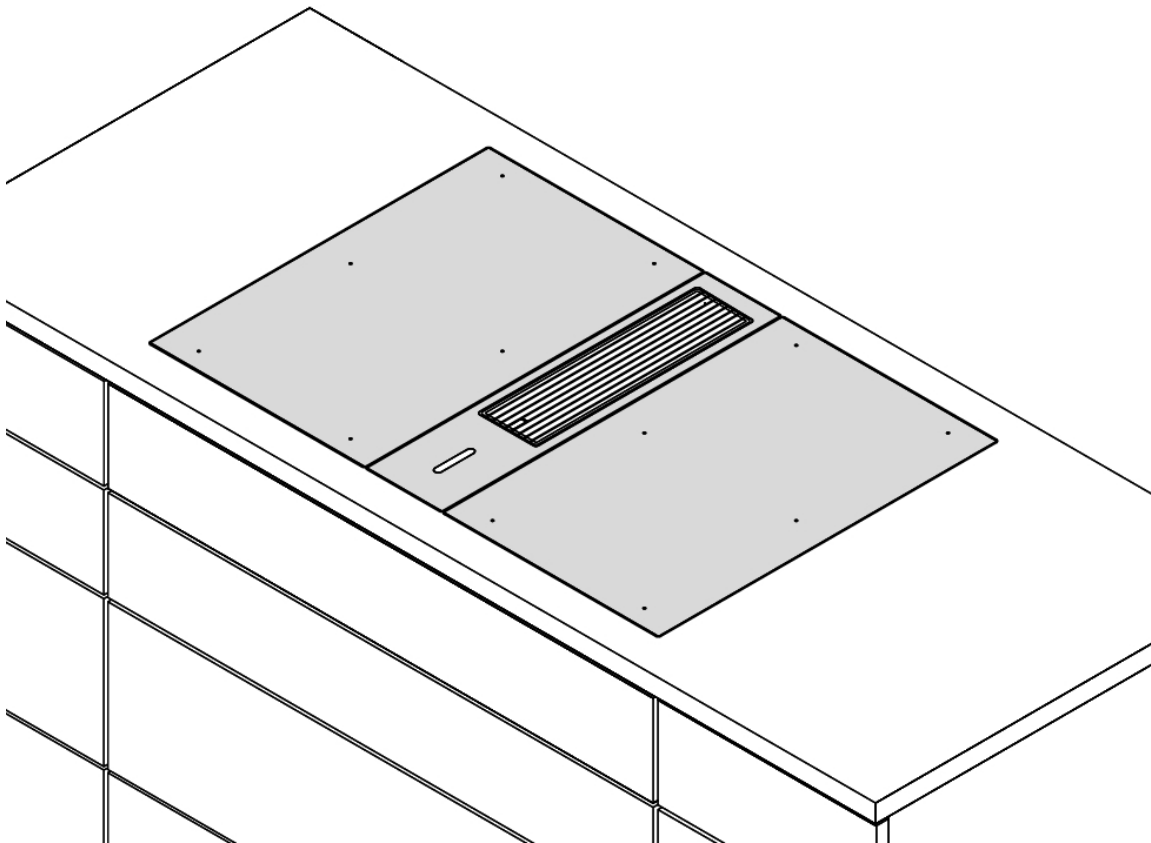


ES Instrucciones de uso Classic 2.0



000099-10006

Índice

1	Generalidades	4		
1.1	Validez de las instrucciones de uso y montaje	4		
1.2	Responsabilidad	4		
1.3	Conformidad del producto	4		
1.4	Protección de datos	4		
1.5	Representación de la información	4		
1.5.1	Instrucciones de seguridad y advertencias	4		
1.5.2	Imágenes	5		
2	Seguridad	6		
2.1	Uso previsto	6		
2.2	Personas con facultades limitadas	6		
2.3	Indicaciones generales de seguridad	6		
2.4	Indicaciones de seguridad para el manejo	8		
2.4.1	Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie	9		
2.4.2	Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción	9		
2.5	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados	11		
2.5.1	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie	11		
2.5.2	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción	11		
2.6	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	11		
3	Descripción del aparato	13		
3.1	Extractor de superficie	13		
3.1.1	Descripción del modelo	13		
3.1.2	Estructura	13		
3.1.3	Principio de funcionamiento	13		
3.1.4	Características y vista general de funciones	13		
3.1.5	Interfaz para USB	14		
3.1.6	Interfaz para dispositivos externos	14		
3.2	Descripción del sistema	14		
3.2.1	Panel de mandos y principio de uso	14		
3.2.2	Símbolos	15		
3.2.3	Indicador de 7 segmentos	15		
3.2.4	Concepto de colores	16		
3.2.5	Concepto de intensidad de la luz	16		
3.2.6	Concepto del sonido	16		
3.2.7	Indicador de servicio del filtro	16		
3.3	Placas de cocción	17		
3.3.1	Descripción del modelo	17		
3.3.2	Estructura	17		
3.3.3	Principio de funcionamiento de las placas de inducción	20		
3.3.4	Principio funcional de las placas de cocción Hyper y HiLight	21		
3.3.5	Principio de funcionamiento de la vitrocerámica de gas	22		
3.3.6	Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable	22		
3.3.7	Vista general de funciones	23		
3.4	Dispositivos de seguridad	23		
3.4.1	Desconexión de seguridad	23		
3.4.2	Indicador de calor residual	24		
3.4.3	Protección contra sobrecalentamiento	24		
3.4.4	Dispositivo de seguridad para niños	24		
4	Funciones y uso	25		
4.1	Instrucciones de funcionamiento generales y específicas	25		
4.1.1	Instrucciones de uso especiales para el teppanyaki de acero inoxidable	25		
4.1.2	Instrucciones de uso especiales para la placa de gas	25		
4.2	Control táctil	26		
4.3	Uso del sistema	27		
4.3.1	Principio de manejo	27		
4.3.2	Encender	27		
4.3.3	Apagar	27		
4.3.4	Bloqueo del mando	27		
4.3.5	Bloqueo para limpieza	27		
4.3.6	Dispositivo de seguridad para niños	28		
4.3.7	Alarma para tiempos cortos	28		
4.4	Manejo del extractor de superficie	28		
4.4.1	Ajuste del nivel de potencia del ventilador	28		
4.4.2	Función booster del ventilador	28		
4.4.3	Mecanismo automático de extracción	29		
4.4.4	Desconexión del ventilador	29		
4.4.5	Desconexión retardada	29		
4.5	Uso de las placas de cocción	29		
4.5.1	Selección de zonas de cocción	29		
4.5.2	Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción	29		
4.5.3	Apagar la zona de cocción	30		
4.5.4	Sistema automático de precalentamiento	30		
4.5.5	Función booster	30		
4.5.6	Conexión de dos círculos en las placas de cocción CKCH y CKCB	31		
4.5.7	Función puente	31		
4.5.8	Función mantenimiento de temperatura	32		
4.5.9	Función de limpieza en el Teppanyaki de acero inoxidable	32		
4.5.10	Temporizador de zonas de cocción	32		
4.5.11	Función de pausa	33		
4.5.12	Detección de ollas	33		
5	Menú del cliente	34		
5.1	Vista general del menú	34		
5.2	Manejar el menú	34		
5.3	Configuración básica	34		
5.4	Menú estándar	35		
5.4.1	Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas	35		
5.4.2	Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños	35		
5.4.3	Opción de menú 3: Control de extracción automático	35		
5.4.4	Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza	36		
5.4.5	Opción de menú 5: Duración de la desconexión retardada	36		
5.4.6	Opción de menú 6: Versión del software	36		
5.4.7	Opción de menú 7: Versión del hardware	36		
5.4.8	Opción de menú 8: Actualización del software del sistema	37		
5.4.9	Opción de menú 9: Exportación de datos	37		
5.4.10	Opción de menú A: Vida útil del filtro de recirculación	38		
5.4.11	Opción de menú B: Mostrar filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro	38		
5.4.12	Opción de menú H: Configuración de aire del sistema de extracción	39		
5.4.13	Opción de menú J: Seleccionar tipo de filtro	39		
5.4.14	Opción de menú L: Configuración del ventilador	39		
6	Menú ampliado	41		
6.1	Manejo del menú ampliado	41		
6.1.1	Código de acceso requerido	41		

6.1.2	Acceder al menú ampliado	41
6.1.3	Salir del menú ampliado	41
6.2	Opciones del menú ampliado	41
6.2.1	Opción de menú D: Modo demo	41
6.2.2	Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones	42
6.2.3	Opción de menú F: reset a los ajustes de fábrica	42
6.3	Configuración del gas	42
6.3.1	Opción de menú P: PGU	43
6.3.2	Opción de menú S: GAsT	43
6.3.3	Opción de menú T: GAS	43
7	Limpieza y cuidados	45
7.1	Productos de limpieza	45
7.1.1	Productos de limpieza para placas de vitrocerámica	45
7.1.2	Productos de limpieza para el teppanyaki de acero inoxidable	45
7.2	Cuidado de los aparatos	45
7.3	Limpieza del extractor de superficie	45
7.3.1	Desmontaje de los componentes	45
7.3.2	Limpieza de los componentes	46
7.3.3	Montaje de los componentes	46
7.3.4	Sustitución del filtro de carbón activo	46
7.4	Limpieza de las placas de cocción	47
7.4.1	Limpieza de la vitrocerámica	47
7.4.2	Limpieza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable	47
7.4.3	Limpieza de los componentes de la placa de gas	48
8	Solución de averías	49
8.1	Solución de averías del sistema	49
8.2	Solución de averías del extractor de superficie	49
8.3	Solución de averías de las placas de cocción	50
8.4	Solución de averías de la placa de gas	50
8.5	Procedimiento en caso de averías	51
9	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	52
9.1	Garantía del fabricante BORA	52
9.1.1	Garantía extendida	52
9.2	Servicio	52
9.3	Piezas de repuesto	52
9.4	Accesorios	52
10	Placas de características	54
11	Fichas energéticas	55
11.1	Ficha energética CKA2	55
11.2	Ficha energética CKFI	56
11.3	Ficha energética CKI	56
11.4	Ficha energética CKCH	56
11.5	Ficha energética CKCB	57
11.6	Ficha energética CKG	57

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato. Lea atentamente este manual antes de la instalación o la primera puesta en servicio del aparato. Además del presente manual también son aplicables otros documentos. Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

1.1 Validez de las instrucciones de uso y montaje

i Este manual describe el sistema BORA Classic 2.0 con la versión del software 03.00.

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles en algunas variantes del aparato.

1.2 Responsabilidad

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, llamadas BORA— no se hacen responsables de los daños causados por negligencia o inobservancia de los documentos incluidos en el volumen de suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

1.3 Conformidad del producto

Directivas

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Reglamentos

Los aparatos de gas cumplen con el siguiente reglamento de la UE:

- Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos

1.4 Protección de datos

Durante el funcionamiento, su extractor de superficie guarda datos anonimizados mediante seudónimo como p. ej. los ajustes de menú que haya realizado, las horas de servicio de cada unidad técnica y el número de funciones seleccionadas. Asimismo, su extractor de superficie documenta los errores surgidos en combinación con el

número de horas de servicio. Los datos pueden leerse exclusivamente a través del extractor de superficie. Así pues, deberá ser usted quien tome la iniciativa de consultarlos. Estos datos guardados permiten una rápida búsqueda y solución del error en caso de que sea necesaria una intervención de servicio.

1.5 Representación de la información

Para ayudarle a trabajar de forma segura y rápida con este manual, hemos unificado los formatos, numeración, símbolos, instrucciones de seguridad, conceptos y abreviaturas. En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato». Las instrucciones operativas se identifican con una flecha:

► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado. Las enumeraciones se identifican con un bolche al comienzo de la línea.

- Enumeración 1
- Enumeración 2

i Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

1.5.1 Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de señalización. Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

⚠ PELIGRO	
Tipo y origen del peligro	
Consecuencias por inobservancia	
► Medidas a tomar	

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

Símbolos de advertencia	Palabra de señalización	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Nota	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

1.5.2 Imágenes

Todas las medidas se indican en milímetros.

2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar. Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto (a excepción de la desconexión de emergencia del extractor de superficie)
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

- i** BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten el aparato o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre o detrás del aparato. Ello llevaría a los niños a trepar por el aparato.

- i** Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone. Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

PELIGRO

Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

- ▶ Mantenga a los niños alejados de zonas de cocción calientes a menos que estén continuamente bajo supervisión.
- ▶ No gire las asas de ollas o los mangos de sartenes de forma que sobresalgan de la encimera.
- ▶ Evite que se pueda tirar de ollas o sartenes calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice rejillas apropiadas de protección o cubiertas de la placa de cocción.
- ▶ Utilice exclusivamente las rejillas de protección y cubiertas de la placa de cocción homologadas por el fabricante del aparato. De lo contrario, pueden producirse accidentes.
- ▶ Consulte a su distribuidor especializado o al equipo de BORA Service para elegir una rejilla de protección de la placa de cocción adecuada.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

PELIGRO

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

Los elementos del embalaje (como plásticos, porexpán, etc.) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Guarde los elementos del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche inmediatamente el embalaje de la forma correcta.

⚠ PELIGRO**Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas**

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al BORA Service.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia**

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato**

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, aflojamiento de la conexión adhesiva, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al BORA Service.

⚠ CUIDADO**Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato**

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

- ▶ Por su seguridad, deposite junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

⚠ CUIDADO**Peligro de lesiones por sobrecarga**

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

⚠ CUIDADO**Deterioro por un uso inadecuado**

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera ni para depositar objetos. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

- ▶ No use los aparatos como encimera ni superficie para depositar objetos.
- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

NOTA**Averías y fallos**

En caso de averías o de un manejo incorrecto se emitirán avisos de error.

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

NOTA**Daños en el aparato debidos a las mascotas**

Las mascotas pueden dañar el aparato o sufrir lesiones ellas mismas.

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el manejo

PELIGRO

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca deje sin supervisión el aparato si se está utilizando con aceite o grasa.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte el aparato.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

Algunos aparatos y piezas de estos que se pueden tocar se calientan durante el uso. Después de apagarlos hay que esperar a que se enfríen. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque aparatos calientes.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque el aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes

Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, el aparato y las piezas de este que se pueden tocar están calientes. Los objetos que estén en contacto con partes calientes del aparato se calentarán rápidamente y pueden provocar quemaduras graves (esto ocurre especialmente con objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o componentes del aparato) o arder.

- ▶ No se deje ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
- ▶ Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

CAUIDADO

Deterioro por recipientes de cocción calientes

Los recipientes de cocción calientes pueden dañar determinados componentes del aparato.

- ▶ No deposite ningún recipiente de cocción caliente en la zona del panel de mandos o del indicador de la placa de cocción.
- ▶ Mantenga alejados de la tobera de entrada los recipientes de cocción calientes.

NOTA

Daños en el aparato

Un uso inadecuado puede provocar daños en el aparato.

- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie del aparato estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato.
- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

PELIGRO

Peligro de muerte por intoxicación con humo

En modo de extracción al exterior, el extractor de superficie toma aire ambiente de la habitación donde está instalado, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Si se ponen en funcionamiento simultáneamente unidades calefactoras dependientes del aire ambiente, se pueden aspirar hacia las habitaciones gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida.

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.
- ▶ Utilice solamente conmutadores homologados (p. ej., interruptores de contacto de ventana, detectores de presión negativa) y solicite su aprobación a un técnico autorizado (deshollinador acreditado).

ADVERTENCIA

Peligro de incendio por flambeado

Con el extractor de superficie en funcionamiento, este aspira grasa de la cocina. Al flambeo ciertos platos, se puede prender fuego a la grasa de la cocina.

- ▶ Limpie con regularidad el extractor de superficie.
- ▶ Nunca trabaje con una llama abierta si el extractor de superficie está en funcionamiento.

CUIDADO

Deterioro por la aspiración de objetos o de papel

El extractor de superficie puede aspirar objetos pequeños y ligeros, como paños de cocina de tela o papel. Ello podría dañar el ventilador o limitar la potencia de extracción.

- ▶ No deje objetos ni papel cerca del extractor de superficie.
- ▶ Use el extractor de superficie solo con el filtro de grasa instalado.

CUIDADO

Deterioro por acumulación de suciedad y grasa

La suciedad y grasa acumuladas pueden limitar el correcto funcionamiento del extractor de superficie.

- ▶ Nunca utilice el extractor de superficie sin el filtro de grasa de acero inoxidable instalado correctamente.

NOTA

Humedad del aire elevada

Cada vez que se cocina algo, esto libera humedad adicional al aire ambiente. Con el modo de recirculación, solo se elimina una pequeña parte de la humedad del vapor de cocción.

- ▶ Para el funcionamiento con recirculación, asegúrese de que entre suficiente aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.

2.4.2 Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción

PELIGRO

Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte la placa de cocción.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

PELIGRO

Peligro de explosión por líquidos inflamables

Los líquidos inflamables cerca de una placa de cocción pueden explotar y causar lesiones graves.

- ▶ No pulverice aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- ▶ No deje líquidos inflamables cerca de la placa de cocción.

⚠ PELIGRO**Peligro de explosión y de asfixia por gas**

Un escape de gas puede provocar asfixia o una explosión, con graves lesiones como consecuencia.

- ▶ Si nota olor a gas durante el funcionamiento del aparato, desconecte este inmediatamente.
- ▶ Mantenga alejados posibles focos de ignición (llamas abiertas, radiadores) y no pulse ningún interruptor de luz o de otros aparatos eléctricos.
- ▶ No saque ningún enchufe de la caja de enchufe (riesgo de chispazos).
- ▶ Cierre inmediatamente el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.
- ▶ Procure una ventilación suficiente (puertas y ventanas abiertas).
- ▶ Informe inmediatamente al servicio de atención al cliente o al instalador del gas.

⚠ PELIGRO**Peligro de incendio por llama abierta**

Una llama abierta puede prender objetos combustibles.

- ▶ Ajuste durante unos instantes al nivel más bajo la llama de gas si va a retirar una olla o sartén de la zona de cocción.
- ▶ Nunca deje sin supervisión una llama abierta.
- ▶ Sofoque un posible fuego, p. ej., con una tapa o una manta ignífuga.
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de quemaduras por alta temperatura del extractor de superficie al usar placas de gas**

El extractor de superficie y las piezas de este que se pueden tocar (especialmente la tapa de cierre, el filtro de grasa de acero inoxidable y la bandeja del filtro) se calientan cuando la placa de gas contigua está en funcionamiento. Después de apagar la placa de gas hay que esperar a que se enfríe el extractor de superficie. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque el extractor de superficie caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del extractor de superficie caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes**

Si se deja un recipiente con comida al fuego sin supervisar, puede producirse una sobrecocción con el consiguiente rebose de líquidos calientes.

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de quemaduras por vapor caliente**

Los líquidos entre la zona de cocción y la base del recipiente de cocina pueden producir quemaduras en la piel al evaporarse.

- ▶ Asegúrese de que la zona de cocción y la base del recipiente de cocción estén siempre secas.

NOTA**Deterioro debido al azúcar o la sal de las comidas**

Los restos de comidas preparadas con azúcar o sal, así como jugos derramados sobre la zona de cocción caliente pueden dañar esta.

- ▶ Tenga cuidado de que no caigan restos de comida con azúcar o sal ni jugos sobre la zona de cocción caliente.
- ▶ Si esto ocurre, elimine inmediatamente los restos de la zona de cocción caliente.

CUIDADO**Radiación electromagnética**

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos. Las placas de cocción de inducción generan en torno a las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. Al aproximarse demasiado a las zonas de cocción, los marcapasos, audífonos o implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o incluso averiarse.

- ▶ No obstante, consulte al fabricante de su dispositivo o a su médico en caso de dudas.

2.5 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

NOTA

Daños en el aparato debidos a la suciedad

La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores.

- ▶ Limpie periódicamente el aparato.
- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. La entrada de agua en el interior puede provocar daños.
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

2.5.1 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie

PELIGRO

Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa

Con una limpieza irregular o insuficiente del filtro de grasa, o debido a un cambio tardío del filtro, puede aumentar el riesgo de incendio.

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

NOTA

Daños en el aparato y fallos funcionales

Si los orificios de ventilación están sucios, los componentes pueden quedar dañados y producirse fallos funcionales.

- ▶ Mantenga abiertos y limpios los orificios de ventilación.

2.5.2 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por superficies calientes

Si se limpian las placas de cocción calientes, existe riesgo de quemaduras.

- ▶ Limpie las placas de cocción solo cuando se hayan enfriado.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.

2.6 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

PELIGRO

Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante los trabajos de reparación.

- ▶ Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones o deterioro del aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

La instalación de componentes incorrectos puede provocar daños personales o materiales en el aparato. Las modificaciones, remodelaciones o añadidos al aparato pueden menoscabar la seguridad.

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

CUIDADO**Peligro de lesiones durante la reparación de aparatos de gas**

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante el desmontaje.

- ▶ Los trabajos en la conexión del gas deben ser realizados exclusivamente por personal debidamente capacitado y autorizado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.

3 Descripción del aparato

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

3.1 Extractor de superficie

i El extractor de superficie es el componente central y contiene la electrónica de mando completa para todo el sistema. El funcionamiento del sistema o de sus componentes individuales no es posible sin el extractor de superficie.

3.1.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
CKA2	Classic extractor de superficie Sistema flexible con unidad de control separada, combinable con las placas de cocción Classic y otros componentes Universal
CKA2AB	Classic extractor de superficie All Black Sistema flexible con unidad de control separada, combinable con las placas de cocción Classic y otros componentes Universal

Tab. 3.1 Descripción del modelo

3.1.2 Estructura

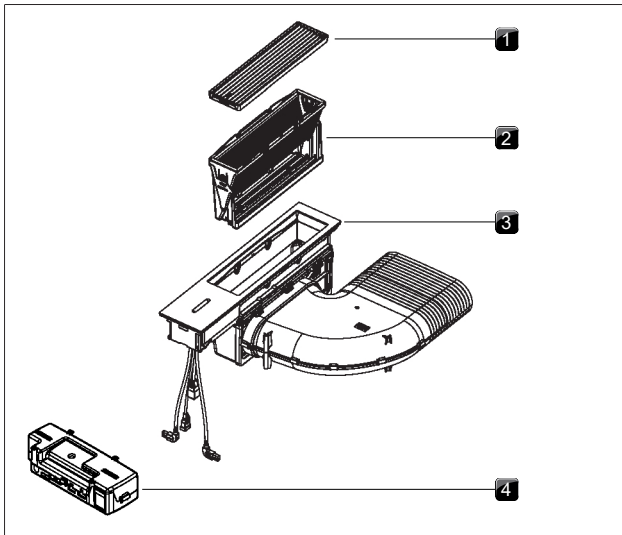


Fig. 3.1 Classic extractor de superficie

- [1] Tobera de entrada
- [2] Unidad de filtro de grasas
- [3] Extractor de superficie
- [4] Unidad de control

3.1.3 Principio de funcionamiento

En función de lo que se decidiera en el momento de la compra, el extractor de superficie funcionará como variante de extracción al exterior o de recirculación.



extracción al exterior

El aire aspirado se limpia en el filtro de grasa y se conduce al exterior por un sistema de conductos.

El aire de extracción no debe evacuarse:

- a una chimenea de salida de humos o gases que esté operativa
- a un canal vertical utilizado para la ventilación de zonas donde hay instaladas unidades de combustión.

Si es necesario conducir el aire a una chimenea de salida de humos o gases que no esté operativa, el montaje deberá ser controlado y autorizado por el técnico responsable (deshollinador).

i Si el extractor de superficie se pone en funcionamiento en un sistema de extracción al exterior, la potencia de extracción aumentará automáticamente durante los primeros 20 segundos al ajustar un nivel de potencia inferior (función caja de pared).



Recirculación

El aire aspirado se limpia en el filtro de grasa y un filtro de carbón activo y se conduce de vuelta al lugar de la instalación.

Para atrapar las moléculas de olor en la variante de recirculación se necesita un filtro de olores. Por motivos de higiene y salud, el filtro de carbón activo deberá cambiarse en los intervalos recomendados (Limpieza y cuidados).

i En caso de funcionamiento en modo de recirculación, se deberá asegurar una ventilación y un aporte de aire suficientes para evacuar la humedad del aire.

i Si el extractor de superficie se pone en funcionamiento en un sistema de recirculación, al ajustar un nivel de potencia, el tiempo de funcionamiento se resta automáticamente de la vida útil del filtro de recirculación. La vida útil restante del filtro puede consultarse en el menú.

3.1.4 Características y vista general de funciones

Características	CKA2 / CKA2AB
Detección automática del ventilador	✓
Regulación electrónica de la potencia	✓
Comunicación de interfaz	✓
Unidad de filtro de grasa compacta	✓
Funciones	
Desconexión retardada	✓
Función booster	✓
Mecanismo automático de extracción	✓
Indicador de servicio de filtro (modo de recirculación)	✓
Dispositivos de seguridad	
Bloqueo del mando	✓
Desconexión de seguridad	✓
Control de errores activo	✓

Tab. 3.2 Características y vista general de funciones

3.1.5 Interfaz para USB

- i** El puerto USB está previsto únicamente para actualizaciones o exportación de datos, por lo que solo para estas operaciones recibirá alimentación eléctrica. No son posibles la carga de dispositivos ni otras funciones.

El sistema cuenta con un puerto USB. Dicho puerto es apropiado exclusivamente para dispositivos de almacenamiento masivo (memorias USB). Las memorias USB deben haberse formateado en el sistema FAT32.

3.1.6 Interfaz para dispositivos externos

La interfaz interna de la unidad de control puede utilizarse para opciones avanzadas de control. Dispone de un contacto Home-In y un contacto Home-Out (v. manual de instrucciones de montaje).

- El contacto Home-In puede utilizarse para la señal de entrada de conmutadores externos (p. ej., interruptores de contacto de ventana).
- El contacto Home-Out puede utilizarse para el control de dispositivos externos.

3.2 Descripción del sistema

- ▶ Para el funcionamiento del sistema BORA Classic 2.0 utilice siempre el software de sistema más actual.

- i** El software más actual está disponible sin coste en la página web de BORA (www.bora.com, Productos, BORA Classic 2.0, BORA Classic extractor de superficie CKA2/CKA2AB, Documentos).

- ▶ En caso necesario, consulte la versión del software instalada (ver "5.4.6 Opción de menú 6: Versión del software").
- ▶ En caso necesario, actualice el software del sistema (ver "5.4.8 Opción de menú 8: Actualización del software del sistema").

3.2.1 Panel de mandos y principio de uso

- i** El sistema se maneja por medio del panel de mandos del extractor de superficie.
- i** Por cada extractor de superficie pueden activarse y manejarse una o dos placas de cocción.
- i** El principio de manejo y las funciones se explican con más detalle en el capítulo «Funciones y uso».

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo (zonas táctiles).

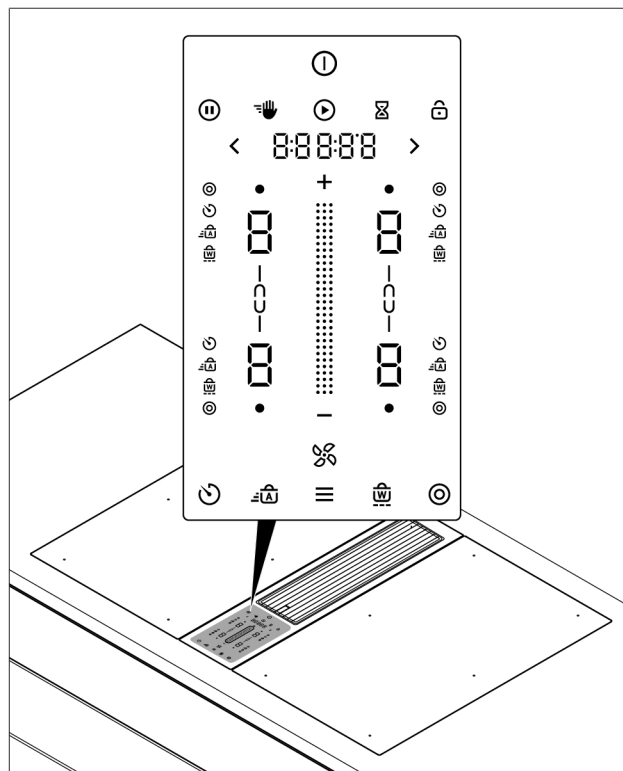


Fig. 3.2 Panel de mandos central toque/deslizador

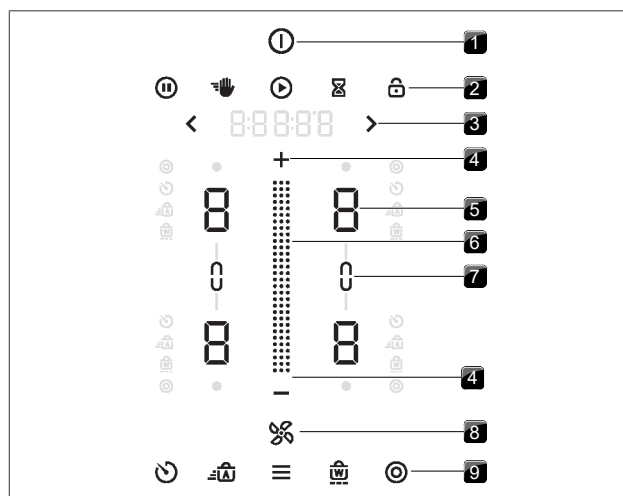


Fig. 3.3 Zonas de toque

- [1] Encendido/apagado
- [2] Funciones superiores
- [3] Navegación
- [4] Ajuste de niveles de potencia más/menos
- [5] Selección de zonas de cocción (4)
- [6] Pulsador-deslizador (zona de ajuste niveles de potencia)
- [7] Función puente (2)
- [8] Ventilador
- [9] Funciones de cocción adicionales y menú

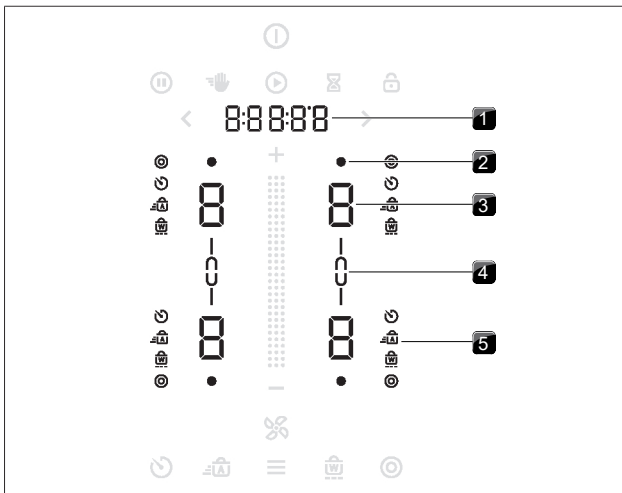


Fig. 3.4 Zonas de indicación

- [1] Indicador multifunción
- [2] Indicador de zona de cocción caliente o de calor residual (4)
- [3] Indicador de zona de cocción (4)
- [4] Indicador de función puente (2)
- [5] Indicador de funciones de cocción adicionales (4x4)

3.2.2 Símbolos

Símbolos generales	Denominación	Función/uso
	Botón de encendido	Encendido/apagado
	Botón de pausa	Activar/desactivar función de pausa
	Botón de limpieza	Activar/desactivar bloqueo de limpieza
	Botón de inicio	Iniciar temporizador
	Botón de alarma para tiempos cortos	Alarma de tiempo corto (temporizador)
	Botón de bloqueo	Bloqueo del mando
	Deslizador	Ajustar valor
	Botón más	Aumentar valor
	Botón menos	Reducir valor
	Botón avance	Navegación hacia la derecha
	Botón retroceso	Navegación hacia la izquierda
	Botón ventilador	Activar/desactivar mecanismo automático de extracción, confirmar marcha en inercia
	Botón de menú	Acceder al menú, salir del menú

Tab. 3.3 Símbolos generales (iconos)

Símbolos de zonas de cocción	Denominación	Función/uso
	Botón de círculo calentador	Conexión de 2 círculos calentador
	Botón de temporizador	Ajustar temporizador de zonas de cocción
	Botón de precalentamiento	Sistema automático de precalentamiento Activar/desactivar
	Botón de mantenimiento de temperatura	Función mantenimiento de temperatura Activar/desactivar
	Botón de puente	Función puente Activar/desactivar
	Indicador de puente	La función puente está activa
	Alta temperatura	La zona de cocción está calentado o aún está caliente

Tab. 3.4 Símbolos de zonas de cocción (iconos)

3.2.3 Indicador de 7 segmentos

Indicador de ventilador	Significado
1-5	Niveles de potencia
P	Función booster
A	Mecanismo automático de extracción
Indicador multifunción	Significado
p. ej. 190°	Indicador de temperatura (solo con CKT)
00:00:00	Tiempo restante del temporizador y la alarma de tiempos cortos
p. ej. E123	Código de error
Indicador de zona de cocción	Significado
1-9	Niveles de potencia
P	Función booster
-	Nivel de mantenimiento de temperatura 1
=	Nivel de mantenimiento de temperatura 2
≡	Nivel de mantenimiento de temperatura 3
□	Inactivo
H	Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
⌈	Limpieza (solo con el Teppanyaki de acero inoxidable CKT)
E	Error
Animaciones	Significado
U U U	Detección de ollas (solo en placas de inducción)
□ □ □	Limpieza (solo con el Teppanyaki de acero inoxidable CKT)

Tab. 3.5 Significado del indicador de 7 segmentos

3.2.4 Concepto de colores

i En el panel de mandos, todos los campos de ajuste del ventilador se muestran en azul y todos los campos de ajuste de las zonas de cocción, en rojo. Para funciones y avisos se utilizan otros colores.

Lista de indicaciones en color:

Indicador	Ventilador (extractor de superficie)	Color
	Deslizador	Azul
	Más / menos	Azul
	Símbolo de ventilador / mecanismo automático de extracción	Azul
Indicador	Zonas de cocción	Color
	Deslizador	Rojo
	Más / menos	Rojo
	Zona de cocción caliente	Rojo de advertencia
Indicador	Funciones	Color
	Animación de conexión / desconexión	Beis
	Ajuste de temporizador	Beis
Indicador	Avisos	Color
	Advertencias	Naranja
	Error	Rojo de advertencia
	OK	Verde

Tab. 3.6 Indicaciones en color

3.2.5 Concepto de intensidad de la luz

El panel de mandos tiene cuatro niveles de iluminación (100 %, 75 %, 50 % y 0 %).

El sistema adapta la intensidad de la luz a la situación concreta de uso. Los elementos más relevantes de la indicación se iluminan con luz más clara, mientras que los irrelevantes se oscurecen. Las funciones que no estén disponibles se ocultan.

Intensidad de luz	Uso
100 %	La función está activa y seleccionada
75 %	La función está activa pero no se puede seleccionar
50 %	La función no está activa pero se puede seleccionar
0 %	La función no está disponible

Tab. 3.7 Concepto de intensidad de la luz

Ejemplo:

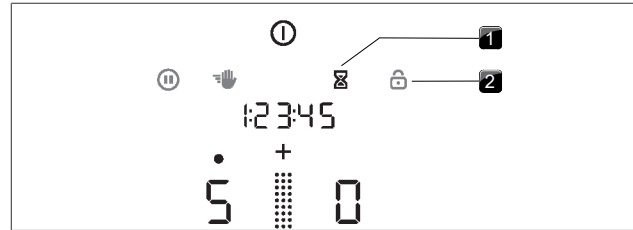


Fig. 3.5 Concepto de intensidad de la luz del panel de mandos

- [1] Función activa y seleccionable (iluminada con luz clara, 75 %)
 [2] Función no activa pero seleccionable (oscurecida, 50 %)

3.2.6 Concepto del sonido

- i** El volumen de las señales acústicas se puede ajustar en el menú (10 % hasta 100 %).
- i** Las señales acústicas relevantes para la seguridad se emiten siempre al 100 % del volumen.
- i** Las señales acústicas del temporizador de zonas de cocción y de la alarma de tiempos cortos se emiten siempre al 100 % del volumen.

El sistema es capaz de diferenciar entre tres tipos distintos de señales acústicas:

Señal acústica	Finalidad
Señal individual corta (0,25 s)	Confirmación de una selección
Secuencia de pitidos	Se requiere interacción
Señal individual larga (0,75 s)	Final de una función

Tab. 3.8 Concepto del sonido

3.2.7 Indicador de servicio del filtro

La duración máxima del filtro de recirculación queda determinada por el tipo de filtro configurado en el sistema (vida útil del filtro). En función del tipo de filtro instalado, en el indicador de servicio del filtro se activan 300 o 600 horas de servicio.

- Si al conectar el extractor de superficie se ilumina en amarillo el símbolo del ventilador y se muestra en el indicador multifunción **FILE**, significa que pronto deberá cambiarse el filtro.
- Si al conectar el extractor de superficie se ilumina en rojo el símbolo del ventilador y en el indicador multifunción se lee el código de error **EFILF**, significa que se ha llegado al fin de la vida útil del filtro y que este deberá cambiarse (ver "7.3.4 Sustitución del filtro de carbón activo").

- i** Exceder la vida útil del filtro de carbón activo puede afectar negativamente al funcionamiento correcto del sistema. El funcionamiento del extractor de superficie sigue siendo posible, pero los derechos de garantía se pierden. Independientemente del indicador de servicio del filtro, los componentes del filtro de grasa requieren una limpieza periódica.

3.3 Placas de cocción

- i** Las placas de cocción son los componentes variables del sistema y solo pueden utilizarse en combinación con el extractor de superficie.
- i** En la penúltima página de las instrucciones de uso puede consultarse qué aparatos concretos están instalados en su sistema (ver "10 Placas de características").

3.3.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
CKFI	Classic vitrocerámica de inducción total con 2 zonas de cocción
CKI	Classic vitrocerámica de inducción con 2 zonas de cocción
CKIW	Classic vitrocerámica de inducción wok
CKCH	Classic vitrocerámica Hyper con 2 zonas de cocción 1 círculo/2 círculos
CKCB	Classic vitrocerámica HiLight con 2 zonas de cocción 1 círculo/2 círculos/asador
CKG	Classic vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción
CKT	Classic teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción

Tab. 3.9 Descripción del modelo

3.3.2 Estructura

Placa de cocción CKFI

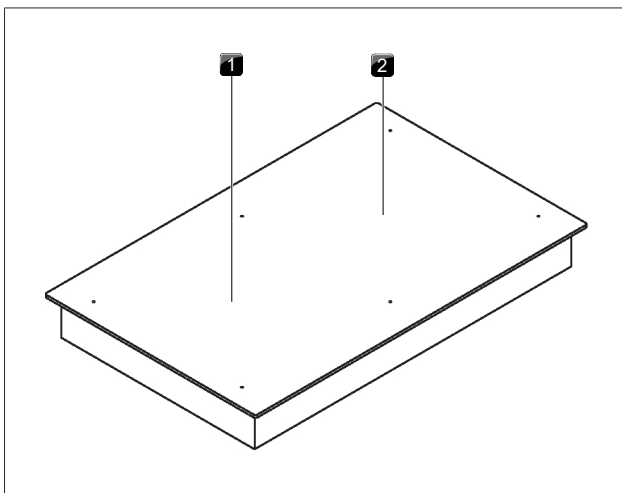


Fig. 3.6 Classic placa de cocción CKFI

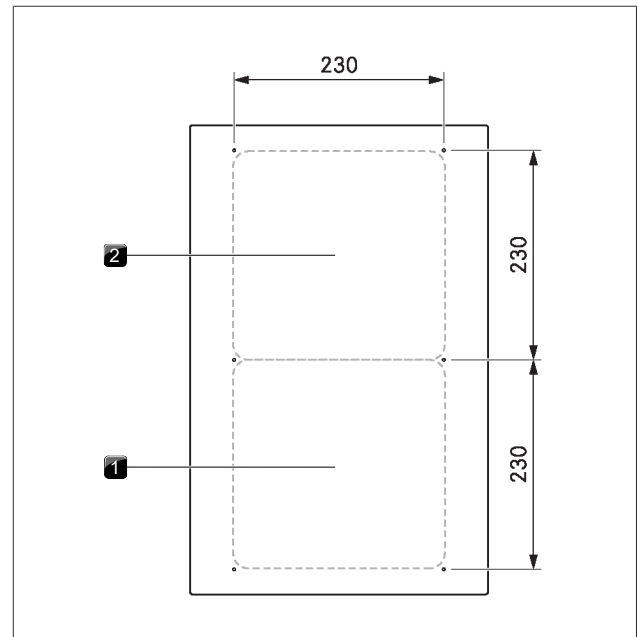


Fig. 3.7 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de inducción total delantera (zona 1)
- [2] Zona de inducción total trasera (zona 2)

Placa de cocción CKI

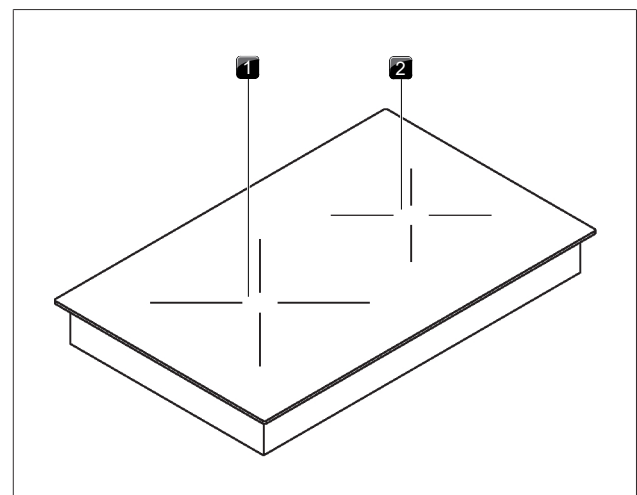


Fig. 3.8 Classic placa de cocción CKI

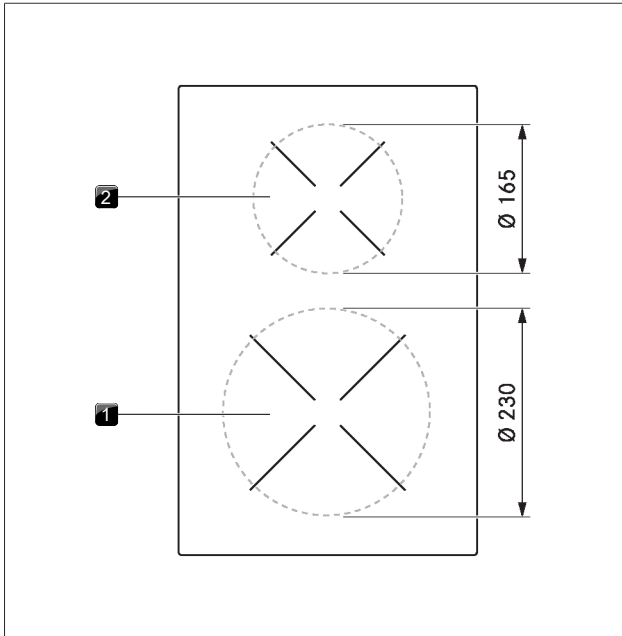


Fig. 3.9 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de inducción delantera (zona 1)
- [2] Zona de inducción trasera (zona 2)

Placa de cocción CKIW

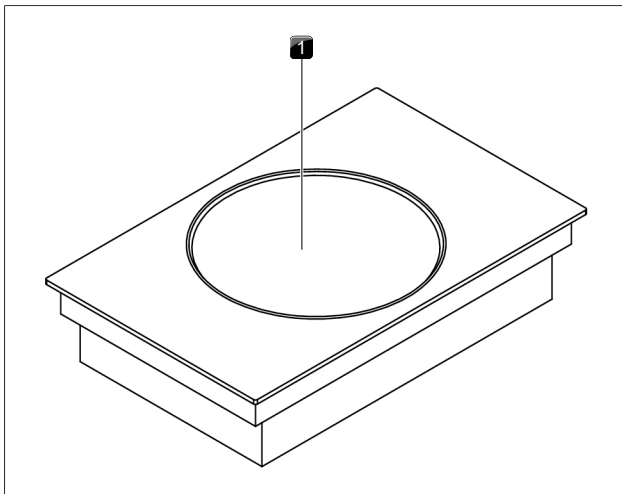


Fig. 3.10 Classic placa de cocción CKIW

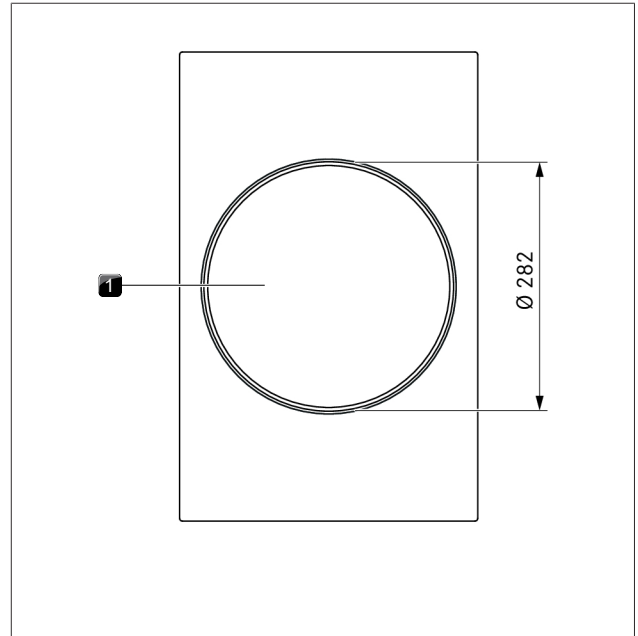


Fig. 3.11 Tamaño de la zona de cocción

- [1] Zona de inducción wok

Placa de cocción CKCH

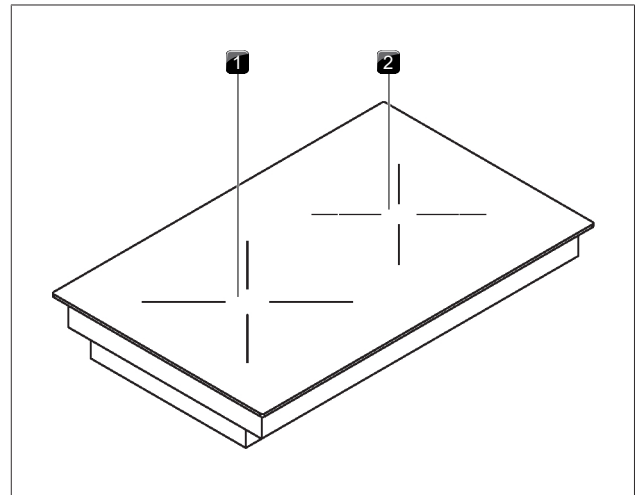


Fig. 3.12 Classic placa de cocción CKCH

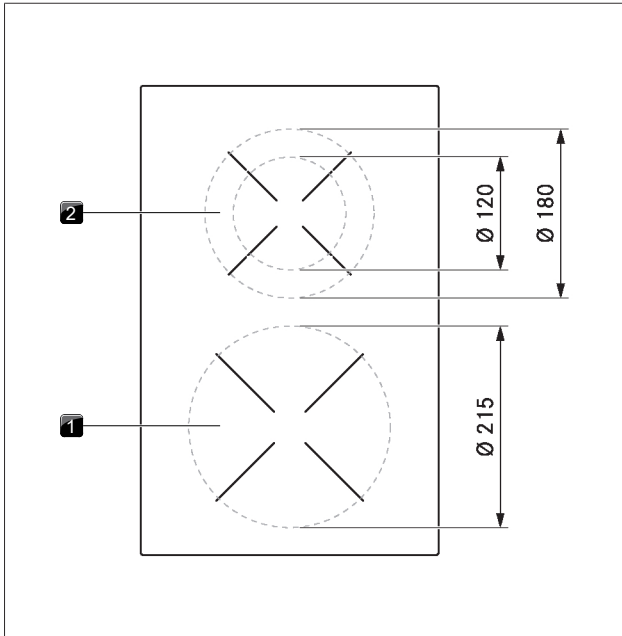


Fig. 3.13 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción Hyper delantera (zona 1)
- [2] Zona de cocción trasera de 2 círculos (zona 2)

Placa de cocción CKCB

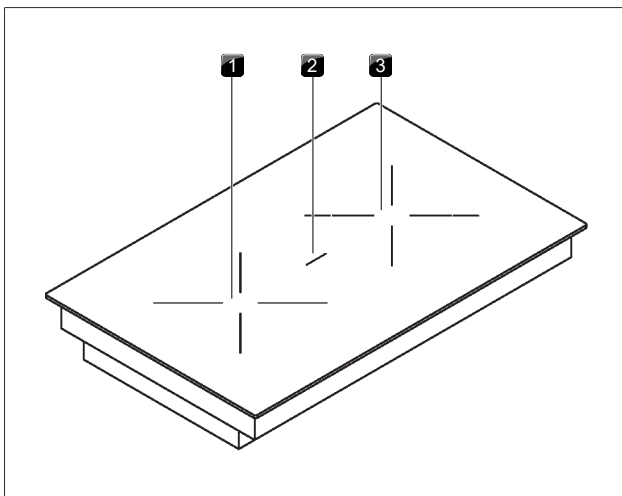


Fig. 3.14 Classic placa de cocción CKCB

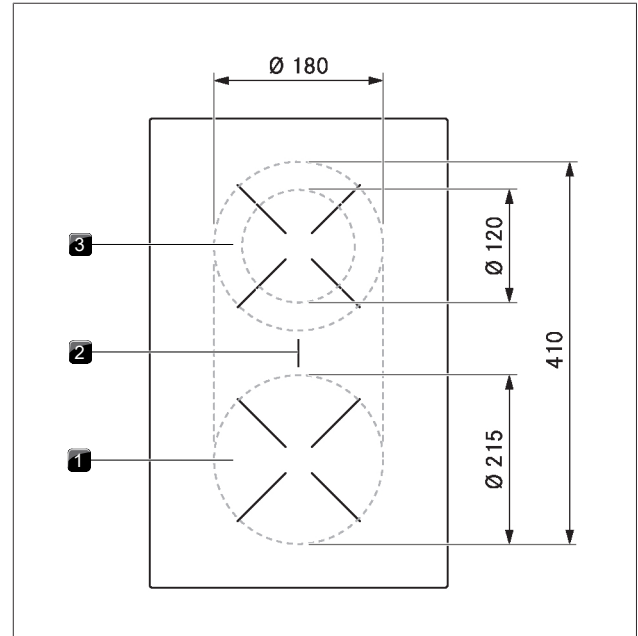


Fig. 3.15 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción delantera (Zone 1)
- [2] Zona de cocción de asador
- [3] Zona de cocción delantera (Zone 1)

Placa de cocción CKG

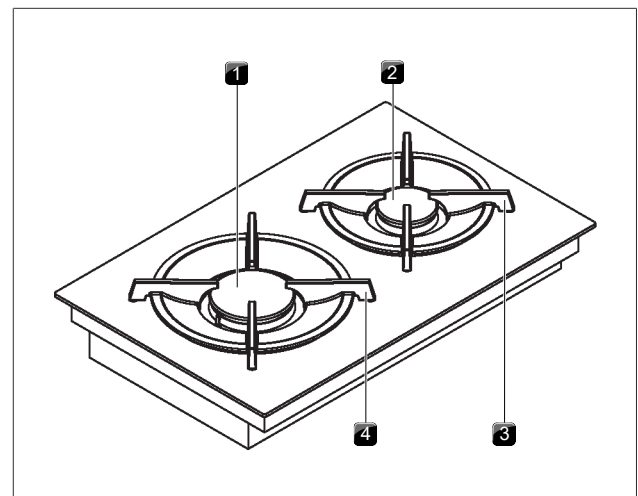


Fig. 3.16 Classic vitrocerámica de gas CKG

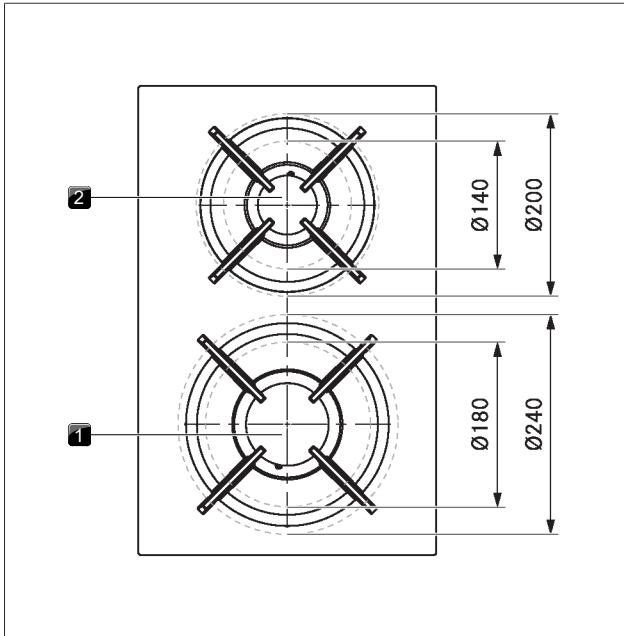


Fig. 3.17 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Quemador de alta potencia delantero
- [2] Quemador normal trasero
- [3] Soporte para ollas trasero
- [4] Soporte para ollas delantero

Placa de cocción CKT

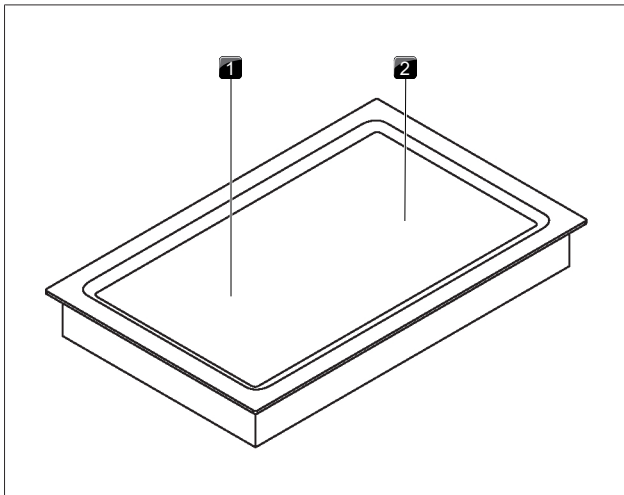


Fig. 3.18 Classic teppanyaki de acero inoxidable CKT

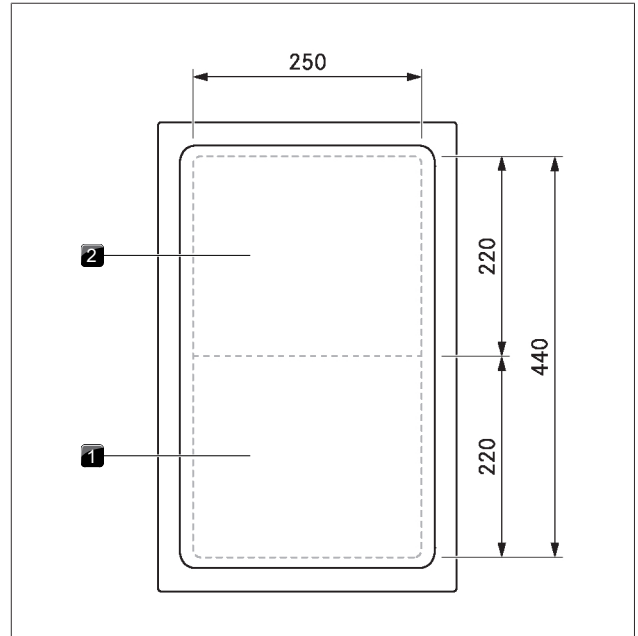


Fig. 3.19 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de parrilla delantera (zona 1)
- [2] Zona de parrilla trasera (zona 2)

3.3.3 Principio de funcionamiento de las placas de inducción

Bajo una zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de inducción. Al encender la zona de cocción, la bobina genera un campo magnético que actúa directamente en la base del recipiente de cocción calentándola. La zona de cocción se calienta únicamente de forma indirecta, a través del calor emitido por la olla. Las zonas de cocción por inducción solo funcionan cuando el recipiente de cocción cuenta con una base magnetizable.

La inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción utilizado, por ello en la zona de cocción solo se calienta la superficie cubierta por la base del recipiente.

► Tenga en cuenta el diámetro mínimo de la base del recipiente.

Niveles de potencia

La gran potencia de las placas de cocción por inducción logra un rápido calentamiento del recipiente. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar el nivel de potencia con respecto a los sistemas de cocción convencionales.


Acción	Nivel de potencia
Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina	1
Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz	1 - 3
Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos	2 - 6
Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado	6 - 7
Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas	7 - 8
Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes y calentar agua	9

Acción	Nivel de potencia
Calentar agua	9

Tab. 3.10 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente y lo lleno que esté, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

Recipientes adecuados

 Los recipientes con este símbolo son aptos para placas de inducción. Los recipientes utilizados para superficies de inducción deben ser de metal, así como contar con propiedades magnéticas y con una superficie de base suficientemente grande.


Los recipientes de cocción adecuados son de:

- acero inoxidable con base magnetizable
- acero esmaltado
- hierro fundido

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
CKFI	Delantera	120 mm
	Trasera	120 mm
CKI	Delantera	120 mm
	Trasera	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 3.11 Diámetro mínimo de recipientes

- ▶ Ejecute una prueba magnética en caso necesario. Si un imán se adhiere a la base del recipiente, por regla general este será apropiado para la inducción.
- ▶ Observe la base del recipiente de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener ninguna curvatura (excepción: placas de cocción wok). La curvatura podría provocar un sobrecalentamiento del recipiente de cocción debido a un control de la temperatura incorrecto en el fogón. La base del recipiente de cocción no debe tener asperezas o bordes afilados, para no arañar la superficie de la placa de cocción.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

 El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento de la base del recipiente, así como en los resultados de la cocción.

- ▶ Para la placa de inducción wok resulta ideal la sartén wok para inducción (HIW1), que está disponible como accesorio.

Ruidos

Durante el funcionamiento de las zonas de cocción por inducción pueden producirse algunos ruidos en los recipientes de cocción, dependiendo del material y el acabado de la base de estos, como por ejemplo:

- Zumbido con niveles de potencia elevados. Puede disminuir o desaparecer al reducirse el nivel de potencia.
- Chasquidos o silbidos cuando la base de los recipientes sea de diferentes materiales (p. ej., recipientes con bases sándwich).
- Clics en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Zumbido si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de

refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador de refrigeración se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

3.3.4 Principio funcional de las placas de cocción Hyper y HiLight

Bajo cada zona de cocción hay un elemento radiador con una cinta calentadora. Cuando la zona de cocción se enciende, la cinta calentadora genera calor radiante que irradia sobre la zona de cocción y la base del recipiente, y calienta este.

Niveles de potencia

Acción	Nivel de potencia
Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina	1
Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz	1-3
Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos	2-6
Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado	6-7
Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas	7-8
Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes y calentar agua	9
Calentar agua	9

Tab. 3.12 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente y lo lleno que esté, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.


Función booster en la placa de cocción Hyper

La zona de cocción delantera, en la vitrocerámica Hyper, está equipada con una función booster con límite de tiempo.

- Se muestra .

Con la función booster pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si se ha activado la función booster, la zona de cocción calentará con un nivel extra de potencia. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente de nuevo al nivel de potencia 9.

Recipientes adecuados

 Los recipientes con este símbolo están indicados para placas radiantes. Los recipientes utilizados en placas radiantes deben ser de metal y disponer de buenas propiedades conductoras del calor.

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- acero inoxidable, cobre o aluminio
- acero esmaltado
- hierro fundido

- ▶ Observe la base del recipiente de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener ninguna curvatura. La curvatura podría provocar un sobrecalentamiento del recipiente de cocción debido a un control de la temperatura incorrecto en el fogón. La base del recipiente de cocción no debe tener asperezas o bordes afilados, para no arañar la superficie de la placa de cocción.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

- i** El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento de la base del recipiente, así como en los resultados de la cocción.

3.3.5 Principio de funcionamiento de la vitrocerámica de gas

Cuando se enciende una zona de cocción, la llama de gas generará un calor que calentará directamente la base del recipiente de cocción. La regulación de la llama de gas se realiza mediante un sistema electrónico de regulación del gas de alta precisión (sistema E-Gas). Entre otras cosas, por cada quemador de gas se usa un servomotor para asegurar una regulación exacta. Estos servomotores se autocalibran cada cierto tiempo, lo que produce cierto zumbido, el cual es totalmente normal y no es ninguna señal de fallo. La ventaja del sistema electrónico de regulación del gas se halla en la óptima regulación del calor, que puede reproducirse, es decir, los niveles de potencia seleccionados son idénticos en cada operación de cocción. Además es posible conseguir una llama limpia continuamente ascendente para cualquier nivel de potencia. En caso necesario se realiza también un reencendido automático.

- i** La placa de cocción dispone de un encendido automático.

Niveles de potencia

La regulación de la potencia se realiza mediante los niveles 1-9 y P. La potencia de las placas de gas consigue un calentamiento rápido de la comida. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar el nivel de potencia con respecto a los sistemas de cocción convencionales.

Acción	Nivel de potencia
Mantener calientes alimentos ya cocinados	1 - 2
Freír verdura cortada, huevos, ternera, ave	3 - 5
Freír gambas, mazorcas de maíz y escalopes, carne de ternera, pescado, albóndigas	5 - 7
Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes	8 - 9
Calentar agua	P

Tab. 3.13 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

- i** Cada zona de cocción de gas está equipada con un termopar de seguridad. Dicho termopar detecta si se apaga la llama (p. ej. por salirse la comida al hervir o por una fuerte corriente de aire). En tal caso, se bloquea la alimentación de gas y se produce un reencendido automático. Si falla el intento de encendido, se corta la alimentación de gas. Así se evitan escapes de gas.

Recipientes adecuados

 Los recipientes con este símbolo son aptos para placas de gas.

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- cobre
- acero inoxidable
- aluminio
- hierro fundido

Tenga en cuenta las dimensiones contenidas en la tabla:

Quemador	Diámetro de olla mínimo	Diámetro de olla recomendado
Quemador normal	120 mm	140 - 200 mm
Quemador de alta potencia	160 mm	180 - 240 mm

Tab. 3.14 Diámetro de olla

- i** Utilice solamente recipientes de cocción cuyo diámetro no se desvíe ni por exceso ni por defecto de las medidas recomendadas. Con un diámetro demasiado grande, los gases que salen hacia fuera por debajo de la base del recipiente podrían dañar la encimera u otros elementos no resistentes al calor, p. ej. una pared con revestimiento de paneles o componentes de la placa de cocción y el extractor de superficie. BORA no se hace responsable de posibles daños ocasionados de este modo.
- i** El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento de la base del recipiente, así como en los resultados de la cocción. Los recipientes de cocción de base gruesa logran una distribución del calor mejor y más homogénea. Con bases finas se da el riesgo de que la comida se recaliente en algunos puntos. Además, la placa de cocción puede resultar dañada.
- i** Tenga cuidado sobre todo de no sobrecalentar el recipiente de cocción, ya que podría deformarse por la base. Por este motivo no debe calentarse nunca el recipiente vacío.
- i** En caso de un recipiente de cocción con base irregular, cabe la posibilidad de que se vuelque. Nunca se puede excluir completamente la posibilidad de un ligero movimiento.

3.3.6 Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable

Debajo de cada zona de plancha hay un elemento calentador. Cuando una zona de la plancha está encendida, dicho elemento genera calor que calienta directamente la superficie de la plancha.

Niveles de potencia e intervalos de temperatura

La regulación de potencia se realiza mediante los distintos niveles que se muestran en la pantalla del panel de mandos en °C (indicador de temperatura).

Nivel de potencia		Temperatura °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P	=	250

Tab. 3.15 Temperaturas correspondientes a los niveles de potencia

La potencia del teppanyaki de acero inoxidable consigue un rápido calentamiento de la comida. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar la temperatura con respecto a los sistemas de cocción convencionales.

Acción	Temperatura °C
Rehogado de frutas, como plátano o manzana troceados o mitades de melocotón	160 - 170
Freír verdura cortada, huevos, ternera, ave	180 - 190
Freír alimentos rebozados o envueltos en masa como pescado, tortas, salchichas, carne de cerdo o cordero	190 - 200
Freír patatas, gambas, mazorcas de maíz o escalopes	200 - 210
Asado de carne de vaca, fritura de pescado o albóndigas	220 - 230
Marcar filetes	250 (Función booster)

Tab. 3.16 Temperaturas recomendadas (los valores de la tabla son orientativos)

3.3.7 Vista general de funciones

Las placas de cocción BORA Classic 2.0 tienen las siguientes características y funciones:

Características	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Regulación electrónica de la potencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función booster	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Alarma de tiempo corto (temporizador)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Encendido y reencendido automático							✓
Sistema electrónico regulador del gas (sistema E-Gas)							✓
Funciones de cocción							
Sistema automático de precalentamiento	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Detección de ollas	✓	✓	✓				
Mantenimiento temperatura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función puente	✓				✓	✓	
Función de temporizador	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Función de pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conexión de 2 círculos (zona de cocción trasera)				✓	✓		
Bloqueo de limpieza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función de limpieza							✓
Dispositivos de seguridad							
Dispositivo de seguridad para niños	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicador de calor residual	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desconexión de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protección contra sobrecalentamiento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Vista general de funciones

* Afecta solamente a la zona de cocción delantera

3.4 Dispositivos de seguridad

3.4.1 Desconexión de seguridad

Si se conecta el aparato pero no se utiliza durante 2 minutos, el sistema se desconecta automáticamente (modo de reposo).

Extractor de superficie

Tras 30 minutos, una vez que todas las zonas de cocción están inactivas (= nivel de potencia 0), el extractor de superficie se desconecta automáticamente o se inicia la desconexión retardada.

Placas de cocción


Cada zona de cocción se desconecta automáticamente tras un tiempo predefinido de funcionamiento sin que se haya modificado el nivel de potencia.


Niveles de potencia	Desconexión de seguridad tras h:min		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
–	8:00	8:00	8:00
–	8:00	8:00	8:00
–	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

► Vuelva a encender la zona de cocción si desea ponerla de nuevo en funcionamiento

3.4.2 Indicador de calor residual

Si una zona de cocción o de parrilla sigue caliente aún tras la desconexión, todavía se corre peligro de incendio o de sufrir quemaduras. Mientras se muestren los símbolos de alta temperatura  y H (indicador de calor residual), no toque la zona de cocción o de parrilla ni coloque sobre ella ningún objeto sensible al calor. El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (< 50 °C).

 Durante o después de un fallo de corriente, las placas de cocción pueden seguir estando calientes. Después de un fallo de corriente, en las placas de cocción Hyper, HiLight y placas de gas no se indica el calor residual aun cuando antes hubieran estado en funcionamiento y las zonas de cocción aún estén calientes.

3.4.3 Protección contra sobrecalentamiento


El aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. La protección contra sobrecalentamiento puede activarse si:

- Se calienta el recipiente de cocción sin nada dentro.
- Se calienta aceite o grasa en un nivel de potencia alto.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un fallo de corriente.

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

- La función booster activada vuelve al ajuste inicial.
- La función booster deja de estar disponible.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.

Tras un tiempo suficiente de enfriamiento, la placa de cocción puede volver a utilizarse con todas sus funcionalidades.

 En caso de sobrecalentamiento del panel de mandos es posible que se desconecten las placas de cocción o el sistema completo.

3.4.4 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que los aparatos se enciendan de forma involuntaria o sin permiso.

4 Funciones y uso

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

i El extractor de superficie es el componente central y contiene la electrónica de mando completa para todo el sistema. El funcionamiento del sistema o de sus componentes individuales no es posible sin el extractor de superficie.

i El extractor de superficie solo puede ponerse en funcionamiento si están instalados los componentes del filtro de grasa.

4.1 Instrucciones de funcionamiento generales y específicas

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas de sensor se activan al tocarlas con el dedo. Puede manejar el aparato tocando con un dedo la tecla correspondiente (control por toque) o bien haciendo un movimiento con el dedo (control por deslizamiento).

i No se visualizan todos los símbolos en todos los aparatos. Según los aparatos instalados, se activan automáticamente las funciones e indicadores correspondientes.

4.1.1 Instrucciones de uso especiales para el teppanyaki de acero inoxidable

Primera puesta en servicio:

- Antes de la primera puesta en servicio, caliente la parrilla durante unos 25 minutos a 220 °C (= nivel de potencia 8 para ambas zonas de parrilla).
- Durante este proceso pueden producirse ruidos molestos.

Instrucciones de uso:

- Limpie la superficie de la parrilla antes de utilizar por primera vez el aparato (Limpieza y cuidados).
- Caliente la zona de parrilla durante 5 minutos antes de cada uso.
- Durante el calentamiento o enfriamiento de la plancha pueden producirse algunos ruidos. Se trata de un fenómeno secundario normal.
- En el teppanyaki de acero inoxidable va montado un ventilador para la refrigeración, que garantiza una vida útil larga de la electrónica y un enfriamiento rápido de la superficie de la plancha. Aunque existen muy diversas medidas para reducir al mínimo los ruidos, estos no pueden evitarse por completo.
- La plancha puede curvarse por el uso.
- Al asar o calentar en la plancha a un nivel de potencia alto se puede producir una ligera coloración marrón de la superficie de la plancha.

4.1.2 Instrucciones de uso especiales para la placa de gas

i Requisito mínimo para el funcionamiento de la placa de gas: software del sistema 03.00 (o una versión posterior).

i Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, limpie la zona de cocción (Limpieza y cuidados).

i Para la primera puesta en servicio, tras periodos prolongados de inactividad o tras el cambio de las bombonas de gas, es posible que no se encienda el quemador. Puede deberse a que haya aire en la tubería de gas o que sea necesario recalibrar la regulación electrónica del gas. Siga las instrucciones de la primera puesta en servicio (véanse las instrucciones de montaje).

i En la placa de gas, debido al uso de piezas de fundición esmaltadas, son habituales pequeñas alteraciones de color o irregularidades. Además, en los puntos de apoyo puede aparecer un óxido ligero, que se limpia fácilmente con un paño húmedo. Tales puntos son normales y no indicativos de problema alguno.

i El uso puede provocar alteraciones de color en algunos componentes de la placa de gas. Dichas alteraciones son normales y no suponen ningún problema para la llama ni el funcionamiento de la placa de cocción.

i Es posible que los quemadores de gas en funcionamiento emitan un ruido audible de salida de gas. La coloración naranja de la llama en el quemador se debe a impurezas en este o en el aire ambiente (polvo), o a un funcionamiento prolongado. Estas características son normales y se pueden dar independientemente unas de otras.

i Cierre el suministro de gas y apague el disyuntor de la instalación de la vivienda si durante el funcionamiento de la placa de cocción de gas observa humo o fuego.

i Cierre el suministro de gas en caso de olor a gas o de avería en la instalación. Abra las ventanas y asegúrese de que haya una buena ventilación.

Instrucciones de uso:

El uso de una placa de cocción de gas genera calor y condensación en el área de instalación. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, p. ej. abrir una ventana o una ventilación eficiente como puede ser el uso de la instalación de ventilación mecánica a un nivel de potencia mayor.

- Asegúrese de que cuenta con una ventilación suficiente.
- Mantenga abiertas las entradas y salidas naturales de ventilación.
- Utilice si es posible una instalación de ventilación mecánica.
- No coloque ningún recipiente de base irregular sobre el soporte para ollas.
- No caliente nunca recipientes de cocción vacíos.
- Coloque siempre el recipiente de cocción sobre el soporte para ollas suministrado. El recipiente de cocción no debe colocarse directamente sobre el quemador.

- ▶ No use asadores, sartenes o piedras de asar de gran tamaño que cubran varios quemadores. La acumulación térmica que ello provoca puede dañar la placa de cocción.
- ▶ Preste atención a la correcta posición de las piezas del quemador y el soporte para ollas.
- ▶ No encienda el fogón de gas sin que todas las piezas del quemador estén correctamente montadas.
- ▶ Preste atención a que la llama del quemador no sobresalga de la base del recipiente de cocción y toque la pared exterior de este.
- ▶ No deje objetos inflamables cerca de la placa de cocción.

i Utilice solamente recipientes de cocción cuyo diámetro no se desvíe ni por exceso ni por defecto de las medidas recomendadas. Con un diámetro demasiado grande, los gases a alta temperatura y llamas que salen hacia fuera por debajo de la base del recipiente podrían dañar la encimera u otra superficie no resistente al calor, p. ej. una pared con revestimiento de paneles o componentes de la placa de cocción y el extractor de superficie. BORA no se hace responsable de posibles daños ocasionados de este modo.

i No deje nunca la placa de cocción de gas encendida durante un periodo prolongado (> 5 min) sin recipiente de cocción y en combinación con el extractor de superficie. De lo contrario, se alcanzarán temperaturas muy altas que pueden provocar daños en la placa de cocción de gas y en los componentes conductores del aire del extractor de superficie.

i Las puntas de llama deben quedar por debajo de la base de la olla. Unas puntas de llama que sobresalen hacen que se libere innecesariamente calor al aire, pueden dañar mangos de ollas y componentes conductores del aire (extractor de superficie), y suponen un riesgo mayor de provocar quemaduras. Además, la parte exterior de la llama de gas es mucho más caliente que su núcleo.

i Protéjase las manos con manoplas de cocina o agarradores para todos los trabajos en el aparato caliente. Utilice solamente manoplas o agarradores secos. Los tejidos mojados o húmedos conducen mejor el calor y pueden provocar quemaduras por vapor. Tenga cuidado de no acercarse demasiado a las llamas. Es recomendable, por tanto, no usar trapos, paños de cocina o similares demasiado grandes.

i Las salpicaduras de grasa y otros restos combustibles (de alimentos) sobre la placa de cocción pueden arder. Retírelos lo antes posible.

Para lograr el máximo rendimiento con el menor consumo de gas recomendamos lo siguiente:

- ▶ Utilice recipientes cuya base cubra completamente la llama, sin que esta sobresalga.
- ▶ Utilice ollas adecuadas para cada quemador de gas.
- ▶ Coloque el recipiente centrado sobre el fogón de gas.
- ▶ Una vez que el contenido de la olla rompa a hervir, ajuste la potencia del quemador de gas a un nivel más bajo (llama pequeña).
- ▶ Adapte la potencia del extractor de superficie al nivel de potencia de la placa de cocción de gas.

Funcionamiento de la placa de gas con extractor de superficie:

Si se usa la placa de cocción de gas en combinación con un extractor de superficie, la corriente de aire puede afectar a la llama.

- ▶ Evite un nivel de potencia demasiado alto en el extractor de superficie cuando esté ajustado un nivel de potencia bajo en la placa de cocción.
- ▶ Reduzca en caso necesario el nivel de potencia del extractor de superficie al encender la placa de cocción.
- ▶ Utilice la placa de cocción de gas solamente con un recipiente de cocción. La llama de gas queda protegida de la corriente de aire del extractor de superficie gracias a la geometría del soporte para ollas y al recipiente de cocción.
- ▶ Reduzca en caso necesario el nivel de potencia en el extractor de superficie para mejorar el aporte térmico o la distribución del calor.

i Las llamas pueden dañar o prender fuego al filtro de grasa del extractor de superficie y los componentes conductores de aire. No flambee nunca nada mientras se esté usando el extractor de superficie.

i Las propiedades de uso de la placa de gas (p. ej. tiempos de calentamiento, rendimiento...) se ven afectadas por el extractor de superficie. De igual modo influye el extractor de superficie en el aporte térmico y la distribución del calor.

i En modo de recirculación, el flujo de retorno influye en la placa de cocción de gas. Si se apaga la llama de gas, se produce una desviación significativa de esta y/o si la imagen de la llama no es correcta (p. ej. formación de hollín, rebote de la llama...), se deberá agrandar la abertura para el flujo de retorno.

4.2 Control táctil

El sistema reconoce distintas órdenes táctiles. Distingue entre contactos breves (toques), contactos prolongados (pulsación larga) y movimientos verticales arrastrando con el dedo (deslizamiento).

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones + deslizador	0,3 s
Pulsación larga	Botones + deslizador	1-8 s
Deslizar	Deslizador	0,1-8 s

Tab. 4.1 Control táctil

Si los comandos táctiles no funcionan o lo hacen de forma poco fiable, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ▶ Toque las zonas táctiles solo con un dedo.
- ▶ Cuando maneje el panel de mandos asegúrese de no estar apoyando también sobre él la palma de la mano.
- ▶ Al pulsar las zonas de toque procure que la superficie de contacto sea lo más pequeña posible.
- ▶ Mantenga limpios y secos los dedos para manejar el control.


4.3 Uso del sistema

4.3.1 Principio de manejo

Uso	Instrucción
Toque en una función	Activar función
Pulsación larga en una función	Desactivar función
Deslizar (deslizador)	Ajustar valor (p. ej. nivel de potencia)

Tab. 4.2 Principio de manejo

4.3.2 Encender

- Pulsación larga en el botón de encendido .
 - Se muestra una animación de encendido dentro del deslizador.
 - Una vez iniciado correctamente el sistema, aparece en el panel de mandos el indicador estándar.

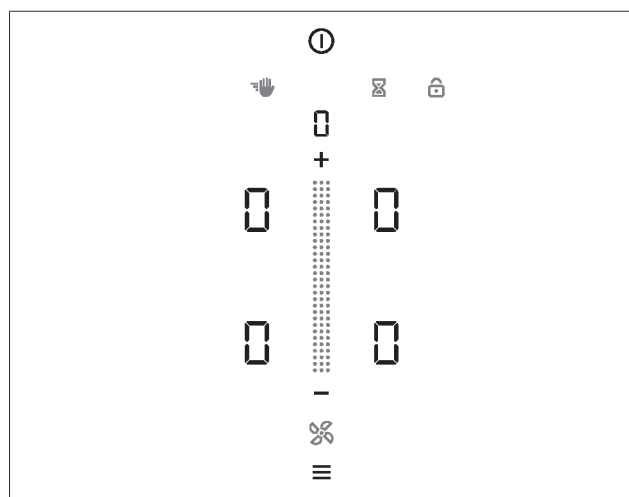




Fig. 4.1 Indicador estándar tras el encendido

- i** Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, tras el arranque del sistema se ilumina el botón de bloqueo . El indicador estándar solo se muestra después de desbloquear (ver "4.3.6 Dispositivo de seguridad para niños").

Si al conectar aparece en el indicador **CONF**, significa que la configuración básica aún no se ha terminado y es necesario realizarla (v. instrucciones de montaje).


4.3.3 Apagar

- Pulsación larga en el botón de encendido .
 - Se visualiza la animación de desconexión.

Si el extractor de superficie estaba conectado:

- Se ilumina el símbolo del ventilador y comienza la desconexión retardada (se muestra una animación de desconexión retardada).
- El indicador se apaga una vez transcurrido el tiempo de desconexión retardada.

Si la placa de cocción estaba conectada:


- Con zonas de cocción previamente activas y aún calientes, el símbolo de calor residual  está iluminado en rojo y se visualiza **H**.

- El indicador se apaga cuando no queda calor residual.


- i** El sistema se puede desconectar en cualquier momento: Pulsación larga del botón de encendido

4.3.4 Bloqueo del mando

El bloqueo de mando impide que durante el funcionamiento se modifiquen los ajustes realizados de forma accidental o no autorizada.


- Si el bloqueo de mando está activo, se ilumina el símbolo .
- Las funciones están bloqueadas y los indicadores están oscurecidos (excepción: botón táctil de encendido/apagado).

Activar el bloqueo

- Pulsación larga en el botón de bloqueo .
 - La pantalla del panel de mandos se oscurece.
 - El botón de bloqueo se ilumina.
 - Excepto el botón de encendido y el botón de bloqueo, todas las funciones están desactivadas.

- i** Si el sistema se apaga con el bloqueo del mando activo, en la siguiente conexión, ya no estará activo el bloqueo del mando.

Desactivar el bloqueo


- Pulsación larga en el botón de bloqueo .
 - El indicador estándar se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
 - El botón de bloqueo se oscurece.

4.3.5 Bloqueo para limpieza

El bloqueo de limpieza evita que se transmita una orden de forma accidental al limpiar el panel de mandos durante la operación de cocción. Al activarse, el panel de mandos se bloquea durante unos instantes (ajuste de fábrica: 15 segundos). Se visualiza el tiempo restante. Todos los ajustes del aparato se conservan mientras tanto sin modificar. La duración de la función de limpieza puede ajustarse en el menú.

- i** Si el panel de mandos se limpia con un paño húmedo, puede formarse una película de agua que haga que el botón de encendido se active involuntariamente a pesar del bloqueo para limpieza. Para evitarlo, basta secar inmediatamente el panel tras su limpieza en húmedo.

Activar el bloqueo de limpieza

- Toque en el botón de limpieza .
 - La pantalla del panel de mandos se oscurece.
 - El botón de limpieza se ilumina.
 - El panel de mandos está bloqueado.
 - Todos los ajustes se conservan.
 - En el indicador multifunción el tiempo comienza a contar hacia atrás.


Tiempo transcurrido

- Trascurrido el tiempo ajustado, el panel de mandos se desbloquea automáticamente.

- i** Si con el bloqueo de limpieza activo se detecta que el panel de mandos está permanentemente cubierto (> 8 segundos), las zonas de cocción que estuvieran activas se ponen automáticamente en pausa tras la desactivación del bloqueo de limpieza.

4.3.6 Dispositivo de seguridad para niños


El dispositivo de seguridad para niños evita que los aparatos se enciendan de forma involuntaria o sin permiso.

- Al encender el aparato, en la pantalla del panel de mandos se ilumina el símbolo de bloqueo .

Activar/desactivar permanentemente el dispositivo de seguridad para niños

(ver "5.4.2 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños")


Desactivar el dispositivo de seguridad para niños para cocinar

- Pulsación larga en el botón de bloqueo .
- La pantalla del panel de mandos se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
- El botón de bloqueo se oscurece.

4.3.7 Alarma para tiempos cortos







La alarma de tiempo corto emite una señal óptica y acústica transcurrido un tiempo ajustado por el usuario, lo que ofrece la función de un temporizador de cocina convencional.

Activar la alarma de tiempo corto

- Toque en el botón de alarma para tiempos cortos .
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación de tiempo en horas, minutos y segundos (0:00:00).
- El sistema cambia al modo beis.
- Las zonas de cocción se oscurecen en el indicador.

Ajustar tiempo


- Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Selección en horas/minutos/segundos	
Toque en		
Toque en		
Instrucción	Aumentar tiempo	Reducir tiempo
Toque en		
Deslizar	 hacia arriba	 hacia abajo

Tab. 4.3 Ajustar tiempo

En la pantalla del panel de mandos aparece el botón de inicio .

Iniciar alarma de tiempo corto


- Toque en el botón de inicio .
- Se oye una señal acústica y se confirma el valor ajustado.
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar.
- El sistema muestra el tiempo restante con precisión de segundos.
- 10 segundos antes de llegar al final, empiezan a parpadear la indicación del tiempo restante y el botón de alarma para tiempos cortos.

Tiempo transcurrido

- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica (máx. 60 segundos).
- El indicador de tiempo y el botón de alarma para tiempos cortos parpadean (máx. 60 segundos).
- El tiempo restante sigue contando en negativo durante 60 segundos más como máximo (-0:00:01,...)

- i** Puede interrumpir la señal acústica y la indicación intermitente mediante un toque en el botón de alarma para tiempos cortos.

Desactivar anticipadamente la alarma de tiempo corto

- Pulsación larga en el botón de alarma para tiempos cortos .
- Finaliza la alarma de tiempo corto.
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar.

4.4 Manejo del extractor de superficie







- i** Para poder usar el extractor de superficie, en el panel de mandos debe estar activado el manejo del ventilador (modo azul).

El deslizador y el símbolo del ventilador se iluminan en color azul en el indicador estándar.

4.4.1 Ajuste del nivel de potencia del ventilador

La regulación de los niveles de potencia se realiza a través del panel de mandos tocando o moviendo el pulsador-deslizador.




Los niveles de potencia del ventilador se pueden regular de distintas formas:

- Toque en  o .
- Regulación mediante el deslizador .
- Toque en una posición determinada del deslizador .
- Pulsación larga en  o  (regulación de dos en dos pasos)

4.4.2 Función booster del ventilador

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Con la función booster se da más potencia y velocidad a la aspiración de los vapores de cocción. Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

Activar función booster

- Pulsación larga del deslizador  en la posición 5 o bien
- Toque en  con el nivel de potencia 5 activo
- En el deslizador se muestra una animación.
- En el indicador aparece  (primero con luz intermitente 3 veces y luego luz permanente).

Desactivar la función booster del ventilador

La función booster del ventilador se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia.

4.4.3 Mecanismo automático de extracción

La potencia del extractor se regula automáticamente según los ajustes actuales de las placas de cocción. No se requiere ninguna intervención manual en el control del ventilador, aunque es posible en todo momento. La potencia de extracción se adapta automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado de todas las zonas de cocción que estén en funcionamiento.

Función	Niveles de potencia										
Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	
Potencia de extracción	3	3	3	4	4	4	5	5	5	P	



Tab. 4.4 Potencia de extracción y nivel de cocción

- Si se cambia el nivel de potencia de una zona de cocción, la potencia de extracción se adapta automáticamente con una demora de 20 segundos en el caso de las placas de inducción, y de 30 segundos, con el resto de placas de cocción.
- El mecanismo automático de extracción se puede detener a mano en cualquier momento.

Activación permanente del mecanismo automático de extracción:



(ver "5.4.3 Opción de menú 3: Control de extracción automático")

Activación del mecanismo automático de extracción durante una operación de cocción:

- ▶ Toque en el botón del ventilador .
- El símbolo del ventilador se ilumina.
- En el deslizador se muestra una animación.
- Se muestra .

4.4.4 Desconexión del ventilador


Desconexión del ventilador

- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia 0.
- o bien
- ▶ Toques en  hasta el nivel de potencia 0.
- o bien
- ▶ Pulsación larga en el botón del ventilador .
- o bien
- Comienza la desconexión retardada.
- Cuando la desconexión retardada haya finalizado, el ventilador del extractor de superficie se desconecta.



4.4.5 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior y se apaga automáticamente transcurrido un tiempo definido. La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (10-30 minutos). El ajuste de fábrica son 20 minutos de desconexión retardada.


- Una vez finalizado el funcionamiento del extractor, se activa la desconexión retardada.
- Transcurrido el tiempo de desconexión retardada, el extractor de superficie se desconecta solo.


 BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

Finalizar desconexión retardada anticipadamente

- ▶ Toque en el botón del ventilador  o bien
- ▶ Toque en el botón Menos .
- Se interrumpe la desconexión retardada del extractor de superficie.


4.5 Uso de las placas de cocción

 Para poder usar las placas de cocción, en el panel de mandos debe estar activado el manejo de las zonas de cocción (modo rojo).


 Si, con el mando de la placa de cocción activo, no se realiza ninguna operación tras 4 segundos, el sistema vuelve automáticamente al mando del ventilador (indicador estándar).

4.5.1 Selección de zonas de cocción

- ▶ Toque en una zona de cocción.
- El sistema cambia al modo rojo.
- El sistema cambia al indicador del nivel de potencia.
- Aparecen las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Se activa el manejo de las zonas de cocción y ahora puede realizar ajustes para la zona de cocción seleccionada.
- ▶ Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

 El manejo de una zona de cocción se puede finalizar antes de tiempo mediante otro toque sobre el indicador de la zona de cocción. Entonces se cambia inmediatamente al manejo del ventilador.


Cambio directo a otra zona de cocción

 Si se encuentra en el modo de manejo de la placa de cocción («rojo») y está realizando ajustes para una zona de cocción, puede cambiar directamente a otra zona de cocción y usar esta.

- ▶ Toque en otra zona de cocción dentro de 3,5 segundos
- Se ilumina la zona de cocción en la pantalla del panel de mandos.
- Se activa el manejo de la segunda zona de cocción.
- La primera zona de cocción se oscurece en la pantalla del panel de mandos, pero se aplican los ajustes realizados previamente.

4.5.2 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

La regulación de los niveles de potencia se realiza a través del panel de mandos tocando o moviendo el pulsador-deslizador.

 Los niveles de potencia de las placas de cocción se muestran en el respectivo indicador de zona de cocción con caracteres de 7 segmentos.

Los niveles de potencia de las zonas de cocción se pueden regular de distintas formas:

- ▶ Toque en  o .
- ▶ Regulación mediante el deslizador .

- ▶ Toque en una posición determinada del deslizador
- ▶ Pulsación larga en o (regulación de tres en tres pasos)

Instrucciones adicionales para placas de inducción:

- i** Si tras ajustar un nivel de potencia con las placas de inducción no se detecta en 9 minutos ningún recipiente adecuado (detección de ollas), la zona de cocción se desconecta automáticamente.

Indicaciones adicionales para el teppanyaki de acero inoxidable:

- i** Los niveles de potencia del teppanyaki de acero inoxidable se muestran en el respectivo indicador de zona de cocción con caracteres de 7 segmentos (1 - 9, P). Si se selecciona una zona de cocción, se muestra la temperatura en °C en el indicador multifunción que está encima del deslizador.
- i** Durante la primera fase de calentamiento, la temperatura real se muestra en el indicador multifunción hasta que se alcance la temperatura nominal ajustada en la zona de cocción seleccionada.
- i** Durante las fases de calentamiento, el botón de temperatura alta parpadea en rojo, y sigue parpadeando cuando, tras 4 segundos, la pantalla del panel de mandos vuelve a indicador estándar. Una vez alcanzada la temperatura objetivo, deja de parpadear.

Instrucciones adicionales para la placa de gas:

- i** Tras el ajuste de un nivel de potencia, en la placa de gas se realiza el encendido automático y la zona de cocción se pone en funcionamiento con el nivel de potencia ajustado.
- i** La operación de encendido tiene lugar varias veces consecutivas emitiendo un típico sonido de clic cada vez.
- i** Si no se enciende, puede repetirse la operación. Mediante la selección de la zona de cocción deseada y el ajuste de un nivel de potencia se produce un nuevo encendido automático.

4.5.3 Apagar la zona de cocción

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada.
- ▶ Deslice el regulador hacia el punto más bajo hasta que aparezca en el indicador de zona de cocción.
o bien
- ▶ Pulsación larga de la zona de cocción
 - En el indicador de la zona de cocción aparece .
 - Tras 2 segundos se muestra el indicador estándar.
- o bien
- ▶ Toques en hasta que aparezca en el indicador de zona de cocción.

4.5.4 Sistema automático de precalentamiento

Al activar el sistema automático de precalentamiento, la zona de cocción funciona durante un tiempo determinado con la potencia total y se pone después automáticamente de nuevo en la potencia de cocción continua ajustada.

Nivel de potencia (potencia de cocción continua)	Duración del precalentamiento en min:s	
	Placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKG	Placas de cocción 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. 4.5 Tabla de duraciones de precalentamiento

- i** El sistema determina automáticamente el tiempo de precalentamiento en función del nivel de potencia ajustado.

Activar el sistema automático de precalentamiento

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Ajustar el nivel de potencia (= potencia de cocción continua)
- ▶ Toque en el botón de precalentamiento
- Se activa el sistema automático de precalentamiento.
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo del sistema automático de precalentamiento .

- i** Si se aumenta el nivel de potencia para la zona de cocción con el sistema automático de precalentamiento activo, este permanece activo. Se adapta el tiempo de precalentamiento.

- i** Si se reduce el nivel de potencia para la zona de cocción con el sistema automático de precalentamiento activo, este se desactiva.

Desactivar anticipadamente el sistema automático de precalentamiento

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Pulsación larga en el botón de precalentamiento
- Se desactiva el sistema automático de precalentamiento.
- La zona de cocción cambia al nivel de potencia que estaba ajustado antes.

Tiempo transcurrido

- Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, se activa la potencia de cocción continua que estaba ajustada anteriormente.
- Se oye una señal acústica.
- Deja de mostrarse el símbolo de precalentamiento.



4.5.5 Función booster

Al activar la función booster, la zona de cocción dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. La potencia disponible se concentra en la zona de cocción, por lo que la

potencia máx. de la otra zona de cocción se reduce temporalmente al 5 de forma automática (excepción: placa de gas y teppanyaki de acero inoxidable). Si para la segunda zona de cocción está ajustado un nivel de potencia más alto que 5, se baja automáticamente la función booster activa en la primera zona de cocción.

- i** Nunca caliente aceite, grasas y similares con la función booster. La base del recipiente se puede sobrecalentar por la elevada potencia.

Activar la función booster para una zona de cocción

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en **+** con el nivel de potencia 9 activo o bien
- ▶ Pulsación larga del deslizador  en la zona superior (= posición del deslizador 7-9). o bien
- ▶ Deslizar al nivel de potencia 9 y sostener en la posición
 - En el deslizador se muestra una animación.
 - En el indicador de las zonas de cocción aparece  (primero con luz intermitente 3 veces y luego luz permanente).

- i** Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9. Excepción: En la placa de gas, la función booster está limitada a 20 minutos.

Desactivar la función booster

La función booster se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia.



4.5.6 Conexión de dos círculos en las placas de cocción CKCH y CKCB

Hay disponible otro círculo de calor más grande que se puede conectar de manera flexible. De este modo es posible una adaptación rápida y sencilla a los recipientes de cocción empleados.

Condiciones para la conexión de dos círculos:


- Operación de cocción con un nivel de potencia > 0

Activar segundo círculo calentador

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Ajustar el nivel de potencia
- ▶ Toque en el botón del círculo calentador 
 - El segundo círculo calentador se activa para la zona de cocción seleccionada.
 - La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con dos círculos calentadores activos.
 - Además del indicador de zona de cocción, se muestra el símbolo del círculo calentador .

- i** La conexión de dos círculos puede activarse o desactivarse también con la función de precalentamiento, de temporizador o de mantenimiento de temperatura activa. Al activar la función puente se activa automáticamente el segundo círculo calentador.

Desactivar segundo círculo calentador

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Pulsación larga en el botón del círculo calentador 
 - Se desactiva el segundo círculo calentador.
 - La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con solo un círculo calentador activo.



4.5.7 Función puente

Con la función puente, es posible combinar dos zonas de cocción en una sola zona grande. El nivel de potencia de la zona combinada se controla por medio de un elemento de mando. La regulación de la potencia se realiza de forma sincrónica (ambas zonas de cocción se ponen en funcionamiento con el mismo nivel de potencia). La función puente sirve para calentar alimentos, p. ej., en un asador.

- i** Con la función puente activada no puede usarse la función booster en las placas de cocción KCFI, CKI, CKCH y CKCB. En el teppanyaki de acero inoxidable no es posible el uso de la función booster.


- i** En la placa de cocción CKCB, al activar la función puente, se activa automáticamente el segundo círculo calentador de la zona de cocción posterior.

Activar función puente

- ▶ Toque en una zona de cocción.
- ▶ Toque en el botón de puente 
 - La función puente está ahora activa.
 - El símbolo de puente  se ilumina.
 - Se activa la segunda zona de cocción, que funcionará con el mismo nivel de potencia.
 - Ambos indicadores de zona de cocción señalan el mismo nivel de potencia.
 - Se adoptan las funciones adicionales activas de las zonas de cocción.
 - Los cambios en el nivel de potencia se aplican simultáneamente a ambas zonas de cocción.

- i** Si ambas zonas de cocción de una placa están activas, no puede activarse la función puente. Si no hay ninguna zona de cocción activa o solo hay una, puede activarse la función puente.

Desactivar función puente

- ▶ Pulsación larga en la zona de cocción con función puente activa o bien pulsación larga en el botón de puente 
 - Se desactiva la función puente.
 - Se desactivan todas las zonas de cocción.

- i** Si en 10 segundos no se detecta ningún recipiente de cocción adecuado sobre las placas de inducción con la función puente activa (detección de ollas), se cancela la función puente y se desactivan las zonas de cocción.

Consejo para las placas de inducción: transferir las funciones de las zonas de cocción

Con ayuda de la función puente en placas de inducción es posible transferir funciones activas (p. ej. precalentamiento, temporizador, mantenimiento de temperatura) rápida y fácilmente de una zona de cocción a otra. En este caso, la función puente es solo un medio para este fin.

- ▶ Active la función puente
 - La segunda zona de cocción se activa y se adoptan automáticamente las funciones de cocción activas.
- ▶ Mueva el recipiente a la segunda zona de cocción.
 - Después de 10 segundos, la primera zona de cocción y la función puente se desactivan automáticamente por medio de la detección de ollas.

4.5.8 Función mantenimiento de temperatura

En función de la aplicación concreta o de los alimentos cocinados, se puede elegir entre 3 niveles de mantenimiento de temperatura distintos:

Nivel de mantenimiento de temperatura	Símbolo	Temperatura
1 (derretir)	—	≈ 42 °C (90 °C con CKT)
2 (mantenimiento de temperatura)	≡	≈ 74 °C (110 °C con CKT)
3 (cocción a fuego lento)	≡≡	≈ 94 °C (130 °C con CKT)

Tab. 4.6 Niveles de mantenimiento de temperatura

- La duración de la función de mantenimiento de temperatura está limitada a 8 horas.

i En la práctica, las temperaturas de los niveles de mantenimiento pueden variar ligeramente, por influencia del recipiente de cocción, la cantidad de llenado y las distintas tecnologías caloríficas empleadas. También debido al influjo del extractor de superficie es posible que varíen las temperaturas.

Activar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura
- Se muestra el primer nivel de mantenimiento de temperatura (—).
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo de mantenimiento de temperatura .
- En el teppanyaki de acero inoxidable se muestra también la temperatura en el indicador de 7 segmentos que está sobre el deslizador.

Subir o bajar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslizar hacia arriba o abajo hasta el nivel de mantenimiento de temperatura deseado

Desactivar la función mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada.
- ▶ Pulsación larga en el botón de mantenimiento de temperatura o bien
- ▶ Toques en el botón Menos hasta llegar al nivel de potencia 0.
- La función mantenimiento de temperatura queda desactivada.

4.5.9 Función de limpieza en el Teppanyaki de acero inoxidable

La función de limpieza mantiene el teppanyaki de acero inoxidable a una temperatura constante de 70 °C, óptima para la limpieza. Esta temperatura se mantiene entonces durante 10 minutos.

Activar la función de limpieza

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura
- Se muestra el primer nivel de mantenimiento de temperatura (—).

- ▶ Toque en el botón Menos o bien
- ▶ Deslizar hacia abajo o bien
- ▶ Toque en la posición más baja del deslizador
- Ambas zonas de cocción se juntan automáticamente y se muestra el símbolo de puente .
- En los dos indicadores de zona de cocción se muestra y en el indicador multifunción se muestra CLEAN.
- Se activa la función de limpieza y el teppanyaki de acero inoxidable se calienta a 70 °C.
- Durante la fase de calentamiento parpadea el indicador de alta temperatura y en los indicadores de zona de cocción se muestra una animación.
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura de limpieza, se ilumina de forma permanente un indicador de alta temperatura y en los indicadores de zona de cocción se muestra otra animación.

Desactivar la función de limpieza

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Pulsación larga en el botón de mantenimiento de temperatura o bien
- ▶ Toques en el botón Menos hasta llegar al nivel de potencia 0
- Se desactiva la función de limpieza.

4.5.10 Temporizador de zonas de cocción

El sistema automático de desconexión desconecta la zona de cocción seleccionada una vez transcurrido un tiempo preajustado. La función de temporizador puede utilizarse en varias zonas de cocción que estén en funcionamiento (multitimer).

Activar temporizador

- ▶ Toque en una zona de cocción
- Se muestran las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Si la zona de cocción seleccionada aún no está activa (= nivel de potencia) , puede ajustarse ahora un nivel de potencia.
- ▶ Toque en el botón de temporizador
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación de tiempo en horas, minutos y segundos ().
- El sistema cambia al modo beis.

Ajustar tiempo

- ▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Selección en horas/minutos/segundos	
Toque en		
Toque en		
Instrucción	Aumentar tiempo	Reducir tiempo
Toque en		
Deslizar		

Tab. 4.7 Ajustar tiempo

En la pantalla del panel de mandos aparece el botón de inicio .

Iniciar temporizador

- ▶ Toque en el botón de inicio
- Se oye una señal acústica y se confirma el valor ajustado.
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- Junto a la zona de cocción, se muestra el símbolo del temporizador .


- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar tras 3,5 segundos.
- El sistema muestra el tiempo restante 10 segundos antes de que termine de transcurrir el tiempo ajustado. La zona de cocción correspondiente parpadea.

Mostrar tiempo restante


El temporizador de zona de cocción está activo y el tiempo comienza a correr:

- ▶ Toque en la zona de cocción
- El tiempo restante se muestra en el indicador multifunción.



Cambiar el temporizador activo

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Toque en el botón de temporizador 
- El temporizador se detiene.
- Se muestra una indicación intermitente del tiempo restante.
- El sistema cambia al modo de edición de temporizador.
- ▶ Cambie el tiempo ajustado.
- ▶ Confirme el tiempo ajustado e inicie el temporizador.

Finalizar el temporizador anticipadamente

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Pulsación larga en el botón del temporizador 
- El temporizador finaliza.
- El sistema cambia al indicador estándar.
- La zona de cocción permanece activa en el nivel de potencia ajustado.

Tiempo transcurrido


- Se oye una señal acústica.
- El indicador de tiempo  y el símbolo del temporizador  parpadean brevemente.
- Transcurrido el tiempo ajustado, la zona de cocción conmuta al nivel de potencia 0.

Multitimer


- ▶ Toque en otra zona de cocción
- ▶ Active el temporizador.
- ▶ Ajuste el tiempo.
- ▶ Inicie el temporizador.

4.5.11 Función de pausa


Con la función de pausa se desactivan temporalmente todas las zonas de cocción de forma rápida y fácil. Al anular la función, se reanuda el funcionamiento con los ajustes originales. La operación de cocción puede interrumpirse un máx. de 10 minutos. Transcurridos los 10 minutos se finaliza automáticamente la operación de cocción.

-  El funcionamiento del ventilador no se interrumpe durante la pausa. Las funciones de puente y de temporizador de tiempo corto activas se mantienen. Los temporizadores activos de las zonas de cocción se interrumpen.



Activar la función de pausa

- ▶ Toque en el botón de pausa 
- El botón de pausa se ilumina, todas las operaciones de cocción se interrumpen y se oye una señal acústica.
- Los indicadores de zona de cocción se oscurecen y parpadean.
- Se inicia el temporizador de pausa (máx. 10 min).

Desactivar la función de pausa

- ▶ Pulsación larga en el botón de pausa 
- El botón de pausa se oscurece.
- Los indicadores de zona de cocción se iluminan y dejan de parpadear.
- Todas las operaciones de cocción se reanudan con los niveles de potencia que estuvieran ajustados antes de la pausa.
- Se reanudan los temporizadores activos de zonas de cocción.

4.5.12 Detección de ollas

En las placas de inducción, la zona de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción y aporta solo la energía necesaria para dicha superficie. También se detectan automáticamente recipientes no apropiados o demasiado pequeños, así como la ausencia de recipiente. Una zona de cocción no estará operativa si en el indicador se muestra  /  de manera alternante. Esto ocurre si...

- se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto.
- el diámetro de la base del recipiente de cocción es demasiado pequeño.
- el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción encendida. Si transcurridos 9 minutos tras el ajuste de un nivel de potencia no se detecta ningún recipiente, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

5 Menú del cliente

5.1 Vista general del menú

El sistema solo muestra las opciones de menú relevantes/aplicables según la configuración del aparato.

Opción de menú/designación/área de selección	Ajuste de fábrica
Menú:	
1	Volumen de las señales acústicas (10 - 100%) 80%
2	Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado) Apagado
3	Control automático del extractor (encendido/apagado) Apagado
4	Duración del bloqueo de limpieza (5 - 30 s) 15 s
5	Duración de la desconexión retardada (10 - 30 min) 20 min
6	Consulta de la versión del software
7	Consulta de la versión del hardware
8	Actualización del software del sistema
9	Exportación de datos
A	Visualizar vida útil del filtro de recirculación (solo en modo de recirculación)
B	Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro (solo con modo de recirculación si la vida útil del filtro < 20 h)
H	Configuración del sistema de extracción Recirculación
J	Selección del tipo de filtro (solo con recirculación) F1 (ULBF)
L	Configuración del ventilador 1
Menú ampliado (se necesita código de acceso):	
B	Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro (solo con recirculación)
D	Modo demo Apagado
E	Prueba de indicadores y botones
F	reset a los ajustes de fábrica
Menú de configuración del gas (solo con CKG):	
P	GPU (índice de gas) 0
S	GAS (curva nominal de gas) B
T	GAS (desbloqueo de gas)

Tab. 5.1 Vista general del menú

5.2 Manejar el menú

i Solo se puede acceder al menú si todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivos.

Acceder al menú

- ▶ Toque en el botón de menú 
- Se accede al menú y se muestra la primera opción (modo beis).

Salir del menú

- ▶ Pulsación larga en el botón de menú 
- Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.

Navegación por el menú

- ▶ Toque en  o  para cambiar a la opción de menú deseada.

- Si ha seleccionado alguna opción de menú, el indicador cambia automáticamente tras dos segundos al valor ajustado.
- Como ayuda, para cada opción de menú se muestra el número de ajustes que se pueden elegir (1-3).

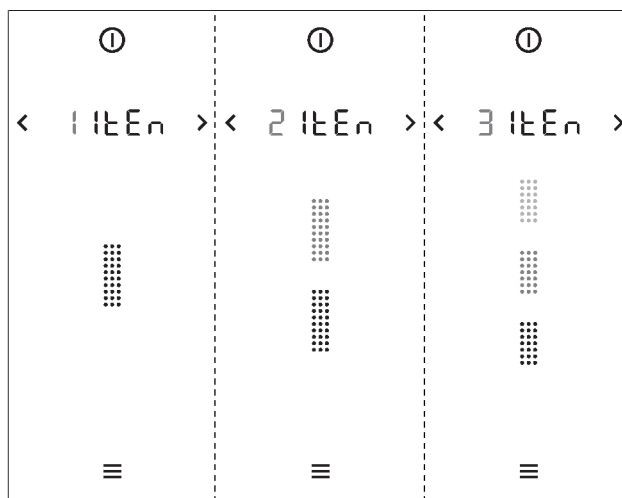





Fig. 5.1 Representación esquemática de las posibilidades de selección

Confirmar y guardar los ajustes del menú

- ▶ Toque en  o  o bien
- ▶ Pulsación larga en el botón de menú 
- El sistema adopta y guarda los valores ajustados automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al salir del menú.

5.3 Configuración básica

En caso de una primera puesta en servicio o de un reset a los ajustes de fábrica, se realizan automáticamente todos los pasos de la configuración básica. Para ello se pedirán los ajustes de las opciones de menú H, J y L.

Como aviso de configuración básica incompleta se muestra **CONF** en el indicador, y el símbolo del ventilador parpadea en rojo. Encontrará una videoguía para la configuración básica en la página web de BORA.

Escanee el código QR o siga el enlace: www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



Realizar la configuración básica

- ▶ Toque en el símbolo del ventilador, que parpadea en rojo
- Se accede al menú y se muestra el primer paso de la configuración básica (opción de menú H).
- Dos segundos después de acceder a una opción del menú, el sistema muestra automáticamente el valor que está ajustado en ese momento. Excepción: si aún no se ha realizado ningún ajuste, el sistema indica **SET**.
- ▶ Realice los ajustes.
- El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión o al finalizar el menú.

Cancelación manual de la configuración básica

► Pulsación larga en el botón de menú .

Si se desea cancelar anticipadamente la configuración básica, p. ej., si no se ha detectado correctamente el ventilador, los pasos de configuración que no se hayan ejecutado por completo deberán realizarse más tarde.

Finalización de la configuración básica

Se han realizado correctamente todos los pasos del menú para la configuración básica:

► Toque en la flecha de navegación intermitente .

• El sistema adopta y guarda los ajustes realizados y ello se muestra en el indicador estándar.

i En caso de que se interrumpa antes de tiempo, la configuración básica deberá reanudarse en el siguiente acceso al menú en el punto donde se dejó.


i Mientras la configuración básica no haya concluido correctamente, cada vez que se acceda al menú se repetirá la correspondiente pregunta.

5.4 Menú estándar


5.4.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

Al acceder a la opción de menú, se muestra el volumen que esté ajustado en el indicador de 7 segmentos de encima del deslizador.

Ajustar el volumen de la señal acústica:

► Deslizar  hacia arriba o hacia abajo hasta el volumen deseado

o bien

► Toques en  o  hasta el volumen deseado

► Confirme y guarde el ajuste.

i Las señales acústicas relevantes para la seguridad se emiten siempre al 100 % del volumen.

i Las señales acústicas del temporizador de zonas de cocción y de la alarma de tiempos cortos se emiten siempre al 100 % del volumen.

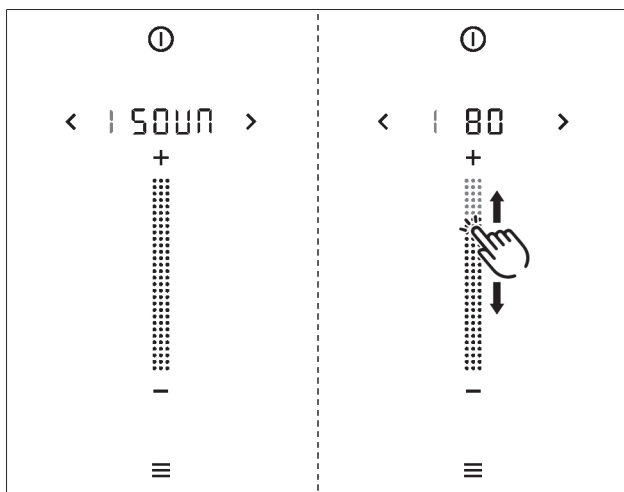


Fig. 5.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

5.4.2 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

Con la opción de menú 2 puede activarse o desactivarse permanentemente el dispositivo de seguridad para niños. El ajuste realizado se aplica de forma permanente la siguiente vez que se inicie el sistema.

Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños

► Toque en la zona superior del deslizador .

• En el indicador aparece .

► Confirme y guarde el ajuste.

• El dispositivo de seguridad para niños está activado permanentemente.

Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

► Toque en la zona inferior del deslizador .

• En el indicador aparece **OFF**.

► Confirme y guarde el ajuste.

• El dispositivo de seguridad para niños está desactivado permanentemente.

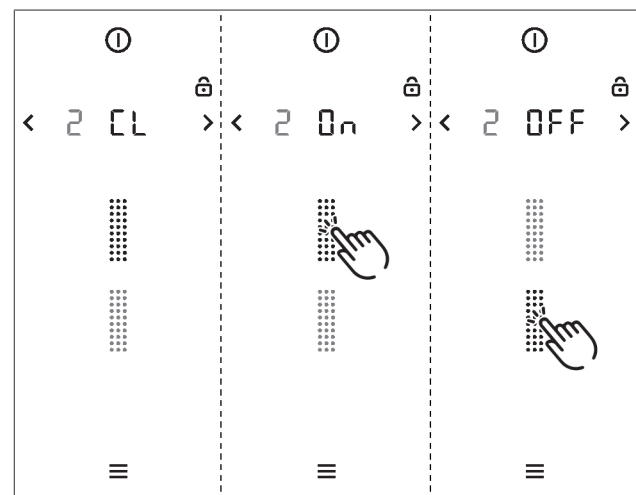



Fig. 5.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

5.4.3 Opción de menú 3: Control de extracción automático

Con la opción de menú 3 puede activarse o desactivarse permanentemente el mecanismo automático de extracción. El ajuste se aplica inmediatamente.

Activación permanente del mecanismo automático de extracción

► Toque en la zona superior del deslizador

• En el indicador aparece .

► Confirme y guarde el ajuste.

• El mecanismo automático de extracción está activado permanentemente.

Desactivación permanente del mecanismo automático de extracción

► Toque en la zona inferior del deslizador

• En el indicador aparece **OFF**.

- Confirme y guarde el ajuste.
- El mecanismo automático de extracción está desactivado permanentemente.

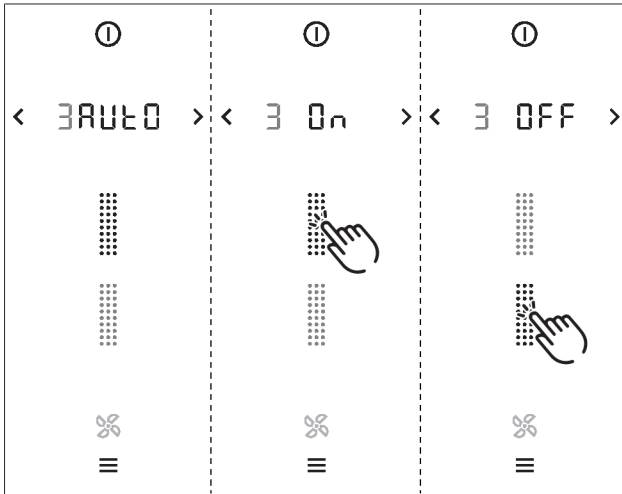


Fig. 5.4 Opción de menú 3: Mecanismo automático de extracción

5.4.4 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

Ajuste de la duración del bloqueo de limpieza

- Deslizar hasta la duración deseada (5–30 s), o bien
- Toques en **+** o **-** hasta la duración deseada.
- Confirme y guarde el ajuste.

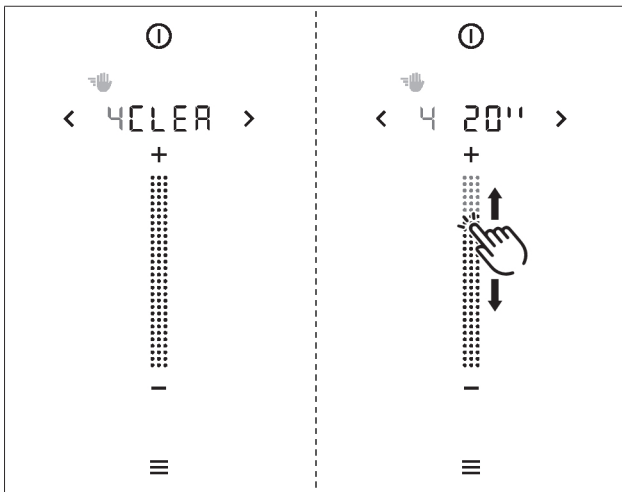


Fig. 5.5 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

5.4.5 Opción de menú 5: Duración de la desconexión retardada

- i** BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

Ajuste del tiempo de desconexión retardada del ventilador

- Deslizar **00:00** a la duración deseada (10–30 min) o bien
- Toques en **+** o **-** hasta la duración deseada

- Confirme y guarde el ajuste.

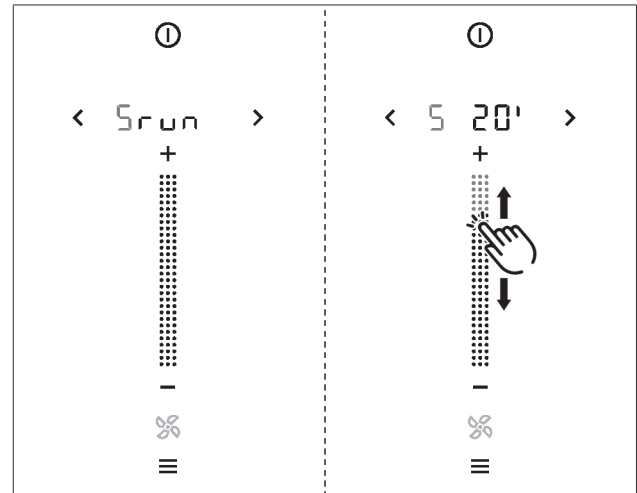


Fig. 5.6 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

5.4.6 Opción de menú 6: Versión del software

Para la localización del error por parte del equipo del BORA Service puede necesitarse la versión del software del sistema.

- Transcurridos dos segundos se visualiza la versión actual del software del sistema.

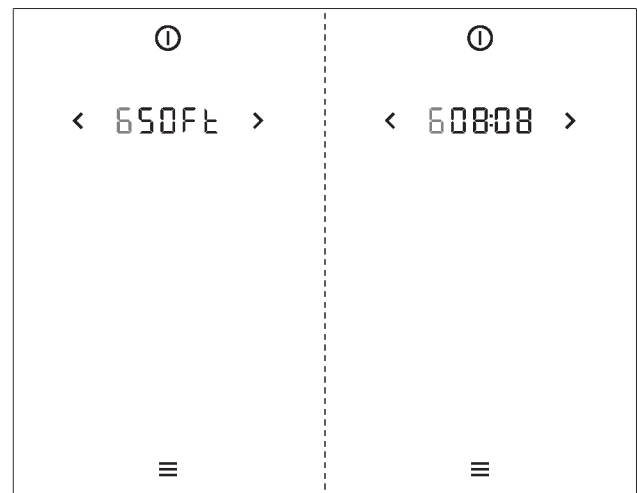


Fig. 5.7 Opción de menú 6: Consulta de la versión del software

5.4.7 Opción de menú 7: Versión del hardware

Para la localización del error por parte del equipo del BORA Service puede necesitarse la versión del hardware de aparato instalado.

- Transcurridos dos segundos se visualiza la versión actual del hardware de los aparatos.

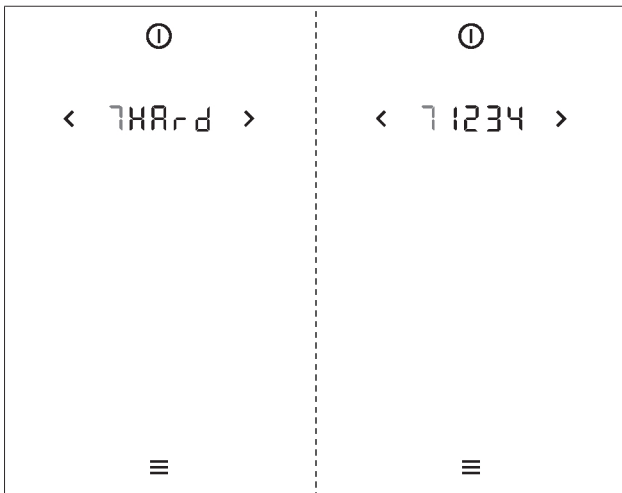


Fig. 5.8 Opción de menú 7: Consulta de la versión del hardware

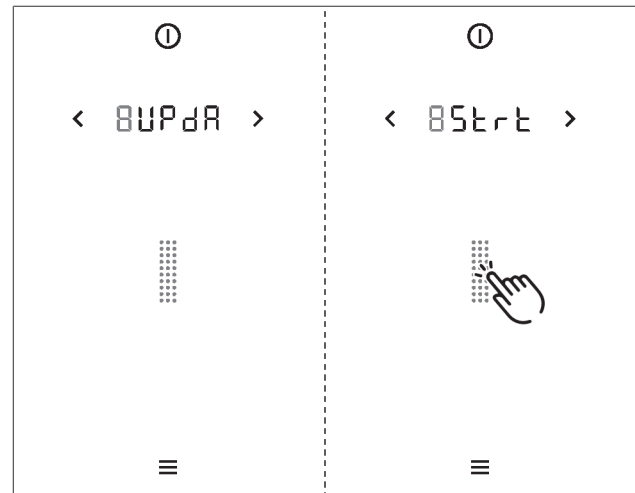


Fig. 5.9 Opción de menú 8: Inicio de la actualización del software

5.4.8 Opción de menú 8: Actualización del software del sistema

- i** Para subsanar los errores puede ser necesario actualizar el software del sistema.
- i** El software más actual para el sistema BORA Classic 2.0 está disponible sin coste en la página web de BORA (www.bora.com, Productos, BORA Classic 2.0, BORA Classic extractor de superficie CKA2/CKA2AB, Documentos).
- i** Escanee el código QR para acceder directamente a la página con el software más actual.
- i** Como soporte para guardar el archivo de actualización se necesita una memoria USB en formato FAT32. Esta memoria se inserta en el puerto USB del extractor de superficie.
- i** La memoria USB debe contener un archivo de actualización válido. Puede solicitar el archivo de actualización al departamento BORA Service.

Inicio de la actualización del software

- Conecte la memoria USB con el archivo de actualización en el puerto USB del extractor de superficie.
- Toque en el deslizador
- Se inicia la actualización del software.
- La primera fase del proceso de actualización se muestra en una indicación intermitente.

Proceso de actualización

El proceso de actualización tiene lugar en tres fases. Estas tres fases se visualizan en la pantalla a través de los segmentos beis del deslizador. La fase activa en cada momento se muestra mediante indicación intermitente. Cada vez que se finaliza correctamente una fase del proceso, el segmento correspondiente deja de parpadear y se ilumina en verde. Se inicia la siguiente fase del proceso.

- Si la actualización ha finalizado correctamente, los tres segmentos de fase se visualizan con luz verde. Por último el sistema se reinicia automáticamente.
- La actualización se ha realizado correctamente si al reiniciar el sistema, se muestra en el indicador I SoFt.
- Si durante una fase de la actualización se produce algún fallo (el segmento del deslizador correspondiente se ilumina en rojo), se cancela el proceso completo de actualización. En la pantalla del panel de mandos aparece un aviso de error (p. ej., E 123; ver "8 Solución de averías").

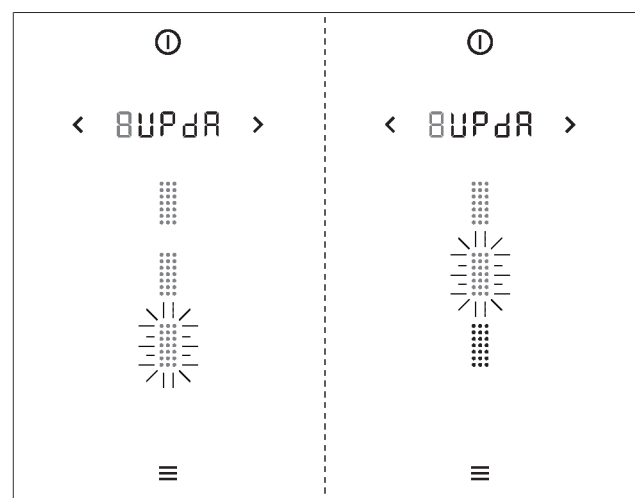


Fig. 5.10 Opción de menú 8: Fases del proceso de actualización del software



5.4.9 Opción de menú 9: Exportación de datos

La exportación de datos facilita el análisis de errores.

La exportación de datos tiene lugar en tres fases. Las tres fases del proceso se pueden visualizar en la pantalla del panel de mandos, así como en «Actualización del software».

- i** Como soporte para guardar el archivo de actualización se necesita una memoria USB en formato FAT32. Esta memoria se inserta en el puerto USB del extractor de superficie.

Iniciar exportación de datos

- ▶ Inserte la memoria USB formateada en el puerto USB.
- ▶ Toque en el deslizador 
- Se inicia la exportación de datos.
- La primera fase del proceso de exportación se muestra en una indicación intermitente.
- Si la exportación de datos ha finalizado correctamente, los tres segmentos de fase se visualizan con luz verde.
- Si durante una exportación de datos se produce algún fallo (el segmento del deslizador correspondiente se ilumina en rojo), se cancela la exportación de datos. En la pantalla del panel de mandos aparece un aviso de error (p. ej., ; ver "8 Solución de averías").

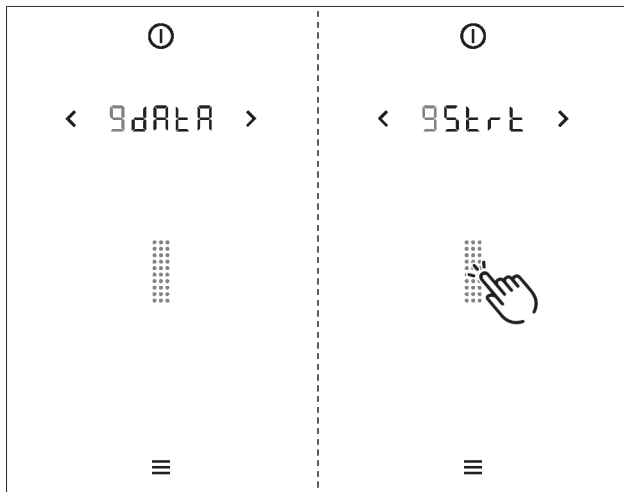


Fig. 5.11 Opción de menú 9: Exportación de datos

5.4.10 Opción de menú A: Vida útil del filtro de recirculación

La vida útil máxima del filtro de recirculación queda determinada por el tipo de filtro configurado en el sistema. El tiempo restante de vida útil del filtro se visualiza en horas en el indicador multifunción y se representa ópticamente en verde, naranja y rojo también en el deslizador.

Vida útil restante	Color	Significado
> 20 h	Verde	Cambio de filtro aún no necesario
5 - 20 h	Naranja	Próximo cambio de filtro necesario
< 5 h	Rojo	El filtro debe cambiarse (en breve)

Tab. 5.2 Indicador de vida útil del filtro de recirculación

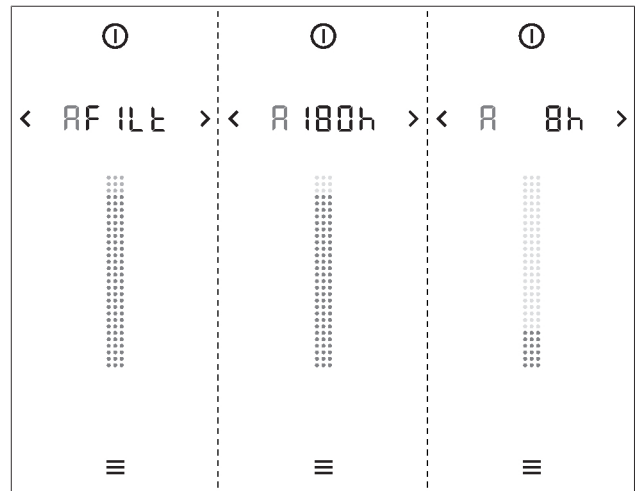


Fig. 5.12 Opción de menú A: Visualizar vida útil del filtro de recirculación

- i** Exceder la vida útil del filtro de carbón activo puede afectar negativamente al funcionamiento correcto del sistema. El funcionamiento del extractor de superficie sigue siendo posible, pero los derechos de garantía se pierden.

5.4.11 Opción de menú B: Mostrar filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro

- i** En el menú se muestra la opción B solo si la vida útil restante del filtro es < 20 h. En el menú ampliado (se necesita código de acceso) se muestra siempre la opción de menú B.
- i** Si se ha consumido la vida útil de un filtro, se muestra en el menú el indicador de servicio del filtro, y este deberá sustituirse. Tras la sustitución del filtro, se tiene que poner a cero el tiempo de vida útil.
- i** Al acceder a la opción de menú B, se muestra automáticamente el último tipo de filtro utilizado.

Seleccionar tipo de filtro y reiniciar tiempo de vida útil:

Botón deslizador superior:

- Tipo de filtro 1 (F1) = BORA caja de purificación de aire ULBF (con 300 h de vida útil)

Botón deslizador inferior:

- Tipo de filtro 3 (F3) = BORA caja de purificación de aire ULB3X (con 600 h de vida útil)

▶ Toque en un botón deslizador 

- Se selecciona el tipo de filtro y se reinicia el tiempo de vida útil.
- A continuación se visualiza el nuevo tiempo restante de vida útil del filtro de recirculación.

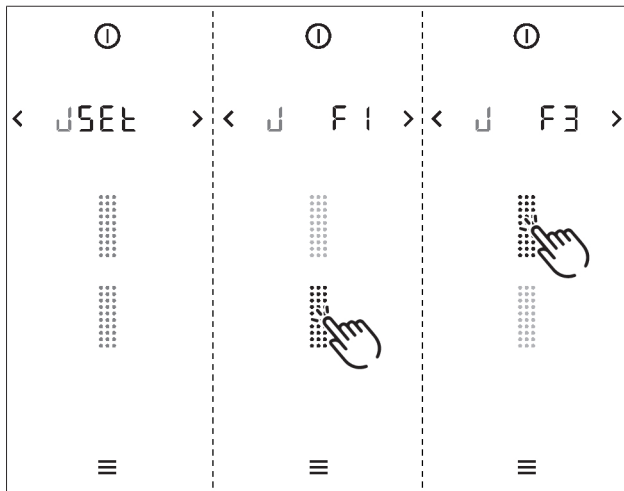


Fig. 5.13 Opción de menú B: Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro

5.4.12 Opción de menú H: Configuración de aire del sistema de extracción

Se puede elegir entre dos modos de funcionamiento:

- Sistema de recirculación (□ □ □ □)
 - Sistema de extracción al exterior (□ □ □ □)
- Seleccione el modo de funcionamiento apropiado mediante un toque en el segmento correspondiente del deslizador
- Confirme y guarde el ajuste.

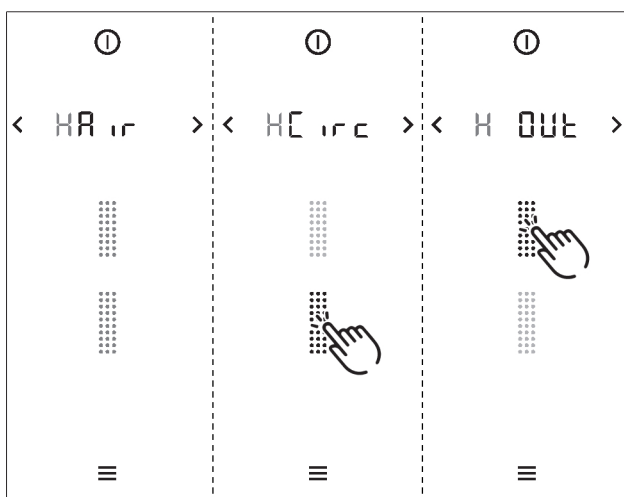


Fig. 5.14 Opción de menú H: Configuración del sistema de extracción

5.4.13 Opción de menú J: Seleccionar tipo de filtro

i La opción de menú J solo aparece si al configurar el sistema de extracción, se seleccionó el modo de funcionamiento «Sistema de recirculación».

Debe definirse el tipo de filtro instalado.

Se puede elegir entre dos filtros distintos:

Tipo de filtro 1 (F1) = caja de purificación de aire ULBF (300 h de vida útil)

Tipo de filtro 3 (F3) = caja de purificación de aire ULB3X (600 h de vida útil)

- Seleccione el tipo de filtro instalado (toque en el segmento correspondiente del deslizador).
- Confirme y guarde el ajuste.

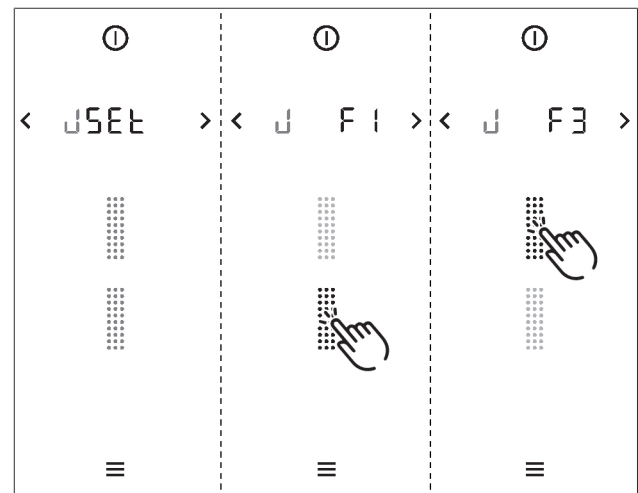


Fig. 5.15 Pantalla de selección del tipo de filtro

5.4.14 Opción de menú L: Configuración del ventilador

Al configurar el ventilador, el tipo y número de ventiladores instalados son detectados automáticamente y el sistema realiza la configuración correspondiente. Con la primera puesta en servicio, el montador deberá verificar si el ventilador se ha detectado correctamente.

Inicio de la configuración del ventilador

- Toque en el botón deslizante
- Se inicia la configuración del ventilador.
- Durante la configuración del ventilador parpadean el botón deslizante y el símbolo del ventilador.
- Una vez finalizada la configuración del ventilador, el indicador deja de parpadear.
- Si se ha realizado correctamente la configuración del ventilador, el botón deslizante y el símbolo del ventilador se muestran en verde.
- Si la configuración del ventilador no se ha realizado correctamente, el botón deslizante y el símbolo del ventilador se muestran en rojo.

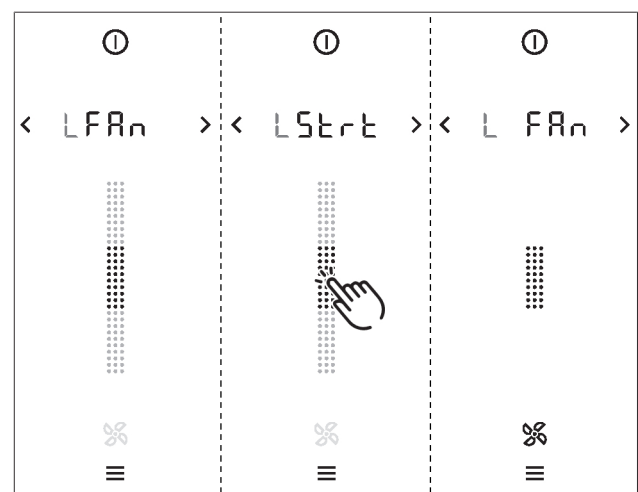




Fig. 5.16 Pantalla de inicio de la configuración del ventilador

- Compruebe si el sistema ha detectado correctamente todos los ventiladores.

Indicador	Color	Resultado
	Verde	1 ventilador detectado
 	Verde	2 ventiladores detectados
	Rojo	0 ventiladores detectados, error (ver "8 Solución de averías")

Tab. 5.3 Resultados posibles de la detección del ventilador

-  Si el ventilador suplementario es un ULIE (ventilador tubular adicional), este no cuenta como ventilador suplementario y no se muestra.
-  Si al detectarse el ventilador ya hay conectado un interruptor de contacto de ventana, se deberá comprobar que este también lo desbloquee (ventana inclinada/abierta).

6 Menú ampliado

6.1 Manejo del menú ampliado

6.1.1 Código de acceso requerido

Los socios comerciales y distribuidores de BORA tienen la posibilidad de ampliar el menú habilitando más opciones en este. Solo es posible acceder a este menú ampliado con el correspondiente permiso de acceso mediante la introducción de un código.

Encontrará el código de acceso al menú ampliado con el correspondiente permiso de acceso en la BORA PartnerNet. La BORA PartnerNet es una plataforma de servicio para los socios comerciales y distribuidores.

► Escanee el código QR o siga el enlace: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



6.1.2 Acceder al menú ampliado

i Solo se puede acceder al menú si todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivos.

- Pulsación larga en el botón de menú
- Aparece la pantalla para introducir el código de acceso de cuatro posiciones.

Introducción de código numérico

- Introduzca con el deslizador la primera cifra del código de acceso.
- Toque en o para cambiar a la cifra siguiente o la anterior
- Continúe la introducción y repita el proceso hasta haber introducido las 4 cifras del código de acceso.

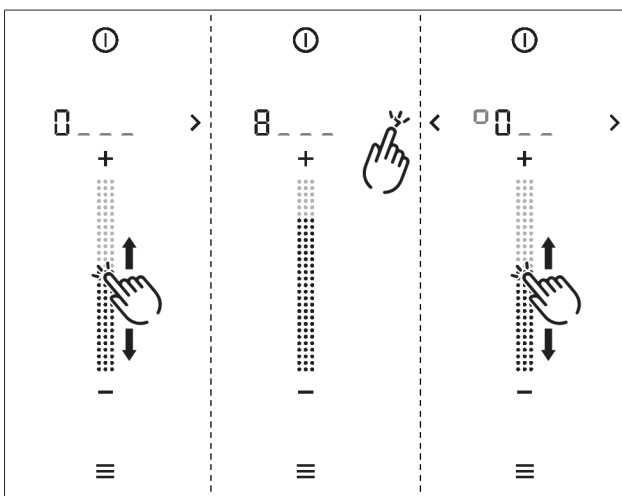


Fig. 6.1 Introducción del código de acceso

Cancelar la introducción del código de acceso

- Pulsación larga en el botón de menú

- Se interrumpe la introducción del código y el sistema cambia de nuevo al indicador estándar.

Confirmación del código de acceso

Una vez introducidas las 4 cifras del código de acceso:

- Toque en el botón del menú
- Si el código introducido es correcto, se habilita el menú ampliado y se muestra la opción de menú 1 «Volumen de las señales acústicas».
- i** Si se ha liberado el área protegida del menú, primero se muestran no obstante todas las opciones del menú estándar (v. «Menú 6»). A continuación van las opciones del menú ampliado.
- i** Si no es posible confirmar el código de acceso (el sistema no reacciona), el código introducido es incorrecto y no es posible habilitar el menú ampliado.

6.1.3 Salir del menú ampliado

- Pulsación larga en el botón de menú
- Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.
- Al salir del menú ampliado también se finaliza su liberación.

6.2 Opciones del menú ampliado

i Encontrará unas instrucciones más exactas sobre el manejo del menú en «Menú 6».

6.2.1 Opción de menú D: Modo demo

En el modo demo están todas las funciones para el manejo del extractor de superficie y las placas de cocción, pero la función de calentamiento está desactivada. En el modo demo se simula la siguiente combinación de placas de cocción:

- izquierda = CKFI
- derecha = CKCH

El extractor de superficie se pone en marcha con la selección de funciones configurada.

Activar modo demo:

- Toque en la zona superior del deslizador
- El área superior del deslizador empieza a parpadear y se prepara la activación del modo demo (puede durar hasta 30 segundos).
- A continuación tiene lugar un reinicio automático del sistema y se activa el modo demo.
- En el modo demo, tras la conexión del indicador multifunción, se muestra durante 4 segundos

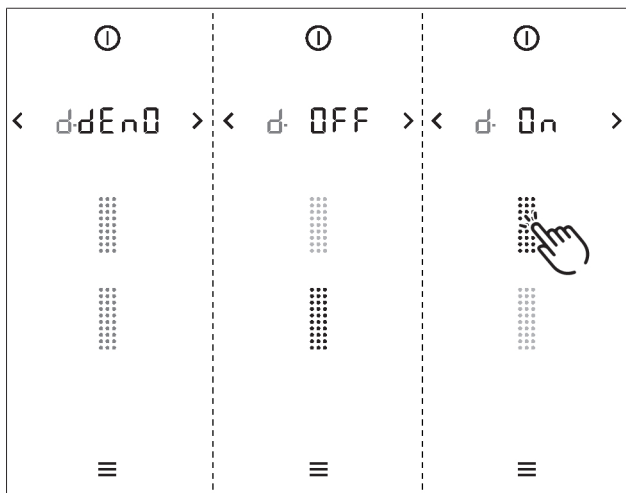


Fig. 6.2 Opción de menú D: Activar modo demo

Desactivar modo demo:

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador
- El área inferior del deslizador empieza a parpadear y se prepara la desactivación del modo demo (puede durar hasta 30 segundos).
- A continuación tiene lugar un reinicio automático del sistema y se desactiva el modo demo.
- Todos los ajustes realizados en el modo demo se borran tras la desactivación del modo demo. El sistema y todos los ajustes se restauran a los ajustes básicos de fábrica.
- ▶ Realice una primera puesta en servicio (v. instrucciones de montaje).

6.2.2 Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones

La prueba de indicadores y botones sirve para comprobar el funcionamiento de todos los LED del panel de mandos.

Activar prueba de indicadores y botones:

- ▶ Toque en la zona del deslizador
- Todas las áreas de toque e indicación del panel de mandos se iluminan con el 50% de potencia luminosa.
- El botón de encendido, la flecha de navegación y el botón de menú se excluyen de la prueba (100% de potencia luminosa).

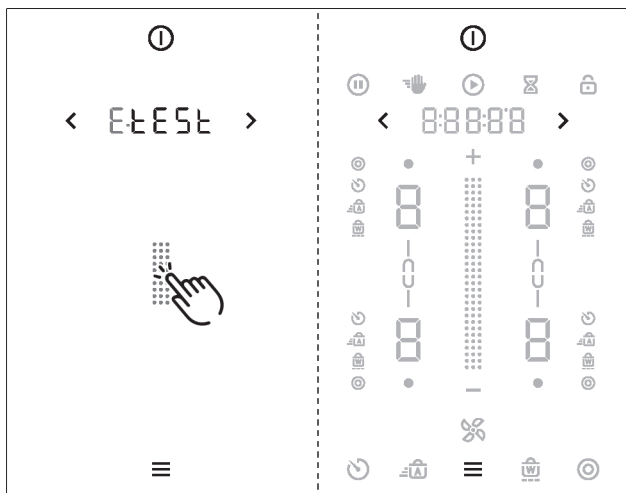


Fig. 6.3 Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones

Opciones de prueba:

- ▶ Toque en un botón
 - El símbolo parpadea con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Deslizar
 - El deslizador parpadea con el 100% de potencia luminosa. Los indicadores de zonas de cocción y el indicador multifunción cambian su valor según la posición del deslizador.
- ▶ Toque en una zona de cocción
 - Todos los indicadores de la zona de cocción parpadean con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Toque en una función de cocción adicional
 - En la correspondiente zona de cocción parpadean todos los símbolos de las funciones de cocción adicionales con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Toque en + / -
 - El botón correspondiente parpadea de manera alternante en rojo, verde y azul.
- ▶ Toque en @ / [Hand] / [X] / [Play] / [Lock]
 - El botón correspondiente parpadea 3 veces.

6.2.3 Opción de menú F: reset a los ajustes de fábrica

Restablecer ajustes de fábrica:

- ▶ Toque en la zona del deslizador
- El sistema y todos los ajustes se resetean.
- Las configuraciones básicas se borran.
- ▶ Tras el reset, realice la configuración básica (v. ver "5.3 Configuración básica").

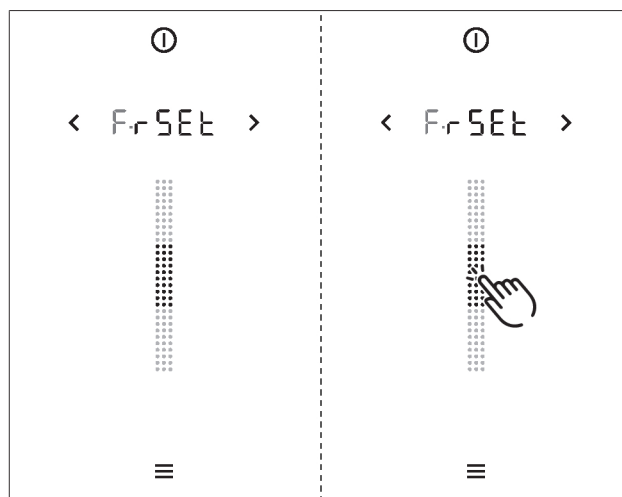


Fig. 6.4 Opción de menú F: reset a los ajustes de fábrica

6.3 Configuración del gas

i Solo un técnico acreditado o un técnico del BORA Service podrán realizar el cambio de los inyectores, el tipo, la presión y las curvas de características gas. Este asume también la responsabilidad de la instalación de gas y la puesta en servicio adecuadas.

i Los ajustes correctos para el tipo y la presión del gas, así como la curva característica apropiada son importantes para un funcionamiento sin peligros ni fallos de la placa de cocción de gas.

6.3.1 Opción de menú P: PGU

En la opción de menú P (GPU) se regula la potencia mínima para cada quemador y tipo/presión de gas.

Ajuste	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)	Ø quemador SR/ quemador normal	Ø quemador R/ quemador de alta potencia
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Ajuste del tipo y la presión del gas

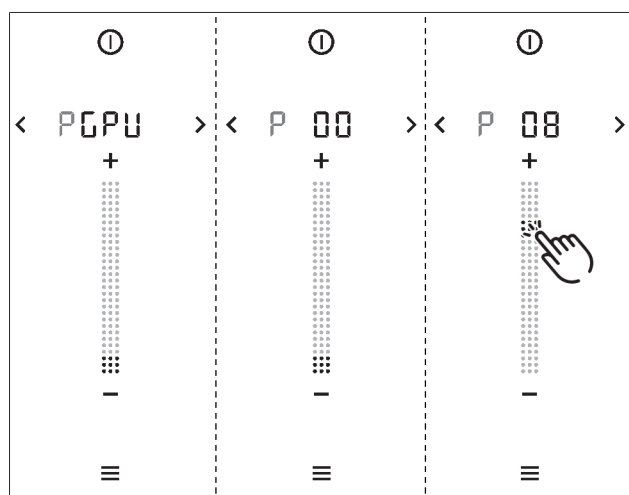





Fig. 6.5 Indicador opción de menú P: GPU

► Seleccione el ajuste correcto. (Toque en el área correspondiente del deslizador  o ajuste mediante  o )

6.3.2 Opción de menú S: GAS

Aquí puede seleccionar la curva característica para los quemadores de gas. Las curvas características regulan los límites inferiores de potencia de los quemadores de gas. Mediante las curvas características se adaptan los niveles de potencia inferiores. En caso necesario, la curva característica puede modificarse en función de la situación de montaje y del influjo del extractor de superficie.

i Con gas líquido (G30/31) solo pueden usarse las curvas características B y C.

Curva característica A:

A es la gradación más fina de los valores de potencia, que solo puede ajustarse en una situación ideal y solo con gas natural (G20, G25, G25.3). Se da la situación ideal cuando:

- no hay ningún extractor de superficie en funcionamiento,

- se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento de extracción al exterior, con ventilación suficiente, o
- se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento de recirculación, con una abertura de retorno suficiente y sin que el extractor de superficie afecte negativamente a la llama de gas.


Curva característica B:

B es la curva característica ajustada de fábrica con una gradación equilibrada de cada nivel de potencia.

Curva característica C:

C aumenta los niveles de potencia inferiores y solo debe utilizarse con un influjo negativo del extractor de superficie.

Seleccionar curva característica

► Seleccione la curva característica adecuada (toque en el área correspondiente del deslizador )

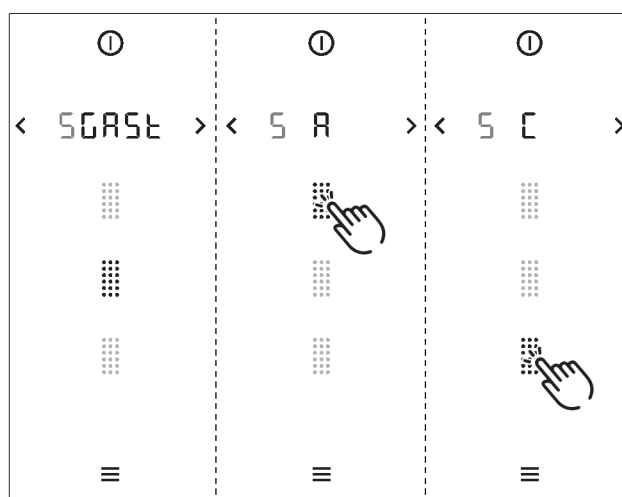


Fig. 6.6 Indicador opción de menú S: GAS

i Si se apaga la llama, se produce una desviación significativa de esta o si la imagen de la llama no es correcta (p. ej. formación de hollín, rebote de la llama...), se deberá aumentar la curva característica y, en caso necesario, también la aireación con la variante de extracción al exterior o bien agrandar la abertura para el flujo de retorno con la variante de recirculación.

6.3.3 Opción de menú T: GAS

La opción de menú ofrece una función de reset. La función de reset puede utilizarse en caso de averías o de error, así como para la primera puesta en servicio si la placa de gas no reacciona (no se produce el encendido). Los valores ajustados de tipo, presión y curva característica de gas permanecen sin cambios, y un reset no les influye.

► En caso necesario realice un reset.

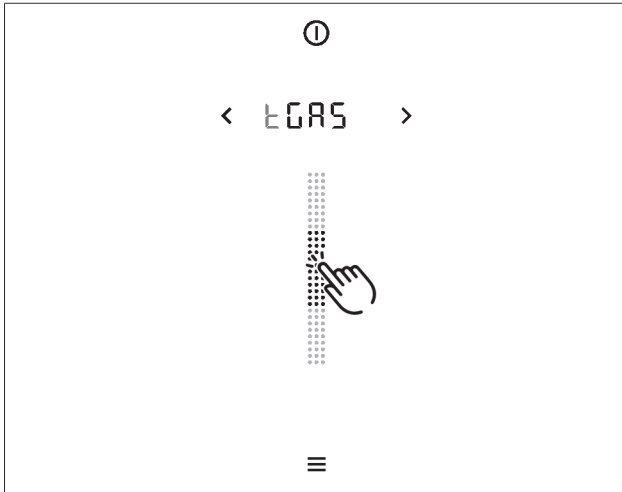


Fig. 6.7 Indicador opción de menú T: GAS

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

i No utilice productos para cuidado de acero inoxidable sobre las superficies de acero inoxidable o sobre la plancha de acero inoxidable.

i Limpie las superficies de acero inoxidable únicamente en el sentido de pulido.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados periódicos para evitar posibles lesiones.
- La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados.

Ciclos de limpieza extractores de superficie

Componente	Ciclos de limpieza
Extractor de superficie, interior y superficie	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Tobera de entrada, unidad de filtro de grasa	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Cambiar en caso de olores o una vez transcurrido el periodo de vida útil

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

Ciclos de limpieza placas de cocción

Componente	Ciclos de limpieza
Placa de cocción	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial
Solo para placa de gas:	
soporte para ollas - piezas del quemador de gas	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial

Tab. 7.2 Ciclos de limpieza placas de cocción

7.1 Productos de limpieza

i Los productos de limpieza agresivos y las bases de ollas abrasivas pueden dañar la superficie y hacer que aparezcan manchas oscuras.

- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej. sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.

7.1.1 Productos de limpieza para placas de vitrocerámica

Para la limpieza de la placa de cocción necesitará una rasqueta de vitrocerámica especial y unos productos de limpieza adecuados.

i No utilice la rasqueta para vitrocerámica en la zona cóncava de la placa de cocción wok.

7.1.2 Productos de limpieza para el teppanyaki de acero inoxidable

Para la limpieza del teppanyaki de acero inoxidable necesitará una espátula de teppanyaki especial y unos productos de limpieza adecuados. En caso de suciedad intensa se puede usar una esponja nueva.

7.2 Cuidado de los aparatos

- ▶ No use el aparato como encimera o superficie para depositar objetos.
- ▶ No empuje ni arrastre recipientes sobre el aparato.
- ▶ Levante siempre las ollas y sartenes.
- ▶ Mantenga limpio el aparato.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Utilice solamente recipientes de cocción aptos para el aparato.

7.3 Limpieza del extractor de superficie

7.3.1 Desmontaje de los componentes

Retirar la tobera de entrada

- ▶ Incline la tobera de entrada y desencájela de su sitio.
- ▶ Saque la tobera de entrada con la otra mano.

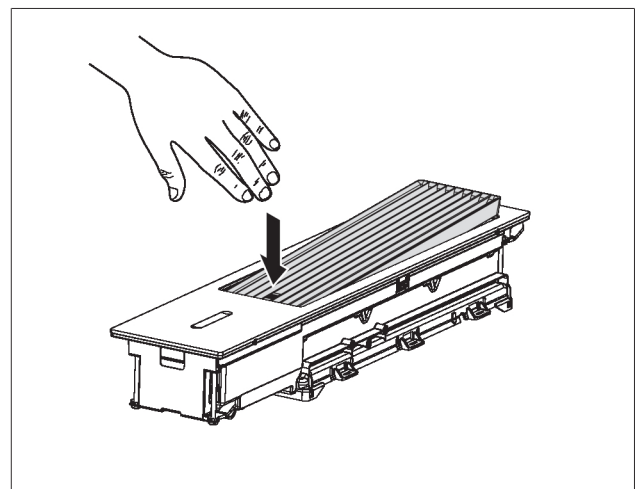


Fig. 7.1 Retirar la tobera de entrada

Desmontaje de la unidad de filtro de grasa

- ▶ Retire la unidad de filtro de grasa
- ▶ Utilice para ello los agarres del interior de la unidad de filtro de grasa.

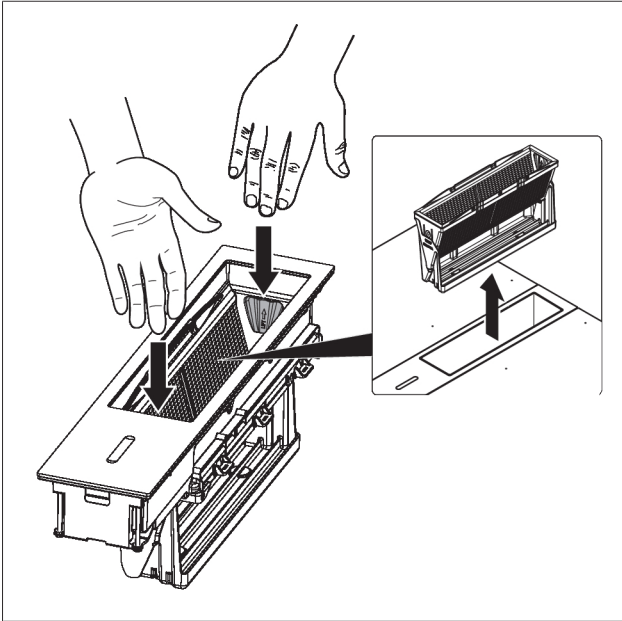


Fig. 7.2 Retirar unidad de filtro de grasa

Desensamblaje de la unidad de filtro de grasa

- ▶ Retire el filtro de grasa de la bandeja colectora.
- ▶ Utilice para ello los dos puntos de presión de bloqueo laterales del filtro de grasa.

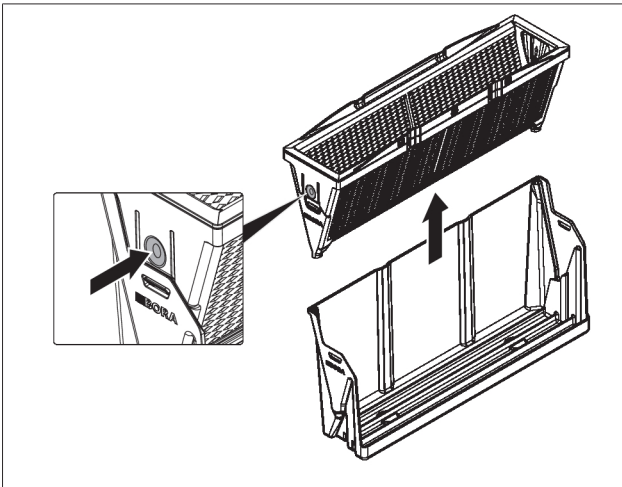


Fig. 7.3 Desmontaje del filtro de grasa

7.3.2 Limpieza de los componentes

La tobera de entrada, el filtro de grasa y la bandeja colectora pueden limpiarse a mano o en el lavavajillas.

- ▶ Desensamble la unidad de filtro de grasa antes de proceder a la limpieza.

i Si ya no es posible limpiar completamente el filtro de acero inoxidable, deberá sustituirse (Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios).

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague los componentes con agua caliente.
- ▶ Limpie los componentes con un cepillo suave.
- ▶ Tras la limpieza, enjuague bien los componentes.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Elimine los restos gruesos de alimentos de los componentes.
- ▶ Coloque los componentes en el lavavajillas.
- ▶ No debe estancarse agua en los componentes.
- ▶ Lave los componentes con un programa a 65 °C como máximo.

7.3.3 Montaje de los componentes

Ensamblaje de la unidad del filtro de grasa

Para ensamblar los componentes no es necesario aplicar ningún tipo de fuerza. El diseño de la unidad de filtro de grasa está pensado para que sea posible ensamblar las piezas de forma correcta sin resistencia.

- ▶ Coloque el filtro de grasa cuidadosamente en la bandeja colectora.
- ▶ Asegúrese de que se enclava el bloqueo.
- ▶ Ajuste el filtro de grasa presionándolo en la bandeja colectora sin aplicar fuerza.
- Si se nota resistencia al colocar el filtro de grasa, solo hay que darle la vuelta.

Montaje de la unidad de filtro de grasa

La unidad de filtro de grasa solo puede colocarse completamente y sin notar resistencia con la orientación correcta. Siguiendo el procedimiento correcto, no es posible colocar mal el filtro.

- ▶ Coloque la unidad de filtro de grasa cuidadosamente en el extractor de superficie.
- ▶ Ajuste la unidad de filtro de grasa presionándola en el extractor de superficie sin aplicar fuerza.
- Si se nota resistencia al colocar la unidad de filtro de grasa, solo hay que darle la vuelta.

Colocar la tobera de entrada

- ▶ Coloque la tobera de entrada en la abertura de entrada.
- ▶ Preste atención a la posición correcta.

7.3.4 Sustitución del filtro de carbón activo

En el modo de recirculación se utiliza un filtro de carbón activo adicional. El filtro de carbón activo captura las partículas de olor liberadas al cocinar. El filtro de carbón activo va instalado en el ventilador de zócalo o en el sistema de conductos. Si se ha consumido la vida útil de un filtro de carbón activo, se muestra en el indicador de servicio del filtro, y este deberá sustituirse. Tras la sustitución del filtro, se tiene que reiniciar el tiempo de vida útil.

- ▶ Cambie el filtro de carbón activo cuando aparezca el aviso en el indicador de servicio del filtro.
- En las instrucciones de uso del filtro de carbón activo encontrará el tiempo de vida útil del mismo y los pasos a seguir para su sustitución.
- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro).

i Puede comprar filtros de carbón activo en su establecimiento especializado o en la tienda BORA a través de la página web www.mybora.com.

7.4 Limpieza de las placas de cocción

7.4.1 Limpieza de la vitrocerámica

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada .
- ▶ Espere hasta que las zonas de cocción estén frías.
- ▶ Elimine todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño de la placa de cocción con una rasqueta de vitrocerámica.
- ▶ Vierta el producto de limpieza sobre la placa de cocción fría.
- ▶ Frote el producto de limpieza con papel de cocina o un paño limpio.
- ▶ Enjuague la placa de cocción con un paño mojado.
- ▶ Frote la placa de cocción con un paño limpio para secarla.

Si la placa de cocción está caliente:

- ▶ Retire inmediatamente los restos fundidos adheridos de plástico, papel de aluminio, azúcar o comidas que contengan azúcar de la zona de cocción caliente con una rasqueta de vitrocerámica para evitar que se quemen.

Suciedad intensa

- ▶ Elimine la suciedad intensa y las manchas (manchas de cal, manchas de brillo perlado) con productos de limpieza con la placa de cocción todavía tibia.
- ▶ Ablande los alimentos que han rebosado con un paño mojado.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con la rasqueta de vitrocerámica.
- ▶ Elimine inmediatamente las semillas, migas y similares que caigan sobre la placa de cocción durante las tareas de cocina habituales para evitar que rayen la superficie.

Los cambios de color y los brillos no suponen ningún daño o deterioro de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la vitrocerámica no se ven afectados por ellos.

Los cambios de color de la placa de cocción se producen por residuos que no se han retirado y se han quemado sobre la superficie.

Los brillos aparecen por la fricción de la base de la olla, especialmente si se usan recipientes con base de aluminio o productos limpiadores inadecuados. Son difíciles de eliminar.

- i** En la placa de gas, debido al uso de piezas de fundición esmaltadas, son habituales pequeñas alteraciones de color o irregularidades. Además, en los puntos de apoyo puede aparecer un óxido ligero, que se limpia fácilmente con un paño húmedo. Tales puntos son normales y no indicativos de problema alguno.

7.4.2 Limpieza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable

Los cambios de color y los pequeños arañazos no suponen ningún daño de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la plancha de acero inoxidable no se ven afectados por ellos. Los cambios de color de la placa de cocción se producen por residuos que no se han retirado y se han quemado sobre la superficie.

- i** Utilice solo la espátula para la plancha, ya que de lo contrario se puede dañar la superficie.

- i** Por el uso de la espátula y la esponja de cocina pueden aparecer cambios superficiales.

- i** No aplique los productos de limpieza en las superficies contiguas de la placa de cocción ni la encimera.

- i** Utilice la función de limpieza del teppanyaki de acero inoxidable para limpiarlo.

- i** Limpie las superficies de acero inoxidable únicamente en el sentido de pulido.

Suciedad ligera

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada .
- ▶ Espere hasta que la plancha de acero inoxidable se haya enfriado lo suficiente.
- ▶ Elimine la suciedad ligera con un paño húmedo y un producto lavavajillas.
- ▶ Para evitar manchas de agua o cal (coloración amarillenta), emplee un paño suave para secar la superficie ya limpiada con agua.

Suciedad normal

- ▶ Asegúrese de que se ha activado la función de limpieza para ambas zonas de plancha.
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de plancha dejen de parpadear (= temperatura óptima para la limpieza 70 °C).
- ▶ Entonces, vierta agua limpia y fría sobre la plancha.
- ▶ Déjela actuar aprox. 15 minutos.
- ▶ Elimine seguidamente todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño con una espátula teppanyaki.
- ▶ Retire la suciedad restante y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un paño limpio.

Suciedad intensa

- ▶ Asegúrese de que se ha activado la función de limpieza para ambas zonas de plancha.
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de plancha dejen de parpadear (= temperatura óptima para la limpieza 70 °C).
- ▶ Diluya en un cuenco aparte con agua tibia (aprox. 200 ml) una gota de detergente para fregar a mano.
- ▶ Vierta el líquido sobre la plancha.
- ▶ Deje actuar el líquido aprox. 5-8 minutos.
- ▶ Con un cepillo plástico, desprenda los restos quemados de la superficie de la plancha.
- ▶ Elimine la suciedad y el agua por completo con un paño.
- ▶ Vierta 50 ml de agua con una gota de detergente para fregar a mano sobre la plancha.
- ▶ Limpie toda la superficie con la parte basta de la nueva esponja de cocina moviéndola siempre en la dirección del pulido. Para ello, use la espátula del teppanyaki.
- ▶ Elimine la suciedad y los restos de toda la superficie con un paño limpio.
- ▶ Vierta agua limpia y fría sobre la plancha.
- ▶ Retire la suciedad restante y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un paño limpio.

7.4.3 Limpieza de los componentes de la placa de gas

i Con el tiempo, la superficie de las piezas de fundición se va volviendo mate. Este fenómeno es totalmente normal y no indicativo de ningún problema del material.

Limpieza de los soportes para ollas

- ▶ Retire el soporte para ollas.
- Los soportes para ollas solo pueden limpiarse a mano.

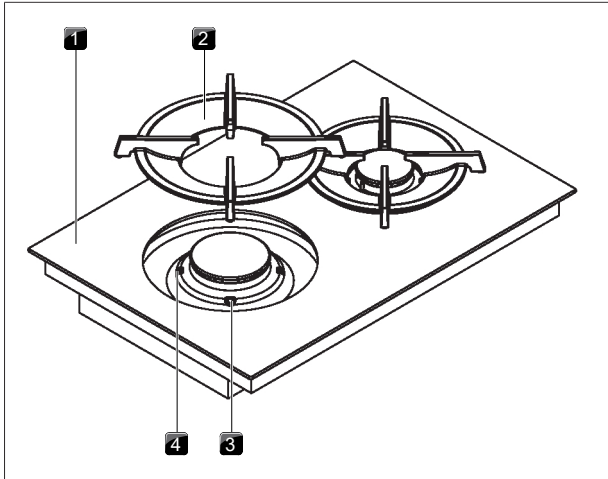


Fig. 7.4 Estructura del quemador de gas

- [1] Placa de gas
- [2] Soporte para ollas
- [3] Quemador de gas
- [4] Muesca de ayuda para la colocación

i Los soportes para ollas no son aptos para el lavavajillas.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague el soporte para ollas con agua caliente.
- ▶ Limpie el soporte para ollas con un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien el soporte para ollas después de su limpieza.
- ▶ Seque el soporte para ollas minuciosamente con un paño limpio.
- En caso de impurezas incrustadas o quemadas sobre el soporte para ollas, este se puede sumergir un rato en agua caliente con lavavajillas para reblandecerlas; las manchas de cal se eliminan con mayor facilidad con una mezcla de agua y vinagre.

Limpieza de las piezas de los quemadores de gas

- Proceda a la limpieza solamente una vez que el quemador de gas se haya enfriado a temperatura ambiente después de su uso.
- Las piezas de los quemadores no son aptas para el lavavajillas. Limpie siempre las piezas de los quemadores a mano.
- Se deben lavar exclusivamente con agua caliente normal y un lavavajillas de uso comercial con una esponja suave o un paño para lavado.
- No rasque ni raspe nunca los restos de comida.
- ▶ Retire el soporte para ollas.
- ▶ Quite la tapa del quemador del cabezal del quemador.
- ▶ Retire el cabezal del quemador de la salida de gas.
- ▶ Limpie las piezas del quemador.
- ▶ Elimine la suciedad de todos los orificios de salida de llama con un cepillo no metálico.

- ▶ Limpie las piezas desmontables del quemador con un paño húmedo.
- ▶ Limpie el electrodo de encendido y el termopar cuidadosamente con un paño bien estrujado.
- El electrodo de encendido no debe mojarse, ya que en tal caso no saltará la chispa de encendido.
- ▶ Finalmente, seque todo con un paño limpio.
- Los orificios para llama, cabezales del quemador y la tapa del quemador deben estar completamente secos antes de ensamblarlos.
- ▶ Vuelva a ensamblar las piezas del quemador.
- ▶ Coloque el cabezal del quemador correctamente sobre la salida de gas.
- ▶ Verifique que el termopar de seguridad y el dispositivo eléctrico de encendido están situados en el orificio correcto.
- ▶ Deposite la tapa del quemador bien encajada y derecha sobre el cabezal del quemador.
- Si las piezas del quemador están mal colocadas, no se producirá el encendido mediante el dispositivo eléctrico.
- ▶ Coloque el soporte para ollas bien encajado y derecho sobre el quemador de gas.
- ▶ Ponga el quemador de gas en funcionamiento .

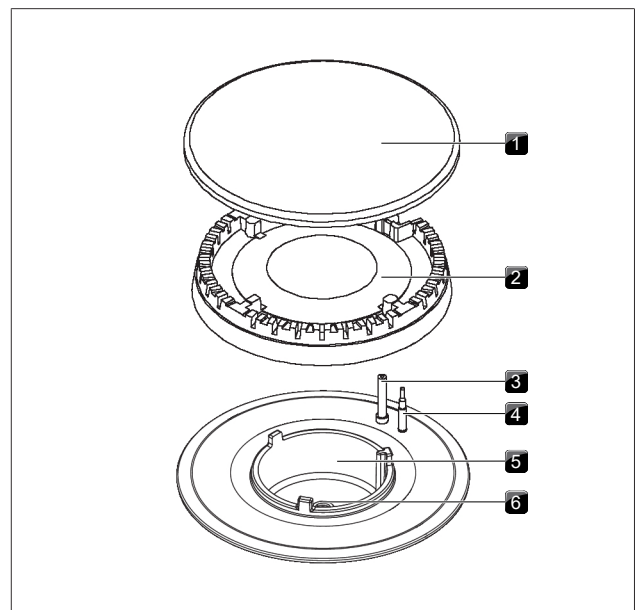


Fig. 7.5 Estructura del quemador de gas

- [1] Tapa del quemador
- [2] Cabezal del quemador
- [3] Cabezal del quemador
- [4] Termopar de seguridad
- [5] Carcasa del quemador
- [6] Inyector del quemador de gas

8 Solución de averías




► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

8.1 Solución de averías del sistema

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato.	El disyuntor/fusible automático de la instalación de la vivienda está defectuoso.	Sustituya el disyuntor. Conecte de nuevo los fusibles automáticos.
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces.	BORA Póngase en contacto con el equipo de servicio.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Encargue a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente.
El aparato se desconecta o se pone en modo de reposo por sí mismo	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
	Pulsación continua del botón de encendido (> 7 s)	Tras la limpieza, secar inmediatamente el botón de encendido (< 7 s)
	Señal de error durante o después de la limpieza (disparo del botón de encendido por la vaporización de productos de limpieza)	Usar el bloqueo para limpieza Realizar limpieza en seco
El botón de encendido parpadea	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
Código de error: CONF	Configuración básica incompleta	Finalización de la configuración básica
Código de error: DISP, EdISP	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
	Activación continua de un área táctil	Anular activación continua
Diferencias de color entre los aparatos	Fuentes luminosas excesivamente intensas orientadas directamente a los aparatos	Evite las fuentes de luz enfocadas en un punto y procure una iluminación clara y homogénea

Tab. 8.1 Solución de averías

8.2 Solución de averías del extractor de superficie

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Se producen olores al utilizar el nuevo extractor de superficie	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
La potencia de extracción del extractor de superficie ha empeorado	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de grasa de acero inoxidable	Limpiar o sustituir el filtro de grasa de acero inoxidable
	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de carbón activo (solo con modo de recirculación)	Sustitución del filtro de carbón activo
	Hay algún objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. una bayeta)	Retirar el objeto
	El ventilador tiene algún defecto o se ha soltado una conexión de conducto	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se produce extracción, símbolo del ventilador rojo  + EFA7	El ventilador ha fallado o está bloqueado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service (puede usarse el sistema aunque sin la función de extracción)
No se produce extracción, símbolo del ventilador rojo  + FA7	En un sistema con dos ventiladores, uno ha fallado, está bloqueado o mal conectado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service (puede usarse el sistema aunque con un rendimiento de extracción reducido)
Código de error: 3B7	Configuración errónea del ventilador	Inicio de la configuración del ventilador
Al ajustar un nivel de potencia del ventilador, este vuelve inmediatamente a 0; el símbolo de ventilador  se muestra en rojo	No hay ningún ventilador conectado	Conecte el ventilador
	El ventilador está bloqueado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
	El ventilador no recibe corriente eléctrica	Comprobar la conexión del ventilador
Códigos de error: E0B1, E0PE7	Home-In no habilitada	Abrir ventana y, a continuación, toque en el botón del ventilador
Códigos de error: F1 L1, EF1 L1	Se ha consumido la vida útil del filtro de recirculación	Colocar un filtro nuevo (solo con recirculación) y reiniciar el tiempo de vida útil del filtro.

Tab. 8.2 Solución de averías

8.3 Solución de averías de las placas de cocción

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Se muestra la placa de cocción, pero ambos indicadores de zona de cocción avisan de un error E y el indicador multifunción muestra un código de error (p. ej. E547).	Error de comunicación	Confirme el error o reinicie el sistema.
	La placa de cocción no recibe corriente eléctrica	Comprobar el disyuntor o encargar a un técnico electricista la comprobación de la conexión eléctrica de la placa de cocción
	Generador/electrónica defectuosos	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se visualiza la placa de cocción	No se ha detectado la placa de cocción	Comprobar la conexión del cable de comunicación
Código de error EHEAT	Sobrecalentamiento	Retirar los objetos calientes del entorno inmediato del panel de mandos
		Desconectar el sistema y dejarlo enfriar
		Limpiar la ranura para el aire del lado inferior del aparato (solo con el teppanyaki de acero inoxidable)
		Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se observa ningún rendimiento en las placas de cocción a pesar de haber ajustado un nivel de potencia, y se visualiza dEr0	Está activado el modo demo	Diríjase a su distribuidor BORA o póngase en contacto con el equipo del BORA Service

Tab. 8.3 Solución de averías

8.4 Solución de averías de la placa de gas

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Con la primera puesta en servicio, tras un periodo prolongado de inactividad o tras el cambio de la bombona de gas:		
El quemador no se enciende en la primera puesta en servicio o tras pausas prolongadas	Hay aire en la tubería de gas	Repita el proceso de encendido, varias veces si es necesario (toque en la zona de cocción deseada y ajuste de un nivel de potencia).
La placa de gas no muestra ninguna reacción (no se producen la calibración de los servomotores ni el encendido)	Hay un error de comunicación entre la unidad de mando y la placa de cocción (p. ej. por un fallo de corriente).	Realice un reset (Opciones de menú de la configuración del gas).
No es posible encender el quemador de gas con el sistema eléctrico.	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda están defectuosos o se han disparado.	Cambie el disyuntor. Vuelva a encender el fusible automático. Consulte a un electricista en caso necesario.
	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes se dispara reiteradamente.	Consulte al equipo del BORA Service.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Encargue a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente.
	Los quemadores de gas están húmedos.	Seque las piezas de los quemadores de gas (Limpieza y cuidados).
	Los cabezales o las tapas de los quemadores de gas no están colocados correctamente.	Coloque correctamente las piezas de los quemadores de gas.
	El dispositivo de encendido eléctrico o el termopar están sucios.	Elimine la suciedad.
	Suciedad en el cabezal del quemador de gas	Limpie las piezas del quemador de gas.
	El encendido no sucede automáticamente.	Repetición de la operación de encendido mediante la superficie táctil del mando selector.
Se percibe olor a gas.	Fuga en el conducto de suministro de gas	Corte la alimentación de gas y apague inmediatamente todas las llamas encendidas. Póngase en contacto con su instalador de gas. Asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas (véanse las instrucciones de montaje).
Con un funcionamiento normal:		

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La llama de gas se apaga tras el encendido. La llama de gas se apaga durante el funcionamiento. Se observan cambios en la imagen de la llama de gas.	Las piezas del quemador de gas (cabezales o tapas) no están colocadas correctamente. Hay suciedad en los orificios de salida de gas en el cabezal del quemador.	Coloque correctamente las piezas de los quemadores de gas. Limpie las piezas del quemador de gas (Limpieza y cuidados).
Todos los códigos de error E... (excepto E066)	Errores durante la ejecución del software	Esperar 5 segundos y luego tocar la indicación intermitente de error E (actualizar error) Desconecte el aparato de la red durante al menos 1 min y reinicielo. Consulte al equipo del BORA Service.
Todos los códigos de error E066	Alimentación de gas interrumpida o ninguna detección de llama. La bombona de gas está vacía.	Esperar 5 segundos y luego tocar la indicación intermitente de error E (actualizar error) Repita la operación de encendido (tras la instalación, la tubería de gas requiere cierto tiempo para llenarse). Comprobar la toma de gas o la conexión fija. Consulte al equipo del BORA Service.

Tab. 8.4 Solución de averías

8.5 Procedimiento en caso de averías

- ▶ Confirme el error tocando el mando selector.
- ▶ Tras solucionar una avería, intente de nuevo realizar la operación para comprobar si la avería ha sido efectivamente eliminada.
- ▶ Intente reiniciar el sistema.
- ▶ Como último recurso, interrumpa brevemente el suministro de corriente.
- ▶ En caso de averías recurrentes o no recogidas aquí, póngase en contacto con el equipo de BORA Service e indíquele el número de error que aparece y el modelo de aparato.

9 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

9.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos.

La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- Placas de cocción
- Sistemas de extracción de superficie
- Ventilador

Con la entrega del producto de BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Al registrar el producto en www.myBORA.com puede prolongarse la garantía del fabricante a 3 años.

La garantía del fabricante está sujeta a la condición de que (de acuerdo con el manual de extracción de BORA y las instrucciones de uso) los productos de BORA hubieran sido instalados de manera profesional por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso.

Si se desea hacer uso de la garantía del fabricante, debe indicarse el defecto directamente a BORA y se debe aportar el justificante de compra. A elección, se podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.mybora.com.

BORA garantiza que ningún producto de BORA se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el periodo de la misma.

BORA decidirá a criterio propio ante algún defecto de un producto BORA si repararlo o sustituirlo. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán de cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA :

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor de BORA con la debida formación
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Los daños resultantes del desgaste normal pueden ser p. ej. marcas de uso en la placa de cocción
- Los daños debidos a influjos externos (p. ej. daños de transporte, entrada de agua condensada, o fenómenos naturales como rayos)
- Daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA .
- Deterioro de la vitrocerámica

- Deterioro debido a oscilaciones de la tensión eléctrica
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Deterioro de las piezas de plástico

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA .

De los costes resultantes de ello no se hace cargo BORA .

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederdorf, Austria

- Teléfono: +800 7890 0987

De lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h

- Correo electrónico: info@bora.com

9.1.1 Garantía extendida

Al registrarse en bora.com/registration puede prolongar la garantía.

9.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje




- En caso de averías que no pueda solucionar usted mismo/a, diríjase a su distribuidor especializado BORA o al Equipo de BORA Service.

El Equipo de BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en la placa de características en la penúltima página de las instrucciones de uso, así como en el lado inferior del aparato.

9.3 Piezas de repuesto

- Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo las reparaciones.

-  Puede conseguir las piezas de repuesto en su distribuidor BORA y a través de Internet, en la dirección www.bora.com/service, o bien llamando al número de servicio indicado más abajo.

9.4 Accesorios

Accesorio especial CKA2:

- Classic tobera de entrada CKAED
- Classic tobera de entrada All Black CKAEDAB
- Classic unidad de filtrado de grasa incl. bandeja colectora CKAFFE

Accesorio especial para sistemas de recirculación:

- Caja de purificación de aire flexible ULBF
- Set filtro de carbón activo ULB3AS para ULB3X

Accesorio especial para placas de vitrocerámica:

- Rasqueta vitrocerámica UGS

Accesorios especiales para placas de inducción total

- Sartén grill KWGPFI

Accesorio especial para placa de cocción wok:

- Sartén wok para inducción HIW1

Accesorio especial para teppanyaki:

- Pro espátula teppanyaki PTTS1

Accesorio especial para placas de cocción de gas:

- Juego de inyectores para gas natural G25/25 mbar PKGDS2525
- Juego de inyectores para gas natural G20/13 mbar PKGDS2013
- Juego de inyectores para gas natural G20/20 mbar PKGDS2020
- Juego de inyectores para gas natural G25/20 mbar PKGDS2520
- Juego de inyectores para gas natural G20/25 mbar PKGDS2025
- Juego de inyectores para gas líquido G30/G31 50 mbar
PKGDS3050
- Juego de inyectores para gas líquido G30/G31 28-30 mbar
PKGDS3028
- Set de quemadores PKGBS
- Soporte para ollas pequeño PKGTK
- Soporte para ollas grande PKGTG

10 Placas de características

i En esta página puede consultar la designación exacta de modelo de los aparatos instalados en su cocina. No es necesario colocar una placa de características en cada superficie para pegar.

► Al final del montaje pegue las placas de características incluidas en el suministro en las siguientes superficies para pegar.

Placa de características
Extractor de superficie 1
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción izquierda
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción derecha
(pegar)

Placa de características
Extractor de superficie 2
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción izquierda
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción derecha
(pegar)

11 Fichas energéticas

11.1 Ficha energética CKA2

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n° 65/2014, así como Reglamento (UE) n° 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKA2	
	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo energético			
Consumo energético anual	AEC_{hood}	28,0	kWh/a
Categoría de eficiencia energética	-	A+	-
Índice de eficiencia energética	EEl_{hood}	37,0	-
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica	FDE_{hood}	36,3	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	-
Flujo de aire mínimo en modo normal	-	239	m ³ /h
Flujo de aire máximo en modo normal	-	559	m ³ /h
Flujo de aire máximo con funcionamiento en el nivel intensivo o el nivel rápido (función booster)	Q_{max}	591	m ³ /h
Caudal de aire medido en el punto de máximo rendimiento	Q_{BEP}	282,3	m ³ /h
Presión medida en el punto de máximo rendimiento	P_{BEP}	508	Pa
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	W_{BEP}	109,7	W
Factor de prolongación de tiempo	f	0,7	-
Iluminación			
Eficiencia de la iluminación	LE_{hood}	*	lx/W
Clase de eficiencia de la iluminación	-	*	-
Potencia nominal del sistema de iluminación	W_L	*	W
Iluminancia media del sistema de iluminación sobre la superficie de cocción	E_{middle}	*	lx
Filtrado de grasas			
Grado de filtrado de grasa	GFE_{hood}	97,7	%
Clase del grado de filtrado de grasa	-	A	-
Nivel de ruido			
Ruido aéreo ponderado A con una velocidad mínima disponible en el funcionamiento normal	-	45	dB(A) re_1pW
Ruido aéreo ponderado A con una velocidad máxima disponible en el funcionamiento normal	-	65	dB(A) re_1pW
Ruido aéreo ponderado A con funcionamiento en el nivel intensivo o el nivel rápido (función booster)	-	66	dB(A) re_1pW
Nivel de presión acústica con velocidad mínima disponible en funcionamiento normal**	-	32	LpA in dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica con velocidad máxima disponible en funcionamiento normal**	-	52	LpA in dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica con el nivel intensivo o el nivel rápido (función booster)**	-	53	LpA in dB re 20 µPa
Consumo de potencia			
Consumo de potencia en estado apagado	P_o	0,25	W
Consumo de potencia en espera	P_s	*	W

Tab. 11.1 Etiquetado energético

* No aplicable para este producto.

** Indicación facultativa

El nivel de presión acústica se ha calculado a 1 m de distancia (reducción del nivel dependiente de la distancia) sobre la base del nivel de potencia acústica según EN 60704-2-13.

11.2 Ficha energética CKFI

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014, así como Reglamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKFI	
Tipo de placa de cocción		Placa de vitrocerámica	
	Símbolo		Unidad
Tecnología de calor	-	Superficie de inducción	-
Número de superficies de cocción	-	2	-
Superficie de cocción delantera	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie de cocción trasera	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superficie de cocción delantera	EC _{electric cooking}	196,7	Wh/kg
Superficie de cocción trasera	EC _{electric cooking}	177,1	Wh/kg
Superficies de cocción unidas	EC _{electric cooking}	204,7	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	EC _{electric hob}	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Ficha energética CKFI

11.3 Ficha energética CKI

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014, así como Reglamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKI	
Tipo de placa de cocción		Placa de vitrocerámica	
	Símbolo	Valor	Unidad
Tecnología de calor	-	Zona de inducción	-
Número de zonas de cocción	-	2	-
Zona de cocción delantera	Ø	23,0	cm
Zona de cocción trasera	Ø	16,5	cm
Zona de cocción delantera	EC _{electric cooking}	162,3	Wh/kg
Zona de cocción trasera	EC _{electric cooking}	168,5	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	EC _{electric hob}	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Ficha energética CKI

11.4 Ficha energética CKCH

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014, así como Reglamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKCH	
Tipo de placa de cocción		Placa de vitrocerámica	
	Símbolo	Valor	Unidad
Tecnología de calor	-	Zonas de cocción radiantes	-
Número de zonas de cocción	-	2	-
Zona de cocción delantera	Ø	21,5	cm
Zona de cocción trasera	Ø	18,0	cm
Zona de cocción delantera	EC _{electric cooking}	172,3	Wh/kg
Zona de cocción trasera	EC _{electric cooking}	178,7	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	EC _{electric hob}	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Ficha energética CKCH

11.5 Ficha energética CKCB

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014, así como Reglamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKCB	
Tipo de placa de cocción		Placa de vitrocerámica	
	Símbolo	Valor	Unidad
Tecnología de calor	-	Zonas de cocción radiantes	-
Número de zonas de cocción	-	2	-
Zona de cocción delantera	∅	18,0	cm
Zona de cocción trasera	∅	18,0	cm
Zona de cocción delantera	EC _{electric cooking}	174,8	Wh/kg
Zona de cocción trasera	EC _{electric cooking}	176,0	Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción por kg	EC _{electric hob}	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Ficha energética CKCB

11.6 Ficha energética CKG

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014, así como Reglamento (UE) n.º 66/2014.

Fabricante		BORA	
Identificación del modelo		CKG	
	Símbolo	Valor	Unidad
Número de quemadores de gas	-	2	-
Eficiencia energética por quemador de gas delantero	EE _{gas burner}	63,3	-
Eficiencia energética por quemador de gas trasero	EE _{gas burner}	61,3	-
Eficiencia energética de la placa de cocción de gas	EE _{gas hob}	62,3	-

Tab. 11.6 Ficha energética CKG

Anotaciones





Instrucciones de uso:

Original

Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Queda prohibida la transmisión y la reproducción de esta documentación, así como el uso y divulgación de su contenido sin autorización expresa.

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

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

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

INT

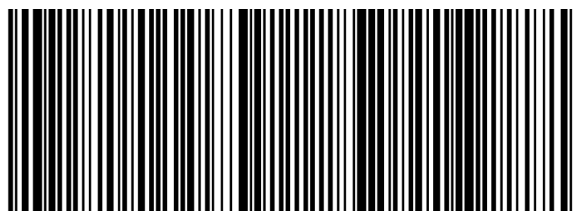
BORA Holding GmbH

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

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

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



{01}04251731213979{240}000099-10006

