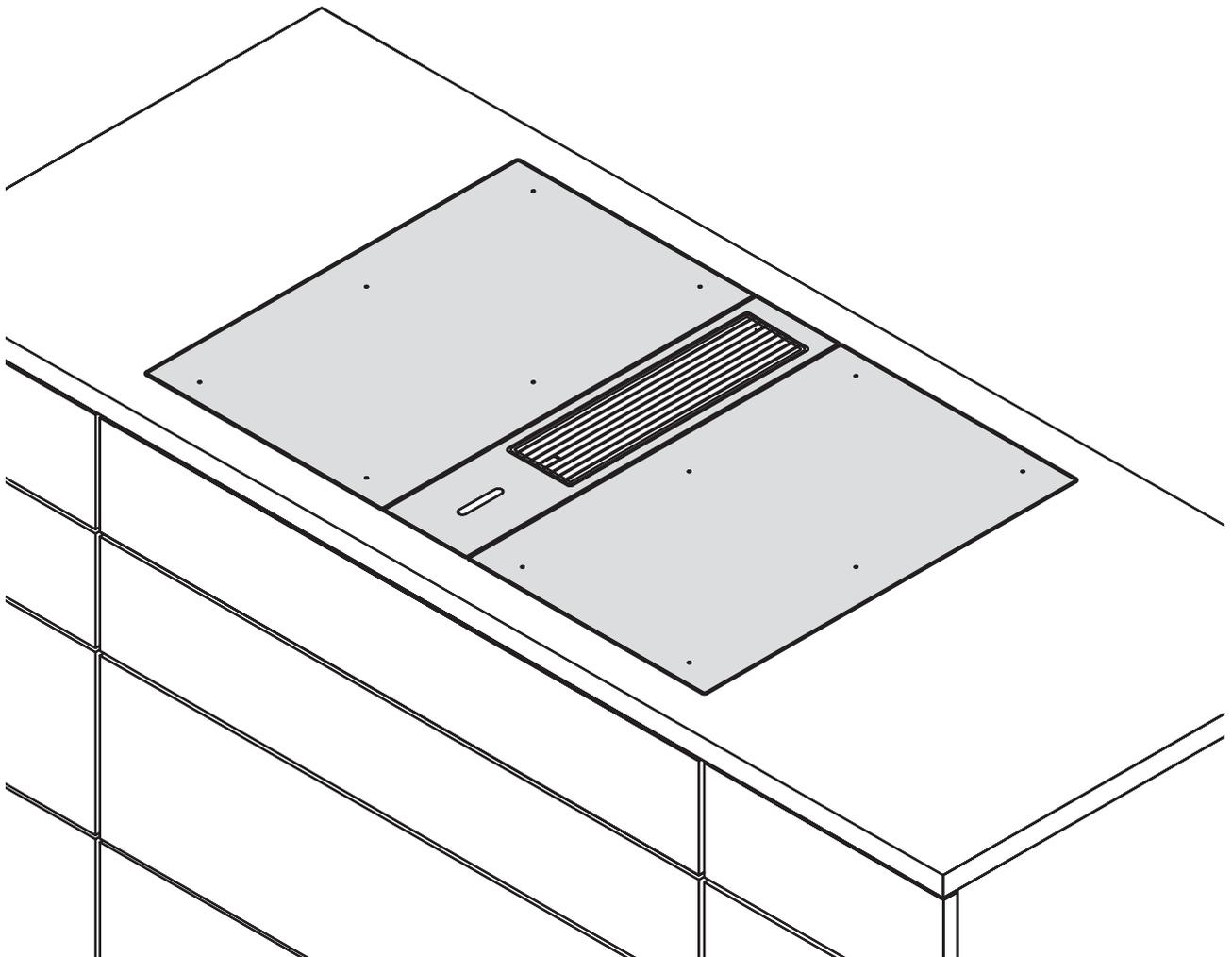


**DE** Bedienungsanleitung System BORA Classic 2.0

Kochfeldabzug und Kochfelder



C2XUMDE-001

Bedienungsanleitung:

Original

Übersetzung

Hersteller

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österreich

Kontakt

T +43 (0) 5373/62250-0  
mail@bora.com  
www.bora.com

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 oder Anpassungen der Systemsoftware 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.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>4</b>	5.3.6	Kindersicherung .....	26
1.1	Zielgruppe .....	4	5.3.7	Kurzzeitwecker (Eieruhr).....	26
1.2	Gültigkeit.....	4	5.4	Kochfeldabzug bedienen .....	27
1.3	Mitgeltende Unterlagen.....	4	5.4.1	Lüfter-Leistungsstufe einstellen .....	27
1.4	Datenschutz .....	4	5.4.2	Lüfter-Powerstufe .....	27
1.5	Darstellung von Informationen .....	4	5.4.3	Abzugsautomatik.....	27
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>6</b>	5.4.4	Lüfter ausschalten.....	27
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6	5.4.5	Nachlaufautomatik vorzeitig beenden .....	28
2.2	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder.....	7	5.5	Kochfelder bedienen .....	28
2.3	Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug...	9	5.5.1	Kochzonen Auswahl .....	28
2.4	Sicherheitshinweise Ersatzteile .....	10	5.5.2	Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen .....	28
2.5	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	10	5.5.3	Kochzone ausschalten.....	29
<b>3</b>	<b>Energieverbrauchskennzeichnung</b>	<b>11</b>	5.5.4	Ankochautomatik .....	29
<b>4</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>12</b>	5.5.5	Powerstufe .....	29
4.1	System BORA Classic 2.0.....	12	5.5.6	Zwei-Kreis-Zuschaltung bei den Kochfeldern CKCH und CKCB .....	29
4.1.1	Bedienfeld und Bedienprinzip .....	12	5.5.7	Brückenfunktion .....	30
4.1.2	Symbolik.....	13	5.5.8	Warmhaltestufe einstellen.....	30
4.1.3	7-Segment-Anzeige .....	13	5.5.9	Kochzonen-Timer.....	31
4.1.4	Farb-Konzept .....	14	5.5.10	Pausefunktion.....	31
4.1.5	Leuchtkraft-Konzept .....	14	5.6	Menü .....	32
4.1.6	Sound-Konzept .....	14	5.6.1	Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne .....	33
4.1.7	System-Funktionen.....	14	5.6.2	Menüpunkt 2: Kindersicherung .....	33
4.2	Kochfeldabzug.....	15	5.6.3	Menüpunkt 3: Automatische Abzugssteuerung...	34
4.2.1	Typenbeschreibung .....	15	5.6.4	Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre (Abwisch-Funktion).....	34
4.2.2	Installationsvarianten .....	15	5.6.5	Menüpunkt 5: Dauer der Nachlaufautomatik .....	34
4.2.3	Merkmale und Funktionsübersicht.....	15	5.6.6	Menüpunkt 6: Abfrage der Software-Version .....	35
4.2.4	Aufbau.....	15	5.6.7	Menüpunkt 7: Abfrage der Hardware-Version...	35
4.2.5	Funktionen des Kochfeldabzugs.....	16	5.6.8	Menüpunkt 8: Update der System-Software .....	35
4.2.6	USB-Schnittstelle .....	16	5.6.9	Menüpunkt 9: Daten-Export .....	36
4.2.7	Schnittstelle für externe Geräte .....	16	5.6.10	Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters an- zeigen (nur bei Umluftbetrieb).....	37
4.3	Kochfelder .....	16	5.6.11	Menüpunkt B: Filtertyp anzeigen, Filtertyp wechseln und Filterstandzeit zurücksetzen (nur bei Umluftbetrieb).....	37
4.3.1	Typenbeschreibung .....	17	<b>6</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>38</b>
4.3.2	Merkmale und Funktionsübersicht.....	17	6.1	Reinigungsmittel.....	38
4.3.3	Aufbau.....	17	6.2	Geräte pflegen.....	38
4.3.4	Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder (CKFI, CKI, CKIW) .....	20	6.3	Kochfeldabzug reinigen .....	38
4.3.5	Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder (CKCH, CKCB) .....	21	6.3.1	Ausbau der Komponenten.....	38
4.3.6	Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill CKT .....	22	6.3.2	Reinigung der Komponenten .....	39
4.3.7	Funktionen der Kochfelder .....	22	6.3.3	Einbau der Komponenten .....	39
4.4	Sicherheitseinrichtungen.....	23	6.3.4	Umluftfilter austauschen .....	39
4.4.1	Bediensperre .....	23	6.4	Kochfelder reinigen .....	40
4.4.2	Reinigungssperre (Abwisch-Funktion).....	23	6.4.1	Glaskeramik reinigen.....	40
4.4.3	Sicherheitsabschaltung .....	23	6.4.2	Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen .....	40
4.4.4	Restwärmanzeige .....	24	<b>7</b>	<b>Störungsbehebung</b>	<b>42</b>
4.4.5	Überhitzungsschutz.....	24	<b>8</b>	<b>Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör</b>	<b>44</b>
4.4.6	Kindersicherung .....	24	8.1	Herstellergarantie von BORA.....	44
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>25</b>	8.1.1	Garantieverlängerung .....	44
5.1	Allgemeine und spezifische Bedienungshin- weise .....	25	8.2	Service .....	44
5.1.1	Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan- Edelstahlgrill CKT .....	25	8.3	Ersatzteile.....	44
5.2	Touch-Bedienung.....	25	8.4	Zubehör .....	45
5.3	System bedienen.....	25	<b>9</b>	<b>Notizen</b>	<b>46</b>
5.3.1	Bedienprinzip.....	25	<b>10</b>	<b>Typenschilder</b>	<b>47</b>
5.3.2	Einschalten .....	26			
5.3.3	Ausschalten.....	26			
5.3.4	Bediensperre .....	26			
5.3.5	Reinigungssperre (Abwisch-Funktion) .....	26			

# 1 Allgemeines

## 1.1 Zielgruppe

Diese Bedienungsanleitung wendet sich an folgende Zielgruppen:

Zielgruppe	Anforderungen
Bediener	Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind zu beaufsichtigen. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der Bedienungsanleitung müssen beachtet werden.

Tab. 1.1 Zielgruppen

**INFO** 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 dieser Unterlagen und durch unsachgemäße Montage verursacht werden!

Die Strom- und Gasanschlüsse müssen zwingend von einem anerkannten Fachpersonal ausgeführt werden.

Die Montage darf nur unter Beachtung der geltenden Normen, Vorschriften und Gesetze erfolgen. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der Betriebs- und Montageanleitung müssen beachtet werden.

## 1.2 Gültigkeit

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

## 1.3 Mitgeltende Unterlagen

Mit dieser Anleitung sind weitere Unterlagen gültig und müssen beachtet werden.

Beachten Sie unbedingt alle Unterlagen, die Bestandteil des Lieferumfangs sind.

---

**INFO** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Unterlagen entstehen, übernimmt BORA keine Haftung!

---

### 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

2012/19/EU WEEE-Richtlinie

Kochfeldabzüge entsprechen zusätzlich der folgenden EU/EG-Richtlinie:

2010/30/EU Energieverbrauchskennzeichnungs-Richtlinie

### Verordnungen

Gas-Geräte entsprechen den folgenden EU-Verordnungen: (EU) 2016/426 Gas-Geräte-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.

Die Daten können ausschließlich manuell über Ihren Kochfeldabzug ausgelesen werden und somit obliegt Ihnen diese Entscheidung.

Die gespeicherten Daten ermöglichen dann eine rasche Fehlersuche und -behebung im Servicefall.

## 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.

**Handlungsanweisungen** werden durch einen Pfeil gekennzeichnet.

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

**Aufzählungen** werden durch ein viereckiges Aufzählungszeichen am Zeilenanfang gekennzeichnet.

- Aufzählung 1
- Aufzählung 2

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

### Sicherheits- und Warnhinweise

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

**WARNZEICHEN UND SIGNALWORT!**  
**Art und Quelle der Gefahr**  
**Folgen bei Nichtbeachtung**  
**► Maßnahmen zur Gefahrenabwehr**

Dabei gilt:

- Das Warnzeichen macht auf die Gefahr aufmerksam.
- Das Signalwort gibt die Schwere der Gefahr an.

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

Tab. 1.2 Bedeutung der Warnzeichen und Signalworte

## 2 Sicherheit

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Die Bedienungs- und die Montageanleitung enthalten wichtige Hinweise für die Montage und die Bedienung. Dadurch schützen Sie sich vor Verletzungen und verhindern Schäden am Gerät. Auf der Rückseite finden Sie die Kontaktdaten für weitere Informationen, Anwendungs- und Gebrauchsfragen.
- Der Begriff Gerät wird sowohl für Kochfelder, Kochfeldabzüge als auch für Kochfelder mit Kochfeldabzug verwendet.
  - ▶ Lesen Sie die Bedienungs- und die Montageanleitung vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
  - ▶ Bewahren Sie die Bedienungs- und die Montageanleitung immer griffbereit auf, damit diese bei Bedarf zur Verfügung steht.
  - ▶ Geben Sie die Bedienungs- und die Montageanleitung an den Nachbesitzer weiter, wenn Sie das Gerät verkaufen.
  - ▶ Führen Sie alle Arbeiten sehr aufmerksam und gewissenhaft durch.
  - ▶ Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden.
  - ▶ Schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
  - ▶ Schließen Sie die Geräte erst nach der Montage des Kanalsystems bzw. dem Einsetzen des Umluftfilters an das Stromnetz an.
  - ▶ Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Anschlusskabel.
  - ▶ Verwenden Sie das Gerät erst nach vollständig abgeschlossener Montage, erst dann kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass heiße Kochstellen nicht berührt werden.
  - ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf dem Bedienfeld oder der Einströmdüse des Kochfeldabzugs ab.
  - ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.
  - ▶ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

#### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr durch herabfallende Gerätekomponenten!

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

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

#### Eigenmächtige Veränderungen

Durch eigenmächtige Veränderungen können Gefahren vom Gerät ausgehen.

- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

#### Umluftbetrieb

**INFO** Bei jedem Kochvorgang wird durch das Kochen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben.

**INFO** 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 Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.
- ▶ Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

#### Bei Kindern und Personen mit speziellen Fähigkeiten im Haushalt

- ▶ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder die Geräte nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.
- ▶ 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.
- ▶ Halten Sie Kinder und andere Personen von heißen Kochstellen fern.

### Reinigung und Pflege

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Verschmutzungen können zu Beschädigungen, Funktionseinschränkungen oder zu einer Geruchsbelästigung führen. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

- Reinigungs- und Pflegearbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann an spannungsführenden Teilen einen Kurzschluss auslösen und zur Sachbeschädigung führen (s. Kap. Reinigung und Pflege).
- ▶ 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!
- ▶ Reinigen Sie Kochfelder möglichst nach jedem Kochvorgang.
- ▶ Reinigen Sie Glaskeramik-Kochfelder nur im abgekühlten Zustand (s. Kap. Reinigung und Pflege).
- ▶ Nutzen Sie für die Reinigung des BORA Classic Tepan-Edelstahlgrills CKT die Reinigungsfunktion.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nicht scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Vermeiden Sie eine Verschmutzung des Unterschrankes durch die Belüftungsöffnungen.

## 2.2 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfelder

- ▶ Vermeiden Sie Überkochen.
- ▶ Achten Sie auf die Restwärmeanzeige.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
- ▶ Heben Sie das Kochgeschirr immer an (nicht ziehen!), um Kratzer und Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf die Einströmdüse oder die Bedieneinheit des Kochfeldabzugs.



### 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 aus.
- ▶ Ersticken Sie das Feuer, z.B. mit einem Deckel.



### GEFAHR!

#### Explosionsgefahr durch entzündbare Flüssigkeiten!

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

- ▶ Lagern Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten in der Nähe eines Kochfeldes.



### GEFAHR!

#### Stromschlaggefahr!

Durch Sprünge, Risse oder Brüche in der Glaskeramik kann die darunterliegende Elektronik freigelegt oder beschädigt werden. Das kann zu einem Stromschlag führen.

- ▶ Schalten Sie das Kochfeld bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik sofort aus.
- ▶ Trennen Sie das Gerät anhand von LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten oder Schütze sicher vom Netz.



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr durch heißes Kochfeld!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile werden bei Betrieb heiß. Nach Abschalten der Kochzone muss diese erst unter 60 °C abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Berühren Sie das heiße Kochfeld nicht.
- ▶ Halten Sie Kinder vom heißen Kochfeld fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



**WARNUNG!**  
**Während oder nach einem Stromausfall können Kochfelder noch heiß sein!**

Bei einem Stromausfall kann ein zuvor in Betrieb gewesenes Kochfeld noch heiß sein, obwohl keine Restwärme angezeigt wird.

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



**WARNUNG!**  
**Brandgefahr durch Gegenstände auf der Kochfläche!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile sind bei eingeschalteter Kochzone und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände, die sich auf dem Kochfeld befinden, können sich erhitzen und entzünden.

- ▶ Lassen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld liegen.



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr durch heiße Gegenstände!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile sind während des Betriebs und in der Abkühlungsphase heiß. Gegenstände, die sich auf dem Kochfeld befinden, erhitzen sich sehr schnell und können zu schweren Verbrennungen führen. Dies gilt besonders für Gegenstände aus Metall (z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Kochfeldabzugsabdeckungen).

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



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr durch heißes Kochgeschirr!**

Über die Arbeitsfläche überstehende Griffe verleiten Kinder zum Anfassen.

- ▶ Drehen Sie keine Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche heraus.
- ▶ Verhindern Sie, dass Kinder heiße Töpfe und Pfannen herunterziehen können.
- ▶ Verwenden Sie geeignete Kochfeldschutzgitter.
- ▶ Verwenden Sie keine ungeeigneten Kochfeldschutzgitter (Unfallgefahr).
- ▶ Kontaktieren Sie zur Auswahl eines geeigneten Kochfeldschutzgitters ihren Fachhändler oder das BORA Service Team.



**WARNUNG!**  
**Verbrennungsgefahr!**

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

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

**VORSICHT!**  
**Beschädigung durch harte und spitze Gegenstände!**

Harte und spitze Gegenstände können die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen.

- ▶ Benutzen Sie die Kochfeldoberfläche nicht als Arbeitsplatte.
- ▶ Benutzen Sie keine harten und spitzen Gegenstände, wenn Sie auf dem Kochfeld arbeiten.

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

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

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

**VORSICHT!****Austreten von heißen Flüssigkeiten!**

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

- ▶ Ein Kochvorgang ist zu überwachen.
- ▶ Ein kurzzeitiger Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

**VORSICHT!****Beschädigung durch Gegenstände auf dem Kochfeld!**

Gegenstände wie z.B. Kochgeschirrabdeckungen, die sich auf dem Kochfeld befinden, können Beschädigungen der Glaskeramik hervorrufen.

- ▶ Legen Sie keine Gegenstände auf das heiße Kochfeld.

**2.2.1 Spezielle Sicherheitshinweise für Induktionskochfelder**

- ▶ Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

**Auswirkung auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und metallische Implantate****INFO**

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

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

**2.3 Sicherheitshinweise Bedienung Kochfeldabzug**

- ▶ Betreiben Sie den Kochfeldabzug nur mit BORA Kochfeldern. Dies gilt insbesondere für den Betrieb mit BORA Gas-Kochfeldern.
- ▶ Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr im Bereich des Bedienfeldes ab, um die darunterliegende Elektronik nicht zu beschädigen.

**GEFAHR!****Lebensgefahr durch Rauchvergiftung!**

Bei Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte entstehen Verbrennungsgase.

Wird der Kochfeldabzug gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte betrieben, können giftige Verbrennungsgase (Kohlenmonoxid) aus dem Kamin oder Abzugskanal in den Wohnraum gezogen werden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass immer ausreichend Zuluft vorhanden ist.

**GEFAHR!****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.

**GEFAHR!****Brandgefahr durch Fettablagerungen!**

Bei unregelmäßiger Reinigung des Edelstahl-Fettfilters kann ein erhöhter Fettgehalt in diesem entstehen. Dadurch steigt die Brandgefahr.

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

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr durch bewegtes Lüfterrad!**

Wenn sich das Lüfterrad dreht, besteht Verletzungsgefahr.

- ▶ Installieren Sie das Gerät ausschließlich im spannungsfreien Zustand.
- ▶ Verbinden Sie vor der Inbetriebnahme den Lüfter beidseitig mit dem Kanalsystem.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass vor erstmaliger Inbetriebnahme der Einlassstutzen verriegelt ist.



**VORSICHT!**  
**Berühbare Teile können heiß werden!**

Der Kochfeldabzug und seine berührbaren Teile sind bei eingeschalteter Kochzone und in der Abkühlungsphase heiß.

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

**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 Edelstahl fettfilter.

## 2.4 Sicherheitshinweise Ersatzteile



**WARNUNG!**  
**Verletzungsgefahr und Sachbeschädigung!**

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.

**INFO** Eine beschädigte Netzanschlussleitung muss durch eine passende Netzanschlussleitung ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.

## 2.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät darf nicht in Höhen über 2000 m (Meter über dem Meeresspiegel) in Betrieb genommen werden.

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

- den Gebrauch im Außenbereich
- den Einbau in Fahrzeugen
- das Beheizen des Raumes
- den Betrieb in nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen)
- den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Fernbedienung)

Eine andere Verwendung als in dieser Betriebs- und Montageanleitung beschrieben oder eine Verwendung, die über die hier beschriebene hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß. BORA haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung.

**Jede missbräuchliche Verwendung ist untersagt!**

**INFO** Die BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd und die BORA Lüftungstechnik GmbH haften nicht für Schäden, die aus Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen.

### 3 Energieverbrauchskennzeichnung

Produktbezeichnung		BORA Classic Kochfeldabzug CKA2	
Betriebsmodus	Abluft		
Energieverbrauch	Wert	Norm EN	
Energieverbrauch pro Jahr ( $AEC_{hood}$ )	30,7 kWh/a	61591	
Energieeffizienz-Klasse	A+	61591	
Fördervolumen			
Fluiddynamische Effizienz ( $FDE_{hood}$ )	33,7 %	61591	
Fluiddynamische Effizienz-Klasse	A	61591	
Luftstrom Stufe 1 minimal	225,2 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrom Stufe 5 maximal	520,9 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrom Powerstufe ( $Q_{WP}$ )	565,5 m <sup>3</sup> /h	61591	
Beleuchtung			
Beleuchtungseffizienz ( $LE_{hood}$ )	* lx/Watt	*	
Beleuchtungseffizienz-Klasse	*	*	
Fettabscheidung			
Stufe 5 maximal ( $GFE_{hood}$ )	96,5 %	61591	
Klasse maximal Stufe	A	61591	
Schalleistungspegel			
Stufe 1 minimal	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Stufe 5 maximal	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Powerstufe	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Schalldruckpegel (zusätzliche Angabe)			
Stufe 1 minimal	28,9 dB(A)	**	
Stufe 5 maximal	49,4 dB(A)	**	
Powerstufe	51,1 dB(A)	**	
Angaben nach 66/2014			
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand ( $P_o$ )	0,3 W	61591	
Zeitverlängerungsfaktor	0,8	61591	
Energieeffizienz-Index ( $EEl_{hood}$ )	42	61591	
Luftvolumenstrom Bestpunkt ( $Q_{BEP}$ )	265,6 m <sup>3</sup> /h	61591	
Luftstrom Powerstufe ( $Q_{Max}$ )	578,6 m <sup>3</sup> /h	61591	
Druck Bestpunkt ( $P_{BEP}$ )	480 Pa	61591	
Eingangsleistung Bestpunkt ( $W_{BEP}$ )	105,0 W	61591	

Tab. 3.1 Angaben Energieverbrauchskennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 65/2014 bzw. 66/2014

\* Diese Position ist für dieses Produkt nicht zutreffend.

\*\* Der Schalldruckpegel wurde in 1 m Abstand (abstandsabhängige Pegelabnahme) auf Grundlage des Schalleistungspegels nach EN 60704-2-13 ermittelt.

## 4 Gerätebeschreibung

Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

### 4.1 System BORA Classic 2.0

#### 4.1.1 Bedienfeld und Bedienprinzip

**INFO** Das System BORA Classic 2.0 wird über das Bedienfeld des Kochfeldabzugs CKA2 bedient.

**INFO** Pro Kochfeldabzug können 1 oder 2 Kochfelder angesteuert und bedient werden.

**INFO** Das Bedienprinzip und die Funktionen werden im Kapitel 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).

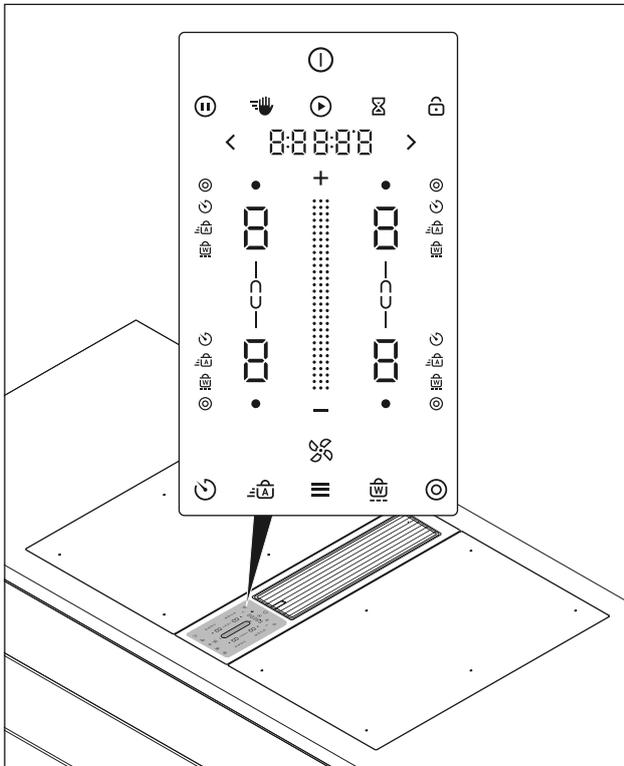


Abb. 4.1 Zentrales Touch-/Slider-Bedienfeld

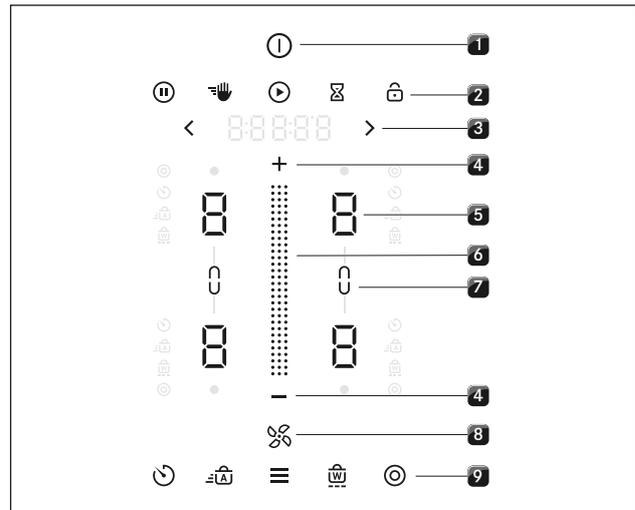


Abb. 4.2 Touch-Bereiche

- [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

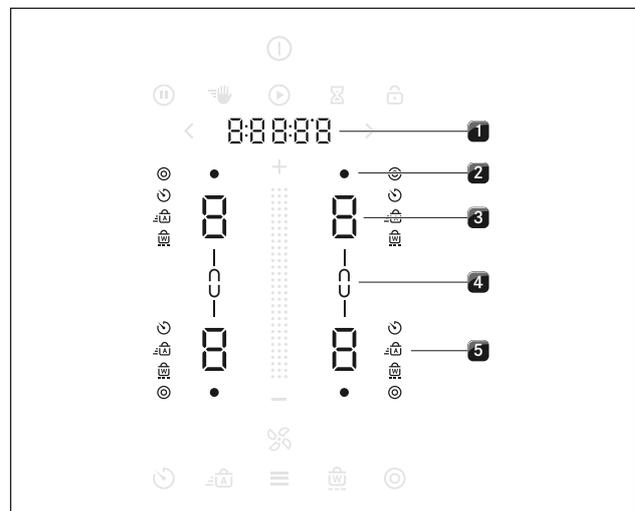


Abb. 4.3 Anzeige-Bereiche

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

### 4.1.2 Symbolik

Allgemeine Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedeutung
	Power-Button	Ein-/Ausschalten
	Pause-Button	Pause-Funktion aktivieren/deaktivieren
	Reinigungs-Button	Reinigungssperre aktivieren/deaktivieren
	Start-Button	Timer starten
	Eieruhr-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
Kochzonen-Symbole	Bezeichnung	Funktion/Bedeutung
	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. 4.1 Bedeutung der angezeigten Symbole (Icons)

### 4.1.3 7-Segment-Anzeige

Multifunktionsanzeige	Bedeutung
<b>Lüfter-Anzeige</b>	
<i>1-5</i>	Leistungsstufen
<i>P</i>	Powerstufe
<i>A</i>	Abzugsautomatik
<b>Multifunktions-anzeige</b>	
z.B. <i>190°</i>	Temperaturanzeige (nur bei CKT)
<i>00:00:00</i>	Zeitangabe
z.B. <i>E 123</i>	Fehlercode
Kochzonenanzeige	Bedeutung
<b>Kochzonen-anzeige</b>	
<i>1-9</i>	Leistungsstufen
<i>P</i>	Powerstufe
<i>-</i>	Warmhaltestufe 1
<i>=</i>	Warmhaltestufe 2
<i>≡</i>	Warmhaltestufe 3
<i>0</i>	Inaktiv
<i>H</i>	Restwärmanzeige (Kochzone ist ausgeschaltet aber noch heiß)
<i>C</i>	Reinigung (nur beim Tepan-Edelstahlgrill CKT)
<i>E</i>	Fehler
<b>Animationen</b>	
<i>u u u</i>	Topferkennung (nur bei Induktionskochfeldern)
<i>o o o</i>	Reinigung (nur beim Tepan-Edelstahlgrill CKT)

Tab. 4.2 Bedeutung der 7-Segment-Anzeige

#### 4.1.4 Farb-Konzept

**INFO** 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. 4.3 Farbige Anzeigen

#### 4.1.5 Leuchtkraft-Konzept

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

**INFO** 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. 4.4 Leuchtkraft-Konzept

Beispiel:

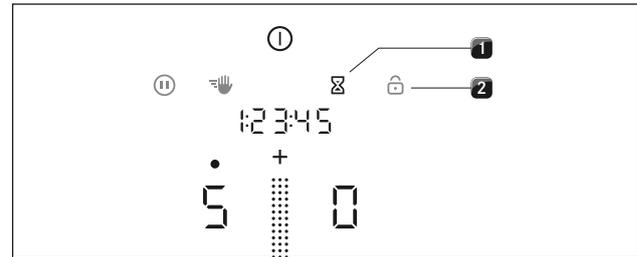


Abb. 4.4 Leuchtkraft-Konzept des Bedienfelds

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

#### 4.1.6 Sound-Konzept

**INFO** Die Lautstärke der Signaltöne kann im Menü eingestellt werden (10% bis 100%).

**INFO** Sicherheitsrelevante Signaltöne 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. 4.5 Sound-Konzept

#### 4.1.7 System-Funktionen

##### Kurzzeitwecker (Eieruhr)

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

## 4.2 Kochfeldabzug

**INFO** Der Kochfeldabzug CKA2 ist die zentrale Komponente und enthält die komplette Bedienelektronik für das Gesamtsystem BORA Classic 2.0. Der Betrieb des Systems, oder der von Einzelkomponenten, ist ohne Kochfeldabzug nicht möglich.

### 4.2.1 Typenbeschreibung

Typ	Langbezeichnung
CKA2	<b>BORA Classic Kochfeldabzug</b> flexibles System mit separater Steuerungseinheit, kombinierbar mit den Classic Kochfeldern und weiteren BORA Universal-Komponenten

Tab. 4.6 Typenbeschreibung

### 4.2.2 Installationsvarianten

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



#### Abluftbetrieb

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
- einen Schacht, der zur Entlüftung von Aufstellräumen 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.

**INFO** 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).



#### Umluftbetrieb

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

Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, muss ein Geruchsfilter verwendet werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss dieser in den empfohlenen Intervallen getauscht werden (s. Kap. Reinigung und Pflege).

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

**INFO** 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 unter Menüpunkt A abgelesen werden (s. Kap. Bedienung).

### 4.2.3 Merkmale und Funktionsübersicht

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

Tab. 4.7 Merkmale und Funktionsübersicht

### 4.2.4 Aufbau

#### Kochfeldabzug CKA2

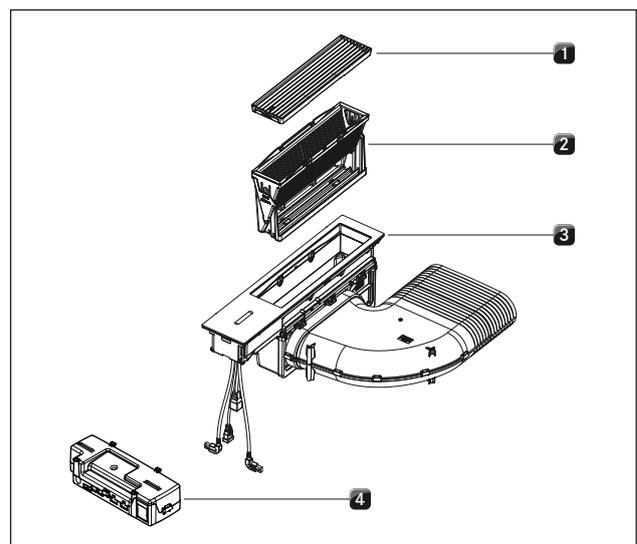


Abb. 4.5 BORA Classic Kochfeldabzug CKA2

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

## 4.2.5 Funktionen des Kochfeldabzugs

### Leistungsregelung

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt über das Bedienfeld durch Berührungs- bzw. Bewegungsimpulse auf dem Touch-Slider. Alternativ können die Leistungsstufen auch über die Touch-Flächen **+** und **-** ober- und unterhalb des Touch-Sliders eingestellt werden.

### Powerstufe Abzug

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 5 geregelt.

### Automatische Abzugssteuerung

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. 4.8 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.

### 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 (0 bis 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.

**INFO** Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

### Serviceanzeige Umluftfilter

Die Filterserviceanzeige des Kochfeldabzuges wird automatisch aktiv, wenn die Standzeit der Aktivkohlefilter erreicht ist (nur bei Umluft).

- Leuchtet nach dem Einschalten des Kochfeldabzugs das Lüftersymbol  gelb und zeigt die Multifunktionsanzeige *! F I L T E* 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 *E F I L T E* in der Multifunktionsanzeige angezeigt, so ist die Standzeit des Filters erreicht und der Filter muß getauscht werden (siehe auch Kap. Reinigung und Pflege).

**INFO** 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 sämtliche Garantie- und Gewährleistungsansprüche für dieses Gerät.

**INFO** Unabhängig von der Filterserviceanzeige benötigen die Fettfilterkomponenten eine regelmäßige Reinigung (s. Kap. Reinigung und Pflege).

## 4.2.6 USB-Schnittstelle

**INFO** 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.

## 4.2.7 Schnittstelle für externe Geräte

Die interne Schnittstelle kann für erweiterte Steuerungsmöglichkeiten verwendet werden. Sie besitzt einen Home-In und einen Home-Out Kontakt (s. Kap. Montage).

- 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.

## 4.3 Kochfelder

**INFO** Die Kochfelder CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB und CKT sind die variablen Komponenten für das System BORA Classic 2.0 und können nur in Verbindung mit dem Kochfeldabzug CKA2 betrieben werden.

**INFO** Welche Geräte konkret in Ihrem System verbaut sind, ist auf der vorletzten Seite der Bedienungsanleitung ersichtlich (s. Kap. Typenschilder).

### 4.3.1 Typenbeschreibung

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

Tab. 4.9 Typenbeschreibung

### 4.3.2 Merkmale und Funktionsübersicht

Die BORA Classic 2.0 Kochfelder haben folgende Merkmale und Funktionen:

Merkmale	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT
Elektronische Leistungsregelung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Powerstufe	✓	✓	✓	✓*	✓	✓
Eieruhr-Funktion (Kurzzeitwecker)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Kochfunktionen</b>						
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	
Topferkennung	✓	✓	✓			
Warmhalten	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brücken-Funktion	✓				✓	✓
Timer-Funktion	✓	✓	✓	✓	✓	
Pause-Funktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2-Kreis-Zuschaltung (hintere Kochzone)				✓	✓	
Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigungs-Funktion						✓
<b>Sicherheitseinrichtungen</b>						
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Restwärmanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sicherheitsabschaltung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Überhitzungsschutz	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Funktionsübersicht

\* betrifft nur die vordere Kochzone

### 4.3.3 Aufbau

#### Kochfeld CKFI

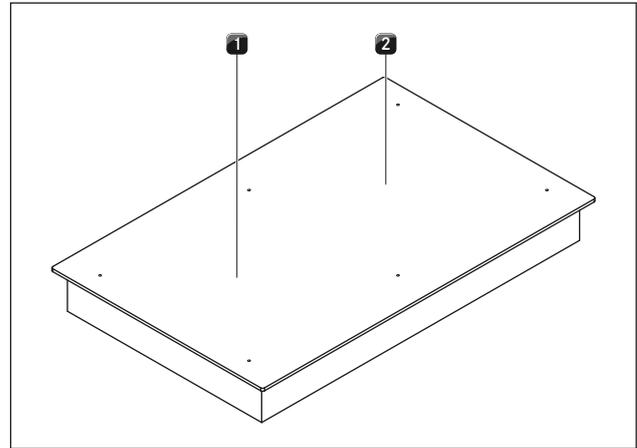


Abb. 4.6 BORA Classic Kochfeld CKFI

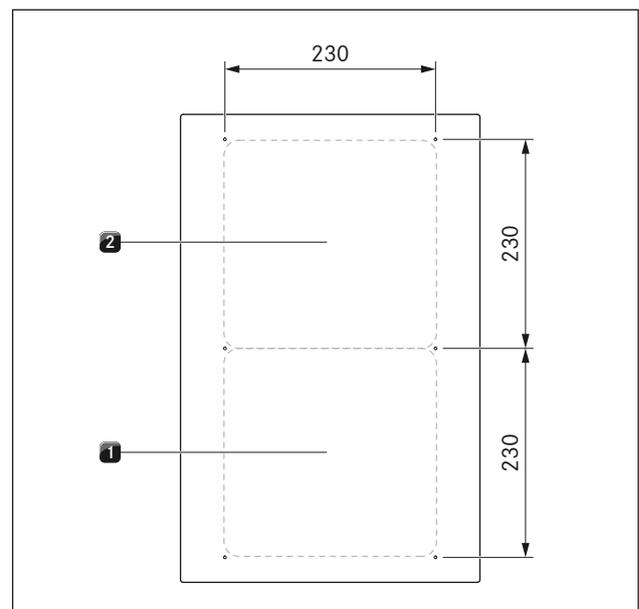


Abb. 4.7 Größe der Kochzonen

- [1] Flächeninduktions-Kochzone vorne (Zone 1)  
2100 W (Powerstufe 3700 W)
- [2] Flächeninduktions-Kochzone hinten (Zone 2)  
2100 W (Powerstufe 3700 W)

## Kochfeld CKI

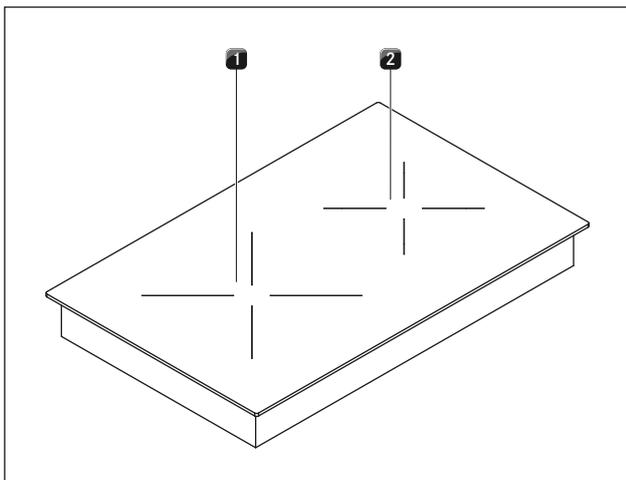


Abb. 4.8 BORA Classic Kochfeld CKI

## Kochfeld CKIW

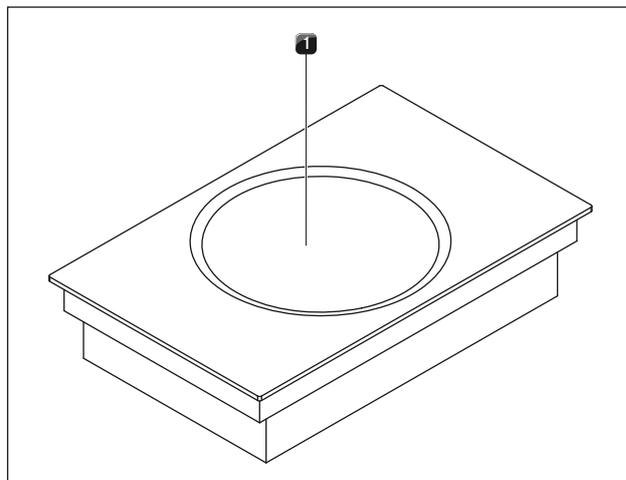


Abb. 4.10 BORA Classic Kochfeld CKIW

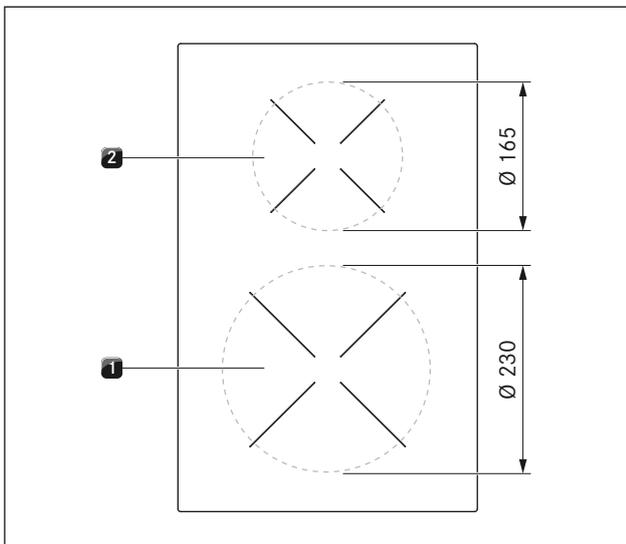


Abb. 4.9 Größe der Kochzonen

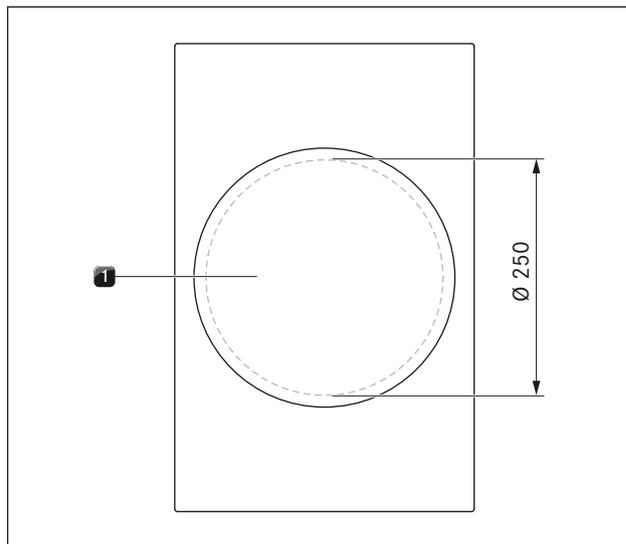


Abb. 4.11 Größe der Kochzone

- [1] Induktions-Kochzone vorne (Zone 1)  
2300 W (Powerstufe 3700 W)
- [2] Induktions-Kochzone hinten (Zone 2)  
1400 W (Powerstufe 2200 W)

- [1] Induktions-Wok-Kochzone  
2400 W (Powerstufe 3000 W)

## Kochfeld CKCH

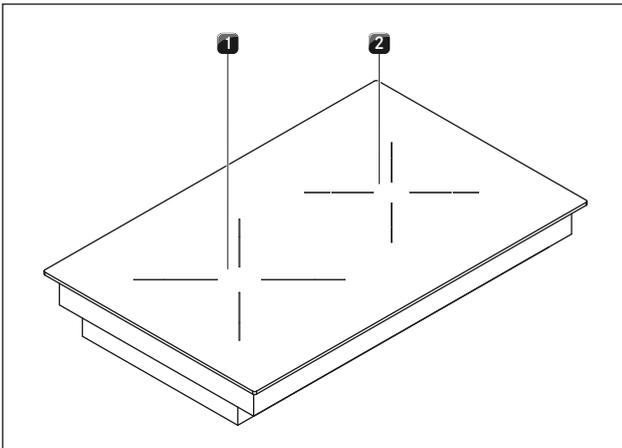


Abb. 4.12 BORA Classic Kochfeld CKCH

## Kochfeld CKCB

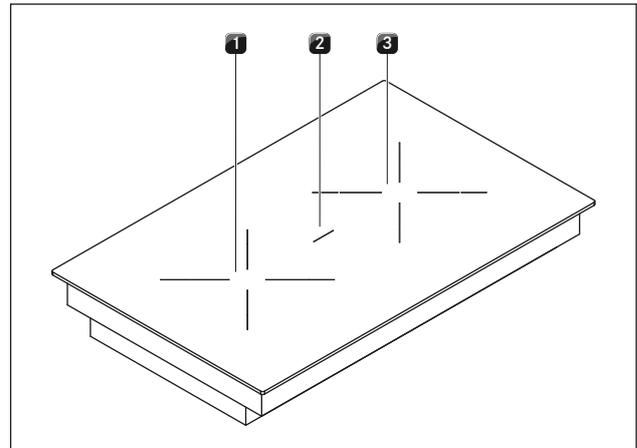


Abb. 4.14 BORA Classic Kochfeld CKCB

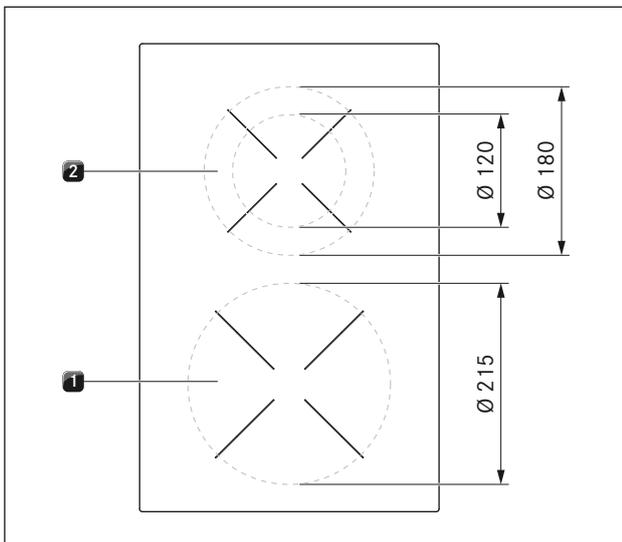


Abb. 4.13 Größe der Kochzonen

- [1] Hyper-Kochzone vorne (Zone 1)  
2100 W (Powerstufe 3000 W)
- [2] 2-Kreis-Kochzone hinten (Zone 2)  
600 W (2-Kreis-Zuschaltung/Powerstufe 1600 W)

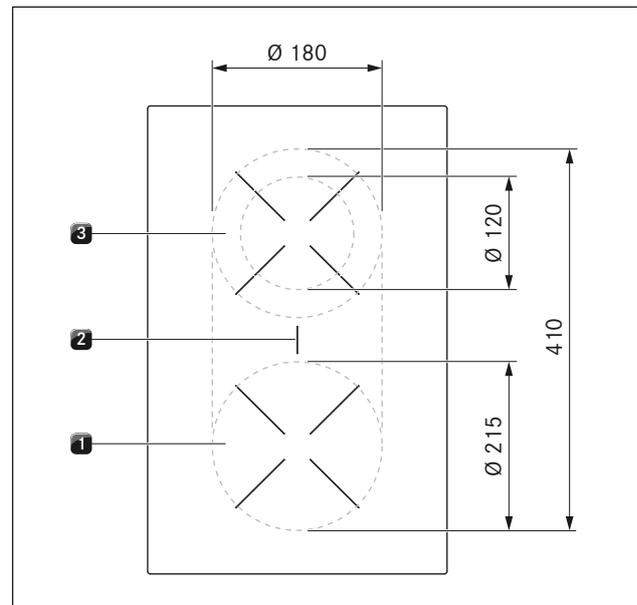


Abb. 4.15 Größe der Kochzonen

- [1] Kochzone vorne (Zone 1)  
1600 W
- [2] Bräter-Kochzone  
3700 W
- [3] 2-Kreis-Kochzone hinten (Zone 2)  
600 W (2-Kreis-Zuschaltung 1600 W)

## Kochfeld CKT

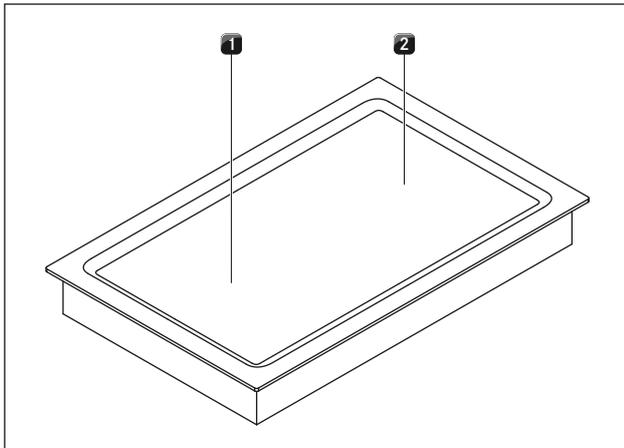


Abb. 4.16 BORA Classic Tepan-Edelstahlgrill CKT

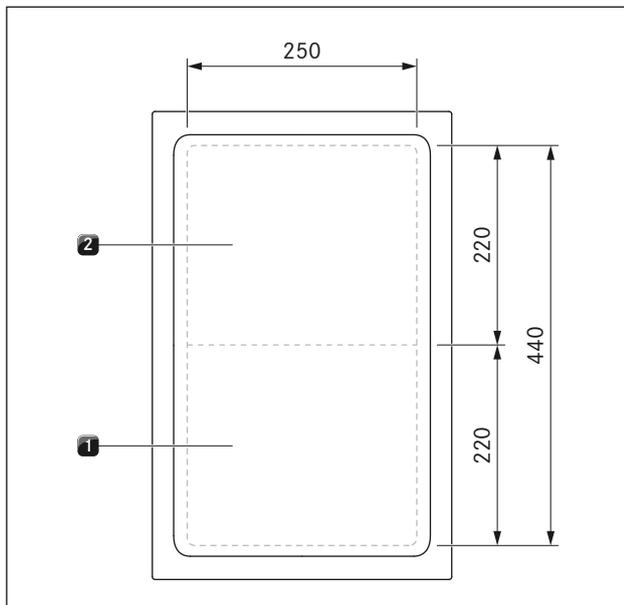


Abb. 4.17 Größe der Kochzonen

- [4] Grillzone vorne (Zone 1)  
1750 W
- [5] Grillzone hinten (Zone 2)  
1750 W

## 4.3.4 Funktionsprinzip Induktions-Kochfelder (CKFI, CKI, CKIW)

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

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

Tab. 4.11 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

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



Kochgeschirr mit diesem Zeichen ist für Induktions-Kochfelder geeignet. Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgeschirr muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus:

- Edelstahl mit magnetisierbarem Boden
- emailliertem Stahl
- Gusseisen

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

Tab. 4.12 Minstdurchmesser für Kochgeschirr

**INFO** Für das Induktions-Wok-Kochfeld CKIW ist die BORA Induktions-Wok-Pfanne HIW1 ideal geeignet und als Zubehör erhältlich.

- ▶ 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-Kochfeld CKIW). 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.

### 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.

### 4.3.5 Funktionsprinzip Hyper- und HiLight-Kochfelder (CKCH, CKCB)

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

Tab. 4.13 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 Kochfeld CKCH

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

- In der Bedienfeldanzeige 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

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



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.

#### 4.3.6 Funktionsprinzip Tepan-Edelstahlgrill CKT

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).

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

#### 4.3.7 Funktionen der Kochfelder

##### Leistungsregelung

Die Regelung der Leistungsstufen erfolgt über das Bedienfeld durch Berührungs- bzw. Bewegungsimpulse auf dem Touch-Slider. Alternativ können die Leistungsstufen auch über die Touch-Flächen **+** und **-** ober- und unterhalb des Touch-Sliders eingestellt werden.

##### Powerstufe Kochzonen

Bei Aktivierung der Powerstufe steht für eine vordefinierte Zeit die maximale Kochzonenleistung zur Verfügung. Die verfügbare Leistung wird auf die Kochzone gebündelt, d.h. die max. Leistung der anderen Kochzonen wird vorübergehend automatisch reduziert.

Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

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

#### 2-Kreis-Zuschaltung

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

#### 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, CKT	Kochfelder CKCH, CHCB
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. 4.15 Übersicht Ankochdauer

#### Variable Warmhaltefunktion

Mit den 3 Warmhaltestufen können fertig gegarte Speisen bei konstanter Temperatur und ohne Gefahr des Anbrennens warm gehalten werden.

- Die maximale Zeitdauer der Warmhaltefunktion ist auf 8 Stunden begrenzt.

Es gibt drei verschiedene Warmhaltestufen:

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

Tab. 4.16 Warmhaltestufen

**INFO** 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.

#### 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.

### Topferkennung bei Induktionskochfeldern

Die Kochzone erkennt 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  blinkend 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.

### Timer Kochzonen (Abschaltautomatik)

Bei in Betrieb befindlichen Kochzonen schaltet die Abschaltautomatik die gewählte Kochzone nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch ab.

Ist die ausgewählte Kochzone bei der Aktivierung des Timers nicht aktiv, wird nach Ablauf der Zeit nur ein Signalton ausgegeben.

Die Timer-Funktion kann auf bis zu 4 Kochzonen angewendet werden (Multi-Timer).

### 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 werden alle Kochvorgänge automatisch beendet.

### 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.

## 4.4 Sicherheitseinrichtungen

### 4.4.1 Bediensperre

Die Bediensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Bedienen des Kochfeldabzugs und der Kochfelder während des Betriebs.

- Ist die Bediensperre aktiv, leuchtet das Symbol .
- Die Funktionen sind gesperrt und die Anzeigen des Displays sind abgedunkelt (Ausnahme: Power-Button).

### 4.4.2 Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)

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 Abwischzeit kann im Menü eingestellt werden (5 – 30 Sekunden).

**INFO** 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 Nachtrocknen bei der Feuchtreinigung.

### 4.4.3 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. es wird der Nachlauf gestartet.

### Kochfelder

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

Leistungsstufen	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.	
	Kochfelder CKFI, CKI, CKIW und CKT	Kochfelder CKCH, CKCB
1	8:24	6:00
2	6:24	6:00
3	5:12	5:00
4	4:12	5:00
5	3:18	4:00
6	2:12	1:30
7	2:12	1:30
8	1:48	1:30
9	1:18	1:30
P	0:10	0:10 (nur bei CKCH)

Tab. 4.17 Sicherheitsabschaltung bei den Leistungsstufen

Warmhaltestufe	Sicherheitsabschaltung nach Std.:Min.
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (̄)	8:00

Tab. 4.18 Sicherheitsabschaltung bei den Warmhaltestufen

- Schalten Sie die Kochzone wieder an, wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen (s. Kap. Bedienung).

#### 4.4.4 Restwärmeanzeige *H*

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.

---

**INFO** Während oder nach einem Stromausfall können die Kochfelder noch heiß sein.  
Bei den Kochfeldern CKCH und CKCB wird nach einem Stromausfall keine Restwärme angezeigt, auch wenn sie zuvor in Betrieb gewesen sind und Kochstellen noch heiß sind.

---

#### 4.4.5 Überhitzungsschutz

---

**INFO** Bei Überhitzung eines Kochfelds wird dessen Leistung reduziert bzw. es wird komplett abgeschaltet.

---

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

---

Die Geräte sind 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 wieder eingeschaltet wird.
- ...heißes Kochgeschirr das Bedienfeld erhitzt.

Durch den Überhitzungsschutz wird eine der folgenden Maßnahmen eingeleitet:

- Die aktivierte Powerstufe wird zurückgeschaltet.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird reduziert.
- Die Kochzone wird komplett abgeschaltet.
- Das Kochfeld wird komplett abgeschaltet.
- Das System wird komplett abgeschaltet.

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

#### 4.4.6 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten der Geräte.

## 5 Bedienung

- Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

**INFO** Die Kochfelder des Systems BORA Classic 2.0 können nur in Verbindung mit dem Kochfeldabzug CKA2 betrieben werden.

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

### 5.1 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 (s. Kap. Gerätebeschreibung).

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).

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

#### 5.1.1 Spezielle Bedienungshinweise für den Tepan-Edelstahlgrill CKT

##### Erstinbetriebnahme:

- Erhitzen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Grillplatte für ca. 25 Minuten auf 220 °C (= Leistungsstufe 8 für beide Grillzonen).

**INFO** Während dieses Vorgangs können störende Gerüche entstehen.

##### Bedienungshinweise:

**INFO** Reinigen Sie die Grillfläche, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen (s. Kap. Reinigung).

**INFO** Heizen Sie die Grillzone 5 Minuten vor der jeweiligen Benutzung vor.

**INFO** Während des Aufheizens oder Abkühlens der Grillplatte kann es zu einer Geräuschentwicklung kommen. Dies ist eine normale Begleiterscheinung.

**INFO** Im Tepan-Edelstahlgrill ist zur Kühlung ein Lüfter verbaut, der eine lange Lebensdauer der Elektronik und ein schnelles Abkühlen der Grillfläche gewährleistet. Die Geräuschentwicklung wird dabei durch verschiedenste Maßnahmen möglichst gering gehalten, kann aber nicht vollständig vermieden werden.

**INFO** Bei der Benutzung kann es zu einer Wölbung der Grillplatte kommen.

**INFO** Beim Grillen bzw. Aufheizen in einer höheren Leistungsstufe kann es zu einer leichten Braunverfärbung der Grillplatte kommen.

### 5.2 Touch-Bedienung

**INFO** Das System erkennt 3 verschiedene Touch-Befehle. Es unterscheidet zwischen kurzen Berührungen (Touch), längeren Berührungen (Long-Press) und vertikalen Schiebe-Bewegungen mit dem Finger (Sliden).

Touch-Befehl	anwendbar auf	Zeit (Kontakt)
<b>Touch</b> (Berührung kurz)	Buttons + Slider	0,065 – 0,95 s
<b>Long-Press</b> (Berührung lang)	Buttons + Slider	1 – 8 s
<b>Slide</b> (vertikale Bewegung)	Slider	0,15 – 8 s

Tab. 5.1 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.

### 5.3 System bedienen

#### 5.3.1 Bedienprinzip

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

Tab. 5.2 Bedien-Prinzip

\* Ausnahme: Bediensperre

### 5.3.2 Einschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button  bis Signalton
- Das Icon leuchtet auf und es wird die Einschalt-Animation innerhalb des Sliders angezeigt.
- Nach erfolgreichem Systemstart erscheint im Bedienfeld die Standard-Anzeige.

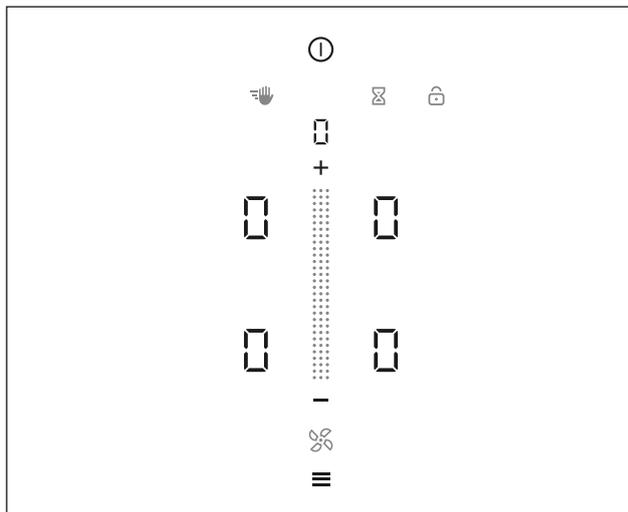


Abb. 5.1 Standard-Anzeige nach dem Einschalten

**INFO** Der Menü-Button erscheint nach dem Einschalten nicht, wenn bei einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist.

**INFO** Wenn die Kindersicherung aktiv ist, leuchtet nach dem Systemstart der Sperr-Button . Die Standard-Anzeige wird erst nach dem Entsperren angezeigt (s. auch Kindersicherung).

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

### 5.3.3 Ausschalten

- ▶ Long-Press auf den Power-Button 
  - Es wird die Ausschalt-Animation angezeigt und die Anzeige erlischt.
- Der Kochfeldabzug war eingeschaltet:**
- Das Lüfter-Symbol blinkt und die Nachlaufautomatik wird gestartet.
  - Sobald die Nachlaufzeit abgelaufen ist, wird die Ausschalt-Animation angezeigt und die Anzeige erlischt.
- Das Kochfeld war eingeschaltet:**
- 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.

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

### 5.3.4 Bediensperre

#### 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 gesperrt.

**INFO** Wird das System bei aktiver Bediensperre ausgeschaltet, dann ist beim nächsten Einschalten die Bediensperre nicht mehr aktiv.

#### Bediensperre deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button  (5 Sek.)
- Die Bedienfeldanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.
- Der Sperr-Button wird abgedunkelt.

### 5.3.5 Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)

#### 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.

### 5.3.6 Kindersicherung

In der Bedienfeldanzeige leuchtet das Sperr-Symbol .

#### Kindersicherung dauerhaft aktivieren

s. 5.6 Menü und 5.6.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

#### Kindersicherung für einen Kochvorgang deaktivieren

- ▶ Long-Press auf Sperr-Button  (5 Sek.)
- Die Bedienfeldanzeige leuchtet auf und das Bedienfeld ist wieder aktiv.
- Der Sperr-Button wird abgedunkelt.

### 5.3.7 Kurzzeitwecker (Eieruhr)

#### Eieruhr aktivieren

- ▶ Touch auf den Eieruhr-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

siehe 5.5.9 Kochzonen-Timer

### Eieruhr starten

- ▶ Touch auf den 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 sekunden-genau angezeigt.
- 10 Sekunden vor Ablauf der Zeit beginnen die Restzeit und der Eieruhr-Button zu blinken.

### Zeit abgelaufen

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

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

### Eieruhr vorzeitig deaktivieren

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

## 5.4 Kochfeldabzug bedienen

**INFO** 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.

### 5.4.1 Lüfter-Leistungsstufe einstellen

Die Leistungsstufen des Lüfters können auf 3 verschiedene Arten geregelt werden:

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

#### Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Slide nach oben bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf eine höhere Slider-Position.

#### Leistungsstufe verringern

- ▶ Slide nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf eine niedrigere Slider-Position.

### 5.4.2 Lüfter-Powerstufe

#### 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).

**INFO** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 5 zurückgeschaltet.

#### Powerstufe deaktivieren

Die Lüfter-Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird (s. Lüfter-Leistungsstufe einstellen).

### 5.4.3 Abzugsautomatik

**INFO** Die Abzugsautomatik passt die Abzugsleistung automatisch der höchsten verwendeten Leistungsstufe aller in Betrieb befindlichen Kochzonen an. Wird die Leistungsstufe einer Kochzone geändert, passt sich die Abzugsleistung automatisch an.

**INFO** Die Anpassung der Abzugsleistung erfolgt bei Induktions-Kochfeldern mit 20 Sekunden Verzögerung, bei allen anderen Kochfeldern mit 30 Sekunden Verzögerung.

**INFO** Die Abzugsautomatik kann jederzeit manuell beendet werden.

#### Abzugsautomatik dauerhaft aktivieren

s. 5.6 Menü und 5.6.3 Menüpunkt 3:  
Automatische Abzugssteuerung

#### Abzugsautomatik für einen Kochvorgang aktivieren

- ▶ Touch auf den Lüfter-Button .
- Das Lüfter-Symbol leuchtet blau auf.
- Auf dem Slider wird eine Animation angezeigt.
- In der 7-Segment-Anzeige erscheint .

### 5.4.4 Lüfter ausschalten

- ▶ Slide nach unten bis Leistungsstufe auf 0.
- oder
- ▶ Touch auf  bis Leistungsstufe auf 0.
- oder
- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button .
- Die Nachlaufautomatik wird gegebenenfalls gestartet.
- Der Lüfter des Kochfeldabzugs wird ausgeschaltet.

### 5.4.5 Nachlaufautomatik vorzeitig beenden

- ▶ Long-Press auf den Lüfter-Button 

oder

- ▶ Touch auf den Minus-Button 

- Der Nachlauf des Kochfeldabzugs wird beendet.

**INFO** Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

## 5.5 Kochfelder bedienen

**INFO** Um die Kochfelder bedienen zu können, muss im Bedienfeld die Kochzonen-Bedienung aktiv sein (Farb-Modus „Rot“).

### 5.5.1 Kochzonen Auswahl

**INFO** Sie können mit dem System bis zu 4 Kochzonen gleichzeitig betreiben und steuern.

- ▶ Touch auf eine Kochzone.
- Das System wechselt in den Farb-Modus „Rot“.
- Das System wechselt zur Leistungsstufenanzeige.
- Die Kochzonen-Bedienung wird aktiviert und Sie können für die ausgewählte Kochzone Einstellungen vornehmen.
- Die Kochzonen-Zusatzfunktionen erscheinen.
- ▶ Wiederholen Sie diesen Vorgang um bei Bedarf weitere Kochzonen in Betrieb zu nehmen.

#### Direkter Wechsel auf eine andere Kochzone

**INFO** 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 2 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 bleiben aber aktiv oder werden übernommen.

### 5.5.2 Leistungsstufe für eine Kochzone einstellen

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

**INFO** Zwei Sekunden nach einer Änderung der Leistungsstufe wechselt die Bedienfeldanzeige automatisch wieder zur Standard-Anzeige.

Die Leistungsstufen der Kochzonen können auf 3 verschiedene Arten geregelt werden:

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

### Leistungsstufen-Regelung bei den Kochfeldern CKFI, CKI, CKIW, CKCH und CKCB

#### Leistungsstufe erhöhen

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Slide nach oben bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf eine höhere Slider-Position.

#### Leistungsstufe verringern

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
- ▶ Slide nach unten bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Leistungsstufe.
- oder
- ▶ Touch auf eine niedrigere Slider-Position.

**INFO** Wird nach dem Einstellen einer Leistungsstufe bei den Induktionskochfeldern CKFI, CKI und CKIW 9 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr erkannt (Topferkennung), wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

### Leistungsstufen-Regelung beim Tepan-Edelstahlgrill CKT

**INFO** Die Leistungsstufen werden beim Tepan-Edelstahlgrill in der jeweiligen Kochzonenanzeige als 7-Segment-Schrift angezeigt (I - 9, P). Die Temperatur in °C wird in der Multifunktionsanzeige oberhalb des Sliders angezeigt (Temperaturanzeige).

**INFO** 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.

#### Temperatur erhöhen

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Slide nach oben bis zur gewünschten Soll-Temperatur.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Soll-Temperatur.
- oder
- ▶ Touch auf eine höhere Slider-Position.

**INFO** Während der Aufheizphasen blinkt der rote Hot-Button , auch wenn nach 2 Sekunden die Bedienfeldanzeige wieder auf die Standard-Anzeige wechselt. Wenn die Zieltemperatur erreicht ist, hört das Blinken auf.

#### Temperatur verringern

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
- ▶ Slide nach unten bis zur gewünschten Temperatur.
- oder
- ▶ Touch auf  bis zur gewünschten Temperatur.
- oder
- ▶ Touch auf eine niedrigere Slider-Position.

#### 5.5.3 Kochzone ausschalten

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone.
- ▶ Slide ganz nach unten bis in der Kochzonenanzeige  erscheint.
- oder
- ▶ Touch auf  bis in der Kochzonenanzeige  erscheint.
- Anschließend erscheint die Restwärmeanzeige *H*.

#### Schnelles Ausschalten einer Kochzone (Quick Off)

- ▶ Long-Press auf die Kochzone
- In der Kochzonenanzeige wird für zwei Sekunden  angezeigt.
- Zur Bestätigung ertönt ein längerer Signalton.
- Anschließend erscheint die Restwärmeanzeige *H*.

#### 5.5.4 Ankochautomatik

**INFO** 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.

**INFO** Wird die Leistungsstufe für die Kochzone erhöht während die Ankochautomatik aktiv ist, bleibt die Ankochautomatik weiterhin aktiv.  
Wird die Leistungsstufe der Kochzone reduziert während die Ankochautomatik aktiv ist, dann wird die Ankochautomatik deaktiviert.

#### Ankochautomatik vorzeitig deaktivieren

- ▶ 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.
- Das Ankoch-Symbol wird nicht mehr angezeigt.

#### 5.5.5 Powerstufe

**INFO** Wird bei einem Kochfeld eine Kochzone mit der Powerstufe betrieben, so ist der Betrieb der zweiten Kochzone maximal in der Leistungsstufe 5 möglich.

**INFO** Falls bei der Aktivierung der Powerstufe für die zweite Kochzone eine höhere Leistungsstufe als 5 eingestellt ist, wird diese automatisch auf die Leistungsstufe 5 reduziert.

**INFO** Wird für die zweite Kochzone eine Leistungsstufe höher als 5 eingestellt, wird die aktive Powerstufe an der ersten Kochzone automatisch zurückgeschaltet.

#### 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 *P* (zuerst 3x blinkend, dann dauerhaft).

**INFO** Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch auf die Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

#### Powerstufe deaktivieren

Die Powerstufe wird vorzeitig deaktiviert, sobald eine andere Leistungsstufe eingestellt wird (s. Leistungsstufe einstellen).

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

**INFO** 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.

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.

### 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.

## 5.5.7 Brückenfunktion

**INFO** Bei aktivierter Brückenfunktion werden beide Kochzonen eines Gerätes gekoppelt und auf der selben Kochstufe betrieben.

**INFO** Bei aktivierter Brückenfunktion kann die Powerstufe <sup>P</sup> bei den Kochfeldern CKFI, CKI, CKIW, CKCH und CKCB nicht verwendet werden. Beim Tepan-Edelstahlgrill ist die Verwendung der Powerstufe <sup>P</sup> möglich.

### Brückenfunktion aktivieren

- ▶ Touch auf eine aktive Kochzone
- ▶ Touch auf den Brückungs-Button 
- Die Brückenfunktion wird wie folgt aktiviert:
  - Leistungsstufe >0: sofortige Aktivierung möglich
  - Leistungsstufe = 0: Aktivierung der Brückenfunktion möglich, sobald eine Leistungsstufe >0 eingestellt wird
- 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.

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

### Brückenfunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktiver Brückenfunktion
- ▶ Long-Press auf Brückungs-Button 
- Die Brückenfunktion wird deaktiviert.
- Die ausgewählte Kochzone bleibt aktiv. oder

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

**INFO** 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.

### Tipps für die Kochfelder CKFI, CKI und CKIW: 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.

## 5.5.8 Warmhaltestufe einstellen

**INFO** Es stehen drei verschiedene Warmhaltestufen zur Auswahl (s. auch Kapitel Gerätebeschreibung in der Betriebs- und Montageanleitung).

### 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 CKT 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

**INFO** Für den Tepan-Edelstahlgrill CKT steht zusätzlich zu den drei Warmhaltestufen eine vierte Slider-Position für die Reinigungsfunktion  zur Auswahl (s. Kap. Reinigung).

### Warmhaltefunktion deaktivieren

- ▶ Touch auf die gewünschte Kochzone
- ▶ Long-Press auf den Warmhalte-Button 
- Die Warmhalte-Funktion wird deaktiviert.
- In der Kochzonenanzeige erscheint die Restwärmanzeige *H*.

### 5.5.9 Kochzonen-Timer

**INFO** Um die Timer-Funktion aktivieren zu können, muss für die Kochzone zuerst eine Leistungsstufe eingestellt werden.

**INFO** Die Timer-Funktion kann für jede Kochzone genutzt werden. Es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden (Multitimer).

#### 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 (0:00:00).
- Das System wechselt in den Farb-Modus „Beige“.

#### Zeit einstellen

- ▶ Stellen Sie die gewünschte Zeit ein:

Befehl	Auswahl in Std./Min./Sek.	
Touch auf		0:00:00
Touch auf		0:00:00
Befehl	Zeit erhöhen	Zeit verringern
Touch auf		
Slide	 nach oben	 nach unten

Tab. 5.3 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 2 Sekunden zur Standard-Anzeige.
- Das System zeigt 10 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit die Restlaufzeit mit der zugehörigen Kochzone blinkend an.

#### Restzeit anzeigen

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

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

#### Aktiven Timer ändern

- ▶ Touch auf eine Kochzone mit aktivem Timer
- Das System wechselt in den Farb-Modus „Rot“.
- Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- ▶ Touch auf den Timer-Button 
- Der Timer wird gestoppt.
- Die verbleibende Restzeit wird angezeigt.
- Das System wechselt in den Timer-Editier-Modus (Farb-Modus „Beige“).
- ▶ Ändern Sie die eingestellte Zeit (s. „Zeit einstellen“).
- ▶ Bestätigen Sie die neu eingestellte Zeit und starten Sie den Timer (s. „Timer starten“).

#### 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 Standard-Anzeige.
- Die Kochzone bleibt in der eingestellten Leistungsstufe aktiv.

#### Zeit abgelaufen

- Es ertönt ein akustisches Signal.
- Die Zeit-Anzeige 0:00:00 und der Timer-Button  blinken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone auf die Leistungsstufe  geschaltet.
- In der Kochzonenanzeige erscheint die Restwärme-Anzeige *H*.

#### Multi-Timer

**INFO** Es können für alle Kochzonen gleichzeitig unterschiedliche Timer gesetzt werden.

Für eine Kochzone ist bereits ein Timer aktiv:

- ▶ Touch auf eine weitere Kochzone
- ▶ Aktivieren Sie den Timer (s. „Timer aktivieren“)
- ▶ Stellen Sie die Zeit ein (s. „Zeit einstellen“)
- ▶ Starten Sie den Timer (s. „Timer starten“)

### 5.5.10 Pausefunktion

**INFO** Mit der Pause-Funktion können Sie Kochvorgänge kurzzeitig unterbrechen. Die Unterbrechung des Kochvorgangs kann max. 10 Minuten dauern. Wird die Pause-Funktion während dieser Zeit nicht aufgehoben, so werden alle Kochzonen abgeschaltet.

#### Pause-Funktion 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 Minuten).

**INFO** Während der Pause wird die Lüfter-Funktion nicht unterbrochen. Aktive Brücken- und Eieruhr-Funktionen bleiben erhalten. Aktive Timer-Funktionen werden unterbrochen

#### Pause-Funktion deaktivieren

- ▶ Long-Press auf den Pause-Button 
- Der Pause-Button wird abgedunkelt und es ertönt ein längerer Signalton.
- Die Kochzonenanzeigen leuchten auf und blinken nicht mehr.
- Alle Kochvorgänge werden mit den vor der Pause eingestellten Leistungsstufen wieder aufgenommen.

## 5.6 Menü

**INFO** Im Folgenden finden Sie Erläuterungen zur Menü-Bedienung und eine Beschreibung der wichtigsten Menüpunkte. Die bei der Erstinbetriebnahme erforderlichen Menüpunkte zur Grundkonfiguration finden Sie in der Montageanleitung.

### Menü aufrufen

**INFO** Das Menü kann nur aufgerufen werden, wenn alle Kochzonen und der Kochfeldabzug inaktiv sind. Außerdem darf keinerlei Restwärme vorhanden sein.

**INFO** Der Menü-Button wird im Bedienfeld erst angezeigt, wenn alle Funktionen inaktiv sind und keine Restwärme vorhanden ist.

- ▶ Touch auf Menü-Button 
- Das Menü wird aufgerufen und es wird der erste Menüpunkt angezeigt (Farb-Modus „Beige“).

### Menü beenden

- ▶ Longpress auf Menü-Button 
- Das Menü wird beendet und es wird die Standard-Anzeige angezeigt.

## Menü-Übersicht

**INFO** Abhängig von der Geräte-Konfiguration zeigt das System BORA Classic 2.0 nur die relevanten/zutreffenden Menüpunkte an.

Menüpunkt/Bezeichnung/Auswahlbereich	Werks-einstellung
1 Lautstärke der Signaltöne (10 - 100%)	80%
2 Kindersicherung (Ein/Aus)	Aus
3 Automatische Abzugssteuerung (Ein/Aus)	Aus
4 Dauer Reinigungssperre (5 - 30 s)	15 s
5 Dauer der Nachlaufautomatik (0 - 30 min)	20 min
6 Abfrage der Software Version	
7 Abfrage der Hardware Version	
8 Update der System-Software	
9 Daten Export	
A Standzeit des Umluftfilters anzeigen (nur bei Umluftbetrieb)	
B Filtertyp anzeigen, Filtertyp wechseln und Filterstandzeit zurücksetzen	
C Betriebsmodus des Abzugssystems (Abluft-/Umluft-Betrieb)	

Tab. 5.4 Menü-Übersicht

### Menü Navigation

- ▶ Touch auf  oder  für einen Wechsel zum gewünschten Menüpunkt.
- Haben Sie einen Menüpunkt ausgewählt, wechselt die Anzeige automatisch nach 1 Sekunde zum eingestellten Wert.

### Schematische Darstellung

**INFO** Als Hilfestellung zeigt das Menü für jeden Menüpunkt die Anzahl der auswählbaren Einstellungen an (1 - 3).

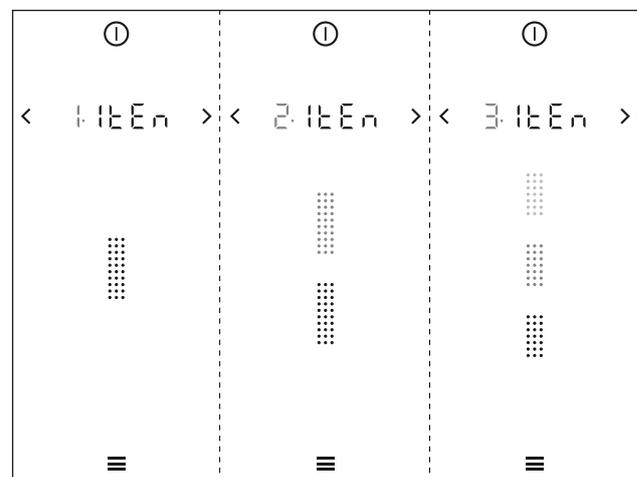


Abb. 5.2 Schematische Darstellung der Anzahl von Auswahlmöglichkeiten

## Menü-Einstellungen bestätigen und speichern

- ▶ Touch auf **>** oder **<**

oder

- ▶ Long-Press auf Menü-Button **☰**

- Das System übernimmt und speichert eingestellte Werte automatisch beim Wechsel auf einen anderen Menüpunkt, oder beim Verlassen des Menüs.

### 5.6.1 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

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

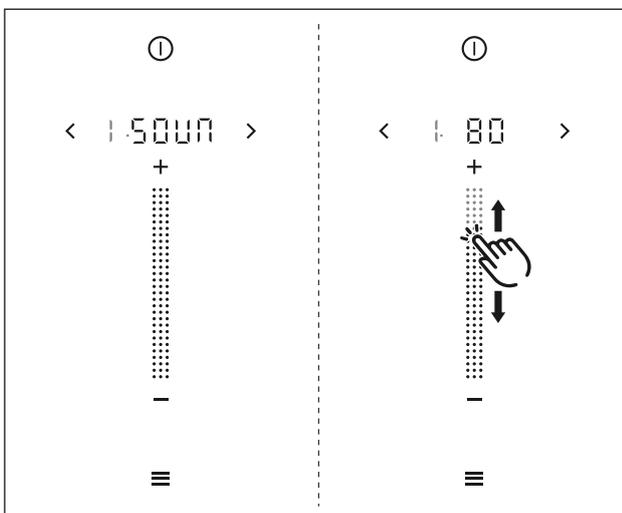


Abb. 5.3 Menüpunkt 1: Lautstärke der Signaltöne

#### 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.

### 5.6.2 Menüpunkt 2: Kindersicherung

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

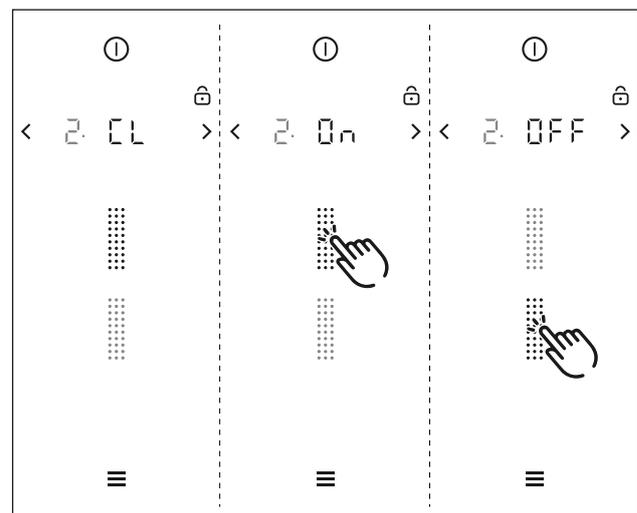


Abb. 5.4 Menüpunkt 2: Kindersicherung

#### Kindersicherung dauerhaft aktivieren

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

### 5.6.3 Menüpunkt 3: Automatische Abzugssteuerung

**INFO** Mit dem Menüpunkt 3 kann die Abzugsautomatik dauerhaft ein- oder ausgeschaltet werden. Die getroffene Einstellung wird beim nächsten Systemstart dauerhaft übernommen.

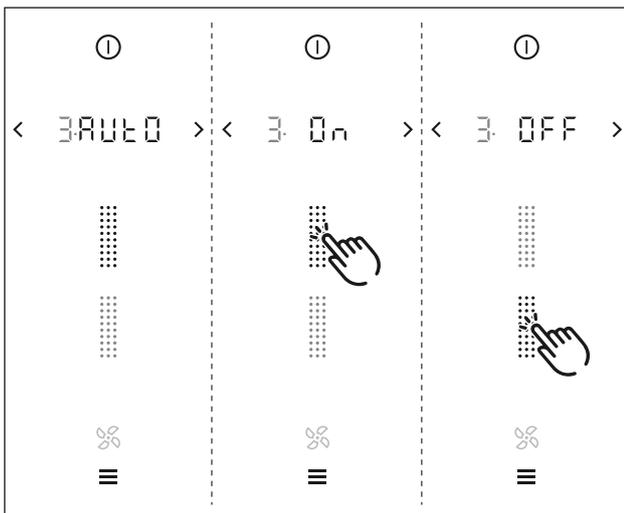


Abb. 5.5 Menüpunkt 3: Abzugsautomatik

#### 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.

### 5.6.4 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre (Abwisch-Funktion)

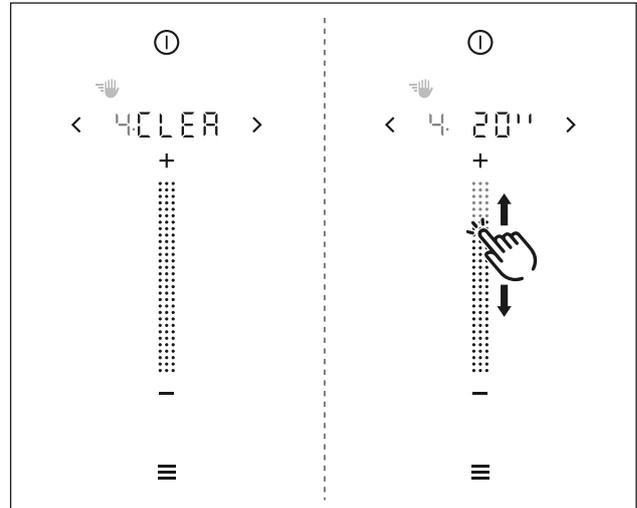


Abb. 5.6 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre

#### 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.

### 5.6.5 Menüpunkt 5: Dauer der Nachlaufautomatik

**INFO** Ein Nachlauf des Kochfeldabzugs ist sinnvoll und wird von BORA ausdrücklich empfohlen.

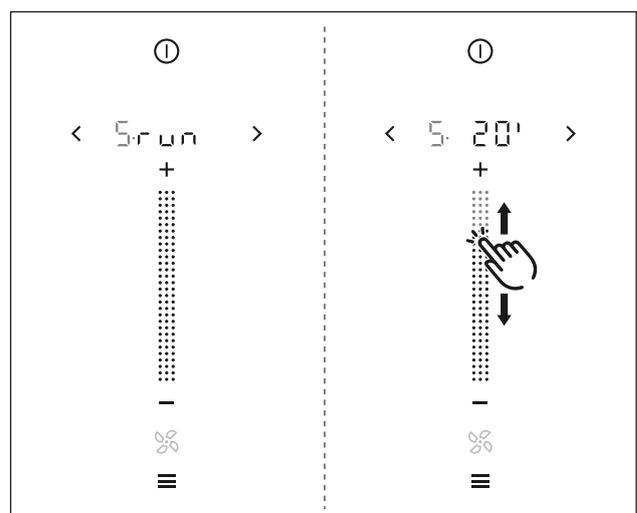


Abb. 5.7 Menüpunkt 4: Dauer der Reinigungssperre

#### Nachlaufzeit des Lüfters einstellen

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

### 5.6.6 Menüpunkt 6: Abfrage der Software-Version

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

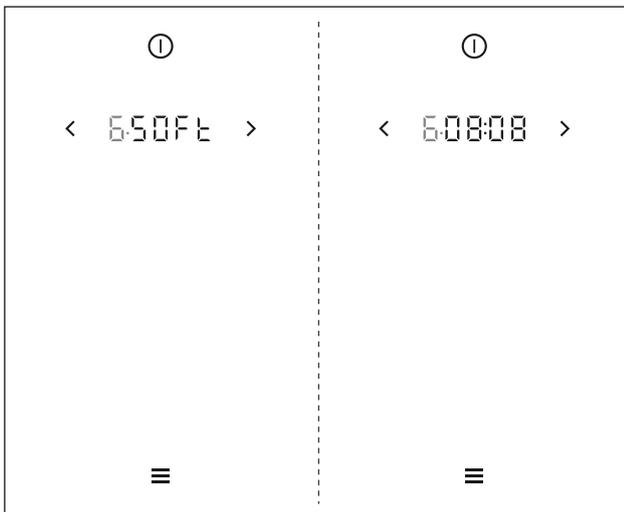


Abb. 5.8 Menüpunkt 6: Abfrage der Software-Version

■ Nach 1 Sekunde wird die aktuelle Software-Version des Systems angezeigt.

### 5.6.7 Menüpunkt 7: Abfrage der Hardware-Version

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

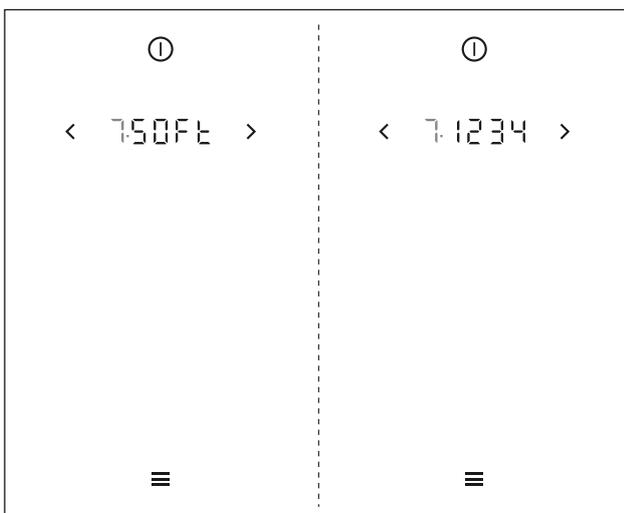


Abb. 5.9 Menüpunkt 7: Abfrage der Hardware-Version

■ Nach 1 Sekunde wird die aktuelle Hardware-Version der Geräte angezeigt.

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

**INFO** Zur Fehlerbehebung kann ein Update der System-Software nötig sein.

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

**INFO** Es muss eine gültige Update-Datei auf dem USB-Stick gespeichert sein. Die Update-Datei erhalten Sie zu gegebenem Anlass von der BORA Service Abteilung.

#### Software-Update starten

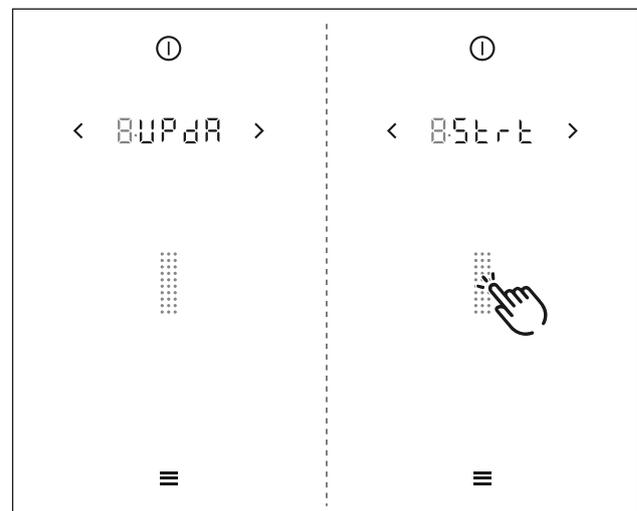


Abb. 5.10 Menüpunkt 8: Software-Update starten

- ▶ 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.

### 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.

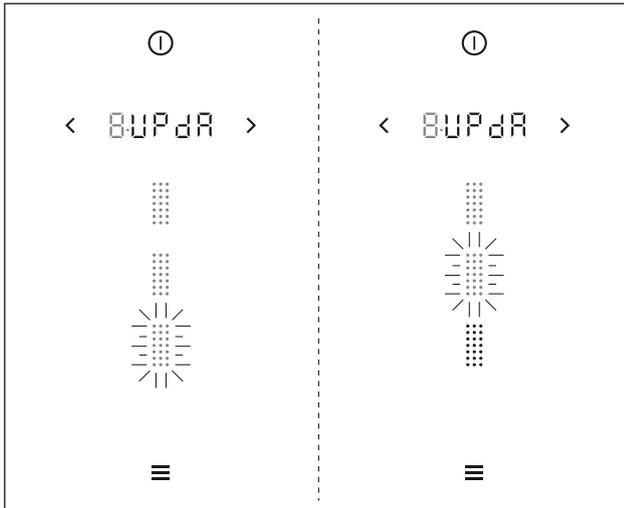


Abb. 5.11 Menüpunkt 8: Prozessabschnitte Software-Update

**INFO** Falls das Update fehlerfrei durchlaufen wurde, werden alle drei Abschnitts-Segmente grün leuchtend angezeigt. Anschließend erfolgt automatisch ein System-Neustart.

**INFO** Das Update wurde erfolgreich abgeschlossen, wenn nach dem Neustart des Systems in der Anzeige *SOFT* ausgegeben wird.

**INFO** Tritt während eines Update-Abschnitts ein Fehler auf, wird der komplette Update-Prozess beendet. In der Bedienfeld-Anzeige erscheint eine Fehlermeldung (z.B. *E 123*; s. Kap. Störungsbehebung).

### 5.6.9 Menüpunkt 9: Daten-Export

**INFO** Der Daten-Export erleichtert die Fehleranalyse und die optimale Konfiguration ihres Systems.

**INFO** Als Speichermedium für den Daten-Export wird ein USB-Stick mit FAT32-Formatierung benötigt. Dieser Datenstick muss in der USB-Schnittstelle des Kochfeldabzugs stecken.

**INFO** Der Daten-Export erfolgt in drei Stufen. Die Visualisierung der drei Prozessabschnitte erfolgt in der Bedienfeld-Anzeige genauso wie beim „Software-Update“ (s. Menüpunkt 8).

#### Daten-Export starten

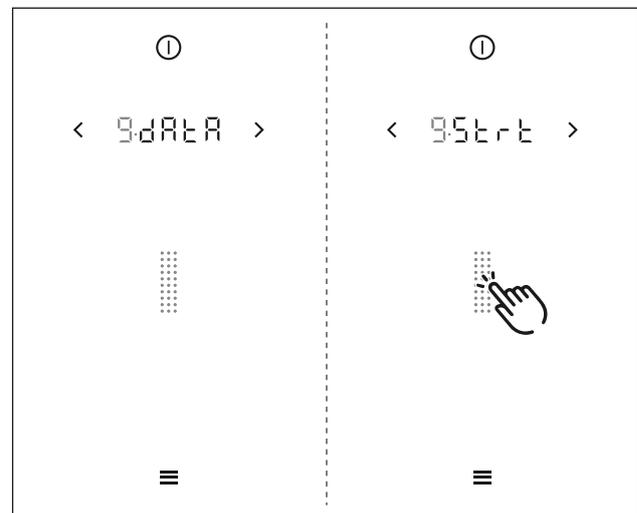


Abb. 5.12 Menüpunkt 9: Daten-Export

► 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.

**INFO** Falls der Daten-Export fehlerfrei erfolgt ist, werden alle drei Abschnitts-Segmente grün leuchtend angezeigt.

**INFO** Tritt während des Daten-Exports ein Fehler auf, wird der Daten-Export beendet. In der Bedienfeld-Anzeige erscheint eine Fehlermeldung (z.B. *E 123*; s. Kap. Störungsbehebung).

### 5.6.10 Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters anzeigen (nur bei Umluftbetrieb)

**INFO** Durch den im System konfigurierten Filtertyp ist die maximale Standzeit des Umluftfilters definiert.

**INFO** Die verbleibende Filterstandzeit wird in der Multifunktionsanzeige stundengenau angezeigt und zusätzlich durch die Farben Grün, Orange und Rot über den Slider optisch dargestellt.

#### Anzeige:

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. 5.5 Anzeige der Standzeit des Umluftfilters

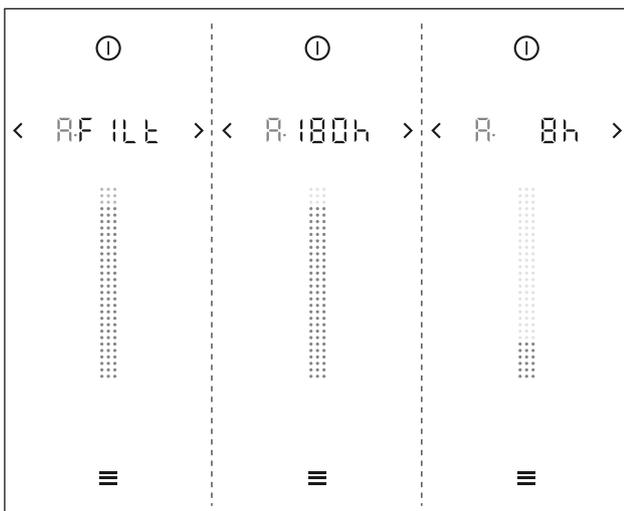


Abb. 5.13 Menüpunkt A: Standzeit des Umluftfilters anzeigen

**INFO** 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.

### 5.6.11 Menüpunkt B: Filtertyp anzeigen, Filtertyp wechseln und Filterstandzeit zurücksetzen (nur bei Umluftbetrieb)

**INFO** Wird der Menüpunkt B aufgerufen, dann wird automatisch der zuletzt verwendete Filtertyp angezeigt.

**INFO** 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.

#### Filtertyp auswählen und Filterstandzeit zurücksetzen:

Obere Slider-Schaltfläche:

■ Filtertyp 1 (F1) = BORA Luftreinigungsbox ULB1 (oder Fremdfabrikate mit 200 Std. Standzeit)

Untere Slider-Schaltfläche:

■ Filtertyp 3 (F3) = BORA Luftreinigungsbox ULB3 (oder Fremdfabrikate mit 400 Std. Standzeit)

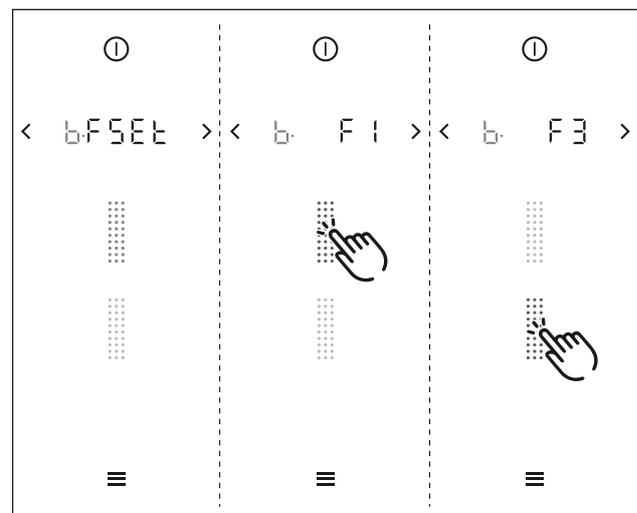


Abb. 5.14 Menüpunkt B: Filtertyp anzeigen, Filtertyp wechseln und Filterstandzeit zurücksetzen

► Touch auf eine Slider-Schaltfläche 

■ Der Filtertyp wird ausgewählt und die Filterstandzeit zurückgesetzt.

■ Anschließend wird die neue Reststandzeit des Umluftfilters angezeigt.

## 6 Reinigung und Pflege

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).
- ▶ Beachten Sie die mitgelieferten Herstelleranleitungen.
- ▶ 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 (s. Kap. Bedienung).
- Eine regelmäßige Reinigung und Pflege sichert eine lange Lebensdauer und optimale Funktion.

**INFO** Edelstahlflächen nur in Schliffrichtung reinigen.

- ▶ Halten Sie folgende Reinigungs- und Pflegezyklen ein:

### Reinigungszyklen Kochfeldabzüge

Komponente	Reinigungszyklus
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 (s. Filterserviceanzeige)

Tab. 6.1 Reinigungszyklen

### Reinigungszyklen Kochfelder

Komponente	Reinigungszyklus
Kochfeld	sofort nach jeder Verschmutzung gründlich mit handelsüblichen Reinigern

Tab. 6.2 Reinigungszyklen Kochfelder

## 6.1 Reinigungsmittel

**INFO** 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.

### Glaskeramik-Kochfelder:

Sie benötigen für die Reinigung der Kochfelder einen speziellen Glaskeramik-Schaber und geeignete Reinigungsmittel.

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

### Tepan-Edelstahlgrill:

Sie benötigen für die Reinigung des Tepan-Edelstahlgrills einen speziellen Tepan-Spachtel und geeignete Reinigungsmittel.

## 6.2 Geräte pflegen

- ▶ Nutzen Sie die Geräte nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr über die Geräteoberflächen.
- ▶ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.
- ▶ Halten Sie die Geräte sauber.
- ▶ Entfernen Sie jede Art von Verschmutzung sofort.
- ▶ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist (s. Kap. Gerätebeschreibung).

## 6.3 Kochfeldabzug reinigen

An der Oberfläche und im Abzugssystem können sich fettige Bestandteile und Kalkrückstände des Kochdunstes anlagern.

- ▶ Entnehmen Sie die Einströmdüse und die Fettfiltereinheit vor der Reinigung.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch, Spülmittel oder einem milden Fensterreiniger.
- ▶ Weichen Sie angetrocknete Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch auf (nicht kratzen!).
- ▶ Reinigen Sie die Komponenten des Kochfeldabzugs gemäß den Reinigungszyklen.

### 6.3.1 Ausbau der Komponenten

#### Einströmdüse entnehmen

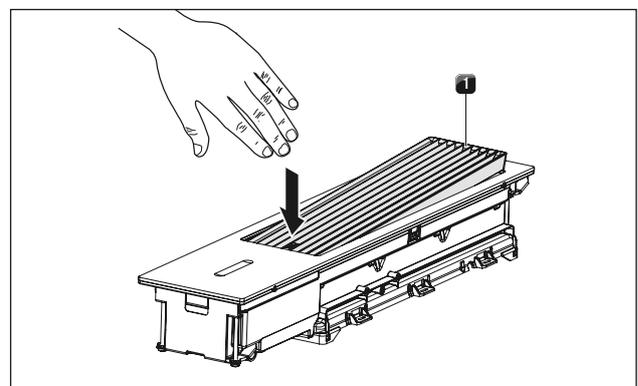


Abb. 6.1 Einströmdüse entnehmen

[1] Einströmdüse

- ▶ Kippen Sie die Einströmdüse [1] aus der Einlageposition.
- ▶ Entnehmen Sie mit der anderen Hand die Einströmdüse [1].

## Ausbau der Fettfiltereinheit

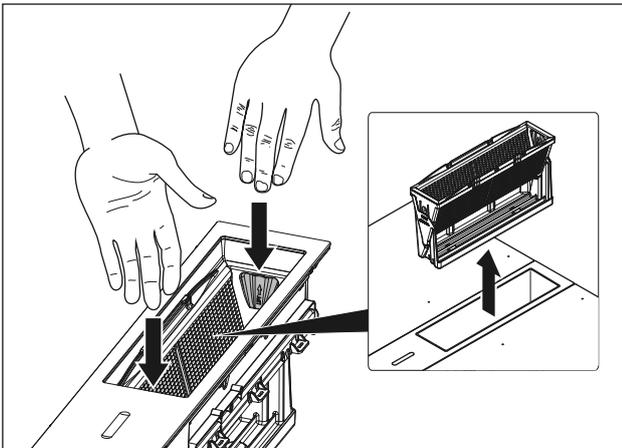


Abb. 6.2 Fettfiltereinheit entnehmen

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

## Zerlegen der Fettfiltereinheit

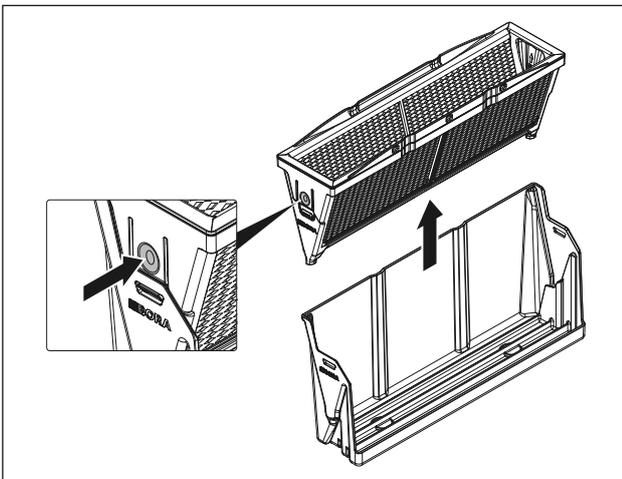


Abb. 6.3 Fettfilter entnehmen

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

### 6.3.2 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.

#### Reinigung von Hand

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

#### Reinigung in der Geschirrspülmaschine

- ▶ Stellen Sie die Komponenten verkehrt herum in die Geschirrspülmaschine.
- Es soll sich kein stehendes Wasser in den Fettfilterkomponenten sammeln können.
- ▶ Benutzen Sie für die Reinigung ein Spülprogramm mit maximal 65 °C.
- Wenn sich der Fettfilter nicht mehr vollständig reinigen lässt, muss der Fettfilter ersetzt werden.

### 6.3.3 Einbau der Komponenten

#### Zusammensetzen der Fettfiltereinheit

**INFO** 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

**INFO** 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.

#### Einsetzen der Einströmdüse

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

### 6.3.4 Umluftfilter 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.

**INFO** Wechseln Sie den Aktivkohlefilter regelmäßig. Die Standzeiten entnehmen Sie der Bedienungsanleitung des jeweiligen Aktivkohlefilters.

**INFO** Aktivkohlefilter erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder kontaktieren Sie BORA über die Homepage <http://www.bora.com>.

- Der Austausch ist in der Bedienungsanleitung des Aktivkohlefilters beschrieben.
- ▶ Setzen Sie die Filterserviceanzeige zurück (s. Kap. Bedienung, Punkt 5.6.11).

## 6.4 Kochfelder reinigen

### 6.4.1 Glaskeramik reinigen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei Gas-Kochfeldern die Gaszufuhr unterbrochen und abgestellt 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. zuckerhaltige 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.

### 6.4.2 Tepan-Edelstahl-Grillfläche reinigen

**INFO** Benutzen Sie den Spachtel nur auf der Grillfläche, da es sonst zu Beschädigungen der Oberfläche kommen kann.

**INFO** Reinigen Sie die Edelstahl-Oberfläche nur in Schliffrichtung.

**INFO** Zitronensäure nicht auf angrenzende Flächen des Kochfeldes und die Arbeitsplatte bringen, da Zitronensäure diese beschädigen könnte.

**INFO** Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel auf den Edelstahl-Oberflächen oder der Edelstahl-Grillfläche.

#### Leichte Verschmutzungen

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 (s. Kap. Bedienung).
- ▶ 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 Esslöffel Zitronensäure (ca. 10 – 15 ml) auf.
- ▶ Geben Sie nun 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 restlichen Verschmutzungen und die Rückstände des Wasser-Zitronengemisches (Zitronensäure) vollständig mit einem sauberen Tuch.
- ▶ Geben Sie nun 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.

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.

## 7 Störungsbehebung

► Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
<b>System</b>		
System lässt sich nicht einschalten  (Power-Button  nicht sichtbar)	Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt Sicherung/Sicherungsautomat löst mehrfach aus Stromversorgung ist unterbrochen Feinsicherung im Kaltgerätestecker-Anschluss der Steuerungseinheit ist defekt	Sicherung wechseln Sicherungsautomaten wieder einschalten BORA Service Team kontaktieren Stromversorgung von einer Elektrofachkraft überprüfen lassen Sicherung wechseln (Typ: T 3,15A/250V)
System schaltet sich eigenständig aus bzw. in den Standby-Modus	Bedienfeld verschmutzt Dauerbetätigung Power-Button (> 7 s) Fehlsignal während oder nach der Reinigung (Auslösung des Power-Buttons durch verdunstende Reinigungsmittel)	Bedienfeld reinigen Power-Button sofort nach der Reinigung nachtrocknen (< 7 s) Reinigungssperre verwenden Reinigung trocken durchführen
Power-Button  blinkt	Gegenstand auf dem Bedienfeld Bedienfeld verschmutzt	Gegenstand vom Bedienfeld entfernen Bedienfeld reinigen
Fehlercodes <i>E 367, E 370, E 603</i>	Gegenstand auf dem Bedienfeld Bedienfeld verschmutzt	Gegenstand vom Bedienfeld entfernen Bedienfeld reinigen
Fehlercode <i>CONF</i>	unvollständige Grundkonfiguration	Grundkonfiguration abschließen
<b>Kochfeldabzug</b>		
Geruchsbildung beim Betrieb des neuen Kochfeldabzugs	Normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten	Geruchsentwicklung endet nach einigen Betriebsstunden
Abzugsleistung des Kochfeldabzuges hat sich verschlechtert	Fettfilter ist stark verunreinigt Aktivkohlefilter ist stark verunreinigt (nur bei Umluftbetrieb) im Luftführungsgehäuse befindet sich ein Gegenstand (z.B. Putztuch) Lüfter ist defekt oder eine Kanalverbindung hat sich gelöst	Fettfilter reinigen oder austauschen Aktivkohlefilter austauschen Gegenstand entfernen BORA Service Team kontaktieren
keine Abzugsleistung, rotes Lüfter-Symbol  + <i>E 385</i>	der Lüfter ist ausgefallen oder blockiert	BORA Service Team kontaktieren (das System kann verwendet werden, jedoch ohne Abzugsfunktion)
reduzierte Abzugsleistung, gelbes Lüfter-Symbol  + <i>E 386</i>	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)
beim Einstellen einer Lüfter-Leistungstufe springt diese sofort wieder auf 0, Anzeige Lüfter-Symbol  rot	es ist kein Lüfter angeschlossen der Lüfter ist blockiert der Lüfter wird nicht mit Strom versorgt	schließen Sie den Lüfter an BORA Service Team kontaktieren Anschluss des Lüfters prüfen
Fehlercodes <i>E 382 - E 384</i>	Home-In nicht freigegeben	Fenster öffnen
Fehlercodes <i>F 1LE, E F 1LE</i>	Standzeit des Umluftfilters erreicht	neuen Filter einsetzen (nur bei Umluftbetrieb)

E = Fehler I = Information

Bediensituation	Ursache	Abhilfe
<b>Kochfelder</b>		
Kochfeld wird angezeigt, aber beide Kochzonenanzeigen zeigen einen Fehler E an und in der Multifunktionsanzeige wird ein Fehlercode ausgegeben	fehlende Stromzufuhr am Kochfeld Generator/Elektronik defekt	Sicherung prüfen bzw. Stromanschluss von einer Elektrofachkraft prüfen lassen BORA Service Team kontaktieren
Kochfeld wird nicht angezeigt	Kochfeld wurde nicht erkannt	Anschluss Kommunikationsleitung prüfen
Fehlercodes E 002, E 02 I, E 03 I, E 04 I, E 430 - E 433	Überhitzung	System ausschalten und abkühlen lassen BORA Service Team kontaktieren
Fehlercode E 057	Überhitzung des Tepan-Edelstahlgrills CKT	System ausschalten und abkühlen lassen Luftschlitze auf Geräteunterseite reinigen BORA Service Team kontaktieren
Kochfelder geben keine Leistung ab obwohl eine Leistungsstufe eingestellt wurde und es wird $dE_n$ angezeigt	der Demo-Modus ist aktiv	wenden Sie sich an Ihren BORA Händler oder kontaktieren Sie das BORA Service Team

Tab. 7.1 Störungen beheben

- ▶ Starten Sie nach einer Störungsbehebung einen neuen Versuch und testen Sie, ob die Störung behoben ist.
- ▶ Versuchen Sie bei allen anderen Störungen einen Neustart des Systems.
- ▶ Unterbrechen Sie als letzte Möglichkeit kurzzeitig die Stromzufuhr.

**INFO** Während oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr können die Kochfelder noch heiß sein. Bei den Kochfeldern CKCH und CKCB wird nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr keine Restwärme angezeigt, auch wenn sie zuvor in Betrieb gewesen sind und Kochstellen noch heiß sind.

- ▶ Kontaktieren Sie bei häufigerem Auftreten von Störungen das BORA Service Team (s. Kap. Garantie, technischer Service, Ersatzteile und Zubehör) und geben Sie die angezeigte Fehlernummer und den Gerätetyp an (s. Kap. Typenschilder).

## 8 Garantie, technischer Service, Ersatzteile, Zubehör

- ▶ Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (s. Kap. Sicherheit).

### 8.1 Herstellergarantie von BORA

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

Die Herstellergarantie gilt für alle BORA-Produkte, die innerhalb der Europäischen Union von autorisierten BORA-Händlern gekauft werden, mit Ausnahme von BORA als Universal- oder Zubehörartikel bezeichnete Produkte. Mit Übergabe des BORA-Produktes durch einen autorisierten BORA-Händler an den Endkunden beginnt die Herstellergarantie und gilt für 2 Jahre. Der Endkunde hat die Möglichkeit mittels Registrierung auf [www.mybora.com](http://www.mybora.com) eine Verlängerung dieser Herstellergarantie auf 3 Jahre zu erhalten.

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

Für die Inanspruchnahme einer Garantieleistung hat der Endkunde den Mangel bei seinem Händler oder direkt bei BORA anzuzeigen und den Rechnungsbeleg des Kaufs nachzuweisen. Wahlweise kann der Endkunde den Nachweis des Kaufs über eine Registrierung auf [www.mybora.com](http://www.mybora.com) erbringen.

BORA garantiert, dass alle BORA-Produkte frei von Material- und Produktionsfehlern sind. Der Fehler muss zum Zeitpunkt der Auslieferung an den Endkunden bereits bestanden haben. Bei Inanspruchnahme einer Garantieleistung beginnt die Garantie nicht neu zu laufen. BORA wird Mängel von BORA-Produkten nach eigenem Ermessen durch Reparatur oder Austausch beheben. Sämtliche Kosten für eine Behebung von Mängeln, die unter die Herstellergarantie fallen, trägt BORA. Ausdrücklich nicht von der Herstellergarantie von BORA erfasst sind:

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

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

Ist ein Mangel von der Herstellergarantie nicht erfasst, kann der Endkunde den Technischen Service von BORA in Anspruch nehmen, jedoch hat er die Kosten selbst zu tragen. Auf diese Garantiebedingungen ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sie erreichen uns:

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

#### 8.1.1 Garantieverlängerung

Bei Registrierung unter [www.mybora.com/registration](http://www.mybora.com/registration) erhöht sich die Garantiezeit auf 3 Jahre.

### 8.2 Service

#### BORA Service:

siehe Rückseite der Bedienungs- und Montageanleitung



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

Der BORA Service benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (FD-Nummer). Beide

Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite der Anleitung sowie auf dem Geräteboden.

## 8.3 Ersatzteile

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

---

**INFO** 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.

---

## 8.4 Zubehör

### Spezielles Zubehör CKA2:

- BORA Classic Einströmdüse CKAED
- BORA Classic Fettfiltereinheit inkl. Fettfilterauffangwanne CKAFFE

### Spezielles Zubehör für Umluftsysteme:

- BORA Luftreinigungsbox Ecotube ULB1
- BORA Aktivkohlefilterset ULBAS für ULB3

### Spezielles Zubehör für Glaskeramik-Kochfelder:

- BORA Glaskeramik-Schaber UGS

### Spezielles Zubehör CKIW:

- BORA Induktions-Wok-Pfanne HIW1

### Spezielles Zubehör CKT:

- BORA Pro Tepan Spachtel PTTS1

## 9 Notizen:

## 10 Typenschilder

**INFO** 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)

**Deutschland:**

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

**Australien – Neuseeland:**

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

**Österreich:**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**  
Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Österreich  
T +43 (0) 5373 / 62250-0  
F +43 (0) 5373 / 62250-90  
mail@bora.com  
www.bora.com

**Europa:**

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

