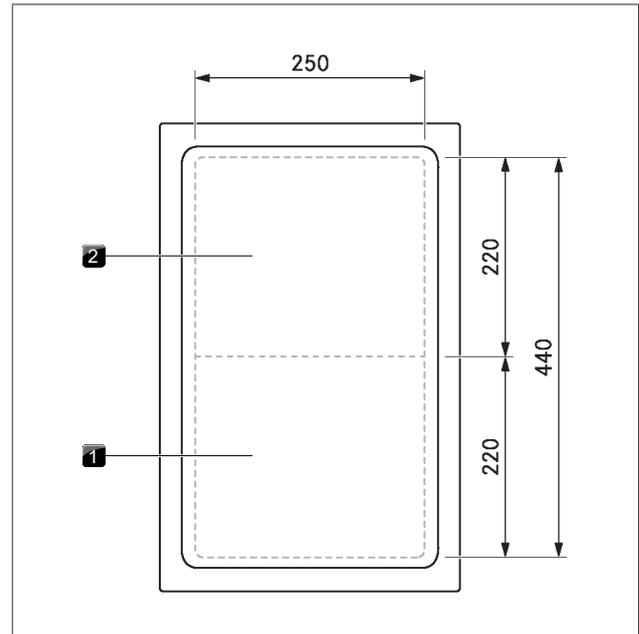


Abb. 3.19 Größe der Kochzonen

- [1] Grillzone vorne (Zone 1)
- [2] Grillzone hinten (Zone 2)

### 3.3.3 Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder

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, daher wird in der Kochzone nur die Fläche erwärmt, die vom Topfboden bedeckt ist.

► Beachten Sie den Mindestdurchmesser des Topfbodens.

#### 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	I
Warmhalten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	I - 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 und Erhitzen von Wasser	9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.10 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.

#### Geeignetes Kochgeschirr

 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

Gerät	Kochzone	Minstdurchmesser Kochgeschirrboden
CKFI	vorne	120 mm
	hinten	120 mm
CKI	vorne	120 mm
	hinten	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Minstdurchmesser für Kochgeschirr

- ▶ 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 (Ausnahme: Wok-Kochfelder). 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.

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

- ▶ Für das Induktions-Wok-Kochfeld ist die Induktions-Wok-Pfanne (HIW1) ideal geeignet und als Zubehör erhältlich.

#### Geräusche

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

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

### 3.3.4 Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder

Unter einer Kochzone befindet sich ein Strahlungsheizkörper mit einem Heizband. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt das Heizband Strahlungswärme, die auf die Kochzone und den Topfboden strahlt und diesen erhitzt.

#### Leistungsstufen

Tätigkeit	Leistungsstufe
Schmelzen von Butter und Schokolade, Auflösen von Gelatine	I
Warmhalten von Saucen und Suppen, Quellen von Reis	I - 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 und Erhitzen von Wasser	9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.12 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.

#### Powerstufe beim Hyper-Kochfeld

Die vordere Kochzone ist beim Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit einer zeitlich begrenzten Powerstufe ausgestattet.

- Es wird P angezeigt.

Mit der Powerstufe können große Mengen Wasser schnell erhitzt werden. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die Kochzone mit extra hoher Leistung. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

### Geeignetes Kochgeschirr

 Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Strahlungsheizkörper geeignet. Das für die Strahlungsheizfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein und gute wärmeleitende Eigenschaften haben.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl, Kupfer oder Aluminium
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

► 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.

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

### 3.3.5 Funktionsprinzip Gas-Glaskeramik-Kochfeld

Wird eine Kochzone eingeschaltet, erzeugt die Gasflamme Wärme, die direkt die Unterseite des Kochgeschirrs erhitzt. Die Regelung der Gasflamme erfolgt über ein hoch präzises elektronisches Gas-Regelsystem (E-Gas-System). Unter anderem werden hier je Gasbrenner Stellmotoren zur genauen Regelung verwendet. Diese Stellmotoren kalibrieren sich von Zeit zu Zeit selbst und es treten typische Surregeräusche auf, welche völlig normal sind und keinen Fehler darstellen. Der Vorteil des elektronischen Gas-Regelsystem liegt in der optimalen und reproduzierbaren Wärmeregulierung, d.h. die gewählten Leistungsstufen sind in jedem Kochvorgang identisch. Zudem kann ein sauberes, konstant ansteigendes Flammenbild für jede Leistungsstufe realisiert werden. Außerdem erfolgt, bei Bedarf, ein automatisches Wiederanzünden.

 Das Kochfeld verfügt über eine automatische Zündung.

#### Leistungsstufen

Die Leistungsregelung erfolgt über die Leistungsstufen 1 – 9 und P. Die Leistung von Gas-Kochfeldern bewirkt ein schnelles Erhitzen der Speisen. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Leistungsstufe gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Tätigkeit	Leistungsstufe
Warmhalten von fertig gegarten Speisen	1 - 2
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	3 - 5
Anbraten von Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln, Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	5 - 7
Aufkochen größerer Mengen Flüssigkeit, Anbraten von Steaks	8 - 9
Erhitzen von Wasser	P

Tab. 3.13 Empfehlungen für die Leistungsstufen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

 Jede Gas-Kochzone ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet. Dieses Element erkennt, wenn die Flamme erloschen ist (z. B. durch überkochende Speisen oder durch einen starken Luftzug). Daraufhin wird die Gaszufuhr gesperrt und es erfolgt eine automatische Wiederanzündung. Sollte der Zündversuch erfolglos sein, wird die Gaszufuhr gestoppt. Ein Ausströmen von Gas wird verhindert.

### Geeignetes Kochgeschirr

 Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Gas-Kochfelder geeignet.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Kupfer
- Edelstahl
- Aluminium
- Gusseisen

Beachten Sie die Abmessungen in der Tabelle:

Brenner	Mindest-Topfdurchmesser	Empfohlene Topfdurchmesser
Normalbrenner	120 mm	140 – 200 mm
Starkbrenner	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.14 Topfdurchmesser

 Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die empfohlenen Maße weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige, z. B. mit Paneelen verkleidete Wand sowie Teile des Kochfeldes und den Kochfeldabzug beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Bora keine Haftung.

 Ankochzeiten, Durchheizeiten des Kochgeschirrbodens sowie Kochergebnisse werden maßgeblich von Aufbau und Beschaffenheit des Kochgeschirrs beeinflusst. Kochgeschirr mit dickem Boden sorgt für eine bessere gleichmäßigere Wärmeverteilung. Bei dünnwandigem Boden besteht die Gefahr, dass die Speisen punktuell überhitzt werden. Zudem kann das Kochfeld beschädigt werden.

 Achten Sie vor allem darauf das Kochgeschirr nicht zu überhitzen, der Boden könnte sich verformen. Daher das Kochgeschirr nie leer erhitzen.

 Bei Kochgeschirr mit unebenem Boden besteht die Möglichkeit, dass das Kochgeschirr umkippen kann. Ein minimales Kippeln kann nie ganz ausgeschlossen werden.

### 3.3.6 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill

Unter jeder Grillzone befindet sich ein Heizelement. Wenn eine Grillzone eingeschaltet wird, erzeugt das Heizelement Wärme, die direkt die Grillfläche erhitzt.

#### Leistungsstufen und Temperaturbereiche

Die Leistungsregelung erfolgt über Leistungsstufen, die in der Bedienfeldanzeige auch in °C angezeigt werden (Temperaturanzeige).

Leistungsstufe	Temperatur °C
1 =	150
2 =	160
3 =	170
4 =	180
5 =	190
6 =	200
7 =	210
8 =	220
9 =	230
P =	250

Tab. 3.15 Den Leistungsstufen entsprechende Temperaturen

Die Leistung des Tepan-Edelstahlgrills bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen der Speisen. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Temperatur gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Tätigkeit	Temperatur °C
Dünsten von Früchten, z.B. Apfelspalten, Pfirsichhälften, Bananenspalten	160 - 170
Anbraten von geschnittenem Gemüse, Spiegeleier, Kalbfleisch, Geflügel	180 - 190
Anbraten von paniertem oder mit Backteig umhülltem Fisch, Pfannkuchen, Bratwürste, Schweinefleisch, Lammfleisch	190 - 200
Anbraten von Reibekuchen, Garnelen, Maiskolben und Schnitzeln	200 - 210
Scharfes Anbraten von Rindfleisch, Fisch, Frikadellen	220 - 230
Anbraten von Steaks	250 (Powerstufe)

Tab. 3.16 Temperatur Empfehlungen (die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte)

### 3.3.7 Funktionsübersicht

Die BORA Classic 2.0 Kochfelder haben folgende Merkmale und Funktionen:

Merkmale	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Elektronische Leistungsregelung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powerstufe	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Kurzzeitwecker (Eieruhr)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zündautomatik und autom. Wiederanzünden							✓
Elektronisches Gas-Regelsystem (E-Gas-System)							✓
<b>Kochfunktionen</b>							
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Topferkennung	✓	✓	✓				
Warmhalten	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brücken-Funktion	✓				✓	✓	
Timer-Funktion	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Pausefunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-Kreis-Zuschaltung (hintere Kochzone)				✓	✓		
Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigungs-Funktion							✓
<b>Sicherheitseinrichtungen</b>							
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restwärmeanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sicherheitsabschaltung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Funktionsübersicht

\* betrifft nur die vordere Kochzone

## 3.4 Sicherheitseinrichtungen

### 3.4.1 Sicherheitsabschaltung

Wird das Gerät eingeschaltet, aber für die Dauer von 2 Minuten nicht bedient, dann schaltet sich das System automatisch aus (Standby-Modus).

#### Kochfeldabzug

Der Kochfeldabzug wird 30 Minuten nachdem alle Kochzonen inaktiv sind (= Leistungsstufe 0) automatisch abgeschaltet bzw. wird der Nachlauf gestartet.

#### Kochfelder

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

Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
–	8:00	8:00	8:00
–	8:00	8:00	8:00
–	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

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

### 3.4.2 Restwärmeanzeige

Ist eine Koch- oder Grillzone nach dem Ausschalten noch heiß, besteht Verbrennungs- bzw. Brandgefahr. Solange das Hot-Symbol  und H angezeigt werden (Restwärmeanzeige), dürfen Sie diese Koch- oder Grillzone nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen. Nach ausreichender Abkühldauer (< 50 °C) erlischt die Anzeige.

- i** Während oder nach einem Stromausfall können die Kochfelder noch heiß sein. Bei den Hyper-, HiLight- und Gaskochfeldern wird nach einem Stromausfall keine Restwärme angezeigt, auch wenn sie zuvor in Betrieb gewesen sind und Kochstellen noch heiß sind.

### 3.4.3 Überhitzungsschutz

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 kann nicht mehr zugeschaltet werden.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Das Kochfeld wird komplett abgeschaltet.

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

- i** Bei Überhitzung des Bedienfelds können Kochfelder bzw. das ganze System abgeschaltet werden.

### 3.4.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

## 4 Funktion und Bedienung

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

**i** Der Kochfeldabzug ist die zentrale Komponente und enthält die komplette Bedienelektronik für das Gesamtsystem. Der Betrieb des Systems, oder der von Einzelkomponenten, ist ohne Kochfeldabzug nicht möglich.

**i** Der Kochfeldabzug darf nur betrieben werden, wenn die Fettfilterkomponenten eingesetzt sind.

### 4.1 Allgemeine und spezifische Bedienungshinweise

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. Sie bedienen das Gerät, indem Sie mit dem Finger die entsprechende Sensortaste berühren (Touch-Bedienung) oder mit dem Finger eine Wisch-Bewegung ausführen (Slider-Bedienung).

**i** Es werden nicht bei jedem Gerät alle Symbole angezeigt. Passend zu den eingebauten Geräten werden automatisch Funktionen und Anzeigen freigeschaltet.

#### 4.1.1 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill

##### Erstinbetriebnahme:

- Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Grillplatte für ca. 25 Minuten auf 220 °C (= Leistungsstufe 8 für beide Grillzonen).
- Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.

##### Bedienungshinweise:

- Reinigen Sie die Grillfläche, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen (Reinigung und Pflege).
- Heizen Sie die Grillzone 5 Minuten vor der jeweiligen Benutzung vor.
- Während des Aufheizens oder Abkühlens der Grillplatte kann es zu einer Geräusentwicklung kommen. Dies ist eine normale Begleiterscheinung.
- Im Tepan-Edelstahlgrill ist zur Kühlung ein Lüfter verbaut, der eine lange Lebensdauer der Elektronik und ein schnelles Abkühlen der Grillfläche gewährleistet. Die Geräusentwicklung wird dabei durch verschiedenste Maßnahmen möglichst gering gehalten, kann aber nicht vollständig vermieden werden.
- Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.
- Beim Grillen bzw. Aufheizen in einer höheren Leistungsstufe kann es zu einer leichten Braunverfärbung der Grillplatte kommen.

#### 4.1.2 Spezielle Bedienungshinweise für das Gas-Kochfeld

**i** Mindestanforderung für den Betrieb des Gaskochfelds: System-Software 03.00 (oder höher).

**i** Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Kochzone (Reinigung und Pflege).

**i** Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Flüssiggasflaschen ist es möglich, daß der Brenner nicht zündet. Eventuell befindet sich Luft in der Gasleitung oder die elektronische Gasregelung muss sich neu kalibrieren. Folgen Sie den Anweisungen der Erstinbetriebnahme (siehe Montageanleitung).

**i** Beim Gaskochfeld sind durch die Verwendung von emaillierten Gussteilen geringe Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten üblich. Zudem können an den Auflagepunkten Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann. Diese Punkte sind normal und stellen keine Beeinträchtigung dar.

**i** Durch die Benutzung kann es bei einigen Bauteilen des Gaskochfeldes zu Verfärbungen kommen. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Gas-Flamme und Funktion des Kochfeldes nicht.

**i** Durch den Betrieb der Gas-Brenner kann es zu hörbaren Austrittsgeräuschen des Gases am Gas-Brenner kommen. Eine Orangefärbung der Brennerflamme entsteht durch längeren Betrieb und/oder durch Verunreinigungen am Brenner und in der Umgebungsluft (Staub). Diese Eigenschaften sind normal und können unabhängig voneinander auftreten.

**i** Schließen Sie die Gaszufuhr und schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus, wenn während des Betriebs des Gaskochfeldes Rauch oder ein Brand entsteht.

**i** Schließen Sie die Gaszufuhr bei Gasgeruch oder bei Störungen an der Gasinstallation. Öffnen Sie die Fenster und sorgen Sie für gute Belüftung.

##### Bedienungshinweise:

Die Benutzung eines Gas-Kochfeldes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit eine mechanische Lüftungseinrichtung.
- Stellen Sie kein Kochgeschirr mit einem unebenen Boden auf den Topfträger.
- Erhitzen Sie niemals Kochgeschirr ohne Inhalt.

- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den mitgelieferten Topfträger. Das Kochgeschirr darf nicht direkt auf den Brenner gestellt werden.
  - ▶ Verwenden Sie keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine, die so groß sind, dass sie mehrere Brenner bedecken. Der dadurch entstehende Hitzestau kann das Kochfeld beschädigen.
  - ▶ Achten Sie darauf, daß die Brennerteile und Topfträger korrekt positioniert sind.
  - ▶ Zünden Sie die Gaskochstelle erst dann, wenn alle Brennerteile richtig zusammengesetzt sind.
  - ▶ Achten Sie darauf, dass die Flamme des Brenners nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragt und an der Geschirraußenseite emporschlägt.
  - ▶ Bewahren Sie keine leicht entzündlichen Gegenstände in der Nähe des Kochfeldes auf.
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die empfohlenen Maße weder unter- noch überschreitet. Ist der Durchmesser zu groß, können die unter dem Boden nach außen strömenden heißen Abgase und Flammen die Arbeitsplatte oder eine nicht hitzebeständige Fläche, z.B. eine mit Paneelen verkleidete Wand, sowie Teile des Kochfeldes und den Kochfeldabzug beschädigen. Für derart entstandene Schäden übernimmt Bora keine Haftung.
- i** Betreiben Sie niemals für einen längeren Zeitraum (> 5 min) das Gaskochfeld ohne Kochgeschirr und in Kombination mit dem Kochfeldabzug. Dabei entstehen sehr hohe Temperaturen und somit können Beschädigungen am Gaskochfeld und den luftführenden Bauteilen des Kochfeldabzugs auftreten.
- i** Die Flammenspitzen sollen unter dem Topfboden bleiben. Herausragende Flammenspitzen geben unnötig Wärme an die Luft ab, können Topfgriffe, luftführende Bauteile (Kochfeldabzug) beschädigen und erhöhen die Verbrennungsgefahr. Zudem ist der äußere Teil der Gasflamme viel heißer als der Flammenkern.
- i** Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Topfhandschuhen oder Topflappen. Verwenden Sie nur trockene Handschuhe oder Topflappen. Nasse oder feuchte Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen. Achten Sie dabei darauf, dass diese Textilien nicht in die Nähe der Flammen geraten. Verwenden Sie daher keine zu großen Lappen, Geschirrtücher oder Ähnliches.
- i** Fettspritzer und andere brennbare (Lebensmittel-) Rückstände auf dem Kochfeld können sich entzünden. Entfernen Sie sie so bald wie möglich.

**Für maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch empfehlen wir:**

- ▶ Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Topfboden die Flamme voll bedeckt und die Flamme nicht darüber hinaus brennt.
- ▶ Verwenden Sie für jeden Gas-Brenner geeignete Kochtöpfe.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr zentriert auf die Gaskochstelle.
- ▶ Wenn der Topfinhalt kocht, stellen Sie den Gas-Brenner auf eine schwächere Leistungsstufe (kleine Flamme).
- ▶ Passen Sie die Abzugsleistung des Kochfeldabzugs der Leistungsstufe des Gas-Kochfeldes an.

**Betrieb von Gaskochfeld mit Kochfeldabzug:**

Wird das Gaskochfeld in Kombination mit einem Kochfeldabzug betrieben, kann dessen Luftzug die Gasflamme beeinflussen.

- ▶ Vermeiden Sie eine zu hohe Leistungsstufe am Kochfeldabzug wenn eine niedrige Leistungsstufe am Gaskochfeld eingestellt ist.
- ▶ Reduzieren Sie bei Bedarf die Leistungsstufe am Kochfeldabzug beim Zünden des Gaskochfeldes.
- ▶ Verwenden Sie das Gaskochfeld nur mit Kochgeschirr. Die Gasflamme wird durch die Topfträgergeometrie und dem Kochgeschirr vom Luftzug des Kochfeldabzuges abgeschirmt.
- ▶ Reduzieren Sie bei Bedarf die Leistungsstufe am Kochfeldabzug um den Wärmeeintrag oder die Wärmeverteilung zu verbessern.

**i** Flammen können den Fettfilter des Kochfeldabzugs und die luftführenden Bauteile in Brand setzen oder beschädigen. Flambieren Sie niemals unter Verwendung eines Kochfeldabzugs.

**i** Die Gebrauchseigenschaften des Gaskochfeldes (z.B. Ankochzeiten, Wirkungsgrad,...) werden vom Kochfeldabzug beeinflusst. Ebenso beeinflusst der Kochfeldabzug den Wärmeeintrag und die Wärmeverteilung.

**i** Bei Umluftbetrieb beeinflusst die rückgeführte Umluft das Gaskochfeld. Sollte die Gasflamme erlöschen, ein erhöhter Flammenverzug auftreten und/oder das Flammenbild nicht korrekt sein (z.B. Rußbildung, Rückschlagen der Flamme,...), muss die Rückströmöffnung zwingend vergrößert werden.

## 4.2 Touchbedienung

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

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

Tab. 4.1 Touch-Bedienung

**Wenn Touch-Befehle nicht oder nur unzuverlässig funktionieren, sollte Folgendes beachtet werden:**

- ▶ Berühren Sie die Touch-Bereiche nur mit einem Finger.
- ▶ Achten Sie darauf, dass bei der Bedienung ihr Handballen nicht gleichzeitig auf dem Bedienfeld aufliegt.
- ▶ Halten Sie die Kontaktfläche bei der Berührung der Touch-Bereiche möglichst klein.
- ▶ Achten Sie bei der Bedienung auf saubere und trockene Finger.

## 4.3 System bedienen

### 4.3.1 Bedienprinzip

Bedienung	Befehl
Touch auf eine Funktion	Funktion aktivieren
Long-Press auf eine Funktion	Funktion deaktivieren
Slide (Slider)	Wert einstellen (z.B. Leistungsstufe)

Tab. 4.2 Bedien-Prinzip

### 4.3.2 Einschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button .
- Es wird die Einschalt-Animation innerhalb des Sliders angezeigt.
- Nach erfolgtem Systemstart erscheint im Bedienfeld die Standard-Anzeige.

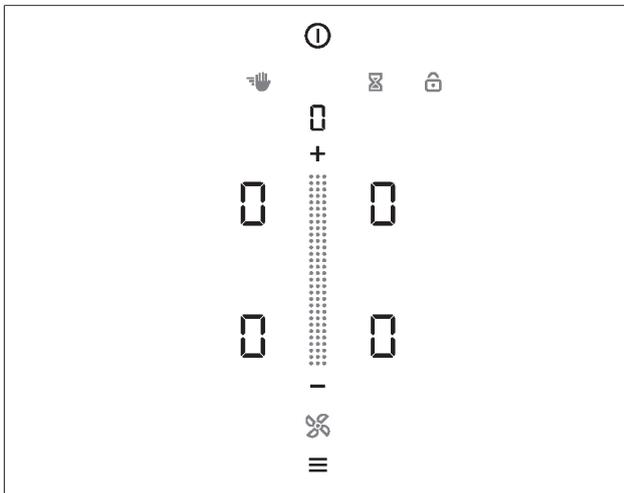


Abb. 4.1 Standard-Anzeige nach dem Einschalten

- i** Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button . Die Standard-Anzeige wird erst nach dem Entsperren angezeigt (siehe "4.3.6 Kindersicherung").

Erscheint nach dem Einschalten in der Anzeige **CONF**, dann ist die Grundkonfiguration noch nicht abgeschlossen und muss noch durchgeführt werden (siehe Montageanleitung).

### 4.3.3 Ausschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button .
- Es wird die Ausschalt-Animation angezeigt.

#### Wenn der Kochfeldabzug eingeschaltet war:

- Das Lüfter-Symbol leuchtet und die Nachlaufautomatik wird gestartet (es wird die Nachlaufautomatik-Animation angezeigt).
- Die Anzeige erlischt, wenn die Nachlaufzeit abgelaufen ist.

#### Wenn das Kochfeld eingeschaltet war:

- Bei zuvor aktiven und noch heißen Kochzonen leuchtet das Restwärme-Symbol  in Signal-Rot und es wird **H** angezeigt.
- Die Anzeige erlischt, wenn keine Restwärme mehr vorhanden ist.

- i** Das System ist zu jeder Zeit abschaltbar: Long-Press auf den Power-Button

### 4.3.4 Bediensperre

Die Bediensperre verhindert eine unbeabsichtigte oder unbefugte Änderung der gewählten Einstellungen im Betrieb.

- Ist die Bediensperre aktiv, leuchtet das Symbol .
- Die Funktionen sind gesperrt und die Anzeigen des Displays sind abgedunkelt (Ausnahme: Ein-/Aus Touch-Fläche).

#### Bediensperre aktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .

- Die Bedienfeldanzeige wird abgedunkelt.
- Der Sperr-Button leuchtet.
- Bis auf den Power-Button und den Sperr-Button sind alle Funktionen deaktiviert.

- i** Wird das System bei aktiver Bediensperre ausgeschaltet. Dann ist beim nächsten Einschalten die Bediensperre nicht mehr aktiv.

#### Bediensperre deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Standardanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.
- Der Sperr-Button wird abgedunkelt.

### 4.3.5 Reinigungssperre

Die Reinigungssperre vermeidet eine ungewollte Bedieneingabe beim Abwischen des Bedienfeldes während des Kochvorgangs. Bei Aktivierung wird das Bedienfeld für eine gewisse Zeit gesperrt (werkseitig 15 Sekunden). Die verbleibende Zeit wird angezeigt. Alle Geräteeinstellungen bleiben währenddessen unverändert. Die Dauer der Reinigungsfunktion kann im Menü eingestellt werden.

- i** Wird das Bedienfeld feucht gereinigt, kann es passieren, dass sich ein Wasserfilm bildet und der Power-Button trotz Reinigungssperre ungewollt ausgelöst wird. Abhilfe schafft ein sofortiges Nachrocknen bei der Feuchtreinigung.

#### Reinigungssperre aktivieren

- ▶ Touch auf den Reinigungs-Button .
- Die Bedienfeldanzeige wird abgedunkelt.
- Der Reinigungs-Button leuchtet.
- Das Bedienfeld ist gesperrt.
- Sämtliche Einstellungen bleiben erhalten.
- In der Multifunktionsanzeige beginnt die Zeit abzulaufen.

#### Zeit abgelaufen

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Bedienfeld automatisch entsperrt.

- i** Wird bei aktiver Reinigungssperre eine dauerhafte Überdeckung des Bedienfelds erkannt (> 8 Sekunden), sind nach der Deaktivierung der Reinigungssperre alle aktiven Kochzonen automatisch pausiert.

### 4.3.6 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

- Nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet in der Bedienfeldanzeige das Sperr-Symbol .

#### Kindersicherung dauerhaft aktivieren/deaktivieren

(siehe "5.4.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung")

#### Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button .
- Die Bedienfeldanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.
- Der Sperr-Button wird abgedunkelt.

### 4.3.7 Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker löst nach Ablauf einer vom Nutzer eingestellten Zeit ein optisches und akustisches Signal aus und bietet die Funktion einer handelsüblichen Eieruhr.

#### Kurzzeitwecker aktivieren

- ▶ Touch auf den Kurzzeitwecker-Button .
- In der 7-Segment-Anzeige oberhalb des Sliders erscheint die Zeit-Angabe in Stunden, Minuten und Sekunden (0:00:00).
- Das System wechselt in den Farb-Modus „Beige“.
- Die Kochzonen werden in der Anzeige abgedunkelt.

#### Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Auswahl in Std./Min./Sek.	
Touch auf		
Touch auf		
Befehl	Zeit erhöhen	Zeit verringern
Touch auf		
Slide	 nach oben	 nach unten

Tab. 4.3 Zeit einstellen

In der Bedienfeldanzeige erscheint der Start-Button .

#### Kurzzeitwecker starten

- ▶ Touch auf Start-Button .
- Es ertönt ein akustisches Signal und der eingestellte Wert wird bestätigt.
- Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Die Bedienfeldanzeige wechselt zur Standard-Anzeige.
- Die verbleibende Restzeit wird vom System sekundengenau angezeigt.
- 10 Sekunden vor Ablauf der Zeit beginnen die Restzeit und der Kurzzeitwecker-Button zu blinken.

#### Zeit abgelaufen

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (max. 60 Sekunden).
- Die Zeit-Anzeige und der Kurzzeitwecker-Button blinken (max. 60 Sekunden).
- Die Restzeit wird noch maximal 60 Sekunden ins Negative weitergezählt (-0:00:01,...)

 Sie können den Signal-Ton und die blinkende Anzeige durch einen Touch-Befehl auf den Kurzzeitwecker-Button abbrechen.

#### Kurzzeitwecker vorzeitig deaktivieren

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

## 4.4 Kochfeldabzug bedienen

 Um den Kochfeldabzug bedienen zu können, muss im Bedienfeld die Lüfter-Bedienung aktiv sein (Farb-Modus „Blau“).

Der Slider und das Lüfter-Symbol leuchten in der Standard-Anzeige blau auf.

### 4.4.1 Lüfter-Leistungsstufen einstellen

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt über das Bedienfeld durch Berührungs- bzw. Bewegungsimpulse auf dem Touch-Slider. Die Leistungsstufen des Lüfters können auf verschiedene Arten geregelt werden:

- ▶ Touch auf  oder .
- ▶ Regelung über den Slider .
- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position .
- ▶ Longpress auf  oder  (Regelung in Zwischenschritten)

### 4.4.2 Lüfter-Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Abzugsleistung zur Verfügung. Mit der Powerstufe können verstärkt auftretende Kochdünste schneller abgesaugt werden. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

#### Powerstufe aktivieren

- ▶ Long-Press auf den Slider  an der Position 5 oder
- ▶ Touch auf  bei aktiver Leistungsstufe 5
- Im Slider wird eine Animation angezeigt.
- In der Anzeige erscheint  (zuerst 3x blinkend, dann dauerhaft).

#### Lüfter-Powerstufe deaktivieren

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

### 4.4.3 Abzugsautomatik

Die Leistung des Abzugs regelt sich automatisch, anhand der aktuellen Einstellungen der Kochfelder. Es ist kein manueller Eingriff in die Lüftersteuerung erforderlich, aber jederzeit möglich. Die Abzugsleistung wird automatisch der höchsten verwendeten Leistungsstufe aller in Betrieb befindlichen Kochzonen angepasst.

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

Tab. 4.4 Abzugsleistung und Kochstufe

- Eine Änderung der Leistungsstufe einer Kochzone bewirkt eine automatische Anpassung der Abzugsleistung nach einer Zeitverzögerung von 20 Sekunden bei Induktionskochfeldern und 30 Sekunden bei allen anderen Kochfeldern.
- Die Abzugsautomatik kann jederzeit manuell beendet werden.

#### Abzugsautomatik dauerhaft aktivieren:

(siehe "5.4.3 Menüpunkt 3: Automatische Abzugssteuerung")

#### Abzugsautomatik für einen Kochvorgang aktivieren:

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

#### 4.4.4 Lüfter ausschalten

##### Lüfter ausschalten

- ▶ Slide nach unten bis Leistungsstufe auf 0.  
oder
- ▶ Touch auf  bis Leistungsstufe auf 0.  
oder
- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .
- oder
- Die Nachlaufautomatik wird gestartet.
- Sobald der Nachlauf beendet ist, wird der Lüfter des Kochfeldabzugs ausgeschaltet.

#### 4.4.5 Nachlaufautomatik

Der Kochfeldabzug läuft in einer niedrigen Stufe nach und schaltet sich nach einer definierten Zeit automatisch ab. Die Zeitdauer des Nachlaufs kann im Menü eingestellt werden (10 - 30 Minuten). Werksseitig sind 20 Minuten Nachlauf vorgesehen.

- Nach Beendigung des Abzugsbetriebs wird die Nachlaufautomatik aktiviert.
- Nach Ablauf der Nachlaufautomatik schaltet sich der Kochfeldabzug selbstständig ab.

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

##### Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

- ▶ Touch auf den Lüfter-Button .
- oder
- ▶ Touch auf den Minus-Button .
- Der Nachlauf des Kochfeldabzugs wird beendet.

### 4.5 Kochfelder bedienen

- i** Um die Kochfelder bedienen zu können, muss im Bedienfeld die Kochzonen-Bedienung aktiv sein (Farb-Modus „Rot“).
- i** Erfolgt bei aktiver Kochfeld-Bedienung 4 Sekunden keine Befehls-Eingabe, wechselt das System automatisch zurück auf die Lüfter-Bedienung (Standard-Anzeige).

#### 4.5.1 Kochzonen Auswahl

- ▶ Touch auf eine Kochzone.
  - Das System wechselt in den Farb-Modus „Rot“.
  - Das System wechselt zur Leistungsstufenanzeige.
  - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen erscheinen.
  - Die Kochzonen-Bedienung wird aktiviert und Sie können für die ausgewählte Kochzone Einstellungen vornehmen.
- ▶ Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.
- i** Die Bedienung einer Kochzone kann durch einen weiteren Touch-Befehl auf die Kochzonenanzeige vorzeitig beendet werden. Es erfolgt dann ein sofortiger Wechsel zur Lüfter-Bedienung.

#### Direkter Wechsel auf eine andere Kochzone

- i** Wenn Sie sich in der Kochfeld-Bedienung (Farb-Modus „Rot“) befinden und Einstellungen für eine Kochzone vornehmen, können Sie auch direkt zu einer anderen Kochzone wechseln und diese bedienen.
- ▶ Touch auf eine andere Kochzone innerhalb von 3,5 Sekunden
  - Die Kochzone leuchtet in der Bedienfeldanzeige auf.
  - Die Bedienung für die zweite Kochzone wird aktiviert.
  - Die erste Kochzone wird in der Bedienfeldanzeige abgedunkelt, die zuvor vorgenommenen Einstellungen werden übernommen.

#### 4.5.2 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt über das Bedienfeld durch Berührungs- bzw. Bewegungsimpulse auf dem Touch-Slider.

- i** Die Leistungsstufen werden bei Kochfeldern in der jeweiligen Kochzonenanzeige als 7-Segment-Schrift angezeigt.

Die Leistungsstufen der Kochzonen können auf verschiedene Arten geregelt werden:

- ▶ Touch auf  oder .
- ▶ Regelung über den Slider .
- ▶ Touch auf eine bestimmte Slider-Position .
- ▶ Longpress auf  oder  (Regelung in Dreierschritten)

##### Zusätzliche Hinweise für Induktionskochfelder:

- i** Wird nach dem Einstellen einer Leistungsstufe bei den Induktionskochfeldern 9 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr erkannt (Topferkennung), wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

##### Zusätzliche Hinweise für den Tepan-Edelstahlgrill:

- i** Die Leistungsstufen werden beim Tepan-Edelstahlgrill in der jeweiligen Kochzonenanzeige als 7-Segment-Schrift angezeigt ( 1 - 9, P). Bei einer ausgewählten Kochzone wird die Temperatur in °C in der Multifunktionsanzeige oberhalb des Sliders angezeigt.
- i** Während der ersten Aufheizphase wird die Ist-Temperatur so lange in der Multifunktionsanzeige angezeigt, bis die eingestellte Soll-Temperatur bei der ausgewählten Kochzone erreicht ist.
- i** Während der Aufheizphasen blinkt der rote Hot-Button, auch wenn nach 4 Sekunden die Bedienfeldanzeige wieder auf die Standard-Anzeige wechselt. Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, hört das Blinken auf.

##### Zusätzliche Hinweise für das Gaskochfeld:

- i** Nach dem Einstellen einer Leistungsstufe erfolgt beim Gaskochfeld die automatische Zündung und die Kochzone wird mit der eingestellten Leistungsstufe betrieben.

- i** Der Zündvorgang erfolgt mehrmals hintereinander und verursacht typische Klick-Geräusche.
- i** Bei nicht erfolgter Zündung kann der Vorgang wiederholt werden. Durch die Auswahl der gewünschten Kochzone und das Einstellen einer Leistungsstufe erfolgt wieder eine automatische Zündung.

### 4.5.3 Kochzone ausschalten

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

### 4.5.4 Ankochautomatik

Bei Aktivierung der Ankochautomatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Dauer mit voller Leistung und wird dann automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurückgestellt.

Leistungsstufe (Fortkochstufe)	Ankochdauer in Min.:Sek.	
	Kochfelder CKFI, CKI, CKIW, CKG	Kochfelder CKCH, CKCB
1	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Übersicht Ankochdauer

- i** Die Ankochzeit wird vom System anhand der eingestellten Leistungsstufe automatisch bestimmt.

#### Ankochautomatik aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Leistungsstufe einstellen (= Fortkochstufe)
- ▶ Touch auf den Ankoch-Button
  - Die Ankochautomatik wird aktiviert.
  - Neben der Kochzone wird das Ankochautomatik-Symbol angezeigt.

- i** Wird die Leistungsstufe für die Kochzone erhöht, während die Ankochautomatik aktiv ist, bleibt die Ankochautomatik weiterhin aktiv. Die Ankochzeit wird angepasst.

- i** Wird die Leistungsstufe der Kochzone reduziert, während die Ankochautomatik aktiv ist, dann wird die Ankochautomatik deaktiviert.

#### Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone

- ▶ Long-Press auf den Ankoch-Button
  - Die Ankochautomatik wird deaktiviert.
  - Die Kochzone wechselt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe.

#### Zeit abgelaufen

- Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, wird die zuvor eingestellte Fortkochstufe aktiviert.
- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Das Ankoch-Symbol wird nicht mehr angezeigt.

### 4.5.5 Powerstufe

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung. Die verfügbare Leistung wird auf die Kochzone gebündelt, daher wird die max. Leistung der anderen Kochzone vorübergehend automatisch auf die Leistungsstufe 5 reduziert (Ausnahme: Gaskochfeld und Tepan-Edelstahlgrill). Wird für die zweite Kochzone eine Leistungsstufe höher als 5 eingestellt, wird die aktive Powerstufe an der ersten Kochzone automatisch zurückgeschaltet.

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

#### Powerstufe für eine Kochzone aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Touch auf bei aktiver Leistungsstufe 9 oder
- ▶ Long-Press auf den Slider im obersten Bereich (=Slider-Position 7-9). oder
- ▶ Slide auf die Leistungsstufe 9 und halten der Position
  - Im Slider wird eine Animation angezeigt.
  - In der Kochzonen-Anzeige erscheint (zuerst 3x blinkend, dann dauerhaft).

- i** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet. Ausnahme: Beim Gaskochfeld ist die Powerstufe auf 20 Minuten begrenzt.

#### Powerstufe deaktivieren

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

### 4.5.6 Zwei-Kreis-Zuschaltung bei den Kochfeldern CKCH und CKCB

Ein zweiter, größerer Heizkreis ist flexibel und einfach zuschaltbar. Damit wird eine einfache und schnelle Anpassung an das verwendete Kochgeschirr ermöglicht.

#### Voraussetzungen für die Zwei-Kreis-Zuschaltung:

- Kochvorgang mit einer Leistungsstufe >0

#### Zweiten Heizkreis aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Leistungsstufe einstellen
- ▶ Touch auf den Heizkreis-Button
- Der zweite Heizkreis wird für die ausgewählte Kochzone aktiviert.
- Der Kochvorgang wird in der eingestellten Leistungsstufe mit zwei aktiven Heizkreisen fortgesetzt.

- Neben der Kochzonenanzeige wird das Heizkreis-Symbol  angezeigt.
- i** Die Zwei-Kreis-Zuschaltung kann auch bei aktiver Ankoch-, Timer- und Warmhalte-Funktion aktiviert bzw. deaktiviert werden. Bei Aktivierung der Brückenfunktion wird der zweite Heizkreis automatisch aktiviert.

#### Zweiten Heizkreis deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Long-Press auf den Heizkreis-Button 
- Der zweite Heizkreis wird deaktiviert.
- Der Kochvorgang wird in der eingestellten Leistungsstufe mit nur einem aktiven Heizkreis fortgesetzt.

### 4.5.7 Brückenfunktion

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

- i** Bei aktivierter Brückenfunktion kann die Powerstufe bei den Kochfeldern CKFI, CKI, CKCH und CKCB nicht verwendet werden. Beim Tepan-Edelstahlgrill ist die Verwendung der Powerstufe möglich.
- i** Beim Kochfeld CKCB wird bei der Aktivierung der Brückenfunktion automatisch der zweite Heizkreis der hinteren Kochzone aktiviert.

#### Brückenfunktion aktivieren

- ▶ Touch auf eine Kochzone.
- ▶ Touch auf den Brückungs-Button .
- Die Brückenfunktion ist nun aktiv.
- Das Brückungs-Symbol  leuchtet auf.
- Die zweite Kochzone wird aktiviert und in der gleichen Leistungsstufe betrieben.
- Beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe an.
- Aktive Kochzonen-Zusatzfunktionen werden übernommen.
- Änderungen an der Leistungsstufe wirken sich jetzt simultan auf beide Kochzonen aus.

- i** Wenn bereits beide Kochzonen eines Kochfelds aktiv sind, ist die Brückenfunktion nicht aktivierbar. Ist keine oder nur eine Kochzone aktiv, kann die Brückenfunktion aktiviert werden.

#### Brückenfunktion deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Kochzone mit aktiver Brückenfunktion bzw. Long-Press auf Brückungs-Button .
- Die Brückenfunktion wird deaktiviert.
- Alle Kochzonen werden deaktiviert.

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

#### Tipp für die Induktions-Kochfelder: Kochzonenfunktionen übertragen

Mit Hilfe der Brückenfunktion lassen sich bei Induktionskochfeldern aktive Kochzonenfunktionen (z.B. Ankochen, Timer, Warmhalten) schnell und einfach von einer Kochzone auf die andere Kochzone übertragen. Die Brückenfunktion ist dabei nur Mittel zum Zweck.

- ▶ Aktivieren Sie die Brückenfunktion
- Die zweite Kochzone wird aktiviert und die aktiven Kochfunktionen werden automatisch übernommen.
- ▶ Verschieben Sie den Topf auf die zweite Kochzone.
- Nach 10 Sekunden wird die erste Kochzone und die Brückenfunktion durch die Topferkennung automatisch deaktiviert.

### 4.5.8 Warmhaltefunktion

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

Warmhaltestufe	Symbol	Temperatur
1 (Schmelzen)	—	≈ 42 °C (90 °C bei CKT)
2 (Warmhalten)	—	≈ 74 °C (110 °C bei CKT)
3 (Simmern)	—	≈ 94 °C (130 °C bei CKT)

Tab. 4.6 Warmhaltestufen

- Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 8 Stunden begrenzt.
- i** In der Praxis können die Temperaturen der Warmhaltestufen leicht abweichen, da diese durch das Kochgeschirr, die Füllmenge und die verschiedenen Heiztechnologien beeinflusst werden. Auch durch den Einfluß des Kochfeldabzugs können die Temperaturen variieren.

#### Warmhaltestufe aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Touch auf den Warmhalte-Button 
- Es wird die 1. Warmhaltestufe ( — ) angezeigt.
- Neben der Kochzone wird das Warmhalte-Symbol  angezeigt.
- Beim Tepan-Edelstahlgrill wird zusätzlich in der 7-Segment-Anzeige oberhalb des Sliders die Temperatur angezeigt.

#### Warmhaltestufe erhöhen oder verringern

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

#### Warmhaltefunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
- ▶ Long-Press auf den Warmhalte-Button .
- oder
- ▶ Touch auf den Minus-Button  bis zur Leistungsstufe 0.
- Die Warmhalte-Funktion wird deaktiviert.

## 4.5.9 Reinigungsfunktion beim Tepan-Edelstahlgrill

Die Reinigungsfunktion regelt den Tepan-Edelstahlgrill konstant auf eine für die Reinigung optimale Temperatur von 70 °C. Diese Temperatur wird dann für 10 Minuten beibehalten.

### Reinigungsfunktion aktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Touch auf den Warmhalte-Button 
  - Es wird die 1. Warmhaltestufe ( \_ ) angezeigt.
- ▶ Touch auf den Minus-Button 

oder

- ▶ Slide nach unten

oder

- ▶ Touch auf die unterste Slider-Position
  - Die beiden Kochzonen werden automatisch gekoppelt und das Brückungs-Symbol  wird angezeigt.
  - In beiden Kochzonenanzeigen wird  angezeigt und in der Multifunktionsanzeige wird  angezeigt.
  - Die Reinigungsfunktion wird aktiviert und der Tepan-Edelstahlgrill auf 70 °C aufgeheizt.
  - Während der Aufheizphase blinkt die Hot-Anzeige und in den Kochzonenanzeigen wird eine Animation angezeigt.
  - Sobald die Reinigungstemperatur erreicht ist, leuchtet die Hot-Anzeige permanent und in den Kochzonenanzeigen wird eine andere Animation angezeigt.

### Reinigungsfunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Long-Press auf den Warmhalte-Button 

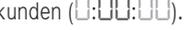
oder

- ▶ Touch auf den Minus-Button  bis zur Leistungsstufe 0
  - Die Reinigungsfunktion wird deaktiviert.

## 4.5.10 Kochzonen-Timer

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

### Timer aktivieren

- ▶ Touch auf eine Kochzone
  - Die Kochzonen-Zusatzfunktionen werden angezeigt.
  - Falls die angewählte Kochzone noch nicht aktiv ist (= Leistungsstufe ) kann nun eine Leistungsstufe eingestellt werden.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
  - In der 7-Segment-Anzeige oberhalb des Sliders erscheint die Zeit-Angabe in Stunden, Minuten und Sekunden ().
  - Das System wechselt in den Farb-Modus „Beige“.

### Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Auswahl in Std./Min./Sek.	
Touch auf		
Touch auf		
Befehl	Zeit erhöhen	Zeit verringern
Touch auf		
Slide	 nach oben	 nach unten

Tab. 4.7 Zeit einstellen

In der Bedienfeldanzeige erscheint der Start-Button .

### Timer starten

- ▶ Touch auf den Start-Button 
  - Es ertönt ein akustisches Signal und der eingestellte Wert wird bestätigt.
  - Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
  - Neben der Kochzone wird das Timer-Symbol  angezeigt.
  - Die Bedienfeldanzeige wechselt nach 3,5 Sekunden zur Standard-Anzeige.
  - Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit die Restlaufzeit an. Die zugehörige Kochzone blinkt.

### Restzeit anzeigen

Der Kochzonen-Timer ist aktiv und die Zeit läuft ab:

- ▶ Touch auf die Kochzone
  - Die verbleibende Restzeit wird in der Multifunktionsanzeige angezeigt.

### Aktiven Timer ändern

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktivem Timer
  - Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
  - Der Timer wird gestoppt.
  - Die verbleibende Restzeit wird blinkend angezeigt.
  - Das System wechselt in den Timer-Editier-Modus.
- ▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit.
- ▶ Bestätigen Sie die neu eingestellte Zeit und starten Sie den Timer.

### Timer vorzeitig beenden

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktivem Timer
  - Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- ▶ Long-Press auf den Timer-Button 
  - Der Timer wird beendet.
  - Das System wechselt zur Standardanzeige.
  - Die Kochzone bleibt in der eingestellten Leistungsstufe aktiv.

### Zeit abgelaufen

- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Zeit-Anzeige  und das Timer-Symbol  blinken kurz.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone auf die Leistungsstufe 0 geschaltet.

### Multi-Timer

- ▶ Touch auf eine weitere Kochzone
- ▶ Aktivieren Sie den Timer.
- ▶ Stellen Sie die Zeit ein.
- ▶ Starten Sie den Timer

## 4.5.11 Pausefunktion

Mit der Pausefunktion lassen sich vorübergehend alle Kochzonen einfach und schnell deaktivieren. Bei Aufhebung der Funktion wird der Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fortgesetzt. Der Kochvorgang kann für max. 10 Minuten unterbrochen werden. Nach Ablauf von 10 Minuten wird der Kochvorgang automatisch beendet.

-  Während der Pause wird die Lüfter-Funktion nicht unterbrochen. Aktive Brücken- und Kurzzeitwecker-Funktionen bleiben erhalten. Aktive Kochzonen-Timer werden unterbrochen.

### Pausefunktion aktivieren

- ▶ Touch auf den Pause-Button .

- Der Pause-Button leuchtet auf, alle Kochvorgänge werden unterbrochen und es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Kochzonenanzeigen werden abgedunkelt und blinken.
- Der Pause-Timer wird gestartet (max. 10 min).

#### Pausefunktion deaktivieren

► Long-Press auf den Pause-Button .

- Der Pause-Button wird abgedunkelt.
- Die Kochzonenanzeigen leuchten auf und blinken nicht mehr.
- Alle Kochvorgänge werden mit den, vor der Pause eingestellten, Leistungsstufen fortgesetzt.
- Aktive Kochzonen-Timer werden fortgesetzt.

### 4.5.12 Topferkennung

Bei Induktionskochfeldern erkennt die Kochzone die Größe des Kochgeschirrs automatisch und gibt die Energie nur gezielt auf dieser Fläche ab. Auch fehlendes, ungeeignetes oder zu kleines Kochgeschirr wird automatisch erkannt. Eine Kochzone arbeitet nicht, wenn in der Anzeige  /  im Wechsel angezeigt wird. Dies passiert, wenn

- sie ohne oder mit ungeeignetem Kochgeschirr eingeschaltet wird.
- der Bodendurchmesser des Kochgeschirres zu klein ist
- das Kochgeschirr von der eingeschalteten Kochzone entfernt wird.

Wird nach Ablauf von 9 Minuten nach dem Einstellen einer Leistungsstufe kein Topf erkannt, dann wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.



- Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen beim Verlassen des jeweiligen Menüpunktes bzw. beim Beenden des Menüs.

### Manueller Abbruch der Grundkonfiguration

- ▶ Long-Press auf den Menü-Button .

Sollte ein vorzeitiger Abbruch der Grundkonfiguration erwünscht sein, z.B. weil Lüfter nicht korrekt erkannt wurden, dann müssen alle nicht vollständig abgeschlossenen Menüpunkte zu einem späteren Zeitpunkt zwingend durchlaufen werden.

### Grundkonfiguration abschließen

Alle Menüpunkte der Grundkonfiguration wurden erfolgreich durchlaufen:

- ▶ Touch auf den blinkenden Navigations-Pfeil .

- Das System übernimmt und speichert die getroffenen Einstellungen und es wird die Standard-Anzeige angezeigt.

**i** Bei einem vorzeitigen Abbruch muss die Grundkonfiguration beim nächsten Menüaufruf an der entsprechenden Stelle fortgesetzt werden.

**i** Solange die Grundkonfiguration nicht erfolgreich abgeschlossen wurde, wird die entsprechende Abfrage bei jedem Aufruf des Menüs wiederholt.

## 5.4 Standard Menü

### 5.4.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

Die aktuell eingestellte Lautstärke wird nach dem Aufrufen des Menüpunktes in der 7-Segment-Anzeige oberhalb des Sliders angezeigt.

#### Signaltonlautstärke einstellen:

- ▶ Slide  nach oben oder nach unten bis zur gewünschten Lautstärke
- oder
- ▶ Touch auf  oder  bis zur gewünschten Lautstärke
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.

**i** Sicherheitsrelevante Signaltöne werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.

**i** Signaltöne des Kochzonen-Timers und Kurzzeitweckers werden immer mit 100% Lautstärke ausgegeben.

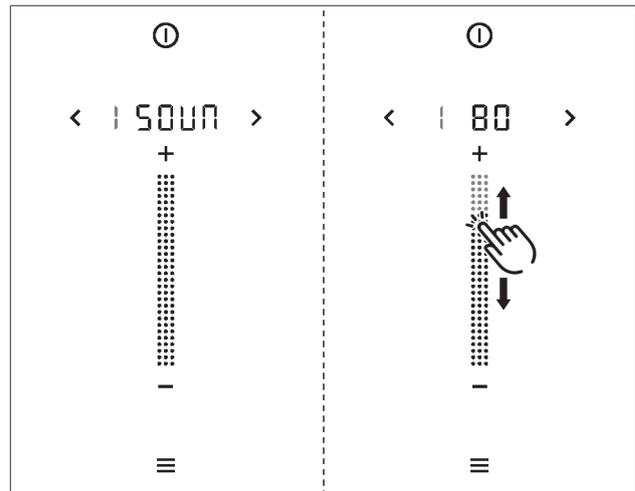


Abb. 5.2 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

### 5.4.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

Mit dem Menüpunkt 2 kann die Kindersicherung dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden. Die getroffene Einstellung wird beim nächsten Systemstart dauerhaft übernommen.

#### Kindersicherung dauerhaft aktivieren

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich 
  - In der Anzeige wird  angezeigt.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.
- Die Kindersicherung ist dauerhaft aktiviert.

#### Kindersicherung dauerhaft deaktivieren

- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich 
  - In der Anzeige wird  angezeigt.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.
- Die Kindersicherung ist dauerhaft deaktiviert.

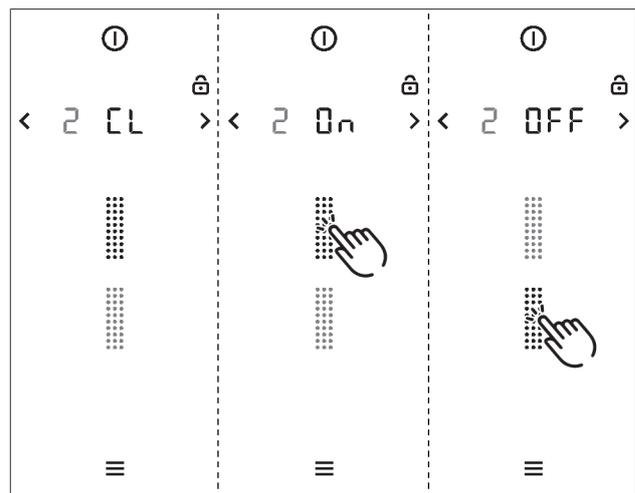


Abb. 5.3 Menüpunkt 2: Kindersicherung

### 5.4.3 Menüpunkt 3: Automatische Abzugssteuerung

Mit dem Menüpunkt 3 kann die Abzugsautomatik dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden. Die getroffene Einstellung wird sofort übernommen.

### Abzugsautomatik dauerhaft aktivieren

- ▶ Touch auf den oberen Slider-Bereich
- In der Anzeige wird **ON** angezeigt.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.
- Die Abzugsautomatik ist dauerhaft aktiviert.

### Abzugsautomatik dauerhaft deaktivieren

- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich
- In der Anzeige wird **OFF** angezeigt.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.
- Die Abzugsautomatik ist dauerhaft deaktiviert.

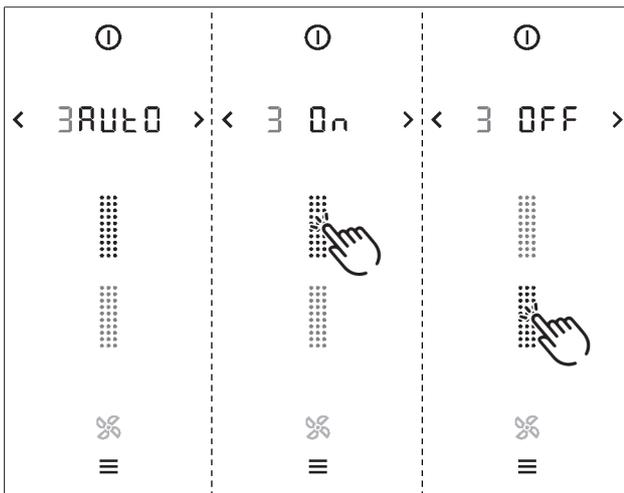


Abb. 5.4 Menüpunkt 3: Abzugsautomatik

## 5.4.4 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre

### Dauer der Reinigungssperre einstellen

- ▶ Slide bis zur gewünschten Dauer (5–30 Sek.).
- oder
- ▶ Touch auf **+** oder **-** bis zur gewünschten Dauer.
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.

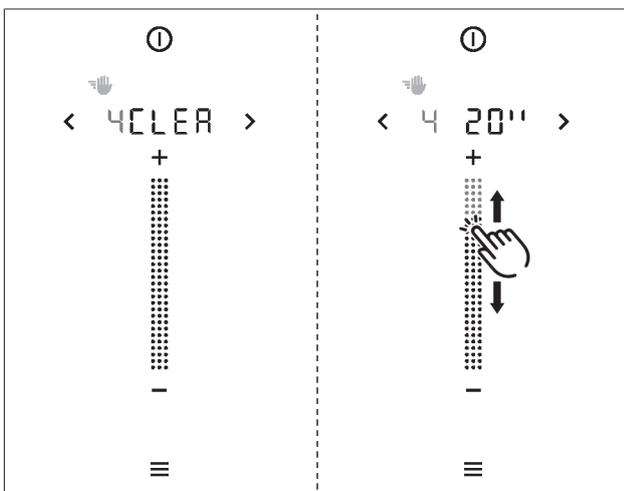


Abb. 5.5 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre

## 5.4.5 Menüpunkt 5: Dauer der Nachlaufautomatik

- ▶ Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

### Nachlaufzeit des Lüfters einstellen

- ▶ Slide **5 20'** bis zur gewünschten Dauer (10–30 min)
- oder
- ▶ Touch auf **+** oder **-** bis zur gewünschten Dauer
- ▶ Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.

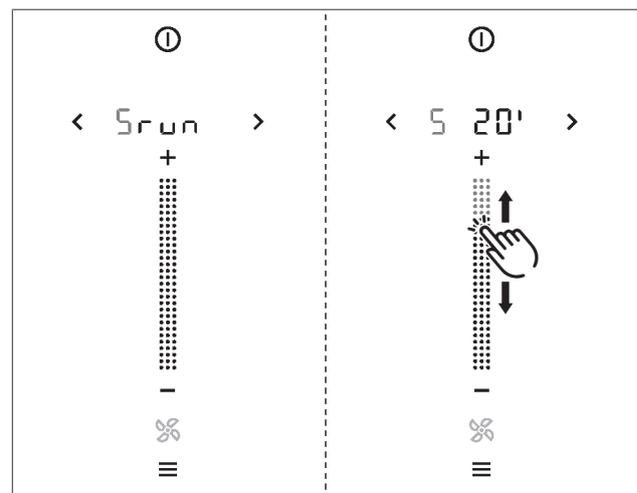


Abb. 5.6 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre

## 5.4.6 Menüpunkt 6: Software-Version

Die Version der System-Software kann bei der Fehlersuche durch das BORA Service Team benötigt werden.

- Nach 2 Sekunden wird die aktuelle Software-Version des Systems angezeigt.

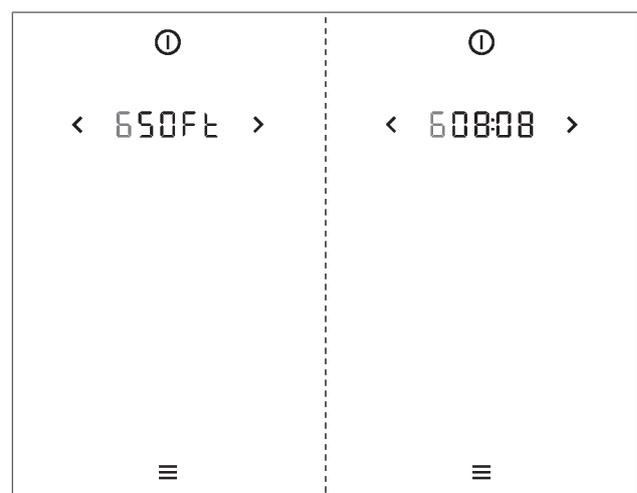


Abb. 5.7 Menüpunkt 6: Abfrage der Software-Version

### 5.4.7 Menüpunkt 7: Hardware-Version

Die Version der verbauten Geräte-Hardware kann bei der Fehlersuche durch das BORA Service Team benötigt werden.

- Nach 2 Sekunden wird die aktuelle Hardware-Version der Geräte angezeigt.

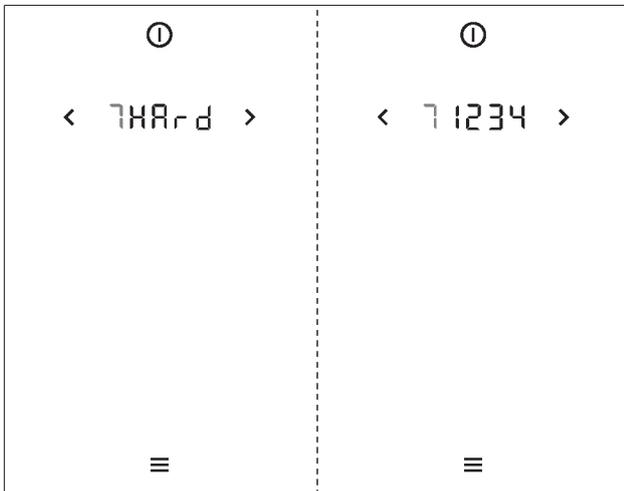


Abb. 5.8 Menüpunkt 7: Abfrage der Hardware-Version

### 5.4.8 Menüpunkt 8: Update der System-Software

- i** Zur Fehlerbehebung kann ein Update der System-Software nötig sein.
- i** Die aktuellste Software für das System BORA Classic 2.0 ist auf der BORA Homepage frei verfügbar. ([www.bora.com](http://www.bora.com), Produkte, BORA Classic 2.0, BORA Classic Kochfeldabzug CKA2/CKA2AB, Dokumente).
- i** Scannen Sie den QR-Code und Sie werden direkt zur Seite mit der aktuellsten Software weitergeleitet.
- i** Als Speichermedium für die Update-Datei wird ein USB-Stick mit FAT32-Formatierung benötigt. Dieser Datenstick muss in der USB-Schnittstelle des Kochfeldabzugs stecken.
- i** Es muss eine gültige Update-Datei auf dem USB-Stick gespeichert sein. Die Update-Datei erhalten Sie auf Rückfrage bei der BORA Service Abteilung.

#### Software-Update starten

- ▶ Stecken Sie den USB-Stick mit der Update-Datei in die USB-Schnittstelle des Kochfeldabzugs.
- ▶ Touch auf den Slider 
  - Das Software-Update wird gestartet.
  - Die Anzeige für den ersten Prozessabschnitt des Updates wird blinkend angezeigt.

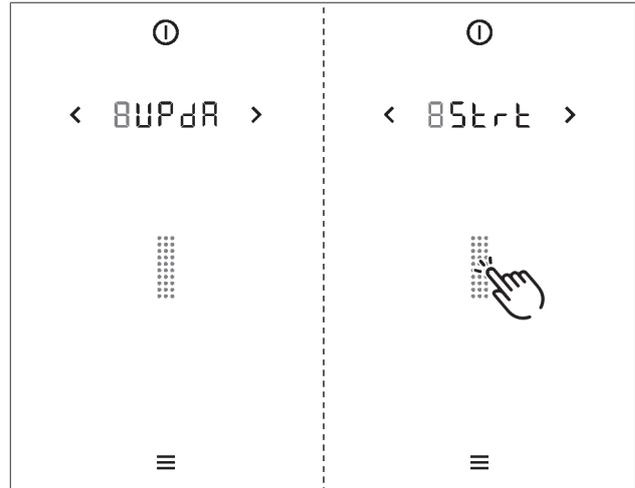


Abb. 5.9 Menüpunkt 8: Software-Update starten

#### Update-Prozess

Der Update-Prozess erfolgt in drei Stufen. Diese drei Prozessabschnitte werden im Display durch beige Slider-Segmente visualisiert. Der jeweils aktive Abschnitt wird dabei blinkend angezeigt. Wurde ein Prozessabschnitt erfolgreich abgeschlossen, hört das entsprechende Segment auf zu blinken und leuchtet grün. Der nächste Prozessabschnitt wird gestartet.

- Falls das Update fehlerfrei durchlaufen wurde, werden alle drei Abschnitts-Segmente grün leuchtend angezeigt. Anschließend erfolgt automatisch ein System-Neustart.
- Das Update wurde erfolgreich abgeschlossen, wenn nach dem Neustart des Systems in der Anzeige **! SoFt** ausgegeben wird.
- Tritt während eines Update-Abschnitts ein Fehler auf (das entsprechende Slider-Segment leuchtet rot), wird der komplette Update-Prozess beendet. In der Bedienfeld-Anzeige erscheint eine Fehlermeldung (z.B. **E 123**; siehe "8 Störungsbehebung").

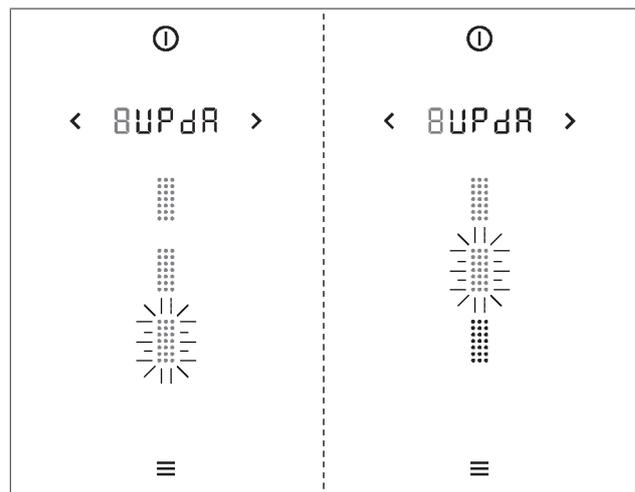


Abb. 5.10 Menüpunkt 8: Prozessabschnitte Software-Update

## 5.4.9 Menüpunkt 9: Daten-Export

Der Daten-Export erleichtert die Fehleranalyse.

Der Daten-Export erfolgt in drei Stufen. Die Visualisierung der drei Prozessabschnitte erfolgt in der Bedienfeld-Anzeige genauso wie beim Software-Update“.

- i** Als Speichermedium für die Update-Datei wird ein USB-Stick mit FAT32-Formatierung benötigt. Dieser Datenstick muss in der USB-Schnittstelle des Kochfeldabzugs stecken.

### Daten-Export starten

- Stecken Sie den formatierten USB-Stick in die USB-Schnittstelle.
- Touch auf den Slider 
- Der Daten-Export wird gestartet.
- Die Anzeige für den ersten Prozessabschnitt des Exports wird blinkend angezeigt.
- Falls der Daten-Export fehlerfrei erfolgt ist, werden alle drei Abschnitts-Segmente grün leuchtend angezeigt.
- Tritt während des Daten-Exports ein Fehler auf (das entsprechende Slider-Segment leuchtet rot), wird der Daten-Export beendet. In der Bedienfeld-Anzeige erscheint eine Fehlermeldung (z.B. E 123; siehe "8 Störungsbehebung").

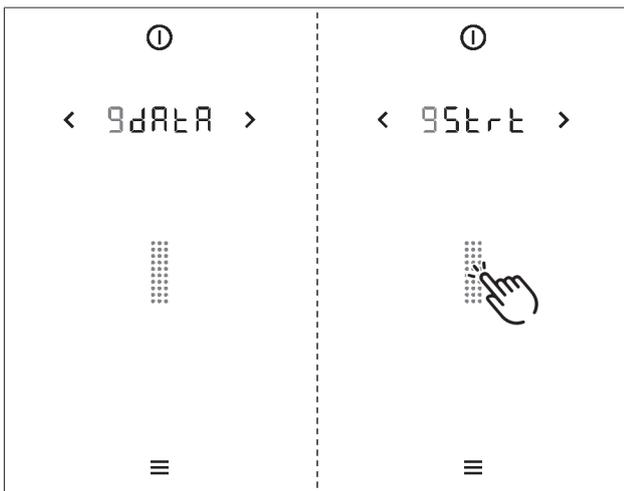


Abb. 5.11 Menüpunkt 9: Daten-Export

## 5.4.10 Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters

Durch den im System konfigurierten Filtertyp ist die maximale Standzeit des Umluftfilters definiert. Die verbleibende Filterstandzeit wird in der Multifunktionsanzeige stundengenau angezeigt und zusätzlich durch die Farben Grün, Orange und Rot über den Slider optisch dargestellt.

Reststandzeit	Farbe	Bedeutung
> 20 h	Grün	noch kein Filterwechsel nötig
5 – 20 h	Orange	bald anstehender Filterwechsel
< 5 h	Rot	Filter muss (in Kürze) getauscht werden

Tab. 5.2 Anzeige der Standzeit des Umluftfilters

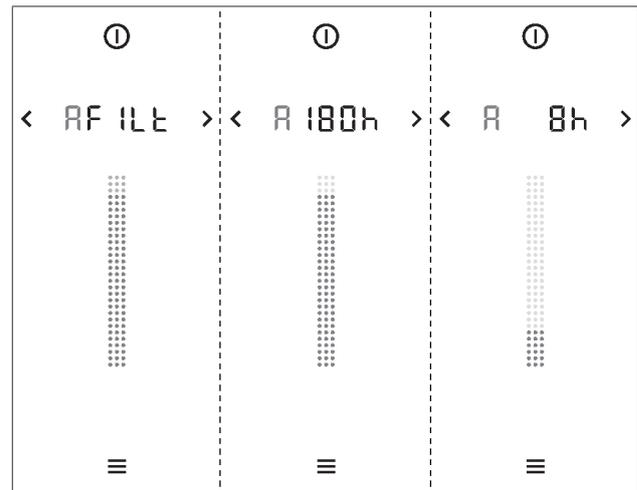


Abb. 5.12 Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters anzeigen

- i** Wird die Standzeit des Aktivkohlefilters überschritten, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Systems beeinträchtigt werden. Der Betrieb des Kochfeldabzugs ist zwar weiterhin möglich, jedoch erlöschen dadurch die Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

## 5.4.11 Menüpunkt B: Filter anzeigen Filtertyp wechseln und Filterstand zurücksetzen

- i** Im Menü wird der Menüpunkt B nur angezeigt, wenn die verbleibende Filterstandzeit < 20h. Im erweiterten Menü (Zugangscode erforderlich) wird der Menüpunkt B immer angezeigt.
- i** Hat ein Filter die Standzeit erreicht, wird im Menü die Filterserviceanzeige angezeigt und der Filter muss getauscht werden. Nach dem Filtertausch muss die Filterstandzeit zurückgesetzt werden.
- i** Wird der Menüpunkt B aufgerufen, dann wird automatisch der zuletzt verwendete Filtertyp angezeigt.

### Filtertyp auswählen und Filterstandzeit zurücksetzen:

Obere Slider-Schaltfläche:

- Filtertyp 1 (F 1) = BORA Luftreinigungsbox ULBF (mit 300 h Standzeit)

Untere Slider-Schaltfläche:

- Filtertyp 3 (F3) = BORA Luftreinigungsbox ULB3X (mit 600 h Standzeit)

► Touch auf eine Slider-Schaltfläche 

- Der Filtertyp wird ausgewählt und die Filterstandzeit zurückgesetzt.
- Anschließend wird die neue Reststandzeit des Umluftfilters angezeigt.

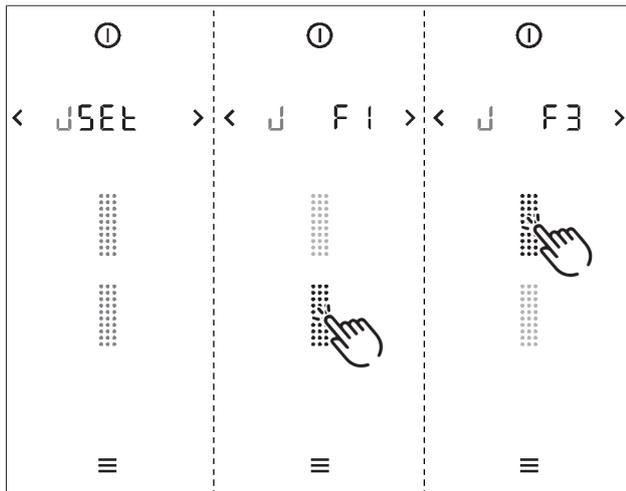


Abb. 5.13 Menüpunkt B: Filtertyp anzeigen, Filtertyp wechseln

### 5.4.12 Menüpunkt H: Air Konfiguration des Abzugssystems

Es stehen zwei Betriebsmodi zur Auswahl:

- Umluftsystem (U) (U)
  - Abluftsystem (A) (A)
- Wählen Sie durch Touch auf das entsprechende Segment des Sliders den passenden Betriebsmodus aus
- Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.

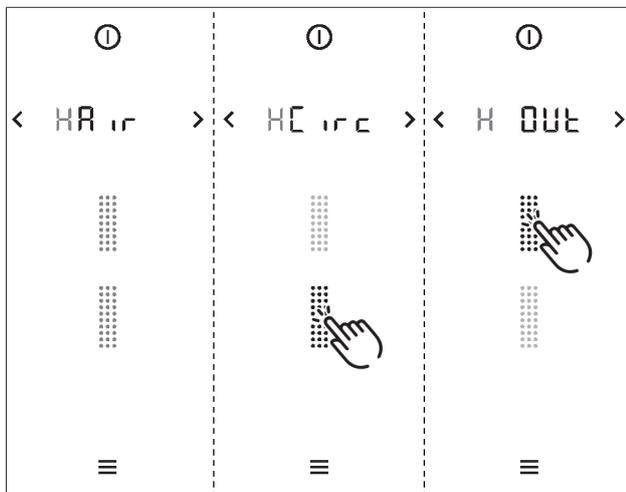


Abb. 5.14 Menüpunkt H: Konfiguration des Abzugssystems

### 5.4.13 Menüpunkt J: Ftyp Filtertyp auswählen

**i** Der Menüpunkt J erscheint nur, wenn bei der Konfiguration des Abzugssystems der Betriebsmodus „Umluftsystem“ ausgewählt wurde.

Der verbaute Filtertyp muss definiert werden.

Es stehen zwei verschiedene Filter zur Auswahl:

Filtertyp 1 (F1) = Luftreinigungsbox ULBF (300 h. Standzeit)

Filtertyp 3 (F3) = Luftreinigungsbox ULB3X (600 h Standzeit)

- Wählen Sie den verbaute Filtertyp aus (Touch auf das entsprechende Segment des Sliders).

- Bestätigen und speichern Sie die Einstellung.

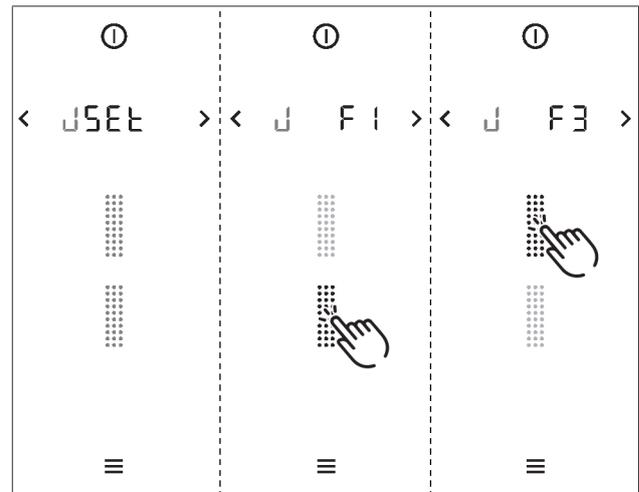


Abb. 5.15 Anzeige Filtertyp auswählen

### 5.4.14 Menüpunkt L: Fan Lüfter-Konfiguration

Bei der Lüfter-Konfiguration werden der verbaute Lüfter-Typ und die Anzahl der Lüfter vom System automatisch erkannt und die Konfiguration dementsprechend ausgeführt. Bei der Erstinbetriebnahme muss durch den Monteur kontrolliert werden, ob die Lüfter-Erkennung korrekt erfolgt ist.

#### Lüfter-Konfiguration starten

- Touch auf die Slider-Schaltfläche
- Die Lüfter-Konfiguration wird gestartet.
  - Während der Lüfter-Konfiguration werden die Slider-Schaltfläche und das Lüfter-Symbol blinkend angezeigt.
  - Ist die Lüfter-Konfiguration abgeschlossen, hört die Anzeige auf zu blinken.
  - War die Lüfter-Konfiguration erfolgreich, werden die Slider-Schaltfläche und das Lüfter-Symbol grün angezeigt.
  - War die Lüfter-Konfiguration nicht erfolgreich, werden die Slider-Schaltfläche und das Lüfter-Symbol rot angezeigt.

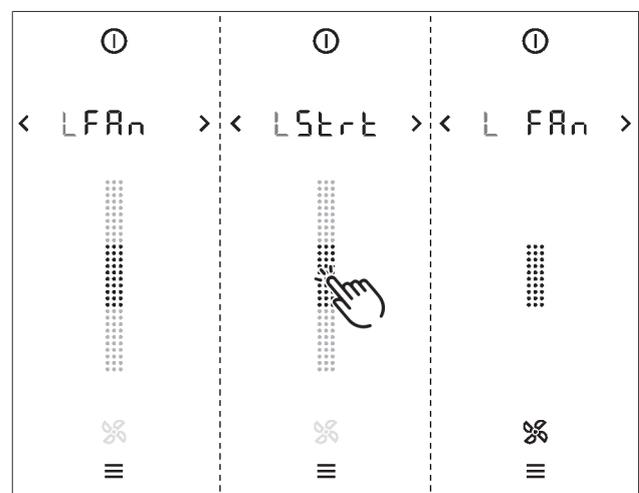


Abb. 5.16 Anzeige Lüfter-Konfiguration starten

- Kontrollieren Sie, ob das System alle Lüfter korrekt erkannt hat.

Anzeige	Farbe	Ergebnis
	Grün	1 Lüfter erkannt
	Grün	2 Lüfter erkannt
	Rot	0 Lüfter erkannt, Fehler (siehe "8 Störungsbehebung")

Tab. 5.3 Mögliche Ergebnisse der Lüfter-Erkennung

-  Handelt es sich beim zusätzlichen Lüfter um den ULIE (Ergänzungsrohrlüfter) gilt dieser nicht als zusätzlicher Lüfter und wird nicht angezeigt.
-  Falls bei der Lüfter-Erkennung bereits ein Fensterkontaktschalter angeschlossen ist, muss darauf geachtet werden, dass dieser auch eine Freigabe liefert (Fenster gekippt/geöffnet).

## 6 Erweitertertes Menü

### 6.1 Erweitertertes Menü bedienen

#### 6.1.1 Erforderlicher Zugangscode

BORA Handelspartner und Distributoren haben die Möglichkeit das Menü zu erweitern und weitere Menüpunkte freizuschalten. Dieses erweiterte Menü kann nur mit entsprechender Zugangsberechtigung durch Eingabe eines Zugangscode aufgerufen werden.

Den Zugangscode zum erweiterten Menü finden Sie mit entsprechender Zugangsberechtigung im BORA PartnerNet. Das BORA PartnerNet ist die Serviceplattform für Handelspartner und Distributoren.

► Scannen Sie den QR-Code, oder folgen Sie diesem Link: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



#### 6.1.2 Erweitertertes Menü aufrufen

**i** Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn alle Kochzonen und der Kochfeldabzug inaktiv sind.

- Longpress auf den Menü-Button
- Es erscheint die Anzeige zur Eingabe des vierstelligen Zugangscode.

##### Eingabe Zahlencode

- Stellen Sie über den Slider die erste Ziffer des Zugangscode ein.
- Touch auf oder für einen Wechsel zur nächsten oder vorherigen Ziffer
- Setzen Sie die Eingabe fort und wiederholen Sie den Vorgang bis Sie alle 4 Ziffern des Zugangscode eingegeben haben.

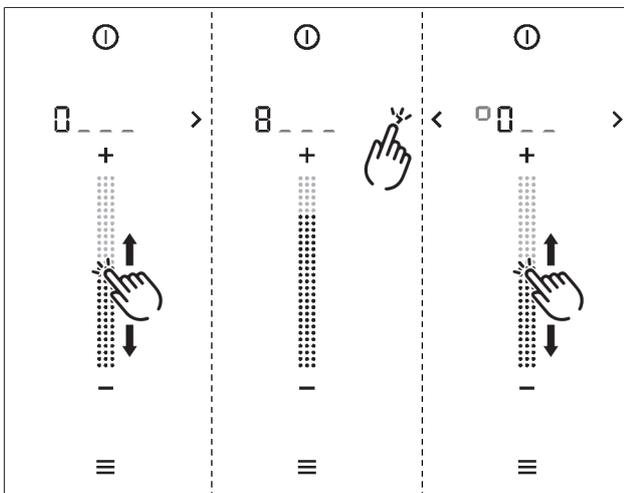


Abb. 6.1 Eingabe des Zugangscode

##### Abbruch der Zugangscode-Eingabe

- Longpress auf den Menü-Button

- Die Code-Eingabe wird abgebrochen und das System wechselt zurück zur Standard-Anzeige.

##### Bestätigung des Zugangscode

Wenn alle 4 Ziffern des Zugangscode eingegeben wurden:

- Touch auf den Menü-Button
- Bei korrekter Code-Eingabe wird das erweiterte Menü freigeschaltet und es wird der Menüpunkt 1 „Lautstärke der Signaltöne“ angezeigt.

**i** Wurde der geschützte Menü-Bereich freigeschaltet, werden trotzdem zuerst alle Standard-Menüpunkte angezeigt (siehe „6 Menü“). Im Anschluss folgen dann die Menüpunkte des erweiterten Menüs.

**i** Läßt sich der Zugangscode nicht bestätigen (keine Reaktion des Systems), dann wurde der Code falsch eingegeben und das erweiterte Menü kann nicht freigeschaltet werden.

#### 6.1.3 Erweitertertes Menü beenden

- Longpress auf den Menü-Button
- Das Menü wird beendet und es wird die Standard-Anzeige angezeigt.
- Beim Verlassen des erweiterten Menüs endet auch dessen Freischaltung.

## 6.2 Menüpunkte des erweiterten Menüs

**i** Eine genaue Anleitung zur Menü-Bedienung finden Sie unter „6 Menü“.

### 6.2.1 Menüpunkt D: Demomodus

Im Demomodus sind alle Bedienfunktionen für Kochfeldabzug und Kochfelder gegeben, jedoch ist die Heizfunktion deaktiviert. Im Demomodus wird folgende Kochfeldkombination simuliert:

- links = CKFI
- rechts = CKCH

Der Kochfeldabzug wird mit dem konfigurierten Funktionsumfang betrieben.

##### Demomodus aktivieren:

- Touch auf den oberen Slider-Bereich
- Der obere Slider-Bereich beginnt zu blinken und die Aktivierung des Demomodus wird vorbereitet (kann bis zu 30 Sekunden dauern).
- Anschließend erfolgt ein automatischer Neustart des Systems und der Demomodus wird aktiviert.
- Im Demomodus wird nach dem Einschalten in der Multifunktionsanzeige für 4 Sekunden angezeigt.

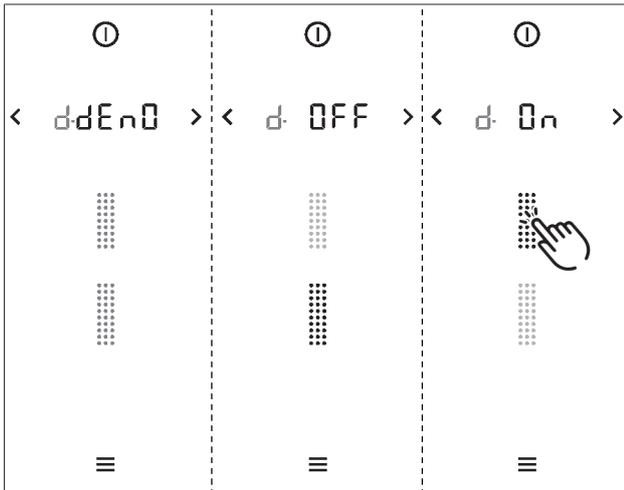


Abb. 6.2 Menüpunkt D: Demomodus aktivieren

**Demomodus deaktivieren:**

- ▶ Touch auf den unteren Slider-Bereich 
- Der untere Slider-Bereich beginnt zu blinken und die Deaktivierung des Demomodus wird vorbereitet (kann bis zu 30 Sekunden dauern).
- Anschließend erfolgt ein automatischer Neustart des Systems und der Demomodus wird deaktiviert.
- Alle im Demomodus getätigten Einstellungen werden nach der Deaktivierung des Demomodus gelöscht. Das System und sämtliche Einstellungen werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.
- ▶ Führen Sie eine Erstinbetriebnahme durch (siehe Montageanleitung).

## 6.2.2 Menüpunkt E: Anzeige- und Tastentest

Der Anzeige- und Tastentest prüft sämtliche LEDs des Bedienfelds auf deren Funktion.

**Anzeige- und Tastentest aktivieren:**

- ▶ Touch auf den Slider-Bereich 
- Sämtliche Touch- und Anzeige-Bereiche des Bedienfelds werden mit 50% Leuchtkraft eingeblendet.
- Der Power-Button, die Navigations-Pfeile und der Menü-Button sind vom Test ausgenommen (Leuchtkraft 100%).

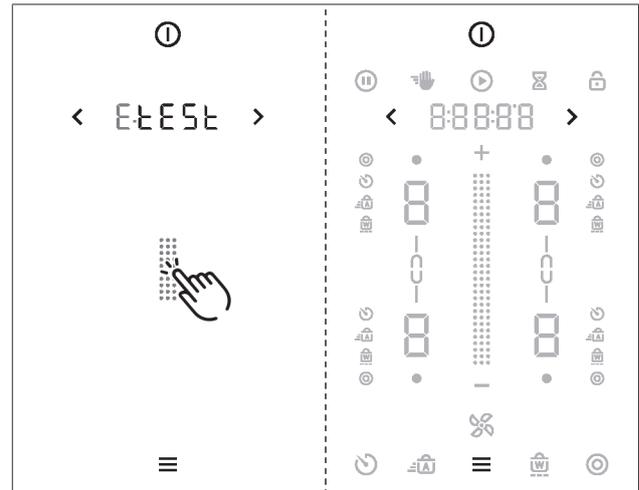


Abb. 6.3 Menüpunkt E: Anzeige- und Tastentest

**Testmöglichkeiten:**

- ▶ Touch auf einen Button
  - Das Symbol blinkt mit 100% Leuchtkraft auf.
- ▶ Slide 
  - Der Slider blinkt mit 100% Leuchtkraft. Die Kochzonen-Anzeigen und die Multifunktions-Anzeige ändern ihren Wert entsprechend der Sliderposition.
- ▶ Touch auf eine Kochzone
  - Alle Indikatoren der Kochzone blinken mit 100% Leuchtkraft auf.
- ▶ Touch auf eine Koch-Zusatzfunktion
  - Bei der entsprechenden Kochzone blinken alle Symbole der Koch-Zusatzfunktionen mit 100% Leuchtkraft auf.
- ▶ Touch auf  / 
  - Der entsprechende Button blinkt abwechselnd je einmal in rot, grün und blau.
- ▶ Touch auf  /  /  /  / 
  - Der entsprechende Button blinkt 3x.

## 6.2.3 Menüpunkt F: Reset auf Werkseinstellungen

**Zurücksetzen auf Werkseinstellungen:**

- ▶ Touch auf den Slider-Bereich
  - Das System und sämtliche Einstellungen werden zurückgesetzt.
  - Die Grundkonfigurationen werden gelöscht.
- ▶ Führen Sie nach dem Reset die Grundkonfiguration durch (siehe siehe "5.3 Grundkonfiguration").

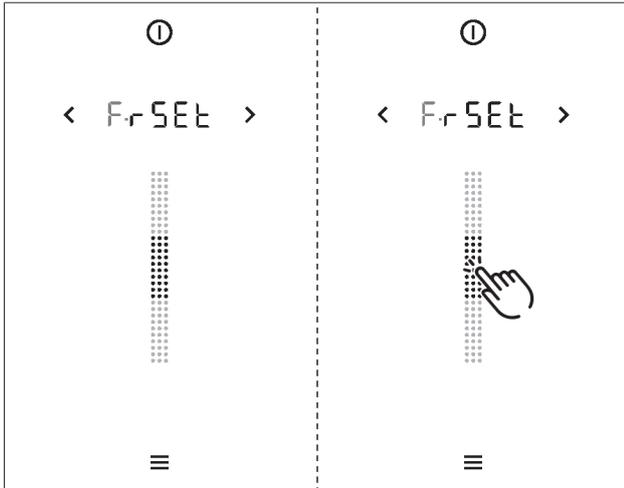


Abb. 6.4 Menüpunkt F: Reset auf Werkseinstellungen

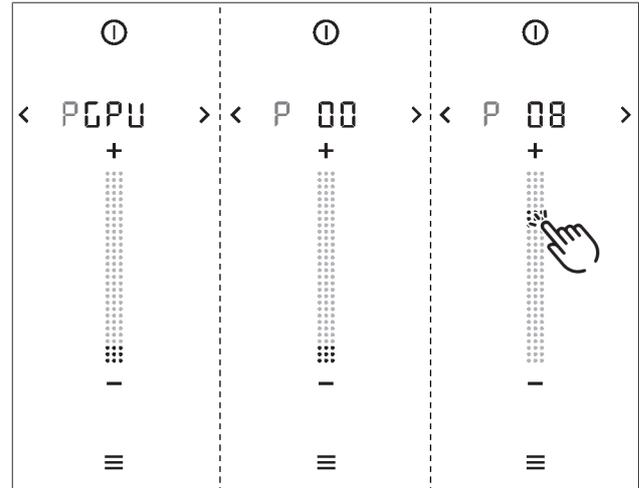


Abb. 6.5 Anzeige Menüpunkt P: GPU

## 6.3 Gas-Konfiguration

**i** Die Umstellung der Gasdüsen, der Gasart, des Gasdrucks und der Gas-Kennlinien darf nur von einem anerkannten Fachhandwerker oder BORA-Servicetechniker durchgeführt werden. Dieser übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Gasinstallation und Inbetriebnahme.

**i** Korrekte Einstellungen für die Gasart, den Gasdruck und die passende Kennlinie sind für den gefahrlosen und störungsfreien Betrieb des Gaskochfelds wichtig.

### 6.3.1 Menüpunkt P: PGU

Mit dem Menüpunkt P (GPU) wird die Minimalleistung je Brenner und Gasart/-druck geregelt.

Einstellung	Gasart	Gasdruck (mbar)	Ø SR-Brenner/ Normal-Brenner	Ø R-Brenner/ Stark-Brenner
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Gasart und Gasdruck einstellen

► Wählen Sie die korrekte Einstellung. (Touch auf den entsprechenden Slider-Bereich oder Einstellung über **+** bzw. **-**)

### 6.3.2 Menüpunkt S: GAST

Hier können Sie die Kennlinie für die Gasbrenner wählen. Die Kennlinien regeln die untersten Leistungswerte der Gasbrenner. Mittels der Kennlinien werden die unteren Leistungsstufen angepasst. Abhängig von der Einbausituation und dem Einfluss des Kochfeldabzugs kann im Bedarfsfall die Kennlinie geändert werden.

**i** Bei Flüssiggas (G30/31) dürfen nur die Kennlinien B und C verwendet werden.

#### Kennlinie A:

A ist die feinste Abstufung der Leistungswerte, welche nur im Idealfall und nur bei Erdgas (G20, G25, G25.3) eingestellt werden kann. Der Idealfall tritt ein wenn:

- kein Kochfeldabzug in Betrieb ist, oder
- das Kochfeld, bei Betrieb mit dem Kochfeldabzug in der Abluftvariante, mit ausreichend Belüftung verwendet wird, oder
- das Kochfeld, bei Betrieb mit dem Kochfeldabzug in der Umluftvariante, mit ausreichender Rückströmöffnung verwendet wird und der Kochfeldabzug keinen negativen Einfluss auf die Gasflamme ausübt.

#### Kennlinie B:

B ist die werkseitig eingestellte Kennlinie mit einer ausgewogenen Abstufung der einzelnen Leistungsstufen.

#### Kennlinie C:

C erhöht die unteren Leistungsstufen und soll nur bei negativem Einfluss des Kochfeldabzugs verwendet werden.

#### Kennlinie auswählen

► Wählen Sie die passende Kennlinie aus (Touch auf den entsprechenden Slider-Bereich ).

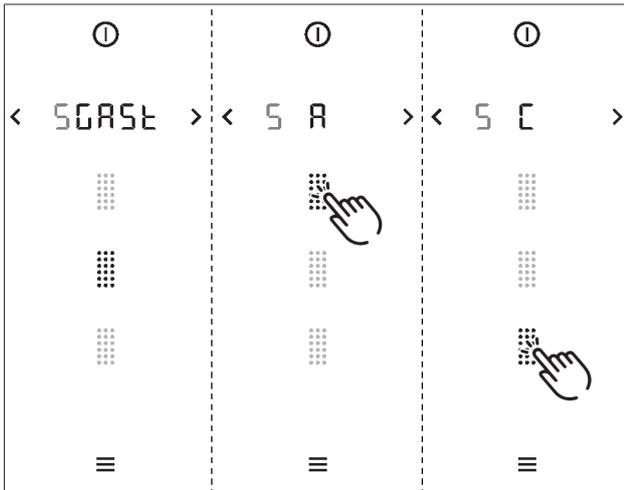


Abb. 6.6 Anzeige Menüpunkt S: GAS

- i** Sollte die Gasflamme erlöschen, ein erhöhter Flammenverzug auftreten und/oder das Flammenbild nicht korrekt sein (z.B. Rußbildung, Rückschlagen der Flamme,...), muss die Kennlinie erhöht werden und im Bedarfsfall auch die Belüftung im Abluftbetrieb bzw. es muss die Rückströmöffnung bei Umluftbetrieb vergrößert werden.

### 6.3.3 Menüpunkt T: GAS

Der Menüpunkt bietet eine Reset-Funktion. Diese Reset-Funktion kann bei Störungen und im Fehlerfall verwendet werden und bei der Erstinbetriebnahme, wenn das Gaskochfeld keine Reaktion zeigt (keine Zündung). Die eingestellten Werte für Gasart, Gasdruck und Gas- Kennlinie bleiben unverändert und werden durch den Reset nicht beeinflusst.

► Führen Sie bei Bedarf einen Reset durch.

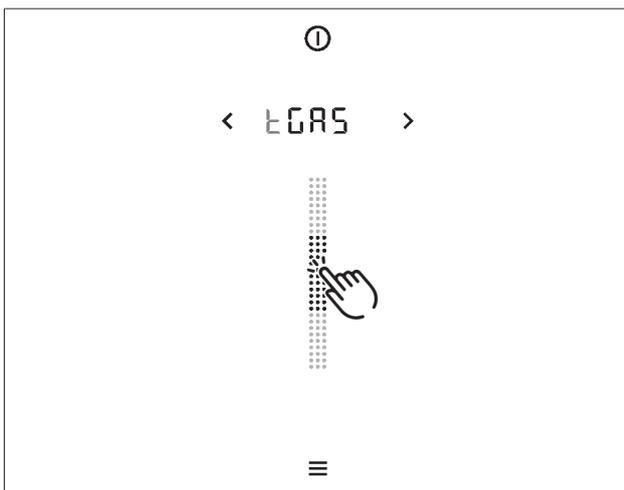


Abb. 6.7 Anzeige Menüpunkt T: GAS

## 7 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe "2 Sicherheit").
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
- i** Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel auf den Edelstahl-Oberflächen oder der Edelstahl-Grillfläche.
- i** Reinigen Sie Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass für die planmäßige Reinigung und Pflege das Kochfeld und der Kochfeldabzug vollständig abgeschaltet und abgekühlt sind, damit Sie sich nicht verletzen.
  - Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.
- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein.

### Reinigungszyklen Kochfeldabzüge

Komponente	Reinigungszyklen
Kochfeldabzug innen und Oberfläche	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich.
Einströmdüse, Fettfiltereinheit	nach jeder Zubereitung von stark fetthaltigen Speisen; mindestens wöchentlich.
Aktivkohlefilter (nur bei Umluft)	austauschen bei Geruchsbildung oder Ablauf der Standzeit

Tab. 7.1 Reinigungszyklen

### Reinigungszyklen Kochfelder

Komponente	Reinigungszyklen
Kochfeld	Sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern
<b>nur beim Gaskochfeld:</b>	
Topfträger Gas-Brenner-Teile	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 7.2 Reinigungszyklen Kochfelder

## 7.1 Reinigungsmittel

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

### 7.1.1 Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder

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

- i** Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber nicht in der gewölbten Kochzone des Wok-Kochfeldes.

### 7.1.2 Reinigungsmittel für den Tepan-Edelstahlgrill

Sie benötigen für die Reinigung des Tepan-Edelstahlgrills einen speziellen Tepan-Spachtel und geeignete Reinigungsmittel. Bei starken Verschmutzungen kann ein neuer Küchenschwamm verwendet werden.

## 7.2 Geräte pflegen

- ▶ Nutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über das Gerät.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie das Gerät sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzungen sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur zum Gerät passendes Kochgeschirr.

## 7.3 Kochfeldabzug reinigen

### 7.3.1 Ausbau der Komponenten

#### Einströmdüse entnehmen

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

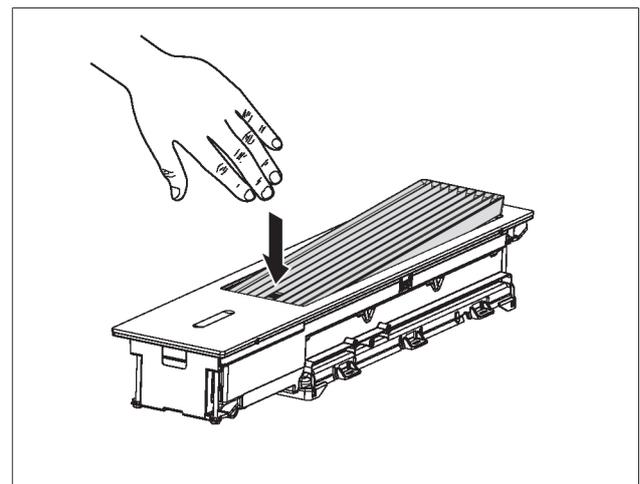


Abb. 7.1 Einströmdüse entnehmen

#### Ausbau der Fettfiltereinheit

- ▶ Entnehmen Sie die Fettfiltereinheit.
- ▶ Benutzen Sie dafür die Griffaschen im Inneren der Fettfiltereinheit.

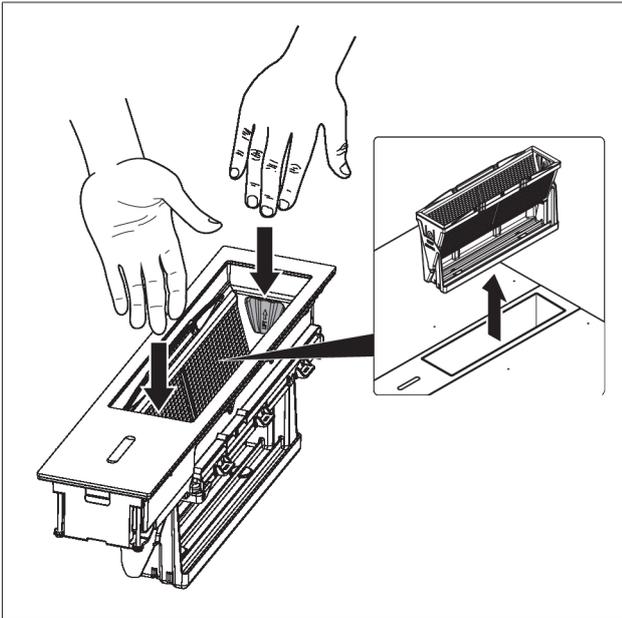


Abb. 7.2 Fettfiltereinheit entnehmen

### Zerlegen der Fettfiltereinheit

- ▶ Entnehmen Sie den Fettfilter aus der Fangwanne.
- ▶ Benutzen Sie dafür die 2 seitlichen Verriegelungs-Druckpunkte am Fettfilter

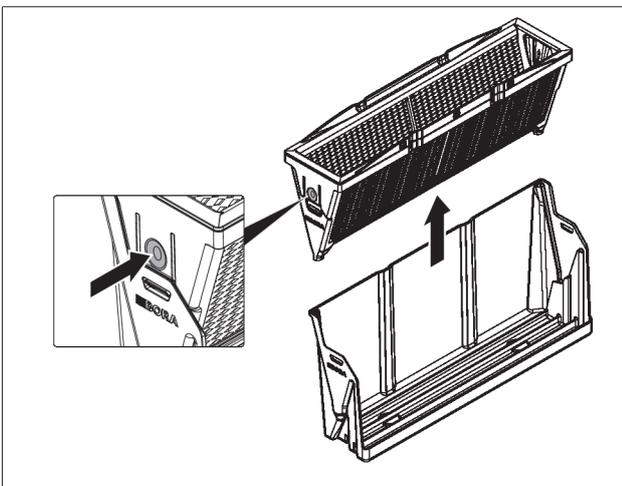


Abb. 7.3 Fettfilter entnehmen

## 7.3.2 Reinigung der Komponenten

Die Einströmdüse, der Fettfilter und die Fangwanne können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

- ▶ Zerlegen Sie die Fettfiltereinheit vor der Reinigung.

**i** Wenn sich der Edelstahlfettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss dieser ersetzt werden (Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör).

### Reinigung von Hand

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

### Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Entfernen Sie grobe Speisereste aus den Komponenten.
- ▶ Stellen Sie die Komponenten in die Geschirrspülmaschine.
- ▶ Es soll sich kein stehendes Wasser in den Komponenten sammeln können.
- ▶ Spülen Sie die Komponenten mit einem Spülprogramm von maximal 65 °C.

## 7.3.3 Einbau der Komponenten

### Zusammensetzen der Fettfiltereinheit

Beim Zusammenbau der Komponenten ist keinerlei Kraftaufwand nötig. Die Fettfiltereinheit ist so konzipiert, dass sich die Einzelteile widerstandslos und nur korrekt zusammensetzen lassen.

- ▶ Setzen Sie den Fettfilter vorsichtig in die Fangwanne ein.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Verriegelung einrastet.
- ▶ Drücken Sie den Fettfilter nicht mit Gewalt in die Fangwanne.
  - Ist beim Einsetzen des Fettfilters ein Widerstand spürbar, muss der Filter einfach nur umgedreht werden.

### Einbau der Fettfiltereinheit

Die Fettfiltereinheit lässt sich nur bei richtiger Ausrichtung vollständig und widerstandslos einsetzen. Ein falsches Einsetzen ist bei korrekter Vorgehensweise nicht möglich.

- ▶ Setzen Sie die Fettfiltereinheit vorsichtig in den Kochfeldabzug ein.
- ▶ Drücken Sie die Fettfiltereinheit nicht mit Gewalt in den Kochfeldabzug.
  - Ist beim Einsetzen der Fettfiltereinheit ein Widerstand spürbar, muss die Fettfiltereinheit einfach nur umgedreht werden.

### Einströmdüse einsetzen

- ▶ Setzen Sie die Einströmdüse in die Einströmöffnung ein.
- ▶ Achten Sie auf die korrekte Position.

## 7.3.4 Aktivkohlefilter austauschen

Bei Umluftbetrieb wird ein zusätzlicher Aktivkohlefilter verwendet. Der Aktivkohlefilter bindet Geruchsstoffe, die beim Kochen entstehen. Der Aktivkohlefilter ist am Sockellüfter oder am Kanalsystem verbaut. Hat ein Aktivkohlefilter die Standzeit erreicht, wird die Filterserviceanzeige angezeigt und der Filter muss gewechselt werden. Nach dem Filterwechsel muss die Filterstandzeit zurückgesetzt werden.

- ▶ Wechseln Sie den Aktivkohlefilter, wenn die Filterserviceanzeige angezeigt wird.
  - In der Bedienungsanleitung des Aktivkohlefilter finden Sie die Standzeit und eine Beschreibung des Filterwechsels.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (Filterstandzeit und Filterserviceanzeige).

**i** Aktivkohlefilter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder im BORA Shop über die Homepage [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 7.4 Kochfelder reinigen

### 7.4.1 Glaskeramik reinigen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis alle Kochzonen kalt sind.
- ▶ Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Glaskeramik-Schaber vom Kochfeld.
- ▶ Geben Sie das Reinigungsmittel auf das kalte Kochfeld.

- ▶ Verreiben Sie das Reinigungsmittel mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- ▶ Wischen Sie das Kochfeld nass ab.
- ▶ Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

#### Wenn das Kochfeld heiß ist:

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

#### Starke Verschmutzungen

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

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

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

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

- i** Beim Gaskochfeld sind durch die Verwendung von emaillierten Gussteilen geringe Farbabweichungen und Unregelmäßigkeiten üblich. Zudem können an den Auflagepunkten Flugrost entstehen, den man mit einem feuchten Tuch leicht entfernen kann. Diese Punkte sind normal und stellen keine Beeinträchtigung dar.

### 7.4.2 Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen

Farbige Veränderungen und kleinere Kratzer sind keine Beschädigungen des Kochfeldes. Die Funktion des Kochfeldes und die Stabilität der Edelstahl-Grillfläche wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbige Veränderungen des Kochfeldes entstehen durch nicht entfernte und eingebrannte Rückstände.

- i** Benutzen Sie den Spachtel nur auf der Grillfläche, da es sonst zu Beschädigungen der Oberfläche kommen kann.
- i** Bei Verwendung des Spachtels und Küchenschwammes können Oberflächenveränderungen entstehen.
- i** Reinigungsmittel nicht auf angrenzende Flächen des Kochfeldes und die Arbeitsplatte bringen.
- i** Nutzen Sie zur Reinigung die Reinigungsfunktion des Tepan-Edelstahlgrills.
- i** Reinigen Sie Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung.

#### Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Edelstahl-Grillfläche ausreichend abgekühlt ist.

- ▶ Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.
- ▶ Um Wasser- bzw. Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) zu verhindern, benutzen Sie ein weiches Tuch, um die Oberfläche, die mit Wasser gereinigt wurde, abzutrocknen.

#### Normale Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70 °C).
- ▶ Geben Sie nun reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie das Wasser ca. 15 Minuten einwirken.
- ▶ Entfernen Sie dann alle groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Tepan-Spachtel.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserrückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

#### Starke Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass für beide Grillzonen die Reinigungsfunktion aktiviert ist.
- ▶ Warten Sie ab, bis die Grillzonenanzeigen nicht mehr blinken (= optimale Reinigungstemperatur von 70 °C).
- ▶ Lösen Sie in einer extra Schale mit warmem Wasser (ca. 200 ml) einen Tropfen Handspülmittel auf.
- ▶ Geben Sie die Flüssigkeit auf die Grillfläche.
- ▶ Lassen Sie die Flüssigkeit ca. 5 – 8 Minuten einwirken.
- ▶ Lösen Sie mit einer Kunststoffbürste eingebrannte Grillreste von der Grillfläche ab.
- ▶ Entfernen Sie die Verschmutzungen und das Wasser vollständig mit einem Tuch.
- ▶ Geben Sie 50 ml Wasser und einen Tropfen Handspülmittel auf die Grillfläche.
- ▶ Reinigen Sie die Grillfläche mit der groben Seite des neuen Küchenschwammes vollflächig und nur in Schliffrichtung. Verwenden Sie dazu den Tepanspachtel.
- ▶ Entfernen Sie die Verschmutzungen und die Rückstände vollständig mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Geben Sie reines, kaltes Wasser auf die Grillfläche.
- ▶ Entfernen Sie die restlichen Verschmutzungen und Wasserrückstände mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

### 7.4.3 Reinigung der Komponenten bei Gaskochfeld

- i** Die Oberfläche der Gussteile wird im Lauf der Zeit etwas matter. Das ist ganz normal und stellt keine Materialbeeinträchtigung dar.

#### Reinigen der Topfträger

- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
  - Topfträger können nur von Hand gereinigt werden.

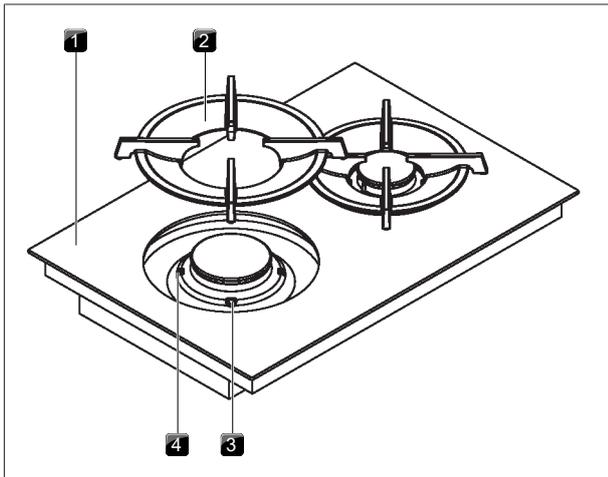


Abb. 7.4 Gas-Brenner Aufbau

- [1] Gaskochfeld
- [2] Topfträger
- [3] Gas-Brenner
- [4] Positionierhilfe

**i** Die Topfträger sind nicht spülmaschinengeeignet.

#### Reinigung von Hand

- ▶ Verwenden Sie fettlösende Reinigungsmittel.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger mit heißem Wasser ab.
- ▶ Reinigen Sie den Topfträger mit einer weichen Bürste.
- ▶ Spülen Sie den Topfträger nach der Reinigung gut ab.
- ▶ Trocknen Sie den Topfträger sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.
- Bei besonders festsitzenden oder angebrannten Verunreinigungen kann der Topfträger kurz in warmen Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden, etwaige Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser besser entfernen.

#### Reinigen der Gas-Brenner-Teile

- Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn der Gas-Brenner nach dem Gebrauch auf Normaltemperatur abgekühlt ist.
- Die Brenner Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Brenner Teile ausschließlich von Hand.
- Die Reinigung nur mit normalem heißen Spülwasser und einem handelsüblichen Spülmittel unter Benutzung eines weichen Schwammes oder eines normalen Spültuches durchführen.
- Kratzen oder schaben Sie niemals Kochrückstände ab.
- ▶ Nehmen Sie den Topfträger ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Deckel vom Brenner-Kopf ab.
- ▶ Nehmen Sie den Brenner-Kopf vom Gasauslass
- ▶ Reinigen Sie die Brenner Teile.
- ▶ Reinigen Sie alle Flammaustrittsöffnungen mit einer nicht metallischen Bürste von Verschmutzungen.
- ▶ Wischen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch ab.
- ▶ Wischen Sie die Zündelektrode und das Thermoelement vorsichtig mit einem gut ausgewringenen Tuch ab.
- Die Zündelektrode darf nicht nass werden, sonst bleibt der Zündfunke aus.
- ▶ Trocknen Sie zum Schluss alles mit einem sauberen Tuch ab.
- Flammenöffnungen, Brenner-Köpfe und Brenner-Deckel müssen vor dem Zusammenbau vollständig trocken sein.
- ▶ Setzen Sie die Brenner Teile wieder zusammen.
- ▶ Positionieren Sie den Brenner-Kopf korrekt auf dem Gasauslass.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Sicherheits-Thermoelement und die elektrische Zündvorrichtung in der korrekten Öffnung positioniert sind.
- ▶ Legen Sie den Brenner-Deckel passgenau und gerade auf den Brenner-Kopf.
- Bei falsch aufgelegten Brennerteilen kann die elektrische Zündung nicht einsetzen.
- ▶ Legen Sie den Topfträger passgenau und gerade auf den Gas-Brenner.
- ▶ Nehmen Sie den Gas-Brenner in Betrieb.

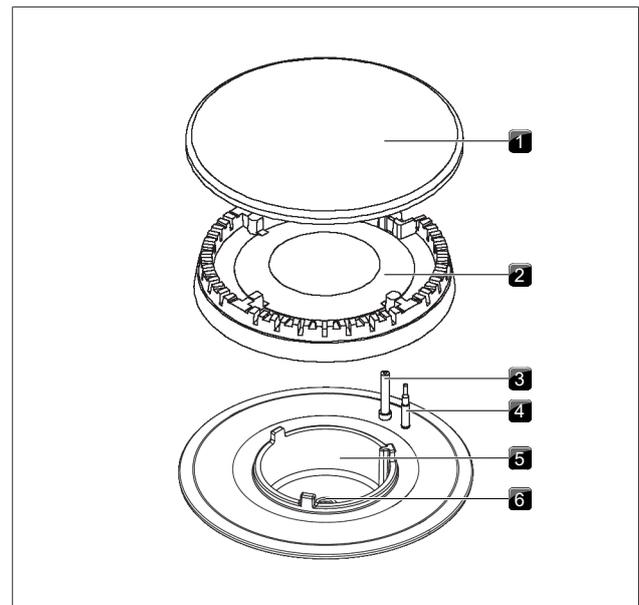


Abb. 7.5 Gas-Brenner Aufbau

- [1] Brenner-Deckel
- [2] Brenner-Kopf
- [3] Brenner-Kopf
- [4] Sicherheits-Thermoelement
- [5] Brenner-Gehäuse
- [6] Gas-Brennerdüse

## 8 Störungsbehebung

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

### 8.1 Störungsbehebung System

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Sicherung/Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	Sicherung wechseln. Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	BORA Service Team kontaktieren.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen.
Gerät schaltet sich eigenständig aus bzw. in den Standby-Modus	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
	Dauerbetätigung Power-Button (> 7 s)	Power-Button sofort nach der Reinigung nachtrocknen (< 7 s)
	Fehlsignal während oder nach der Reinigung (Auslösung des Power-Buttons durch verdunstende Reinigungsmittel)	Reinigungssperre verwenden Reinigung trocken durchführen
Power-Button blinkt	Gegenstand auf dem Bedienfeld	Gegenstand vom Bedienfeld entfernen
	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
Fehlercode   CONF	unvollständige Grundkonfiguration	Grundkonfiguration abschließen
Fehlercode   DISP, EdISP	Gegenstand auf dem Bedienfeld	Gegenstand vom Bedienfeld entfernen
	Bedienfeld verschmutzt	Bedienfeld reinigen
	Dauerbetätigung eines Touch-Bereichs	Dauerbetätigung aufheben
optische Farbunterschiede zwischen den Geräten	extrem helle, direkt auf die Geräte gerichtete Lichtquellen	Vermeiden Sie punktuelle Beleuchtungen (Spot-Strahler) und sorgen sie für eine gleichmäßige helle Ausleuchtung

Tab. 8.1 Störungen beheben

### 8.2 Störungsbehebung Kochfeldabzug

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzugs	Diese Erscheinung ist normal bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert	Edelstahlfettfilter ist stark verunreinigt	Edelstahlfettfilter reinigen oder austauschen
	Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur bei Umluftbetrieb)	Aktivkohlefilter austauschen
	im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch)	Gegenstand entfernen
	Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst	BORA Service Team kontaktieren
keine Abzugsleistung, rotes Lüfter-Symbol  + EFA <sub>n</sub>	der Lüfter ist ausgefallen oder blockiert	BORA Service Team kontaktieren (das System kann verwendet werden, jedoch ohne Abzugsfunktion)
keine Abzugsleistung, rotes Lüfter-Symbol  + FA <sub>n</sub>	bei einem System mit 2 Lüftern ist 1 Lüfter ausgefallen, blockiert oder nicht korrekt angeschlossen	BORA Service Team kontaktieren (das System kann verwendet werden, jedoch mit reduzierter Abzugsleistung)
Fehlercode   387	Lüfter Fehlkonfiguration	Lüfter-Konfiguration starten
beim Einstellen einer Lüfter-Leistungsstufe springt diese sofort wieder auf 0, Anzeige Lüfter-Symbol  rot	es ist kein Lüfter angeschlossen	schließen Sie den Lüfter an
	der Lüfter ist blockiert	BORA Service Team kontaktieren
	der Lüfter wird nicht mit Strom versorgt	Anschluss des Lüfters prüfen
Fehlercodes E081, E0PE <sub>n</sub>	Home-In nicht freigegeben	Fenster öffnen und danach Touch auf Lüfter-Button
Fehlercodes   F, LE, EF, LE	Standzeit des Umluftfilters erreicht	neuen Filter einsetzen (nur bei Umluftbetrieb) und die Filterstandzeit zurücksetzen.

Tab. 8.2 Störungen beheben

## 8.3 Störungsbehebung Kochfelder

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Kochfeld wird angezeigt, aber beide Kochzonenanzeigen zeigen einen Fehler E an und in der Multifunktionsanzeige wird ein Fehlercode (z.B. E547) ausgegeben	Kommunikationsfehler	Quittieren Sie den Fehler oder starten Sie das System neu.
	fehlende Stromzufuhr am Kochfeld	Sicherung prüfen bzw. Stromanschluss des Kochfelds von einer Elektrofachkraft prüfen lassen
	Generator/Elektronik defekt	BORA Service Team kontaktieren
Kochfeld wird nicht angezeigt	Kochfeld wurde nicht erkannt	Anschluss Kommunikationsleitung prüfen
Fehlercode EHEAL	Überhitzung	heiße Objekte aus der unmittelbaren Umgebung des Bedienfelds entfernen
		System ausschalten und abkühlen lassen
		Luftschlitz auf Geräteunterseite reinigen (nur beim Tepan Edelstahlgrill)
		BORA Service Team kontaktieren
Kochfelder geben keine Leistung ab obwohl eine Leistungsstufe eingestellt wurde und es wird dE angezeigt	der Demo-Modus ist aktiv	wenden Sie sich an Ihren BORA Händler oder kontaktieren Sie das BORA Service Team

Tab. 8.3 Störungen beheben

## 8.4 Störungsbehebung Gaskochfeld

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtinbetriebnahme oder nach Tausch der Gasflasche:		
Brenner zündet nicht bei Erstinbetriebnahme oder längeren Betriebspausen	Luft befindet sich in der Gasleitung	Wiederholen Sie den Zündvorgang ggf. Mehrfach (Touch auf die gewünschte Kochzone und Einstellen einer Leistungsstufe).
Gaskochfeld zeigt keine Reaktion (keine Kalibrierung der Stellmotoren und keine Zündung)	Ein Kommunikationsfehler besteht zwischen Bedieneinheit und Kochfeld (z.B. bei Stromausfall).	Führen Sie einen Reset durch (Menüpunkt der Gas-Konfiguration)
Der Gas-Brenner lässt sich nicht elektrisch zünden.	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt bzw. wurde ausgelöst.	Wechseln Sie die Sicherung. Schalten Sie den Sicherungsautomaten wieder ein. Kontaktieren Sie eventuell eine Elektrofachkraft.
	Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	Kontaktieren Sie das BORA Service Team.
	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Lassen Sie die Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen.
	Die Gas-Brenner sind feucht.	Trocknen Sie die Gas-Brennerenteile (Reinigung und Pflege).
	Die Gas-Brennerköpfe und/oder die Gas-Brennerdeckel sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerenteile korrekt.
	Die elektrische Zündvorrichtung und/oder das Thermoelement sind verschmutzt	Entfernen Sie die Verschmutzungen.
	Verunreinigungen im Gas-Brennerkopf	Reinigen Sie die Gas-Brennerenteile.
	Die Zündung erfolgt nicht automatisch.	Wiederholung des Zündvorgangs über die Touch-Fläche des Bedienknebels.
Sie stellen Gasgeruch fest.	Eine undichte Stelle in der Gas-Versorgungsleitung	Schalten Sie die Gas-Zufuhr ab und löschen Sie sofort alle offenen Flammen. Kontaktieren Sie Ihren Gas-Installateur. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (siehe Montageanleitung).
Im Regelbetrieb:		
Die Gasflamme erlischt nach der Zündung. Die Gasflamme erlischt während des Betriebes. Das Flammenbild der Gasflamme verändert sich.	Die Gas-Brennerenteile (Brennerköpfe und/oder die Brennerdeckel) sind nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie die Gas-Brennerenteile korrekt.
	Verunreinigungen der Gas-Austrittsöffnungen am Gas-Brennerkopf.	Reinigen Sie die Gas-Brennerenteile (Reinigung und Pflege).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
Alle Fehlercodes E... (außer E066)	Fehler während des Software Ablaufs	5 Sekunden warten, dann Touch auf die blinkende Fehleranzeige E (Fehler aktualisieren) Trennen Sie das Gerät für mind. 1 min. Vom Netz und starten Sie es neu. Kontaktieren Sie das BORA Service Team.
Alle Fehlercodes E066	Gaszufuhr unterbrochen und/oder keine Flammenerkennung. Die Gasflasche ist leer.	5 Sekunden warten, dann Touch auf die blinkende Fehleranzeige E (Fehler aktualisieren) Wiederholen Sie den Zündvorgang (die Gasleitung benötigt nach der Installation eine gewisse Zeit zum Befüllen). Gasanschluss bzw. Festanschluss überprüfen. Kontaktieren Sie das BORA Service Team.

Tab. 8.4 Störungen beheben

## 8.5 Vorgehen bei Störungen

- ▶ Quittieren Sie den Fehler durch einen Touch-Befehl am Bedienknebel.
- ▶ Starten Sie nach einer Störungsbehebung einen neuen Versuch und testen Sie, ob die Störung behoben ist.
- ▶ Versuchen Sie einen Neustart des Systems.
- ▶ Unterbrechen Sie als letzte Möglichkeit kurzzeitig die Stromzufuhr.
- ▶ Kontaktieren Sie bei hier nicht aufgezählten oder häufigeren Störungen das BORA Service Team und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an.

## 9 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

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

### 9.1 Herstellergarantie von BORA

BORA übernimmt für seine Produkte für 2 Jahre eine Herstellergarantie gegenüber seinen Endkunden. Diese Garantie besteht für den Endkunden zusätzlich zu den gesetzlichen Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer unserer Produkte. Die Herstellergarantie gilt für die hier angeführten BORAProdukte, die von autorisierten BORA Händlern oder von BORA geschulten Verkäufern gekauft werden und innerhalb der Europäischen Union (Überseegebiete ausgeschlossen) der Schweiz, Liechtenstein, Ukraine, Russland, Norwegen, Serbien, Israel, UK, Island, Indien, Australien und Neuseeland installiert sind, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte:

- Kochfelder
- Kochfeldabzugssysteme
- Lüfter

Mit Übergabe des BORA Produktes an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Mittels einer Registrierung auf [www.mybora.com](http://www.mybora.com) kann die Herstellergarantie auf 3 Jahre verlängert werden.

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

Bei Inanspruchnahme der Herstellergarantie muss der Mangel direkt bei BORA angezeigt werden und der Rechnungsbeleg des Kaufs ist nachzuweisen. Wahlweise kann der Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf [www.mybora.com](http://www.mybora.com) erbracht werden.

BORA garantiert, dass alle BORA Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Übergabe des Produktes an den Endkunden bereits bestanden haben. Durch Inanspruchnahme einer Garantieleistung wird die Laufzeit nicht unterbrochen und beginnt nicht von Neuem. BORA wird Mängel von BORA Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA.

Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

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

- Beschädigungen an der Glaskeramik
- Beschädigung aufgrund von elektrischen Spannungsschwankungen
- Folgeschäden oder über den Mangel hinausgehende Schadenersatzansprüche
- Beschädigungen an Kunststoffteilen

Gesetzliche Ansprüche, insbesondere gesetzliche Mängelansprüche oder Produkthaftung, werden durch die Garantie nicht eingeschränkt und können unentgeltlich in Anspruch genommen werden.

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Technischen Service von BORA in Anspruch genommen werden. Die daraus resultierenden Kosten werden nicht von BORA übernommen.

Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

- Telefon: +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](mailto:info@bora.com)

#### 9.1.1 Garantieverlängerung

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

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

### 9.3 Ersatzteile

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

**i** Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem BORA Händler und auf der BORA Online-Serviceseite unter [www.bora.com/service](http://www.bora.com/service) oder unter der angegebenen Servicenummer.

### 9.4 Zubehör

#### Spezielles Zubehör CKA2:

- Classic Einströmdüse CKAED
- Classic Einströmdüse All Black CKAEDAB
- Classic Fettfiltereinheit inkl. Fettfilterauffangwanne CKAFFE

**Spezielles Zubehör für Umluftsysteme:**

- Luftreinigungsbox flexibel ULBF
- Aktivkohlefilterset ULB3AS für ULB3X

**Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:**

- Glaskeramik-Schaber UGS

**Spezielles Zubehör für Flächeninduktions-Kochfelder**

- Grillpfanne KWGPFI

**Spezielles Zubehör Wok-Kochfeld:**

- Induktions-Wok-Pfanne HIW1

**Spezielles Zubehör für Tepan:**

- Pro Tepan Spachtel PTTS1

**Spezielles Zubehör für Gas-Kochfelder:**

- Gas Düsensatz Erdgas G25/25 mbar PKGDS2525
- Gas Düsensatz Erdgas G20/13 mbar PKGDS2013
- Gas Düsensatz Erdgas G20/20 mbar PKGDS2020
- Gas Düsensatz Erdgas G25/20 mbar PKGDS2520
- Gas Düsensatz Erdgas G20/25 mbar PKGDS2025
- Gas Düsensatz Flüssiggas G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Gas Düsensatz Flüssiggas G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Brenner-Set PKGBS
- Topfträger klein PKGTK
- Topfträger groß PKGTG

## 10 Typenschilder

**i** Auf dieser Seite können Sie die genaue Typenbezeichnung der bei Ihnen verbauten Geräte ablesen. Nicht jede Klebefläche muss mit einem Typenschild versehen werden.

► Kleben Sie zum Abschluss der Montage die im Lieferumfang enthaltenen Typenschilder auf die nachfolgenden Klebeflächen.

Typenschild  
Kochfeldabzug 1  
(bitte aufkleben)

Typenschild  
Kochfeld links  
(bitte aufkleben)

Typenschild  
Kochfeld rechts  
(bitte aufkleben)

Typenschild  
Kochfeldabzug 2  
(bitte aufkleben)

Typenschild  
Kochfeld links  
(bitte aufkleben)

Typenschild  
Kochfeld rechts  
(bitte aufkleben)

# 11 Energiedatenblätter

## 11.1 Energiedatenblatt CKA2

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

Hersteller	BORA		
Modellkennung	CKA2		
	Symbol	Wert	Einheit
<b>Energieverbrauch</b>			
Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{hood}$	28,0	kWh/a
Energieeffizienz-Klasse	-	A+	-
Energieeffizienzindex	$EEl_{hood}$	37,0	-
<b>Fördervolumen</b>			
Fluiddynamische Effizienz	$FDE_{hood}$	36,3	-
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	-	A	-
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	239	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	-	559	m <sup>3</sup> /h
Maximaler Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	$Q_{max}$	591	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt	$Q_{BEP}$	282,3	m <sup>3</sup> /h
Gemessener Druck im Bestpunkt	$P_{BEP}$	508	Pa
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	$W_{BEP}$	109,7	W
Zeitverlängerungsfaktor	f	0,7	-
<b>Beleuchtung</b>			
Beleuchtungseffizienz	$LE_{hood}$	*	lx/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	*	-
Nennleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	*	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche	$E_{middle}$	*	lx
<b>Fettabscheidung</b>			
Fettabscheidegrad	$GFE_{hood}$	97,7	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	-	A	-
<b>Geräuschpegel</b>			
A-bewertete Luftschallemission bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	45	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	-	65	dB(A) re_1pW
A-bewertete Luftschallemission bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)	-	66	dB(A) re_1pW
Schalldruckpegel bei minimal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	32	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei maximal verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb**	-	52	LpA in dB re 20 µPa
Schalldruckpegel bei der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe (Powerstufe)**	-	53	LpA in dB re 20 µPa
<b>Leistungsaufnahme</b>			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	$P_o$	0,25	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	$P_s$	*	W

Tab. 11.1 Energieverbrauchskennzeichnung

\* Für dieses Produkt nicht zutreffend.

\*\* Freiwillige Angabe

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

## 11.2 Energiedatenblatt CKFI

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

Hersteller		BORA	
Modellkennung		CKFI	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol		Einheit
Heiztechnik	-	Induktionskochfläche	-
Anzahl der Kochflächen	-	2	-
Kochfläche vorne	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche hinten	LxW	23,0 x 23,0	cm
Kochfläche vorne	EC <sub>electric cooking</sub>	196,7	Wh/kg
Kochfläche hinten	EC <sub>electric cooking</sub>	177,1	Wh/kg
Kochflächen gebrückt	EC <sub>electric cooking</sub>	204,7	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Energiedatenblatt CKFI

## 11.3 Energiedatenblatt CKI

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

Hersteller		BORA	
Modellkennung		CKI	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Induktionskochzone	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	Ø	23,0	cm
Kochzone hinten	Ø	16,5	cm
Kochzone vorne	EC <sub>electric cooking</sub>	162,3	Wh/kg
Kochzone hinten	EC <sub>electric cooking</sub>	168,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Energiedatenblatt CKI

## 11.4 Energiedatenblatt CKCH

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

Hersteller		BORA	
Modellkennung		CKCH	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Strahlungskochzonen	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	Ø	21,5	cm
Kochzone hinten	Ø	18,0	cm
Kochzone vorne	EC <sub>electric cooking</sub>	172,3	Wh/kg
Kochzone hinten	EC <sub>electric cooking</sub>	178,7	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Energiedatenblatt CKCH

## 11.5 Energiedatenblatt CKCB

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

Hersteller		BORA	
Modellkennung		CKCB	
Art der Kochmulde		Glaskeramik-Kochfeld	
	Symbol	Wert	Einheit
Heiztechnik	-	Strahlungskochzonen	-
Anzahl der Kochzonen	-	2	-
Kochzone vorne	∅	18,0	cm
Kochzone hinten	∅	18,0	cm
Kochzone vorne	EC <sub>electric cooking</sub>	174,8	Wh/kg
Kochzone hinten	EC <sub>electric cooking</sub>	176,0	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Energiedatenblatt CKCB

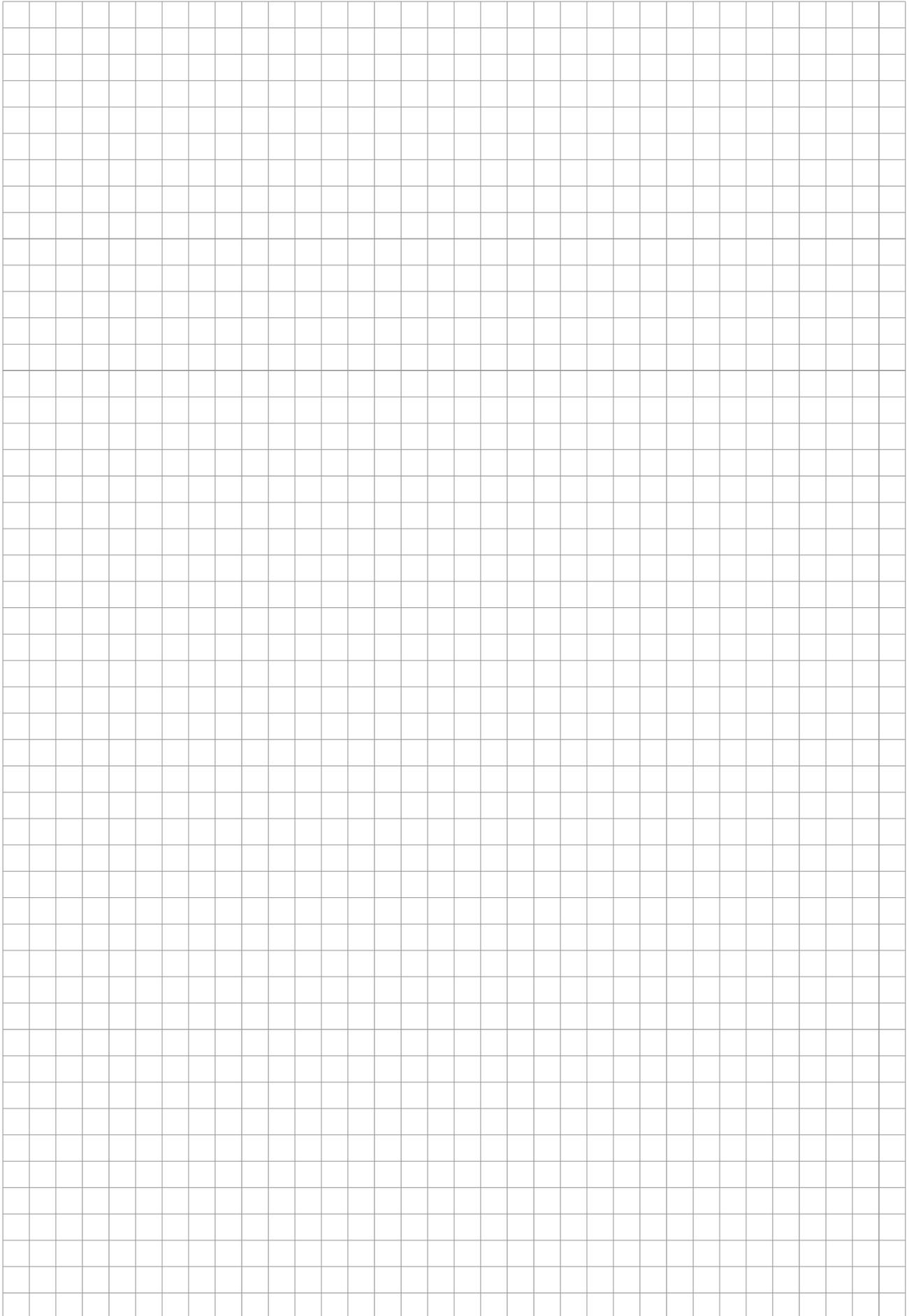
## 11.6 Energiedatenblatt CKG

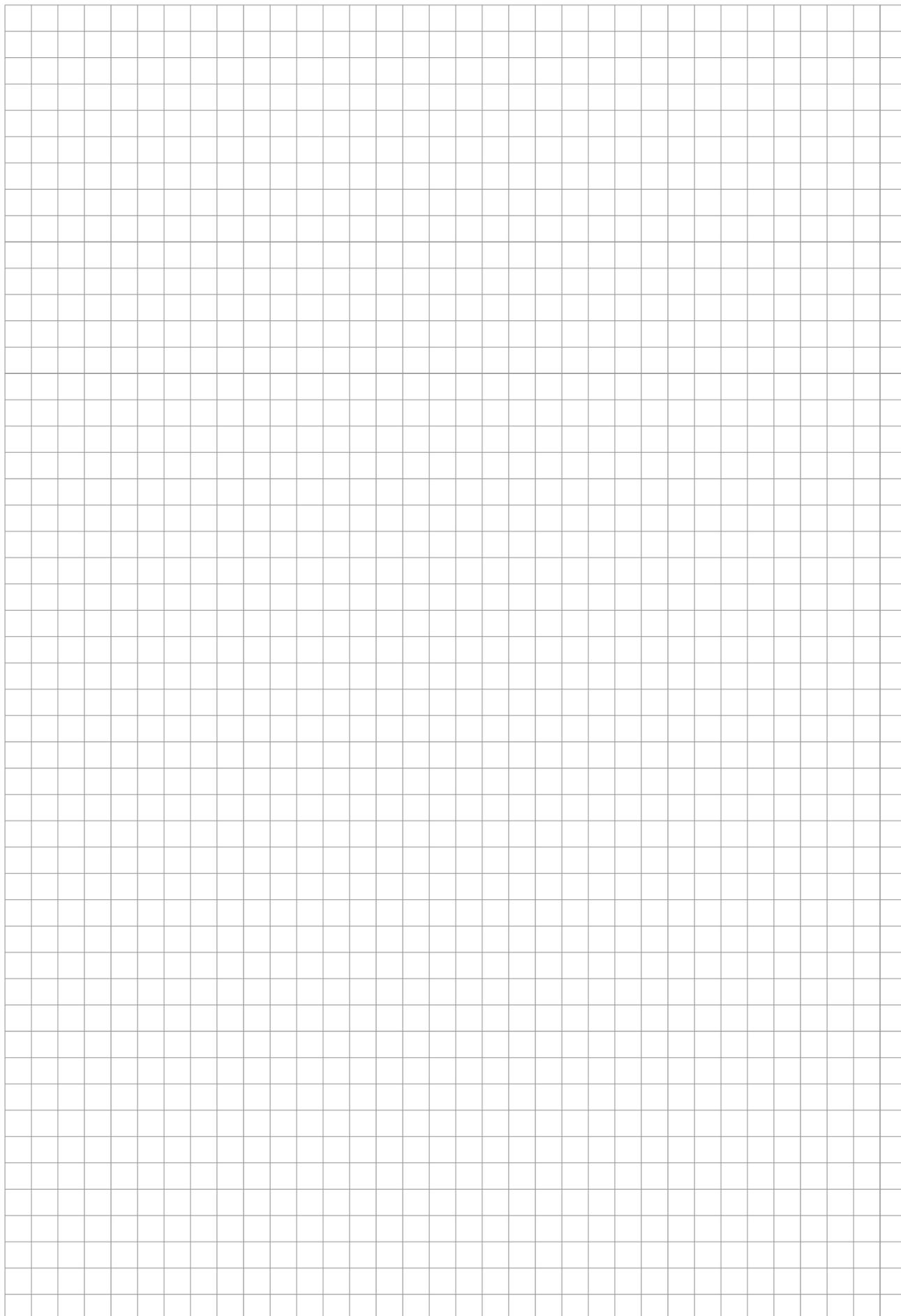
Produktinformationen gemäß delegierter Verordnung (EU) Nr. 65/2014, sowie Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

Hersteller		BORA	
Modellkennung		CKG	
	Symbol	Wert	Einheit
Anzahl der Gasbrenner	-	2	-
Energieeffizienz je Gasbrenner vorne	EE <sub>gas burner</sub>	63,3	-
Energieeffizienz je Gasbrenner hinten	EE <sub>gas burner</sub>	61,3	-
Energieeffizienz der Gaskochmulde	EE <sub>gas hob</sub>	62,3	-

Tab. 11.6 Energiedatenblatt CKG







Bedienungsanleitung:

Ⓞ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.

---

<b>D</b>	<b>A</b>	<b>INT</b>	<b>AU NZ</b>
<b>BORA Lüftungstechnik GmbH</b> Rosenheimer Str. 33 83064 Raubling Deutschland T +49 (0) 8035 / 9840-0 F +49 (0) 8035 / 9840-300 info@bora.com bora.com	<b>BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG</b> Innstraße 1 6342 Niederndorf Österreich T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 mail@bora.com bora.com	<b>BORA Holding GmbH</b> Innstraße 1 6342 Niederndorf Austria T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 mail@bora.com bora.com	<b>BORA APAC Pty Ltd</b> 100 Victoria Road Drummoyne NSW 2047 Australia T +61 2 9719 2350 F +61 2 8076 3514 info@boraapac.com.au bora-australia.com.au

---

