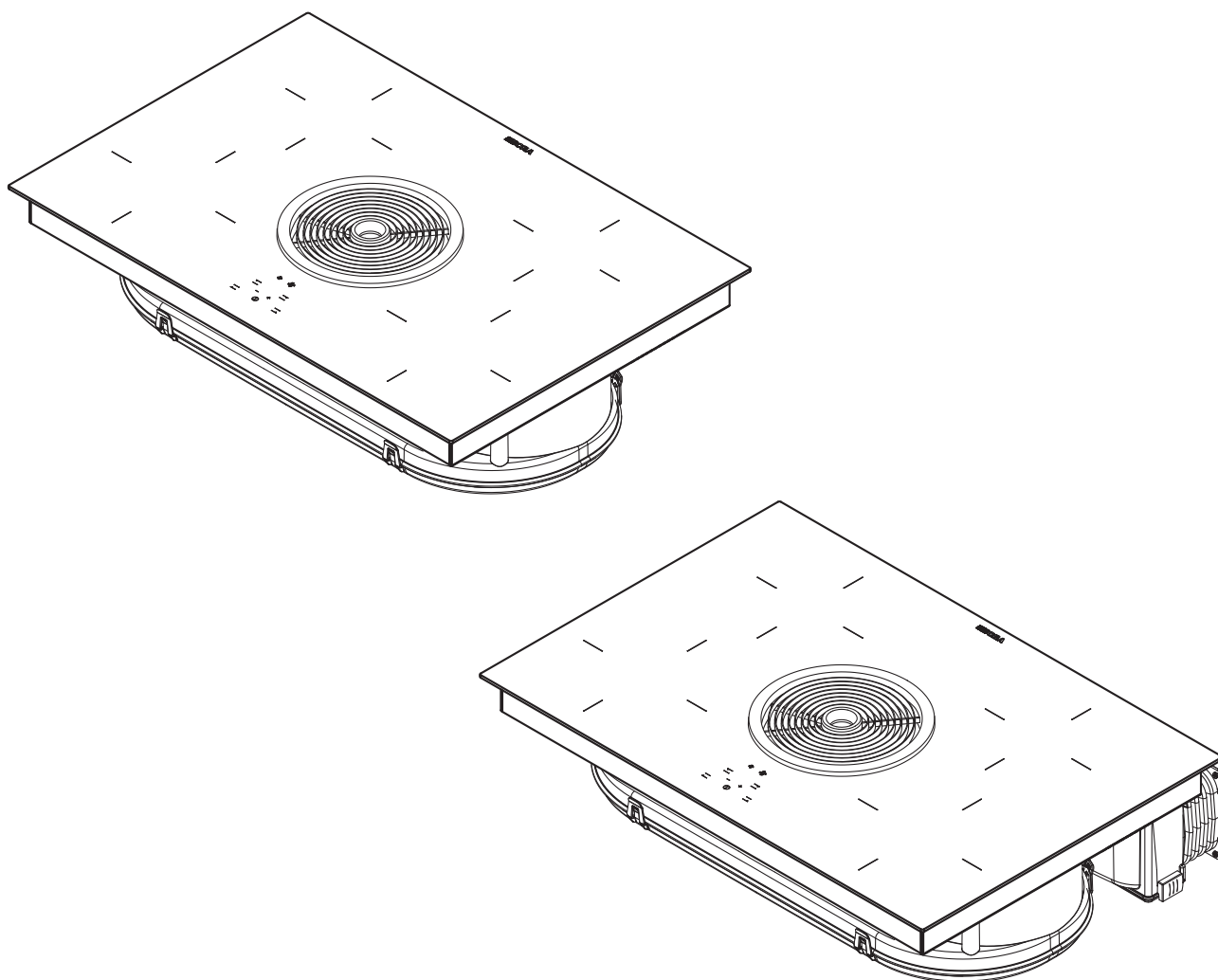


ES Instrucciones de uso y montaje BIAS (BIA, BIU)

BORA Basic placa de cocción vitrocerámica de inducción con extractor de superficie – extracción/recirculac

**BIASUMES-003**

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

En la creación de estas instrucciones de manejo y montaje se ha trabajado con sumo esmero. Sin embargo, es posible que todavía no se hayan incluido posibles modificaciones técnicas posteriores o que no se hayan adaptado todavía los contenidos correspondientes. Rogamos que lo disculpen. Puede solicitar una versión actualizada a través del equipo de servicio BORA. No nos responsabilizamos por fallos en la impresión u otros errores.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Información general	4	7	Uso	32
1.1	Grupo de destino	4	7.1	Encender/apagar la placa de cocción	32
1.2	Validez de las instrucciones de manejo y montaje.....	4	7.1.1	Encendido de la zona de cocción.....	32
1.3	Otros documentos aplicables.....	4	7.1.2	Ajustar el nivel de potencia	32
1.4	Representación de la información.....	5	7.1.3	Modificar el nivel de potencia.....	32
2	Seguridad	6	7.1.4	Encender el nivel de potencia	32
2.1	Indicaciones generales de seguridad	6	7.1.5	Apagar el nivel de potencia antes de tiempo.....	32
2.2	Indicaciones de seguridad referentes al uso	7	7.1.6	Apagar la zona de cocción.....	32
2.3	Indicaciones de seguridad referentes al montaje.....	10	7.1.7	Tener en cuenta el indicador de calor residual.....	32
2.4	Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho.....	12	7.1.8	Utilizar la función de temporizador	32
2.5	Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto.....	12	7.1.9	Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños	33
2.6	Uso previsto	12	7.2	Manejar el extractor de la placa de cocción.....	34
3	Datos técnicos	13	7.2.1	Encender el extractor de placa de cocción.....	34
4	Etiquetado de eficiencia energética	15	7.2.2	Ajustar el nivel del ventilador	34
5	Descripción de los equipos	16	7.2.3	Encender el sistema automático de marcha por inercia	34
5.1	Estructura.....	16	7.2.4	Apagar el extractor de la placa de cocción.....	35
5.2	Panel de mandos y principio de uso	17	7.3	Observar el indicador de servicio del filtro.....	35
5.3	Principio de funcionamiento de la zona de cocción ...	18	7.4	Ahorrar energía	35
5.3.1	Niveles de potencia	18	8	Limpieza y cuidados	36
5.3.2	Función booster	18	8.1	Limpiadores.....	36
5.3.3	Funciones del temporizador	18	8.2	Cuidar la placa de cocción	36
5.3.4	Detección de ollas	18	8.3	Limpiar la placa de cocción.....	36
5.3.5	Recipientes adecuados.....	18	8.4	Limpiar el extractor de la placa de cocción.....	37
5.4	Principio de funcionamiento del extractor	19	8.4.1	Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.....	37
5.4.1	Función booster	19	8.4.2	Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.....	37
5.4.2	Sistema automático de marcha por inercia.....	19	8.4.3	Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada	37
5.4.3	Indicador de servicio del filtro	19	8.5	Limpiar la caja de conducción de aire	37
5.5	Dispositivos de seguridad.....	19	8.5.1	Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación.....	37
5.5.1	Indicador de calor residual	19	8.5.2	Cerrar la caja de conducción de aire	38
5.5.2	Desconexión de seguridad	19	8.6	Sustituir el filtro de carbón activo	38
5.5.3	Protección contra sobrecalentamiento	20	9	Solución de problemas	40
5.5.4	Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas.....	20	10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	41
5.5.5	Dispositivo de seguridad para niños	20	10.1	Puesta fuera de servicio	41
6	Montaje	21	10.2	Desmontaje.....	41
6.1	Comprobar el volumen de suministro.....	21	10.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente	41
6.2	Herramientas y medios auxiliares	21	11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	42
6.3	Guía de montaje.....	21	11.1	Garantía.....	42
6.3.1	Distancias de seguridad	21	11.2	Servicio.....	42
6.3.2	Encimera y los muebles de cocina.....	22	11.3	Piezas de repuesto.....	42
6.3.3	Aporte de aire a la placa de cocción.....	22	11.4	Accesorios.....	42
6.4	Méridas de recorte para la placa de cocción.....	22			
6.5	Colocar la cinta de junta.....	23			
6.6	Montar el modelo de recirculación (BIU)	23			
6.7	Montar el modelo de aire de salida (BIA).....	26			
6.7.1	Manejar extractor de placa de cocción con una unidad calefactora que depende del aire de la habitación.....	26			
6.8	Enchufar a la toma de corriente.....	30			
6.9	Traspaso al usuario.....	31			

1 Información general

1.1 Grupo de destino

Estas instrucciones de uso y montaje están destinadas a los siguientes grupos de destino:

Grupo de destino	Requisitos
Operadores	Los niños a partir de 8 años en adelante y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y/o conocimiento, pueden emplear el aparato siempre y cuando sean supervisadas o hayan sido instruidas en cuanto al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben ser supervisados. Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones de operación contenidas en las instrucciones de uso.
Aficionados al bricolaje con ambición	Aquellos aficionados al bricolaje con ambición podrán efectuar por sí mismos todos los trabajos de carpintería y montaje necesarios, siempre y cuando cuenten con las capacidades necesarias y conocimientos técnicos adecuados. En ningún caso deberán efectuar por sí mismos la conexión a la corriente y al gas.
Personal especializado en montaje	El personal especializado en montaje podrá efectuar todos los trabajos de carpintería y montaje necesarios observando las normativas existentes. La conexión a la corriente y al gas deberán ser aceptados antes de la puesta en marcha por un técnico especializado autorizado del ámbito correspondiente.
Personal especializado electricista	La conexión eléctrica la debe realizar exclusivamente un técnico especializado autorizado. Este asume también la responsabilidad de la instalación eléctrica y la puesta en marcha adecuadas.
Personal especializado en gas	La acometida de gas la debe realizar exclusivamente un técnico especializado autorizado. Este asume también la responsabilidad de la instalación de gas y la puesta en marcha adecuadas.

Tab. 1.1 Grupos de destino

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH –en lo sucesivo, BORA–, no se hacen responsables de los daños causados por una observación incorrecta o nula de este documento o por un montaje incorrecto. La conexión a la corriente y al gas deben realizarse obligatoriamente por personal especializado autorizado. El montaje debe efectuarse exclusivamente observando las normas, normativas y leyes vigentes. Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones de operación contenidas en las instrucciones de manejo y montaje.

1.2 Validez de las instrucciones de manejo y montaje

Estas instrucciones son válidas para varias variantes del aparato. Por ello, es posible que se describen características de equipamiento concretas que no se correspondan con su aparato.

1.3 Otros documentos aplicables

Junto a estas instrucciones de uso y montaje, existen otros documentos aplicables que deben observarse. Observe todos los documentos que forman parte del volumen de suministro.

INFO ¡BORA no se responsabiliza de ningún daño originado por la inobservancia de estos documentos!

Directivas

Este aparato cumple las siguientes directivas UE/CE:

Directiva CEM 2014/30/UE

Directiva de baja tensión 2014/35/UE

Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE

Directiva relativa a la indicación del consumo de energía 2010/30/UE

Directiva RoHS 2011/65/UE

Directiva WEEE 2012/19/UE

1.4 Representación de la información

Para que pueda trabajar con rapidez y seguridad con estas instrucciones, se emplean formatos, enumeraciones, símbolos, indicaciones de seguridad, conceptos y abreviaturas uniformes.

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

- ▶ Realice todas las instrucciones de operación siempre en el orden especificado.

Las enumeraciones se identifican mediante un símbolo de enumeración cuadrado al inicio de la línea.

- Enumeración 1
- Enumeración 2

INFO Una información le indica particularidades que debe tener en cuenta obligatoriamente.

Indicaciones de seguridad y advertencia

Las indicaciones de seguridad y advertencia contenidas en estas instrucciones se muestran destacadas mediante símbolos y palabras de señalización.




Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:

¡SEÑAL DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN!
Tipo y fuente del peligro
 Consecuencias en caso de inobservancia

- ▶ Medidas para la protección frente al peligro
-

Se aplica lo siguiente:

- La señal de advertencia advierte del peligro.
- La palabra de señalización indica la gravedad del peligro.

Símbolos de aviso	Palabra de indicación	Peligro
	Peligro	Avisa de una situación peligrosa directa que conlleva la muerte o graves lesiones en caso de inobservancia.
	Aviso	Avisa de una posible situación peligrosa que puede conllevar la muerte o graves lesiones en caso de inobservancia.
	Precaución	Avisa de una posible situación peligrosa que puede conllevar lesiones menores o leves en caso de inobservancia.
–	Precaución	Avisa de una situación que puede conllevar daños materiales en caso de inobservancia.

Tab. 1.2 Significado de las señales de advertencia y las palabras de señalización

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

INFO El aparato cumple con las disposiciones de seguridad prescritas. El usuario es responsable de la limpieza, el cuidado y el uso seguro del aparato. Un uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales.

- Las instrucciones de funcionamiento y montaje contienen indicaciones importantes para el montaje y el uso. Respete dichas indicaciones para protegerse contra posibles lesiones y evitar daños en el aparato. En el reverso de estas instrucciones de funcionamiento y montaje encontrará los datos de contacto en caso de que desee recibir información adicional o realizar consultas referentes a la aplicación o al uso.
- El concepto „aparato“ se emplea tanto para placas de cocción y extractores de superficie como para placas de cocción con extractor de superficie.
 - ▶ Lea completamente las instrucciones de funcionamiento y montaje antes de poner en marcha el aparato.
 - ▶ Mantenga siempre las instrucciones de funcionamiento y montaje de manera a mano, de manera que estén disponibles en caso de necesitarse.
 - ▶ En caso de vender el aparato, entregue las instrucciones de funcionamiento y montaje al siguiente propietario.
 - ▶ Realice todos los trabajos con suma atención y meticulosidad.
 - ▶ Una vez desembalado, compruebe que el aparato no presenta daños visibles.
 - ▶ No conecte un aparato que presente daños.
 - ▶ Solo debe utilizar el aparato una vez se haya completado el montaje en su totalidad, pues solo entonces puede garantizarse un funcionamiento seguro.
 - ▶ Asegúrese de que no se produce contacto con las zonas de cocción calientes.
 - ▶ Evite que se produzcan rebosamientos.
 - ▶ Observe el indicador de calor residual.
 - ▶ Desconecte el aparato inmediatamente tras su uso.
 - ▶ No confíe únicamente en lo que indique la detección de ollas.
 - ▶ Mantenga a sus animales domésticos alejados del aparato.

¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones por la caída de componentes de aparatos!

La caída de componentes de aparatos como p. ej. soportes para ollas, elementos de manejo, cubiertas, filtros de grasa, etc., puede causar lesiones.

- ▶ Aparte los componentes retirados de los aparatos de forma segura junto a los aparatos.
- ▶ Asegúrese de que no se pueden caer los componentes de aparatos retirados.

Modo recirculación

INFO Debido a la cocción, en cada proceso de cocción se genera humedad adicional que se transmite al aire de la habitación.

INFO En modo recirculación solo se sustrae un nivel bajo de humedad del vapor de cocción.

- ▶ En modo recirculación, procure que se dé un suministro de aire fresco suficiente, p. ej. dejando una ventana abierta.
- ▶ Procure un ambiente normal y agradable (45-60% humedad relativa), p. ej. abriendo aberturas de ventilación naturales o empleando sistemas de ventilación domésticos.
- ▶ Después de cada uso en modo recirculación, ponga el extractor de superficie durante aprox. 20 minutos a un nivel bajo o active la desconexión retardada.

Efectos sobre marcapasos, aparatos auditivos e implantes metálicos

INFO Las placas de cocción de inducción generan en el área de las placas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. En caso de aproximación directa a las placas de cocción, los marcapasos, aparatos auditivos y los implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o sufrir fallos en su funcionamiento. La alteración o el perjuicio de aparatos marcapasos resulta improbable.

- ▶ En caso de duda, diríjase al fabricante de su aparato médico o a su médico.

En caso de que haya niños y personas con capacidades especiales en el hogar

- ▶ Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y/o conocimiento, pueden emplear el aparato siempre y cuando sean supervisadas o hayan sido instruidas en cuanto al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes de ello.
- ▶ Supervise a los niños que se encuentren cerca del aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- Emplee el dispositivo de seguridad para niños para que los niños no puedan encender la placa de cocción sin supervisión ni modificar ajustes.
- ▶ No guarde objetos que puedan despertar el interés de los niños en espacios de almacenaje situados encima o detrás del aparato. De lo contrario, podría inducirse a los niños a subirse al aparato.
- ▶ Mantenga a los niños y a otras personas alejados de las zonas de cocción calientes.

Modificaciones por cuenta propia

Las modificaciones por cuenta propia pueden implicar peligros derivados del aparato.

- ▶ No realice modificaciones en el aparato.

Limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede conllevar daños o formación de malos olores. Limpie la suciedad inmediatamente.

- Los trabajos de limpieza y cuidado no deben efectuarse por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.
- ▶ No emplee limpiadores a vapor para la limpieza. El vapor puede desencadenar cortocircuito en las piezas sometidas a presión y causar daños materiales (v. cap. Limpieza y cuidados).
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes en el área del panel de mandos para no dañar la electrónica que se encuentra bajo dicha área.

- ▶ 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!
- ▶ Siempre que sea posible, limpie la placa de cocción tras cada proceso de cocción.
- ▶ Limpie la placa de cocción únicamente cuando se haya enfriado.
- ▶ Para la limpieza, emplee exclusivamente agentes limpiadores no abrasivos para evitar arañazos y abrasión en la superficie.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente de cocción y la zona de cocción están limpios y secos.
- ▶ Levante siempre el recipiente de cocción (¡sin arrastrarlo!) para evitar arañazos y abrasión en la superficie.
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes sobre la boquilla de entrada del extractor de superficie.
- ▶ Preste atención a que los recipientes de cocción calientes no entren en contacto con el borde de la boquilla de entrada.

2.2 Indicaciones de seguridad referentes al uso

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de incendio por una placa de cocción no supervisada!

El aceite o la grasa pueden calentarse rápidamente e inflamarse.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca extinga un incendio de aceite o grasa con agua.
- ▶ Asfixie el fuego, p. ej. con una tapa.



¡PELIGRO!
¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

Los fluidos inflamables situados cerca de la placa de cocción pueden explotar y causar lesiones graves.

- ▶ No guarde ningún fluido inflamable cerca de la placa de cocción.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de electrocución!**

La presencia de desconchones, grietas o fracturas en la vitrocerámica puede dejar al descubierto o dañar la electrónica que se encuentra bajo la misma. Eso puede conllevar una descarga eléctrica.

- ▶ En caso de fracturas, desconchones o grietas en la vitrocerámica, apague inmediatamente la placa de cocción.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura empleando interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorrientes o contactores.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de sufrir quemaduras por una placa de cocción caliente!**

La placa de cocción y las piezas de la misma que quedan expuestas a contacto se calientan durante el funcionamiento. Una vez apagada la zona de cocción, esta todavía debe enfriarse a una temperatura inferior a 60 °C. Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque la placa de cocción caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción caliente, salvo que estén permanentemente supervisados.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de incendio por la presencia de objetos sobre la superficie de cocción!**

Si hay una zona de cocción encendida, y durante la fase de refrigeración, la placa de cocción y sus piezas de contacto permanecen calientes. Los objetos que se encuentran sobre la placa de cocción pueden calentarse e inflamarse.

- ▶ No deje ningún objeto sobre la placa de cocción.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de sufrir quemaduras por objetos calientes!**

Durante el funcionamiento y la fase de enfriamiento, la placa de cocción y sus piezas de contacto permanecen calientes. Los objetos que se encuentran sobre la placa de cocción se calientan muy rápidamente y pueden provocar quemaduras graves. Los objetos de metal (p. ej. cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o la cubierta del extractor de superficie) se calientan especialmente.

- ▶ No deje ningún objeto sobre la placa de cocción.
- ▶ Utilice medios auxiliares apropiados (agarradores, guantes de protección térmica).

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de sufrir quemaduras por un recipiente de cocción caliente!**

Los mangos y asas que sobresalen de la superficie de trabajo inducen a los niños a tocarlos.

- ▶ No permita que los mangos y asas de ollas y sartenes sobresalgan de la superficie de trabajo al girarlos y apartarlos.
- ▶ Evite que los niños puedan tirar ollas y sartenes calientes.
- ▶ Una barrera de seguridad para niños para la cocina (disponible en comercios especializados) reduce el peligro.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de quemaduras!**

Los líquidos entre la zona de cocción y la base de la olla pueden provocar quemaduras en la piel al evaporarse.

- ▶ Asegúrese de que la zona de cocción y la base de la olla siempre están secos.

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por objetos duros y puntiagudos!

Los objetos duros y puntiagudos pueden dañar la vitrocerámica de la placa de cocción.

- ▶ No utilice la superficie de la placa de cocción como encimera.
 - ▶ No utilice objetos duros y puntiagudos si trabaja sobre la placa de cocción.
-

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por alimentos que contienen azúcar y sal!

Los alimentos que contienen azúcar o sal, así como los zumos, sobre la zona de cocción caliente, pueden dañar la zona de cocción.

- ▶ Preste atención que los alimentos que contengan azúcar o sal, al igual que los zumos, no pueden derramarse sobre la zona de cocción caliente.
 - ▶ Elimine inmediatamente de la zona de cocción caliente los alimentos que contengan azúcar o sal, así como los zumos.
-

¡PRECAUCIÓN!
¡Derrame de líquidos calientes!

Durante un proceso de cocción no supervisado, es posible que el líquido de cocción rebase y se produzca un derrame de líquidos calientes.

- ▶ Vigile el proceso de cocción.
 - ▶ Vigile el proceso de cocción breve en todo momento.
-

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por la presencia de objetos sobre la placa de cocción!

Los objetos como p. ej. las tapas de los recipientes de cocción que se encuentran sobre la placa de cocción pueden provocar daños en la vitrocerámica.

- ▶ No coloque ningún objeto sobre la placa de cocción caliente.
-

Extractor de superficie**¡PELIGRO!**
¡Peligro de muerte por intoxicación por humo!

Durante el funcionamiento de una unidad calefactora dependiente del aire ambiente se generan gases de combustión.

Si el extractor funciona a la vez que una unidad calefactora dependiente del aire ambiente, los gases de combustión tóxicos (monóxido de carbono) pueden extraerse desde la chimenea o el canal de extracción hacia la habitación.

- ▶ Asegúrese de que siempre se dé aire de alimentación suficiente.
-

**¡PELIGRO!**
¡Peligro de incendio por flambeado!

Durante su funcionamiento, el extractor de superficie aspira grasa de la cocina. Al flambeo de alimentos, la grasa de la cocina puede incendiarse.

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

**¡PELIGRO!**
¡Peligro de incendio por depósitos de grasa!

Una limpieza irregular del filtro de grasa de acero inoxidable puede fomentar una presencia elevada de grasa dentro del mismo. Con ello aumenta el peligro de incendio.

- ▶ Limpie y cambie el filtro a intervalos regulares.
-



¡PRECAUCIÓN!
Las piezas de contacto pueden calentarse.

Si hay una zona de cocción encendida, y durante la fase de refrigeración, el extractor de superficie y sus piezas de contacto permanecen calientes.

- ▶ No deje ningún objeto sobre la placa de cocción.
- ▶ Utilice medios auxiliares apropiados (agarradores, guantes de protección térmica).



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de sufrir lesiones al abrir la cubierta inferior de la carcasa!

Si la rueda del ventilador está girando existe peligro de lesiones.

- ▶ Apague el extractor de superficie y la placa de cocción.
- ▶ Apague el disyuntor.

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por la aspiración de objetos o papel!

Los objetos pequeños y ligeros, como p. ej. paños de limpieza de tejido o papel, pueden ser aspirados por el extractor de superficie. Eso podría deteriorar el ventilador o perjudicar a la potencia de extracción.

- ▶ No almacene ningún objeto ni papel junto al extractor de superficie.

¡PRECAUCIÓN!
¡Deterioro por la presencia de depósitos de grasa y suciedad!

Los depósitos de grasa y suciedad pueden perjudicar al funcionamiento del extractor de superficie.

- ▶ No emplee nunca el extractor de superficie sin el filtro de grasa de acero inoxidable.

2.3 Indicaciones de seguridad referentes al montaje

La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.

Los trabajos que deban realizarse en componentes eléctricos deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal electricista especializado formado para ello.

La seguridad eléctrica del aparato solo se garantiza si se conecta a un sistema de puesta a tierra de instalación reglamentaria. Asegúrese de que se aplica esta medida de seguridad básica.

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de electrocución!

La conexión incorrecta del aparato a la red eléctrica supone peligro de electrocución.

- ▶ Asegúrese de que la conexión del aparato a la tensión de red es firme.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está conectado a un sistema de puesta a tierra de instalación reglamentaria.
- ▶ Asegúrese de que se ha previsto un dispositivo que permita una desconexión de la red con una amplitud de la abertura de contacto de mínimo 3 mm en todos los polos (interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorrientes, contactores).

**¡PELIGRO!****¡Peligro de electrocución!**

Si el cable de alimentación entra en contacto con zonas de cocción calientes, puede dañarse. Un cable de alimentación dañado puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con zonas de cocción calientes.
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no queda aprisionado ni se daña.

**¡PRECAUCIÓN!****¡Posible lesión de espalda por carga pesada!**

Al extraer y colocar el aparato, pueden producirse lesiones en las extremidades y el tronco por una manipulación incorrecta.

- ▶ Siempre levante la placa de cocción entre dos al sacarla del embalaje.
- ▶ Siempre coloque la placa de cocción en el recorte de la encimera entre dos.
- ▶ Dado el caso, emplee medios auxiliares apropiados para evitar daños o lesiones en las extremidades y el tronco.

Extractor de superficie**¡PELIGRO!****¡Peligro de intoxicación por gases de combustión!**

El extractor de superficie en modo de extracción aspira aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay aire de alimentación suficiente, se produce una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o el conducto de aireación del aparato calefactora dependiente del aire ambiente son aspirados hacia la habitación.

- ▶ Asegúrese de que siempre se dé aire de alimentación suficiente.
- ▶ Emplee únicamente aparatos de conmutación (p. ej. interruptores de contacto para ventas, manóstatos) autorizados y verificados y solicite su habilitación por personal especializado y autorizado (experto en chimeneas autorizado).

**¡PELIGRO!****¡Peligro de electrocución!**

Si el desaislamiento del cable de conexión de los aparatos de conmutación externos es defectuoso, existe riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que se han respetado las longitudes de desaislamiento proporcionadas.

- ▶ Antes del montaje, compruebe que el aparato no presenta daños visibles.
- ▶ No monte ningún aparato que esté dañado.
- Un aparato dañado pone en peligro su seguridad.
- Los trabajos de reparación deben efectuarlos únicamente especialistas autorizados por el fabricante.

2.4 Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho

El desmontaje del aparato debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.

Los trabajos que deban realizarse en componentes eléctricos deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal electricista especializado formado para ello.



¡PELIGRO!

¡Peligro de electrocución!

La desconexión incorrecta del aparato de la red eléctrica supone peligro de electrocución.

- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura empleando interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorriente, o contactores.
- ▶ Asegúrese de la ausencia de tensión en el aparato empleando un medidor autorizado.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Las partes y piezas del embalaje (p. ej. láminas, poliestireno expandido) pueden constituir un riesgo mortal para los niños.

- ▶ Guarde las piezas y partes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche el embalaje lo antes posible y de forma adecuada.

2.5 Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de lesiones y daños materiales!

El empleo de componentes incorrectos puede provocar lesiones personales o el deterioro del aparato. La realización de modificaciones, anexiones o ampliaciones y remodelaciones en el aparato puede perjudicar su seguridad.

- ▶ En caso de realizar reparaciones, emplee únicamente piezas de repuesto originales.

2.6 Uso previsto

El aparato no debe ponerse en marcha a altitudes superiores a 2000 m (metros por encima del nivel del mar).

El aparato ha sido concebido exclusivamente para la preparación de alimentos en entornos domésticos privados. Este aparato no ha sido concebido para:

- la utilización en exteriores
- el montaje en vehículos
- la calefacción de la habitación
- el funcionamiento en emplazamientos no estacionarios (p. ej. barcos)
- el funcionamiento con un reloj conmutador externo o un sistema de telecontrol separado (mando a distancia)

Cualquier otro uso diferente a lo descrito en estas instrucciones de funcionamiento y montaje o cualquier otro empleo que sobrepase lo aquí descrito se considerará no adecuado. BORA no se hace responsable de daños por una utilización incorrecta o inadecuada.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH, no se hacen responsables de los daños causados por la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	380 - 415 V 3N
Frecuencia	50 Hz
Consumo energético	7,6 kW
Protección mínimo	1 x 32 A / 2 x 16 A
Potencia total	7,6 KW
Tensión entre fases	AC 220 - 240 V / 50 Hz
Dimensiones principales (anchura x profundidad x altura) (sin conexiones de conductos)	760 x 515 x 196 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	aprox. 25 Kg
Placa de cocción	
Zona de inducción de 1 círculo delantera	210 mm 2300 W
Función booster	3000 W
Zona de inducción de 1 círculo trasera	175 mm 1400 W
Niveles de potencia	1 - 9, función booster
Consumo de energía de la placa de cocción	
Zona de cocción 1 (210 mm)	194,5 (Wh/kg)
Zona de cocción 2 (175 mm)	181,1 (Wh/kg)
Zona de cocción 3 (210 mm)	193,8 (Wh/kg)
Zona de cocción 4 (175 mm)	184,1 (Wh/kg)
Total	188,4 (Wh/kg)
Sistema de extracción (BIA)	
Volumen desplazado máximo	647 m ³ /h
Presión estática máxima	339 Pa
Regulación de potencia	1 - 2, función booster
Conexión de aire de salida (BIA)	222 x 40 x 89 mm
Sistema de recirculación (BIU)	
Volumen desplazado máximo	624 m ³ /h
Presión estática máxima	341 Pa
Regulación de potencia	1 - 2, función booster
Conexión de recirculación (BIU)	650 x 90 mm
Filtro de recirculación	
Superficie de filtración	2 x 0,4 m ²
Capacidad del filtración	150 horas de uso
Vida útil	1 año

Tab. 3.1 Datos técnicos

Dimensiones del aparato BIA

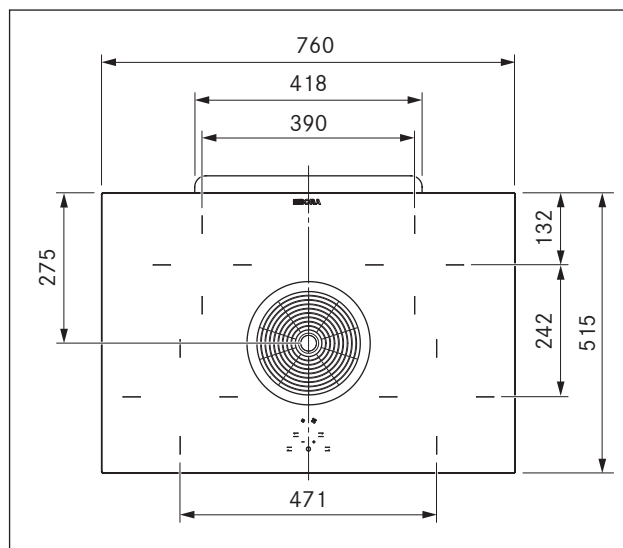


Fig. 3.1 BIA dimensiones del aparato vista en planta

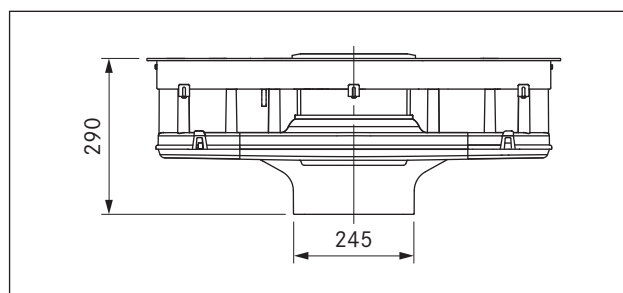


Fig. 3.2 BIA dimensiones del aparato vista frontal

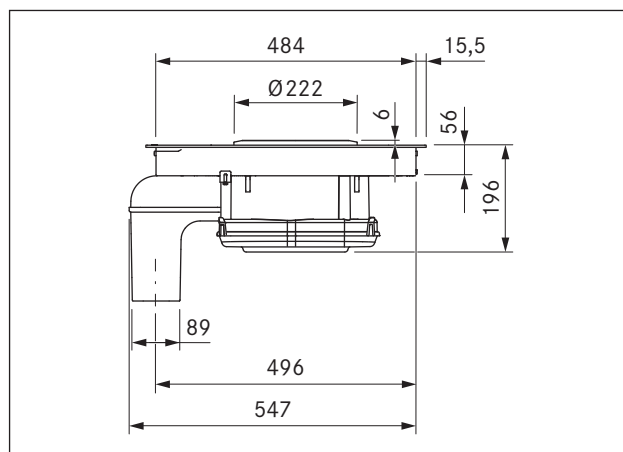


Fig. 3.3 BIA dimensiones del aparato vista lateral

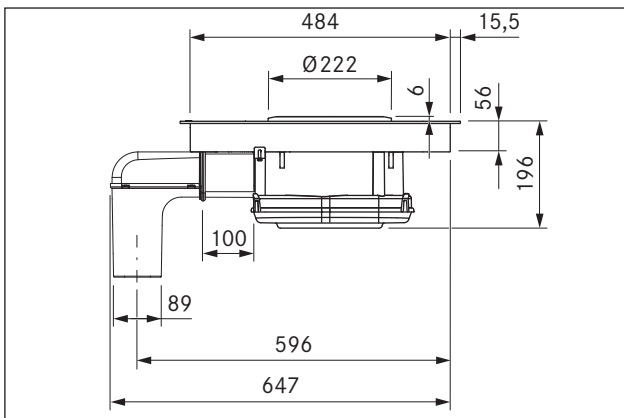


Fig. 3.4 Dimensiones del aparato con prolongación del cable (BIA + BLAVH1)

Dimensiones del aparato BIU

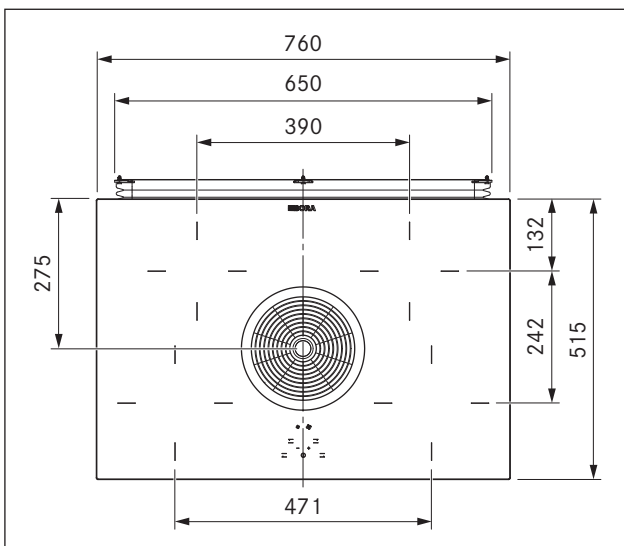


Fig. 3.5 BIU dimensiones del aparato vista en planta

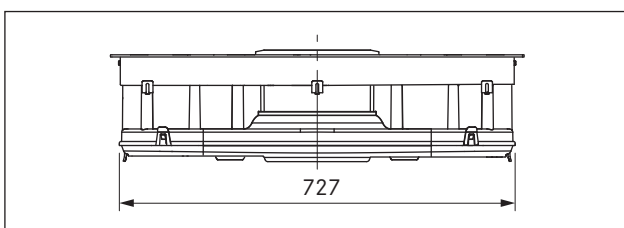


Fig. 3.6 BIU dimensiones del aparato vista frontal

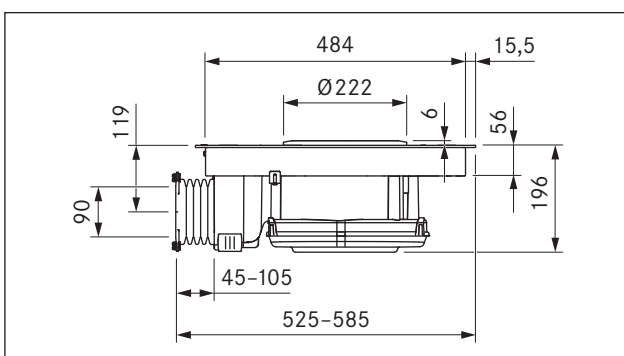


Fig. 3.7 BIU dimensiones del aparato vista lateral

4 Etiquetado de eficiencia energética

Denominación del producto			
Placa vitrocerámica con 4 zonas de cocción y extractor integrado	BIA	BIU	
Modo de funcionamiento	Extracción	Recirculación	
Consumo de energía	Valor	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año ($AEC_{campana}$)	87,5 kWh/a	94,2 kWh/a	61591
Clase de eficiencia energética	C	*	61591
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica ($FDE_{campana}$)	15,7	13,1	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	D	*	61591
Iluminación			
Eficiencia de iluminación ($LE_{campana}$)	* lx/Watt	* lx/Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*	*
Filtrado de grasas			
Nivel 2 máximo ($GFE_{campana}$)	88,5 %	88,5 %	61591
Clase nivel 2 normal	B	*	61591
Filtrado de grasas (especificaciones adicionales)			
Nivel P máximo ($GFE_{campana}$)	93 %	93 %	61591
Clase nivel P máximo	B	*	61591
Volumen desplazado			
Flujo de aire nivel 1 mínimo	342 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel 2 normal	497 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel P máximo (Q_{Max})	647 m ³ /h	624 m ³ /h	61591
Niveles de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	55 dB(A)	* dB(A)	60704-2-13
Nivel 2 normal	64 dB(A)	65 dB(A)	60704-2-13
Nivel P máximo	69 dB(A)	70 dB(A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)			
Nivel 1 mínimo	43 dB(A)	* dB(A)	**
Nivel 2 normal	51 dB(A)	53 dB(A)	**
Nivel P máximo	57 dB(A)	57 dB(A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento n° 66/2014			
Consumo energético en modo desactivado (P_0)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	1,4	1,5	61591
Índice de eficiencia energética ($EEl_{campana}$)	79,9	85,6	61591
Flujo de aire de la campana en el punto de máxima eficiencia (Q_{BEP})	370,8 m ³ /h	320,8 m ³ /h	61591
Diferencia de la presión estática en el punto de máxima eficiencia (P_{BEP})	261 Pa	253 Pa	61591

Tab. 4.1 Especificaciones del etiquetado de eficiencia energética

(Las especificaciones sobre la recirculación se proporcionan opcionalmente y su etiquetado no es obligatorio)

* Esta posición no afecta a este producto

** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

5 Descripción de los equipos

Observe en cada uso las indicaciones y advertencias de seguridad (véase capítulo Seguridad).

La placa de cocción con extractor tiene las siguientes características:

Placa de cocción:

- Función booster
- Funciones del temporizador
- Indicador de calor residual
- Detección de ollas
- Dispositivo de seguridad para niños
- Desconexión de seguridad

Extractor:

- Regulación de potencia mediante control táctil
- Sistema automático de marcha por inercia (20 minutos)
- Desconexión de seguridad
- Indicador de servicio del filtro

Dependiendo de su decisión de compra, el extractor funcionará mediante un sistema de extracción o de recirculación.



Modo de extracción

El aire aspirado de la placa de cocción será limpiado por el filtro de grasa de acero inoxidable y conducido al exterior a través de un sistema de conductos.

El aire de salida no se debe expulsar:

- cuando haya una chimenea de humos o de gases de escape en funcionamiento
- en un pozo cuya función sea ventilar espacios destinados a la instalación de fogones

Si el aire de salida tiene que dirigirse a una chimenea de humos o gases de escape fuera de servicio, el montaje deberá controlarlo y autorizarlo el limpiachimeneas competente.



Modo recirculación

El aire aspirado de la placa de cocción será limpiado por el filtro de grasa de acero inoxidable y un filtro de carbón activo y reconducido después al espacio de instalación. Para absorber los olores en el modo recirculación es necesario usar un filtro de carbón activo. Por motivos higiénicos y de salud, el filtro de carbón activo debe ser sustituido en los plazos recomendados (véase cap. Limpieza y mantenimiento).

INFO En el modo recirculación es necesario proporcionar una ventilación y aireación suficientes a fin de eliminar la humedad del aire.

El medio de filtrado del filtro de carbón activo está compuesto por un carbón activo especial adecuado para la absorción de los olores producidos al cocinar.

5.1 Estructura

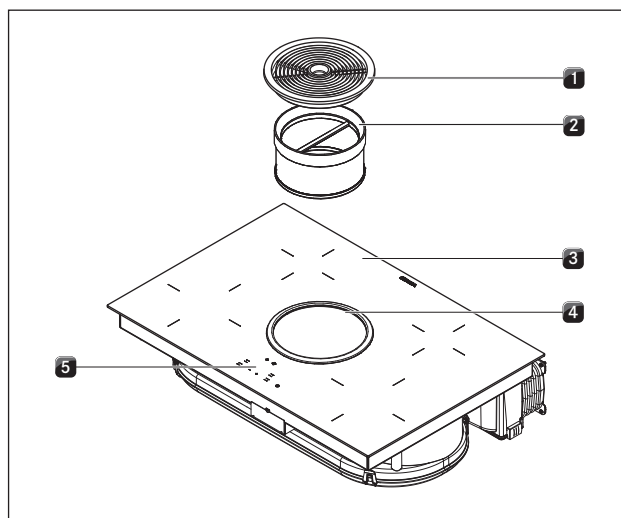


Fig. 5.1 Placa de cocción

- [1] Tobera de entrada
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Placa de cocción
- [4] Boca de aspiración
- [5] Panel de mandos

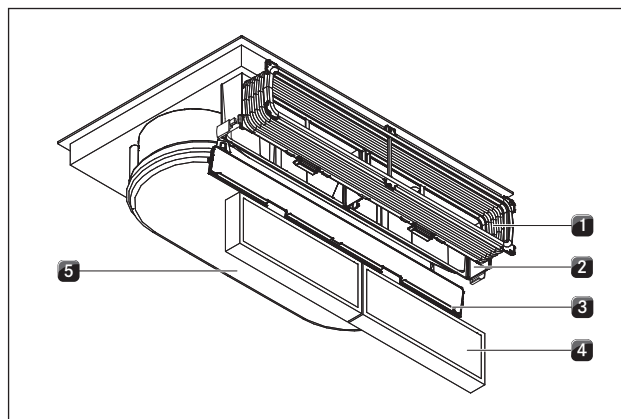


Fig. 5.2 Extractor de recirculación (BIU)

- [1] Canal flexible
- [2] Carcasa del filtro de carbón activo
- [3] Tapa de la carcasa del filtro de carbón activo
- [4] Filtro de carbón activo
- [5] Carcasa de la conducción de aire con fondo de carcasa

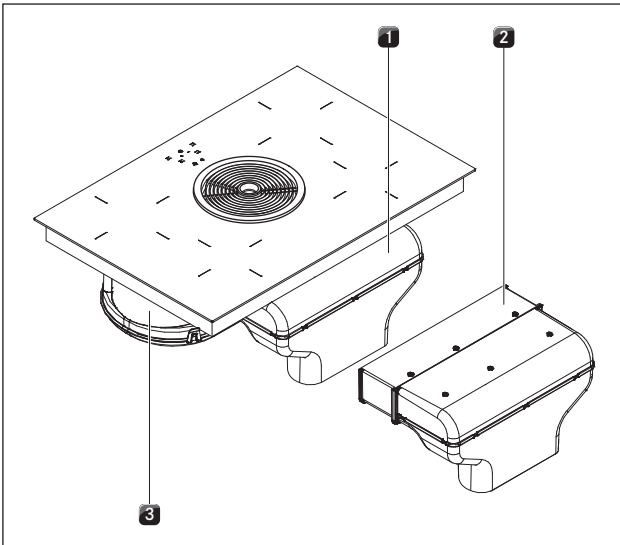


Fig. 5.3 Extractor de aire de salida (BIA)

- [1] Codo de aire de salida con conexión de conductos para BORA Ecotube
- [2] Prolongación para el aire de salida (horizontal)
- [3] Carcasa de la conducción de aire con fondo de carcasa

5.2 Panel de mandos y principio de uso

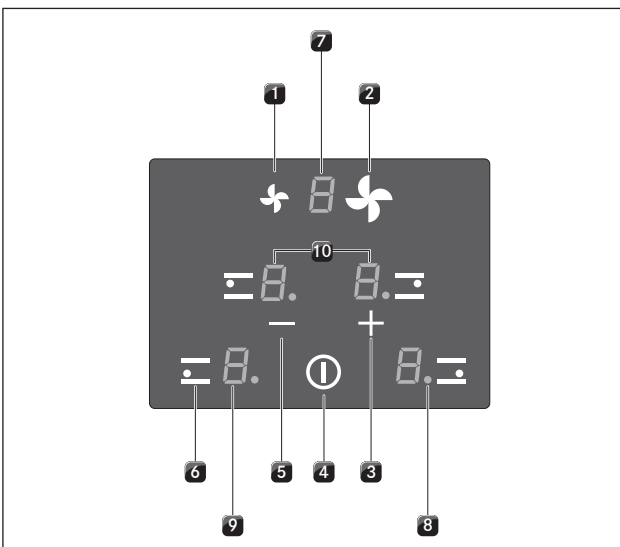


Fig. 5.4 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [1] Reducir el nivel de potencia de los ventiladores
- [2] Aumentar el nivel de potencia de los ventiladores
- [3] Aumentar el nivel de potencia
- [3] Aumentar el valor del temporizador
- [4] Encendido/apagado de la placa de cocción
- [5] Reducir el nivel de potencia
- [5] Reducir el valor del temporizador
- [6] Seleccionar la zona de cocción

Campos indicadores:

- [7] Indicador de los niveles de los ventiladores/indicador de servicio del filtro
- [8] Luz de control de las zonas de cocción
- [9] indicador de las zonas de cocción
- [10] Temporizador

Campo indicador	Indicador	Significado
Indicador de los niveles de los ventiladores	0	Ventiladores apagados
	1 o 2	Nivel de potencia
	P	Función booster
	n	Sistema automático de marcha por inercia
indicador de las zonas de cocción	1... 9	Nivel de potencia
	P	Función booster
	H	Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60 °C)
	L	Dispositivo de seguridad para niños activado
Luz de control de las zonas de cocción	encendida	Sistema automático de desconexión (temporizador) activado
	parpadea	Temporizador encendido (00); tiempo no seleccionado
	apagado	Temporizador apagado
Indicador del temporizador (1*)	01... 99	minutos ajustados para tiempo corto (reloj de arena) o sistema automático de desconexión
	00	Temporizador encendido; tiempo no seleccionado

Tab. 5.1 Significado de las indicaciones

(1*) Indicador del temporizador

El indicador del temporizador utiliza los indicadores de las dos zonas de cocción traseras (p. ej. 30 para 30 minutos). Los indicadores de las dos zonas de cocción delanteras se desactivan mientras el indicador del temporizador está en funcionamiento.

Control táctil

El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo. Para manejar el equipo, debe pulsar sobre la tecla táctil correspondiente con el dedo. Debe pulsar la tecla táctil hasta que se oiga una señal acústica o cambie el indicador correspondiente.

5.3 Principio de funcionamiento de la zona de cocción


Bajo una zona inducción hay una bobina de inducción. Al encender la zona de cocción, esta genera un campo magnético que actúa directamente sobre 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 inducción solo funcionan cuando el recipiente de cocción cuenta con una base magnetizable.

La inducción tiene en cuenta automáticamente las dimensiones del recipiente de cocción utilizado, es decir, actúa calentando solo la superficie cubierta por la base del recipiente de cocción.

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

La zona de cocción no funciona si:

- se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto.
- el diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño.
- el recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.

Si el recipiente de cocción no es apto o es demasiado pequeño, en el indicador de las zonas de cocción aparece .

5.3.1 Niveles de potencia

La gran potencia de las placas de inducción genera 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, cocinado al vapor de fruta, verdura 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	9
Llevar agua a ebullición	P

Tab. 5.2 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente y su capacidad, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

5.3.2 Función booster

Las dos zonas de cocción delanteras cuentan con una función booster, que aumenta la potencia al máximo. Con la función booster de potencia máxima pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si la función booster ha sido activada, las zonas de cocción desarrollan a una potencia extra elevada. Después de 5 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia 9. Si una zona de cocción se utiliza con la función booster P, la segunda zona de cocción del mismo lado solo podrá utilizarse a un nivel de potencia máximo de 5.

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


5.3.3 Funciones del temporizador

Puede utilizar 2 funciones de temporizador:

- temporizador de tiempo corto (reloj de arena), sin desconexión automática de una zona de cocción.
- sistema automático de desconexión, para la desconexión automática de una zona de cocción.

5.3.4 Detección de ollas

La zona de cocción no funciona si:

- En el indicador aparece .
- se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto.
- el diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño.
- el recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.

5.3.5 Recipientes adecuados

INFO 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 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

Zona de cocción	Diámetro mínimo
delante	120 mm
trasero	90 mm

Tab. 5.3 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.
- ▶ Tenga en cuenta 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 la zona de cocción. 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 soporte o similar) directamente sobre la vitrocerámica.

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:

- Con niveles de potencia elevados puede aparecer un **zumbido**. Puede disminuir o desaparecer al reducir el nivel de potencia.
- Cuando la base de los recipientes estén fabricados en diferentes materiales (p. ej. recipientes con bases sándwich) es posible que aparezcan **chasquidos o silbidos**.
- Pueden **sonar clics** en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Pueden producirse **zumbidos** 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 se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

5.4 Principio de funcionamiento del extractor

5.4.1 Función booster

El extractor cuenta con la función booster, que aumenta la potencia al máximo.

La función booster permite aspirar más rápido y con más fuerza los vapores de cocción que se formen. Después de 10 minutos, la función booster cambiará automáticamente al nivel de potencia 2.

5.4.2 Sistema automático de marcha por inercia

Los ventiladores del extractor marchan en inercia al nivel de potencia 1 y se apagan automáticamente transcurridos 20 minutos.

5.4.3 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro se activa cuando el extractor supera 150 horas de uso. Los filtros de carbón activo se han agotado (únicamente en extractores de recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo.

- En el indicador de servicio del filtro se muestra *F* (parpadeante).
- El indicador de servicio del filtro se activa cada vez que se enciende el extractor de superficie, permaneciendo activo hasta que se haya realizado el cambio de filtro y restablecido el indicador de servicio del filtro.
- El funcionamiento no se ve limitado por ello.

5.5 Dispositivos de seguridad

5.5.1 Indicador de calor residual

INFO Mientras aparezca *H* (indicador de calor residual) en el indicador de las zonas de cocción, no debe tocar las zonas de cocción ni depositar objetos sensibles al calor sobre estas.
¡Peligro de quemaduras e incendio!

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra *H* (indicador de calor residual). Una vez transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente, (temperatura < 60 °C) se apaga el indicador de las zonas de cocción.

5.5.2 Desconexión de seguridad

Zona de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente cuando la zona supera la duración máxima de funcionamiento en un nivel de potencia. En ese caso, el indicador de las zonas de cocción muestra *H* (indicador de calor residual), (véase cap. Descripción de los equipos).

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Desconexión después de (horas)	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 5.4 Resumen de la desconexión de seguridad

- ▶ Vuelva a encender la zona de cocción (véase capítulo Uso) si desea volver a ponerla en funcionamiento.

Extractor

El extractor se apaga automáticamente si no se pulsa ninguna tecla en un plazo de 120 minutos.

5.5.3 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.
- No hay una ventilación suficiente por debajo de la placa de cocción (v. Aporte de aire a la placa de cocción).

Antes de que el sistema electrónico se dañe por sobrecalentamiento, se activa una de las siguientes medidas:

- La función booster deja de estar disponible.
- Se reduce el nivel de potencia establecido.
- 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.

5.5.4 Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas

La placa de cocción se desconecta automáticamente si una o más teclas táctiles se pulsan durante más de 10 segundos (por contacto con los dedos, colocación de objetos, suciedad).

- Tras unos segundos, la placa de cocción se apaga.
- ▶ Retire el dedo o el objeto de la placa de cocción.
- ▶ En caso dado, limpie la placa de cocción.
- ▶ Si fuese necesario, vuelva a encender la placa de cocción.

5.5.5 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que una placa de cocción se encienda de forma involuntaria. El dispositivo de seguridad para niños sólo se puede activar si la placa de cocción está encendida y todas las zonas de cocción apagadas (véase capítulo Uso).

6 Montaje

- ▶ Observe todas las indicaciones de seguridad y advertencias (véase capítulo Seguridad).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.

INFO El cable conector de la red eléctrica debe estar disponible por parte del cliente.

INFO El aparato no debe montarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, cocinas, hornos, o lavadoras o secadoras.

INFO La superficie de apoyo de las encimeras y los listones de acabado debe estar hecha de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).

INFO Las secciones de las encimeras se deben sellar con los medios correspondientes para evitar la humedad, y equiparlas con un desacoplamiento térmico.

INFO El extractor de placa de cocción integrado no debe utilizarse con otras placas de cocción.

6.1 Comprobar el volumen de suministro

Elemento	Cantidad
Placa de cocción vitrocerámica inducción con extractor de superficie	1
Boquilla de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Filtro de carbón activo BAKF (sólo BIU)	2
Canal flexible (sólo BIU)	1
Tornillos EURO (sólo BIU)	6
Pieza de prolongación horizontal para el canal de evacuación horizontal BLAVH1 (sólo BIA)	1
Clips de montaje	5
Cinta de junta	1
Rascador de vitrocerámica	1
Abrazaderas para cables	3
Instrucciones de uso y montaje	1
Tornillos alomados	5
Plantilla para perforar	1
Juego de placas de compensación de altura	1

Tab. 6.1 Volumen de suministro

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- ▶ Informe inmediatamente al Servicio de atención al cliente de BORA si faltan piezas en el envío o están dañadas.

- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (véase capítulo Puesta en fuera de servicio, desmontaje y eliminación).

6.2 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje de la placa de cocción necesita las siguientes herramientas:

- Lápiz
- Taladro con una barrena para madera de 5 mm (para la pared trasera)
- Sierra de punta o serrucho
- Plantilla para perforar para la sección de la pared trasera (incluida en el volumen de suministro)
- Destornillador para tornillos en cruz Z2
- Sellador de silicona para sellar la superficie del recorte

6.3 Guía de montaje

6.3.1 Distancias de seguridad

- ▶ Guarde las siguientes distancias de seguridad:

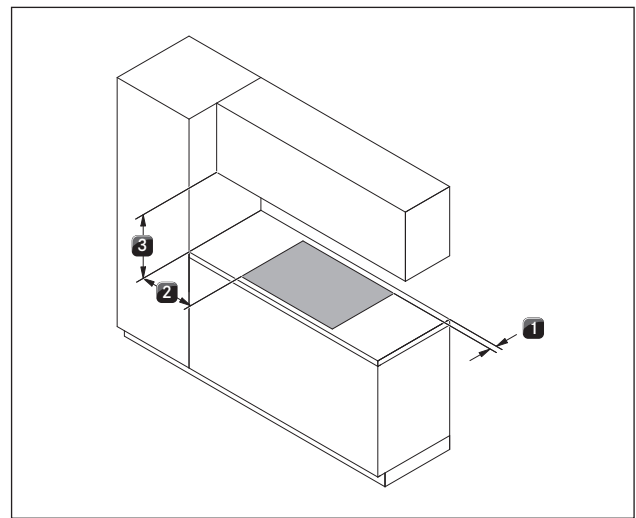


Fig. 6.1 Distancias mínimas recomendadas

- [1] 50 mm de distancia mínima entre el recorte trasero de la encimera y el borde trasero de la encimera.
- [2] 300 mm de distancia mínima a izquierda y derecha entre el recorte de la encimera y armarios o paredes de la habitación.
- [3] 600 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1.000 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

6.3.2 Encimera y los muebles de cocina

- ▶ Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- ▶ Garantice un sellado adecuado de la superficie del recorte de la encimera.
- ▶ Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.
- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- No se requiere base intermedia bajo la placa de cocción con extractor de superficie.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- En dispositivos con recirculación, debe disponerse de una apertura del flujo de retorno $> 500 \text{ cm}^2$ en los muebles de la cocina (p. ej. rebajando los listones del zócalo o empleando zócalos de ventilación de lamas adecuados).
- La caja de la toma de corriente se encuentra delante, en la parte inferior del aparato.

6.3.3 Aporte de aire a la placa de cocción

Los componentes de la placa de cocción que producen calor se refrigeran de forma automática. El aire caliente se evacua por medio de ventiladores (flujo de aire frío).

INFO Para mantener de forma duradera el rendimiento de la placa de cocción se debe procurar una ventilación suficiente por debajo de la placa de cocción.

INFO Si el aire caliente que hay debajo de la placa de cocción no puede salir, el rendimiento de la placa de cocción puede verse afectado o la placa de cocción puede sobrecalentarse.

INFO En caso de sobrecalentamiento de la placa de cocción, se reduce el rendimiento o la placa de cocción se desconecta por completo (v. Protección contra sobrecalentamiento).

INFO Para un aporte de aire suficiente se recomienda una abertura transversal en el mueble de cocina de al menos 50 cm^2 .

- ▶ Asegúrese de que por debajo de la placa de cocción hay suficiente aireación.

INFO Si se ha previsto una regleta protectora de cables por debajo de los aparatos (base intermedia), esta no debe impedir un paso de aire suficiente.

6.4 Medidas de recorte para la placa de cocción

Saliente de la encimera

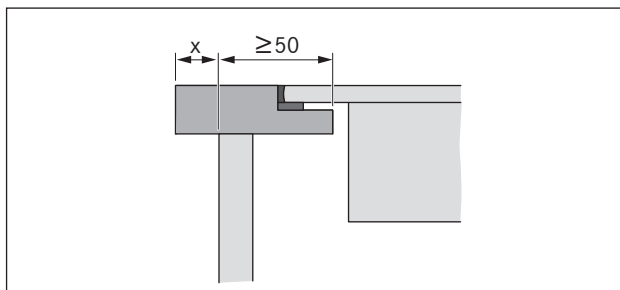


Fig. 6.2 Saliente de la encimera

- ▶ Tenga en cuenta el saliente de la encimera x al preparar el recorte de la encimera. Válido para montaje enrasado y en superposición.

Montaje enrasado

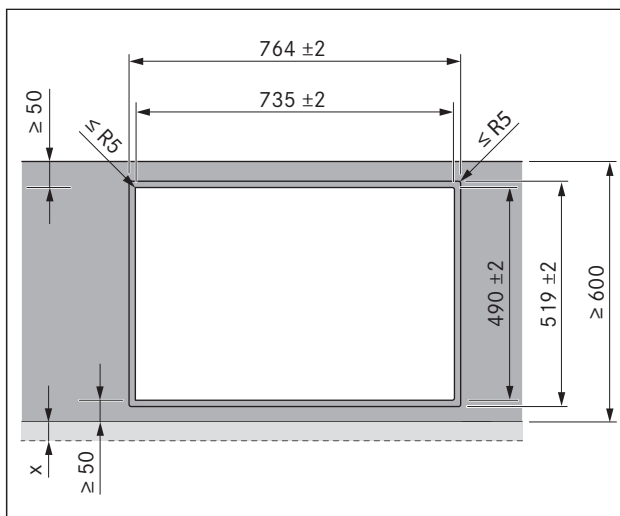


Fig. 6.3 Medida del recorte para montaje enrasado

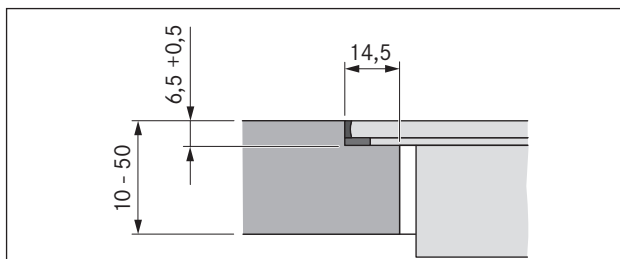


Fig. 6.4 Medida del pliegue para montaje enrasado

Superposición

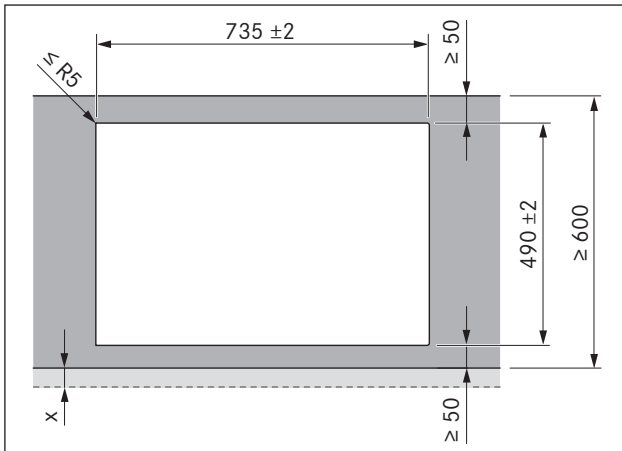


Fig. 6.5 Medida del recorte para superposición

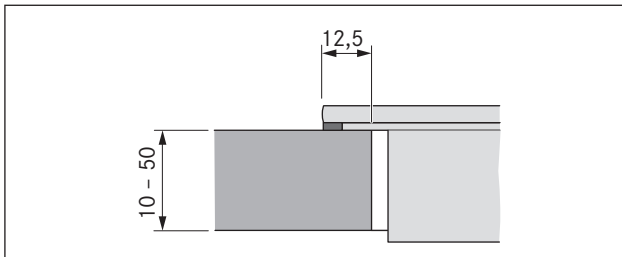


Fig. 6.6 Medida del soporte para superposición

6.5 Colocar la cinta de junta

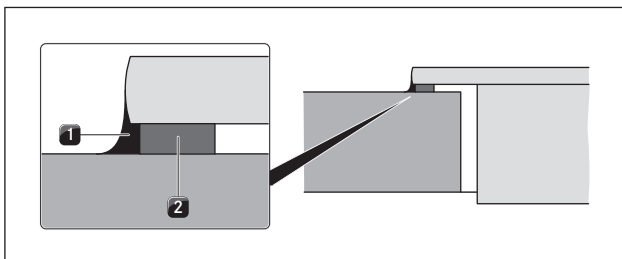


Fig. 6.7 Cinta de junta para superposición

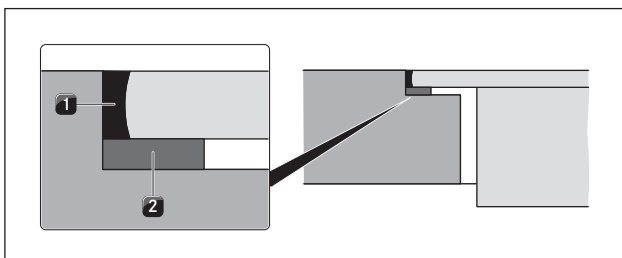


Fig. 6.8 Cinta de junta para montaje enrasado

- [1] Sellador de silicona negro resistente al calor
- [2] Cinta de junta

- Para superposición pegue la cinta de junta adjunta [2] sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior de la placa de cocción.

- Para el montaje enrasado pegue la cinta de junta [2] en el borde cortado horizontal del recorte de la encimera incluso cuando la placa de cocción disponga de un sellador de silicona [1] o similar.
- Anote la denominación de tipo y el número de fabricación de la placa de cocción (fecha de fabricación) en el reverso de estas instrucciones. Ambos datos se encuentran en la placa de características situada en la parte inferior de la placa de cocción.

6.6 Montar el modelo de recirculación (BIU)

INFO Debe haber una distancia mínima de 25 mm para la apertura de flujo de retorno vertical.

INFO Debe haber una apertura de flujo de retorno de al menos 500 cm².

Si el extractor de la placa de cocción se utiliza únicamente en modo de recirculación, es posible el funcionamiento con una unidad calefactora abierta sin medidas técnicas de seguridad adicionales.

Dimensiones de montaje

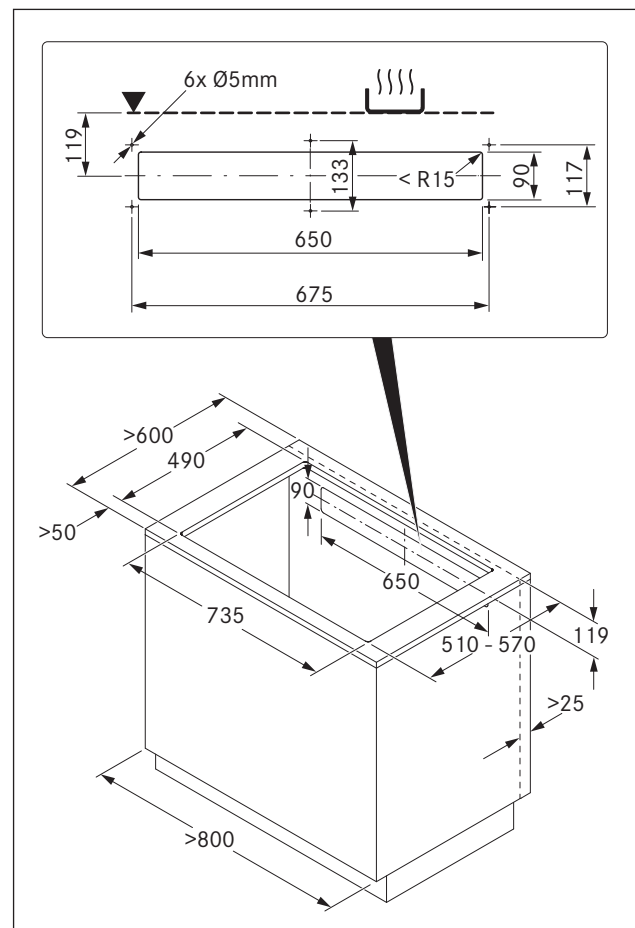


Fig. 6.9 Dimensiones del mueble en recirculación

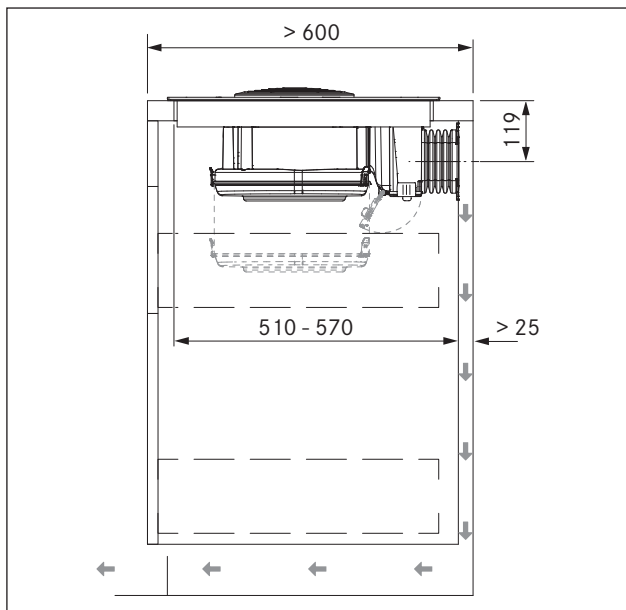


Fig. 6.10 Dimensiones de montaje en recirculación, profundidad de la encimera 600 mm

- El armario inferior debe contar con una pared trasera continua para que el aire de recirculación no se conduzca hacia la parte delantera de la estructura.
- Se debe prever un recorte en la pared trasera.
- Respete la distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera de la estructura y los muebles cercanos o la pared de la habitación para la apertura de flujo de retorno.

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Ajuste la pared trasera según las dimensiones de montaje necesarias.
- ▶ Si fuera necesario desplace la pared trasera.
- ▶ Si fuera necesario prolongue la pared trasera en altura de modo que la estructura esté cerrada hacia adelante.

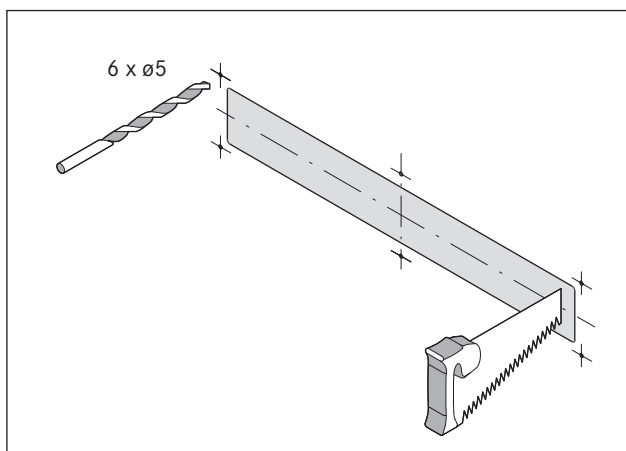


Fig. 6.11 Recorte y orificios de conexión

- ▶ Dibuje en el centro de la placa de cocción con ayuda de la plantilla para perforar adjunta la apertura de flujo de retorno y los orificios de conexión según las dimensiones de montaje.

- ▶ Sierre la apertura de flujo de retorno.
- ▶ Taladre los orificios de conexión.
- ▶ Rebaje el zócalo en altura o realice las aberturas correspondientes en el zócalo.

Atornillar el canal flexible

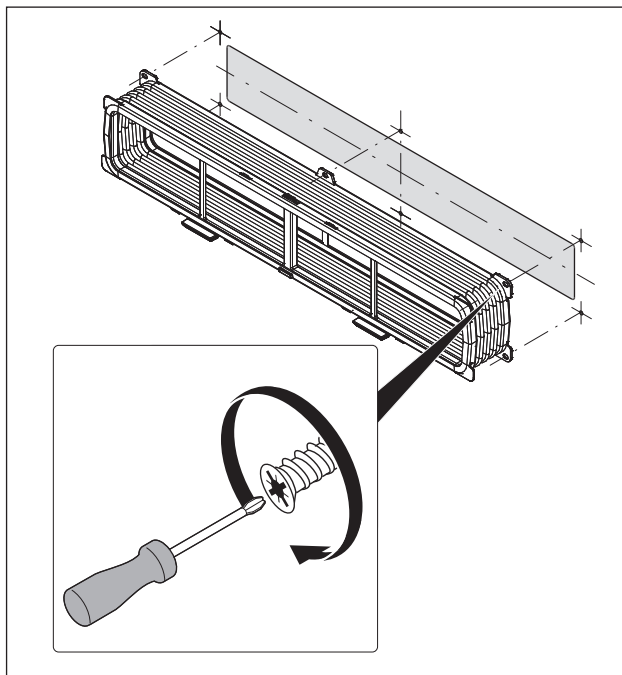


Fig. 6.12 Canal flexible con 6 tornillos EURO 6,3 x 10 mm

- ▶ Atornille con un destornillador manual (no atornillador eléctrico) el canal flexible a la pared trasera del mueble.

Colocar la placa de cocción

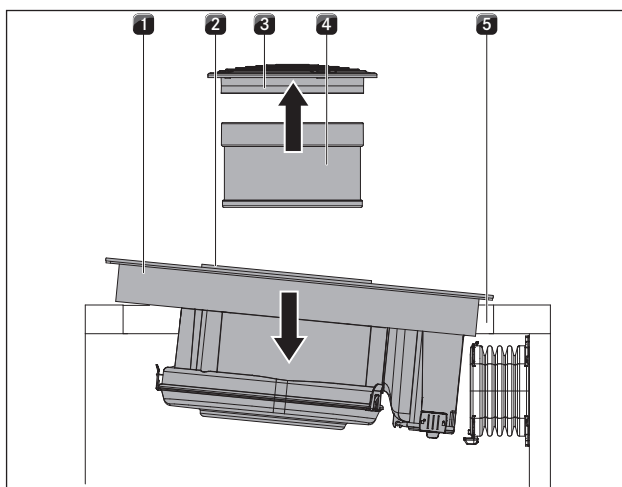


Fig. 6.13 Introducir la placa de cocción inclinada

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Recorte de la encimera

- ▶ Antes de proceder a la colocación, retire la boquilla de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Utilice la abertura de aspiración [2] como asidero durante la colocación.
- ▶ Eleve la placa de cocción [1] de forma inclinada, introduciéndola en el encastre de la encimera [5].
- ▶ Coloque la placa de cocción [1] de forma que quede centrada en el encastre de la encimera [5].
- ▶ Ajuste la placa de cocción de forma exacta.

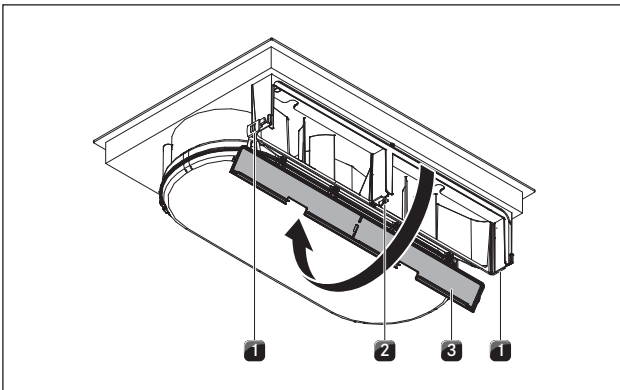


Fig. 6.14 Abrir la tapa de la caja

- [1] Bloqueos exteriores
- [2] Bloqueo central
- [3] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo

- ▶ Abra la tapa del alojamiento del filtro de carbón activo [3] desde abajo, abriendo ambos bloqueos exteriores [1] y el bloqueo central [2].

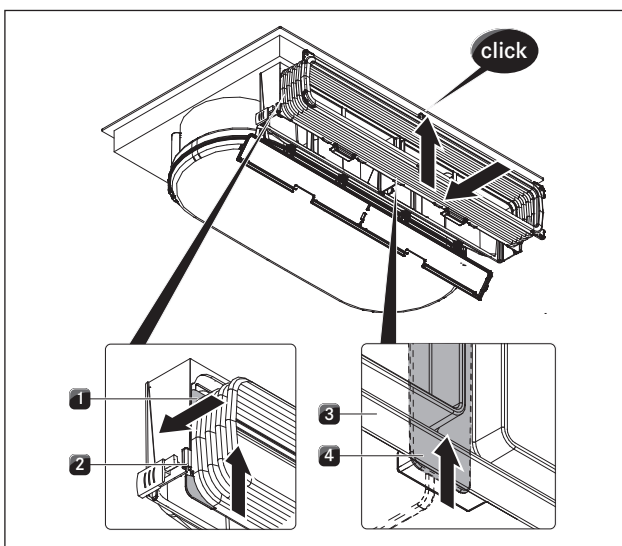


Fig. 6.15 Colgar el bastidor del canal flexible

- [1] Solapas de montaje
- [2] Ranura de inserción del alojamiento del filtro de carbón activo
- [3] Bastidor del canal flexible
- [4] Bloqueo inferior

- ▶ Cuelgue el bastidor del canal flexible en la ranura de inserción del alojamiento del filtro de carbón activo [2].

- ▶ Asegúrese de que ambas solapas de montaje laterales [1] se encuentren en la guía.
- ▶ Deslice el bastidor [3] hacia arriba, hasta que el bloqueo inferior [4] y el bloqueo superior encajen en el centro.
- ▶ Asegúrese de que el bastidor esté colocado alrededor de la ranura del alojamiento del filtro de carbón activo.

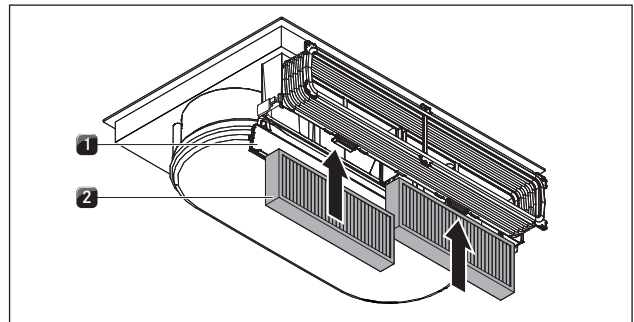


Fig. 6.16 Colocar el filtro de carbón activo

- [1] Tapa de la caja del filtro de carbón activo
- [2] Filtro de carbón activo

- ▶ Retire el embalaje del filtro de carbón activo.
- ▶ Coloque desde abajo ambos filtros de carbón activo [2].
- ▶ Tenga en cuenta la dirección de la circulación en los filtros. Esta viene indicada con una flecha.
- ▶ Cierre la tapa de la caja [1].

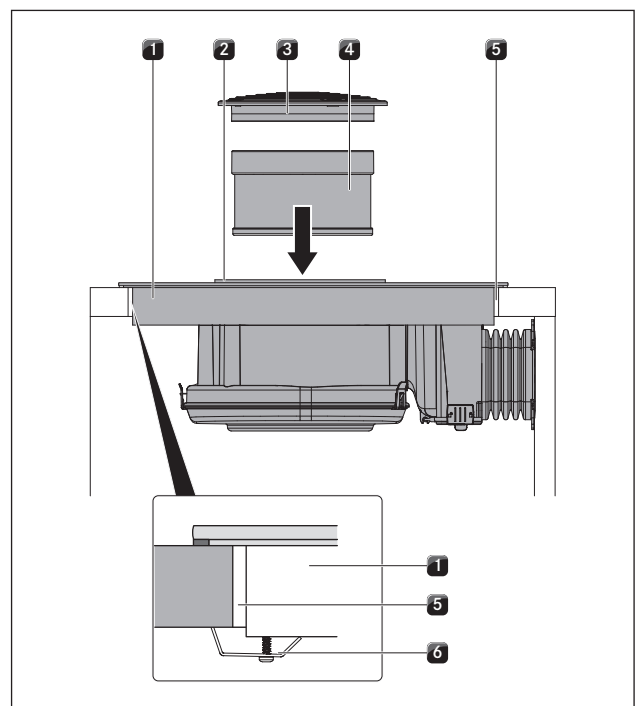


Fig. 6.17 Fijar la placa de cocción en el centro

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Recorte de la encimera
- [6] Clip de montaje

En superposición

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta de la placa de cocción queda colocada sobre la encimera.

En montaje enrasado

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta de la placa de cocción la rodea perfectamente.

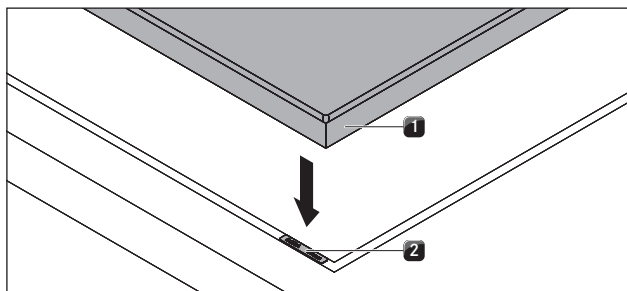


Fig. 6.18 Placas de compensación de altura

[1] Placa de cocción

[2] Placas de compensación de altura

- ▶ Si fuera necesario coloque placas de compensación de altura [2].
- ▶ Fije la placa de cocción en la encimera con los clips de montaje [6].
- ▶ A continuación coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Rellene toda la ranura circundante con un sellador de silicona negro resistente al calor.

6.7 Montar el modelo de aire de salida (BIA)

INFO Al realizar la conducción de aire de salida deben respetarse las normativas y disposiciones oficiales nacionales y regionales. Se debe garantizar aire de alimentación suficiente.

6.7.1 Manejar extractor de placa de cocción con una unidad calefactora que depende del aire de la habitación.

Las unidades calefactoras que dependen del aire de la habitación (p. ej., calefactores de gas, gasóleo, madera o carbón, calentadores continuos, calentadores de agua) utilizan como aire de combustión el aire de la habitación en la que están instalados y llevan los gases de escape al exterior mediante una instalación para gases de escape (p. ej., una chimenea). Si el extractor de placa de cocción funciona en modo salida de aire, aspira aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay aire de alimentación suficiente, se produce una subpresión. Los gases tóxicos de la chimenea o del conducto de aireación son aspirados de vuelta hacia la habitación.

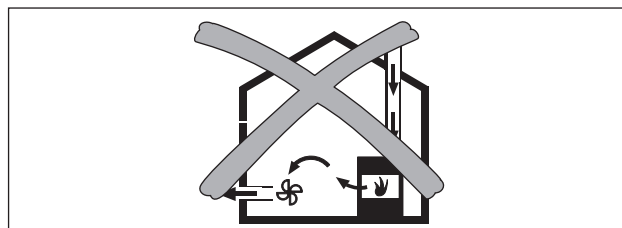


Fig. 6.19 Montaje de aire de salida no permitido

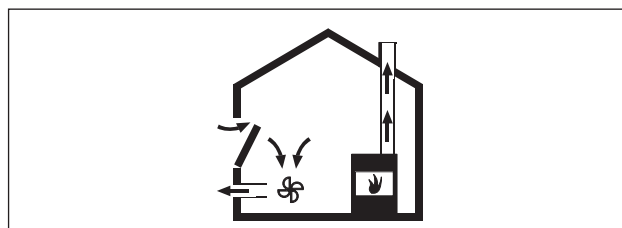


Fig. 6.20 Montaje de aire de salida correcto

- ▶ En el uso simultáneo del extractor de placa de cocción en la habitación donde está instalada una unidad calefactora asegúrese de que:
 - la subpresión máxima sea de 4 Pa (4×10^{-5} bar)
 - se instale un dispositivo de seguridad (p. ej., un interruptor de contacto para ventana, un detector de subpresión), que garantice un suministro seguro de aire fresco.
 - el aire de salida no se conduzca a una chimenea que se utilice para los gases de escape de aparatos que funcionen con gas u otros combustibles.
 - el montaje lo compruebe y confirme un técnico autorizado (p. ej., un experto en chimeneas).

Dimensiones de montaje

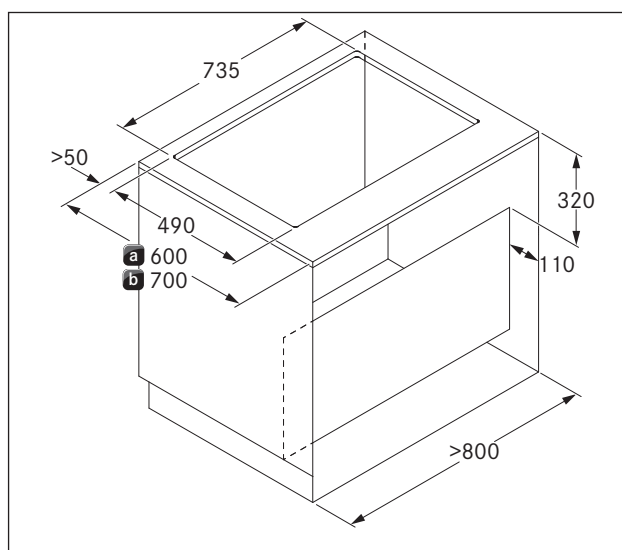


Fig. 6.21 Dimensiones del mueble en aire de salida

- [a] profundidad de la encimera a partir de 600 mm
- [b] profundidad de la encimera a partir de 700 mm

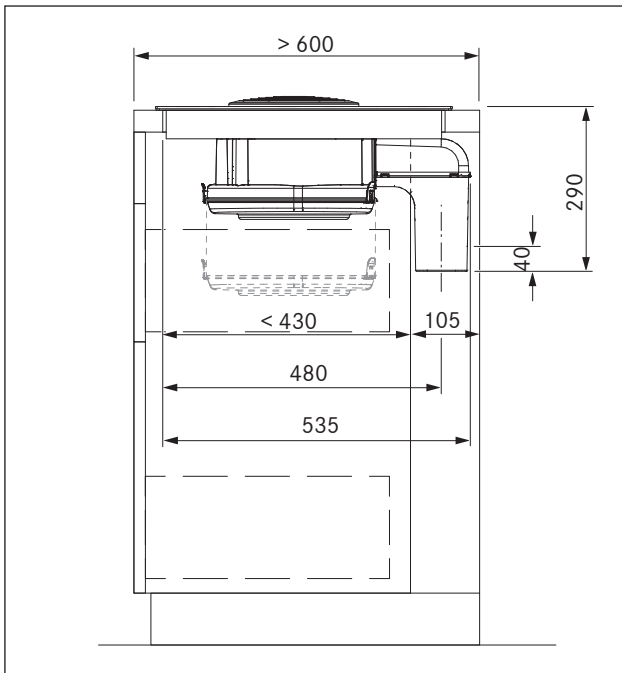


Fig. 6.22 Dimensiones de montaje en aire de salida, profundidad de la encimera 600 mm

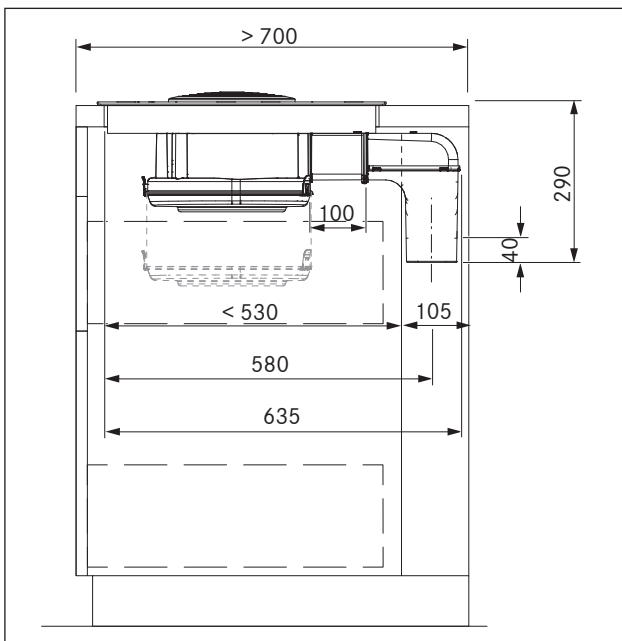


Fig. 6.23 Dimensiones de montaje en aire de salida, profundidad de la encimera 700 mm

Condiciones de montaje

- La pared trasera del armario inferior debe estar adaptada para el canal de evacuación.
- Respete la distancia mínima de 110 mm entre la pared trasera de la estructura y los muebles cercanos o la pared de la habitación para el canal de aire de salida.
- El aire de salida debe ser conducido hacia el exterior en los canales de aire de salida correspondientes.
- La sección mínima de los conductos de extracción debe ser de 176 cm², lo que corresponde a una tubería redonda de 150 mm de diámetro.

- La longitud máxima del canal de aire de salida es de 6 m.
- Encontrará indicaciones sobre la planificación para la instalación de canales de evacuación en el manual sobre ventilación de BORA.

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Antes de la instalación compruebe que el armario inferior cuenta con las medidas de instalación necesarias para el aparato y para el sistema de canal planeado.
- ▶ Si fuera necesario ajuste la posición de la pared trasera según las medidas de instalación necesarias.

Prolongación del canal de aire de salida

INFO El canal de aire de salida puede prolongarse opcionalmente 100 mm hacia atrás mediante las prolongaciones horizontales BLAVH1 adjuntas.

- ▶ Retire la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Coloque la placa de cocción con la parte de la vitrocerámica hacia abajo sobre una superficie limpia y suave (p. ej. cartón o material de embalaje), para evitar daños en la placa vitrocerámica.

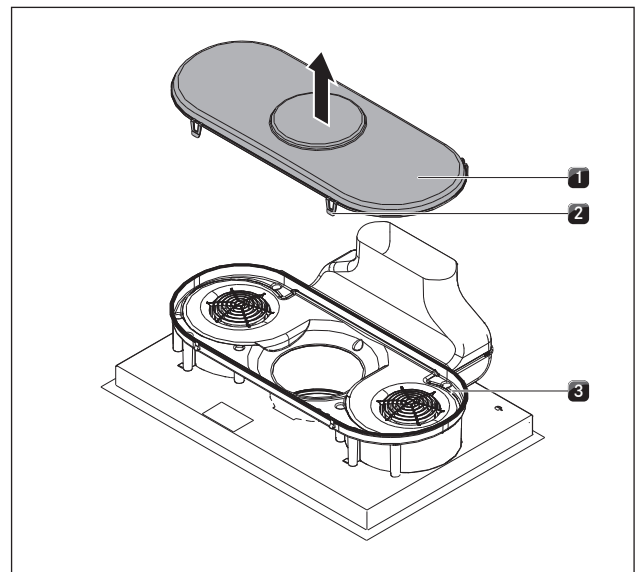


Fig. 6.24 Retirar la base de la caja

- [1] Base de la caja
- [2] Bloqueos
- [3] Caja del conducto de ventilación

- ▶ Abra los 4 bloqueos [2].
- ▶ Retire la base de la caja [1] de la caja del conducto de ventilación [3].

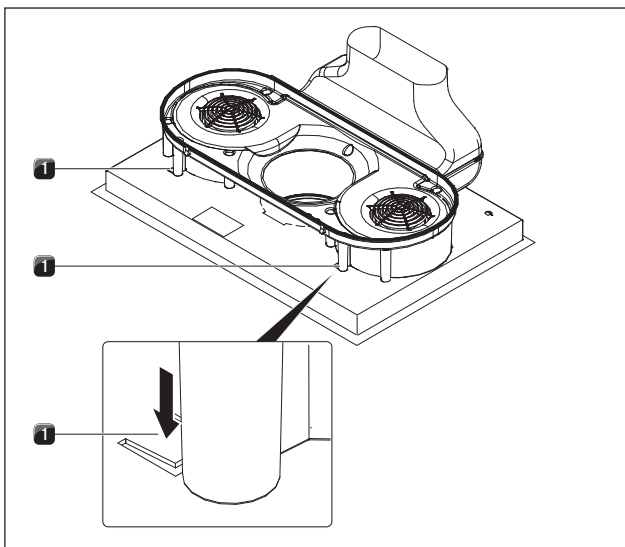


Fig. 6.25 Desbloquee el bloqueo de almacenamiento

[1] Solapas para bloqueo de almacenamiento

► Presione las solapas [1] con un destornillador a la derecha e izquierda hacia abajo para desbloquear el bloqueo de almacenamiento.

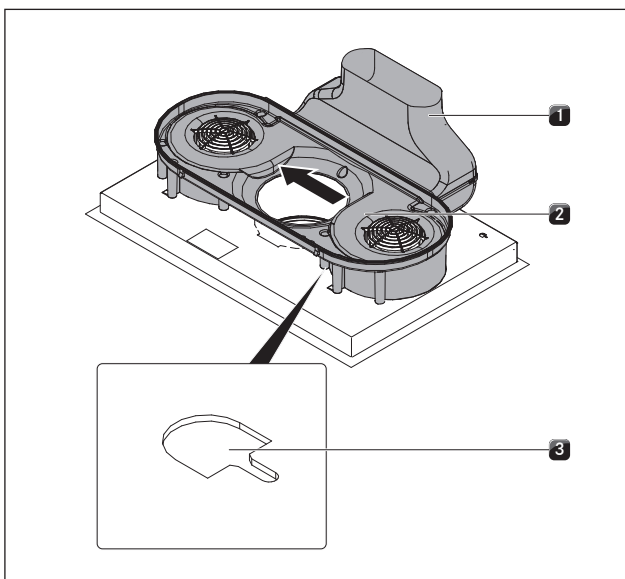


Fig. 6.26 Desplazar la caja del conducto de ventilación

[1] Codo de aire de salida

[2] Caja del conducto de ventilación

[3] Abertura de caja

► Desplace lateralmente la caja del conducto de ventilación [2] junto con el codo de aire de salida [1] hasta el extremo izquierdo de la abertura de la caja [3].

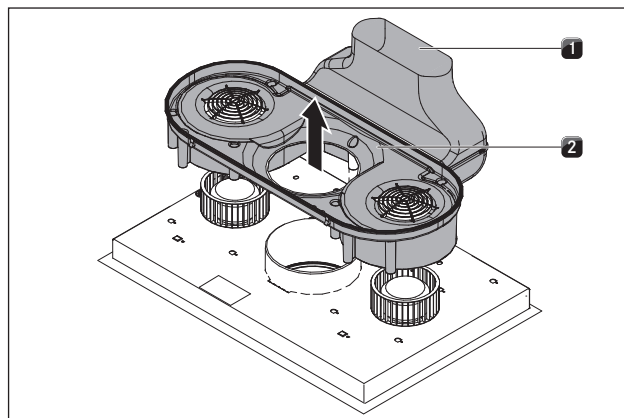


Fig. 6.27 Retirar la caja del conducto de ventilación

[1] Codo de aire de salida

[2] Caja del conducto de ventilación

► Retire hacia arriba la caja del conducto de ventilación [2] con el codo de aire de salida [1].

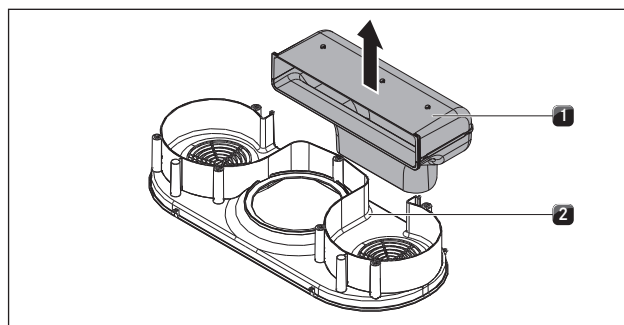


Fig. 6.28 Retirar el codo de aire de salida

[1] Codo de aire de salida

[2] Caja del conducto de ventilación

► Extraiga hacia arriba el codo de aire de salida [1] de la caja del conducto de ventilación [2].

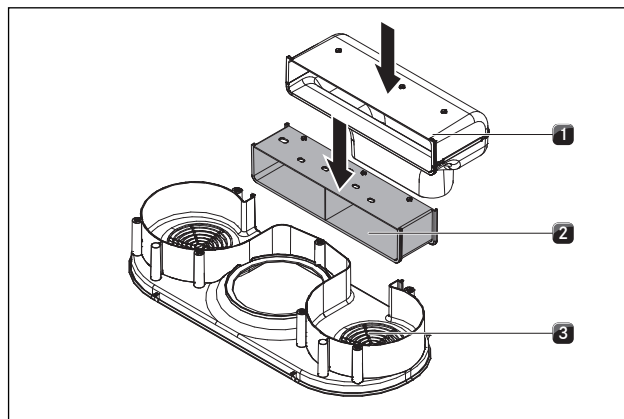


Fig. 6.29 Colocar la prolongación para el canal de aire de salida

[1] Codo de aire de salida

[2] Prolongación para el canal de aire de salida

[3] Caja del conducto de ventilación

- ▶ Coloque la prolongación para el canal de aire de salida [2] en la ranura de la caja del conducto de ventilación [3].
- ▶ Coloque el codo de aire de salida [1] en la ranura de la prolongación para el canal de aire de salida [2].

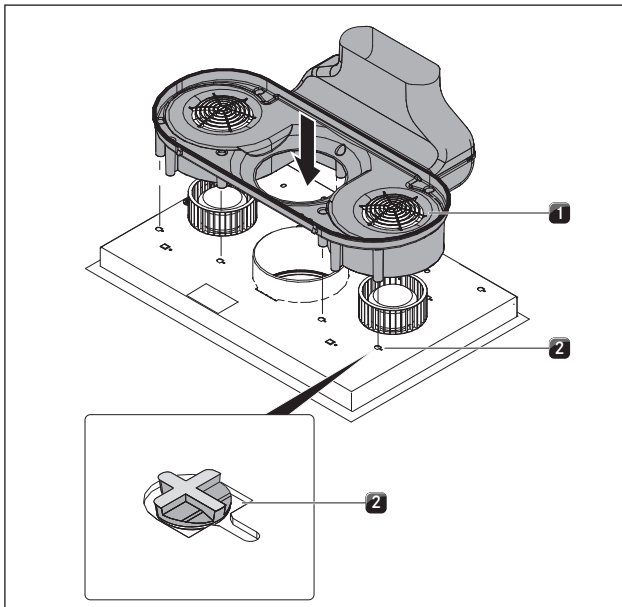


Fig. 6.30 Colocar el grupo de ventilación en la base de la placa de cocción

- [1] Grupo de ventilación
- [2] Aberturas

- ▶ Posicione el grupo de ventilación [1] en la base de la placa de cocción de manera que todos los ganchos de montaje se encuentren en las aberturas [2].

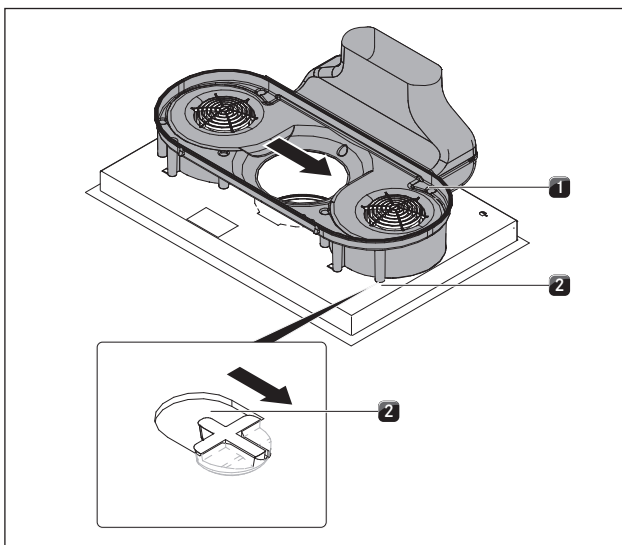


Fig. 6.31 Encajar el grupo de ventilación

- [1] Grupo de ventilación
- [2] Aberturas

- ▶ Desplace el grupo de ventilación [1] hacia la derecha hasta que encaje completamente en la hendidura de la abertura [2].

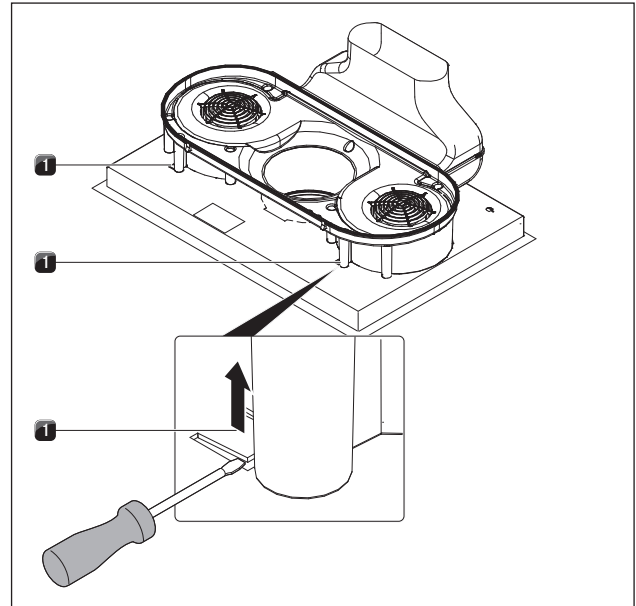


Fig. 6.32 Bloqueo de almacenamiento

- [1] Solapas para bloqueo de transporte y almacenamiento

- ▶ Presione hacia arriba las dos solapas [1] del bloqueo de almacenamiento.
- ▶ Levante la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Gire el lado de la vitrocerámica hacia arriba.

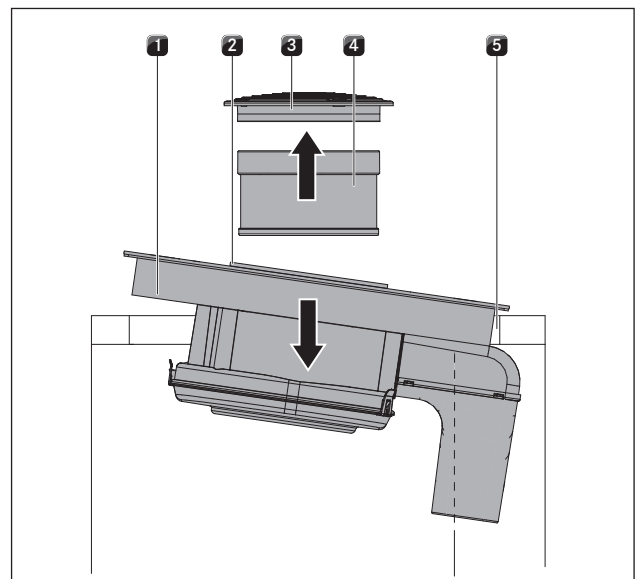


Fig. 6.33 Colocar la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Recorte de la encimera

- ▶ Utilice la abertura de aspiración [2] como asidero para la instalación.
- ▶ Sujételo en la abertura de aspiración [2].
- ▶ Coloque la placa de cocción centrada en el recorte de la encimera [5] previsto.
- ▶ Ajuste la placa de cocción de forma exacta.

En superposición

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta queda colocada sobre la encimera.

En montaje enrasado

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta de la placa de cocción la rodea perfectamente.

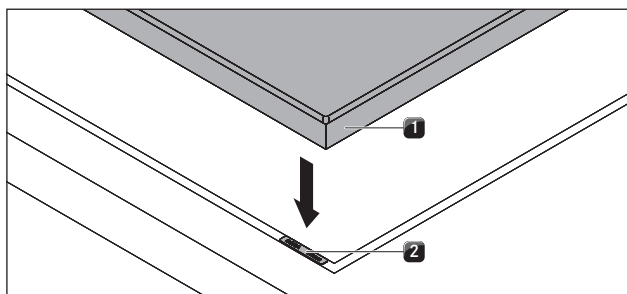


Fig. 6.34 Placas de compensación de altura

- [1] Placa de cocción
- [2] Placas de compensación de altura

- ▶ Si fuera necesario coloque placas de compensación de altura [2].

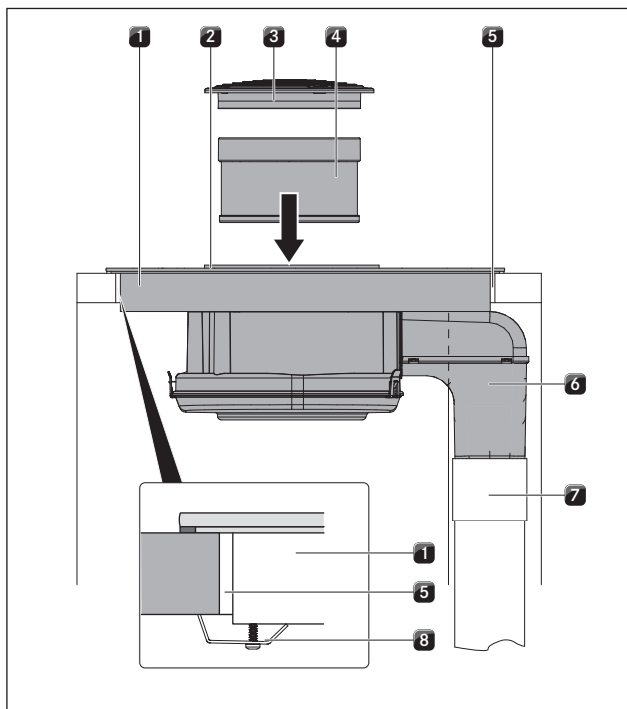


Fig. 6.35 Fijar el canal de salida + fijación

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Encastre de la encimera
- [6] Codo de evacuación
- [7] Canal de evacuación
- [8] Abrazadera de montaje

- ▶ Enchufe el canal de aire de salida [7] provisto por el cliente en el codo de aire de salida [6].
- ▶ Adhiera la unión del canal de forma hermética con la cinta selladora UDB1.
- ▶ Fije la placa de cocción en la encimera con los clips de montaje [8].
- ▶ A continuación coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Rellene toda la ranura circundante con un sellador de silicona negro resistente al calor.

6.8 Enchufar a la toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias del capítulo Seguridad.
- ▶ Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro eléctrico locales.

INFO La toma de corriente solo la puede realizar un técnico homologado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

INFO Las conexiones mediante enchufes de tipo Schuko no están permitidas.

INFO La unidad cumple con IEC 61000-3-12

- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.
- ▶ Conecte la placa de cocción exclusivamente mediante una unión fija a un cable de conexión de red de tipo H 05 VV-F con la sección transversal mínima correspondiente (véase tabla Fusible y sección transversal mínima).

Conexión	Fusible	Sección mínima
Conexión trifásica	3 x 16 A	2,5 mm ²
Conexión bifásica	2 x 16 A	2,5 mm ²
Conexión monofásica	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 6.2 Fusible y sección transversal mínima

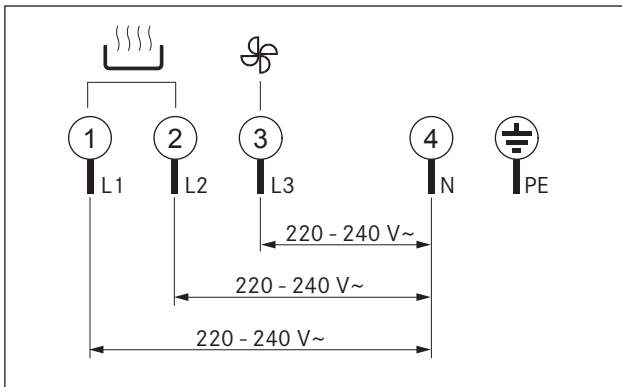


Fig. 6.36 Esquema de conexiones conexión trifásica

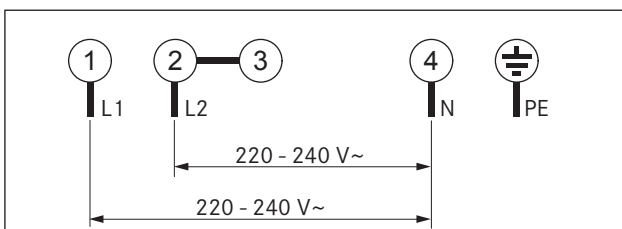


Fig. 6.37 Esquema de conexiones conexión bifásica

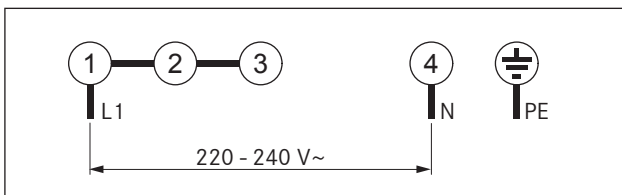


Fig. 6.38 Esquema de conexiones conexión monofásica

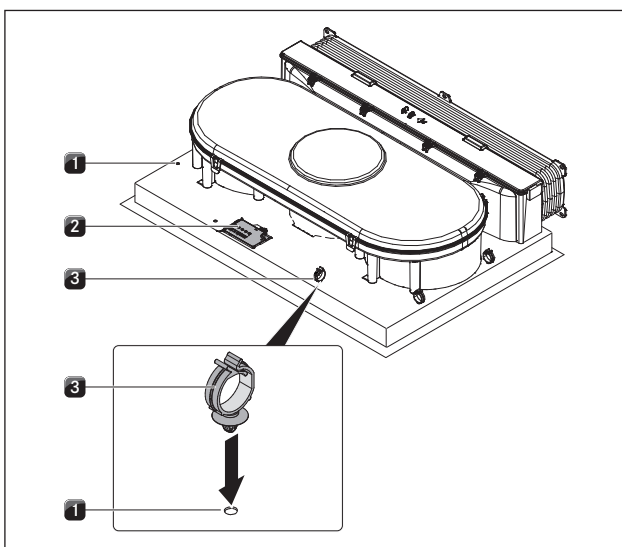


Fig. 6.39 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Orificios
- [2] Conexión a la red
- [3] Abrazadera para cables



- ▶ Conecte el cable de conexión de red según el esquema de conexiones correspondiente (véanse Fig. Esquema de conexiones) a la conexión de red [2] de la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica una los contactos correspondientes con un pasador de conexión BKAS (en el volumen de suministro).
- ▶ Fije las abrazaderas para cables [3] en los orificios previstos para ello [1] en la parte izquierda o derecha para el tendido del cableado hacia atrás.
- ▶ Asegúrese de que el cable no está doblado ni dañado, ni pueda entrar en contacto con ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga en funcionamiento el extractor de placa de cocción (véase capítulo Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

Sistema de gestión de potencia del aparato (Reducción de la potencia total)

La potencia total del aparato puede reducirse a 4,4 KW en la primera puesta en marcha del aparato en caso de que en la instalación no esté presente la potencia eléctrica necesaria. La conexión debe estar equipada con un fusible de mín. 20 A.

Programación del sistema de gestión de potencia del aparato

El aparato no debe estar encendido para la programación y el bloqueo de seguridad para niños no debe estar activo. Programe la placa de cocción dos minutos después de haber conectado la corriente eléctrica.

- ▶ Para la programación pulse las 4 teclas de selección de zona de cocción  simultáneamente durante 3 segundos.
- En el indicador aparece 7,4 (ajuste de fábrica).
- ▶ Establezca el consumo de potencia total reducida 4,4 pulsando la tecla .
- ▶ Para el almacenamiento pulse las 4 teclas de selección de zona de cocción simultáneamente durante 3 segundos hasta escuchar un sonido de señal.
- El sonido de la señal indica que se ha almacenado el ajuste y la placa de cocción se apagará.

En el próximo encendido la placa de cocción ya estará lista para su uso.

6.9 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- ▶ Explique al usuario las principales funciones.
- ▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.
- ▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

7 Uso


- Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (véase capítulo Seguridad).

INFO El extractor integrado de superficie no debe utilizarse con otras placas de cocción.

INFO La placa de cocción sólo se debe utilizar cuando el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada estén montados.


7.1 Encender/apagar la placa de cocción

Encendido


- Pulse en  para encender la placa de cocción. En los indicadores de las zonas de indicación se muestra el nivel de potencia $\bar{5}$.

Apagado



INFO Después del uso, apague la zona de cocción a través del panel de mandos. No confíe únicamente en lo que indique la detección de ollas.

- Pulse en  para apagar la placa de cocción.
- Tenga en cuenta el indicador de calor residual (véase cap. Descripción de los dispositivos).




7.1.1 Encendido de la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona deseada. El $\bar{5}$ en el indicador se ilumina más brillante. Se enciende la luz de control de la zona de cocción.

7.1.2 Ajustar el nivel de potencia



- Pulse en  para establecer el nivel de potencia $\bar{5}$, o bien pulse en , para establecer el nivel de potencia $\bar{9}$.

7.1.3 Modificar el nivel de potencia



- Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona deseada. El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Pulse en  o en  hasta que se muestre el nivel de potencia deseado en el indicador de las zonas de cocción.

7.1.4 Encender el nivel de potencia




INFO Únicamente las dos zonas de cocción delanteras cuentan con un nivel de potencia máximo.

- Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona deseada.
- Pulse  hasta que se muestre el nivel de potencia \bar{P} en el indicador de las zonas de cocción. Después de 5 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia $\bar{9}$.
- Si una zona de cocción se utiliza con la función booster \bar{P} , la segunda zona de cocción del mismo lado solo podrá utilizarse a un nivel de potencia máximo de $\bar{5}$.
- Si se utiliza un nivel de potencia mayor al $\bar{5}$, la función booster \bar{P} vuelve a su posición inicial.

7.1.5 Apagar el nivel de potencia antes de tiempo

- Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona deseada. El indicador se muestra más claro.
- Pulse  hasta que se muestre el nivel de potencia más bajo deseado.

7.1.6 Apagar la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona deseada.
- Pulse en  o en  hasta que el indicador de zonas de cocción muestre el nivel de potencia $\bar{0}$. En el indicador aparece un $\bar{0}$ durante unos pocos segundos.

7.1.7 Tener en cuenta el indicador de calor residual

Tras apagarla, la placa de cocción sigue caliente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra H (indicador de calor residual). Una vez que la placa esté fría (temperatura $< 60^{\circ}\text{C}$) el indicador de zonas de cocción desaparece.

INFO Mientras aparezca H (indicador de calor residual) en el indicador de las zonas de cocción, no toque las zonas de cocción ni coloque objetos encima sensibles al calor. Existe peligro de quemaduras y escaldaduras!


- Observe el indicador de calor residual.
- Asegúrese de no tocar zonas de cocción calientes ni colocar objetos encima.



7.1.8 Utilizar la función de temporizador

Requisito

- La placa de cocción debe estar encendida. Puede utilizar 2 funciones de temporizador:
 - tiempo corto (temporizador de cocción) (sin desconexión automática de una zona de cocción)
 - sistema automático de desconexión (desconexión automática de una zona de cocción)

Para las dos funciones de temporizador se puede ajustar un intervalo de tiempo de entre 1 y 99 minutos.






INFO Una vez transcurrido el tiempo establecido, en el indicador del temporizador aparecerá  durante algunos segundos. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.

INFO Cuando pulse por primera vez en  se preajustará 1 minuto como tiempo de inicio. Cuando pulse por primera vez en  se preajustará 30 minutos como tiempo de inicio.

Apagar la señal acústica del temporizador

► Pulse cualquier tecla del panel de mandos para apagar la señal acústica antes de tiempo.

Ajustar tiempo corto (temporizador de cocción)

- Pulse simultáneamente en  y en .
- En el indicador del temporizador aparecerá durante algunos segundos  en el indicador de zonas de cocción.
- Pulse en  o en  para establecer el tiempo deseado.






Ajustar el sistema automático de desconexión (temporizador)

Puede ajustar un sistema automático de desconexión para cada zona de cocción.

INFO La luz de control de las zonas de cocción le permite saber si el sistema automático de desconexión está activado. La luz de control se queda encendida hasta que la zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo definido.





INFO Si hay varias zonas de cocción con un sistema automático de desconexión activado, la luz de control parpadea con el valor de temporizador más bajo siempre que no esté seleccionada ninguna zona de cocción.

Requisito





- Se ha seleccionado una zona de cocción.
- Se ha ajustado un nivel de potencia.
- Pulse simultáneamente en  y en .
- En el indicador del temporizador aparecerá durante algunos segundos  en el indicador de zonas de cocción.
- Pulse en  o en  para establecer el tiempo deseado.

El tiempo establecido se mostrará sólo durante unos segundos en el indicador de temporizador después de la última pulsación.





Modificar los ajustes del temporizador

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona cuyo sistema automático de desconexión desee modificar.
- Pulse simultáneamente en  y en .
- En el indicador de temporizador aparecerá el tiempo establecido y la luz de control de las zonas de cocción parpadeará.
- Pulse en  o en  para establecer el tiempo deseado.

Si hay varios temporizadores activados

- Pulse simultáneamente en  y en  hasta que la luz de control de la zona de cocción deseada parpadee. Las luces de control de las zonas de cocción para las que se ha activado un temporizador se controlan en el sentido de las agujas del reloj empezando por el tiempo corto (temporizador de cocción).
- Pulse en  o en  para modificar el tiempo establecido.

Apagar el temporizador antes de tiempo




- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción cuyo temporizador desee apagar.
- Pulse simultáneamente en  y en .
- En el indicador de temporizador aparecerá el tiempo establecido y la luz de control de las zonas de cocción parpadeará.
- Pulse en  hasta que aparezca el indicador de temporizador .

7.1.9 Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños

INFO Si aparece alternativamente *L* y *H* en el indicador de zona de cocción, la zona de cocción aún está caliente.

Encender el dispositivo de seguridad para niños

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- Pulse en los 10 segundos transcurridos después del encendido simultáneamente las teclas táctiles  y  y, a continuación, otra vez la tecla .
- En todos los indicadores de zonas de cocción aparecerá *L*. El dispositivo de seguridad para niños está activado.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños para un proceso de cocción

INFO Si aparece alternativamente \square y H en el indicador de zona de cocción, la zona de cocción aún está caliente.

Pulse simultáneamente las teclas táctiles \square y \square .

En todos los indicadores de zonas de cocción se muestra el nivel de potencia \square y las luces de control de las zonas de cocción parpadean.

Ahora puede establecerse en cada zona de cocción el nivel de potencia deseado.

Tras apagar la placa de cocción se activa de nuevo el bloqueo de seguridad para niños.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

INFO Si aparece alternativamente \square y H en el indicador de zona de cocción, la zona de cocción aún está caliente.

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
 - ▶ Pulse simultáneamente las teclas táctiles \square y \square y, a continuación, de nuevo \square .
- Todos los indicadores de zonas de cocción muestran el nivel de potencia \square . El dispositivo de seguridad para niños está desconectado.

7.2 Manejar el extractor de la placa de cocción

Requisito:

- La placa de cocción con extractor está encendida.

Recomendaciones para una extracción eficaz:

- ▶ Utilice siempre una tapa especialmente con ollas altas. Esto garantiza una extracción eficaz. El consumo de energía se reduce.
- ▶ Utilice siempre el extractor de la placa de cocción únicamente al nivel de potencia necesario para una extracción de humos eficiente en cada momento. Así podría aumentar la potencia del filtro de olores en el modo de recirculación.
- ▶ Utilice la placa de cocción únicamente al nivel de potencia necesario en cada momento para la cocción. Así se reduce el vapor de cocción y el consumo de energía.
- ▶ Evite fuertes corrientes de aire.

7.2.1 Encender el extractor de placa de cocción

- ▶ Pulse en \square o en \square para encender el extractor de placa de cocción.

En el indicador del nivel del ventilador aparece \square . Si no se pulsa ninguna otra tecla, el extractor de la placa de cocción se apaga automáticamente tras unos segundos.

7.2.2 Ajustar el nivel del ventilador

- ▶ Pulse \square para reducir el nivel del ventilador. Se recorre la siguiente secuencia de niveles del ventilador:

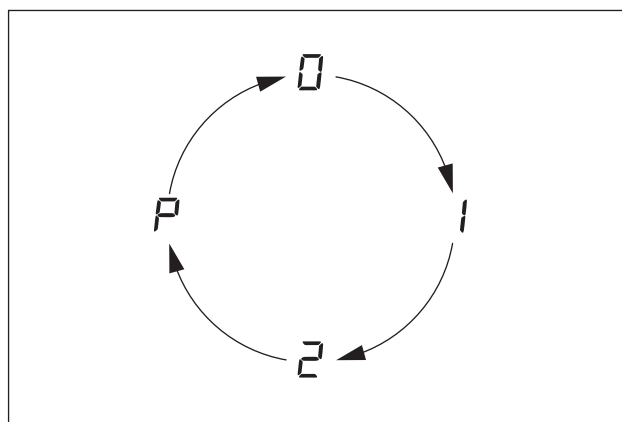


Fig. 7.1 Secuencia de niveles del ventilador \square

- ▶ Pulse en \square para reducir el nivel del ventilador. Se recorre la siguiente secuencia de niveles del ventilador:

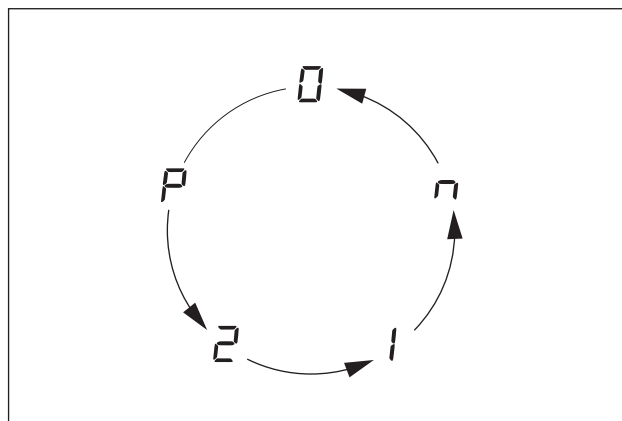





Fig. 7.2 Secuencia de niveles del ventilador \square

7.2.3 Encender el sistema automático de marcha por inercia


- ▶ Pulse \square las veces que sea necesario hasta que se muestre el nivel de potencia n en el sistema automático de marcha por inercia. El ventilador funcionará en el nivel 1 durante 10 minutos y después se apagará automáticamente.

7.2.4 Apagar el extractor de la placa de cocción

- ▶ Pulse simultáneamente en  y en  hasta que aparezca el indicador del nivel del ventilador .




o bien

- ▶ Pulse varias veces  o  hasta que aparezca el indicador del nivel del ventilador .

Cuando aparezca el indicador del nivel del ventilador , el extractor de placa de cocción se apagará automáticamente tras unos segundos.

7.3 Observar el indicador de servicio del filtro

Si aparece el indicador del nivel del ventilador F (F = indicador de servicio del filtro), el filtro de carbón activo se ha desgastado (sólo en recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo. Si aún no desea llevar a cabo el cambio del filtro, porque por ejemplo sólo cocina ocasionalmente:





- ▶ Pulse en  o en  para cambiar al modo de funcionamiento normal. En el indicador del nivel del ventilador aparece .

Cambio de filtro

- ▶ Apague la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones descritas en el capítulo Limpieza.
- ▶ Sustituya el filtro de carbón activo.
- ▶ Limpie el filtro de grasa de acero inoxidable, la boquilla de entrada, el alojamiento de la conducción de aire y la base del alojamiento.

Restablecer el indicador de servicio del filtro

Cuando se haya sustituido el filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y limpiado el filtro de grasa de acero inoxidable, se debe restablecer el indicador de servicio del filtro.

- ▶ Encienda la placa de cocción con extractor.
En el indicador de nivel del ventilador se muestra F .
- ▶ Pulse al menos durante 3 segundos simultáneamente en  y en  hasta que en el indicador del nivel del ventilador parpadee un . Tras unos segundos aparece el  de forma fija.
El indicador de mantenimiento del filtro se ha restablecido.

7.4 Ahorrar energía

- ▶ Tenga en cuenta todos los consejos de ahorro de energía para utilizar la placa de cocción con extractor de superficie de forma eficiente.
- ▶ Al comprar recipientes de cocción tenga en cuenta el diámetro de la base, ya que normalmente se indica el diámetro superior del recipiente. Normalmente el diámetro de la base del recipiente es más pequeño.
- ▶ Utilice ollas a presión. Debido a su espacio de cocción cerrado y a la sobrepresión, están especialmente indicadas para el ahorro de tiempo y energía. Las vitaminas se mantienen debido al tiempo reducido de cocción.
- ▶ Tenga en cuenta que la olla a presión tenga líquido suficiente. Una olla sin líquido puede provocar un sobrecalentamiento. La zona de cocción y la olla pueden dañarse por sobrecalentamiento.
- ▶ Siempre que sea posible, utilice los recipientes con la tapa que les corresponde.
- ▶ Elija el tamaño del recipiente según la cantidad de alimento. Un recipiente grande y con poco contenido necesita mucha energía.

8 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (véase capítulo Seguridad).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.
- ▶ Asegúrese de que para la limpieza y cuidados planificados la placa de cocción y el extractor de superficie deben estar completamente desconectados y enfriados para no lesionarse (véase capítulo Uso).
- Una limpieza y cuidados regulares garantiza una vida larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Cumpla los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
Panel de mandos	Inmediatamente cuando se ensucie
Placa de cocción	Inmediatamente cuando se ensucie semanalmente a fondo con un limpiador comercial para vitrocerámica
Extractor de placa de cocción	Semanalmente
Boquilla de entrada y filtro de acero inoxidable	Después de preparar alimentos con alto contenido en grasa; al menos semanalmente, si el indicador del nivel del ventilador = F a mano o en el lavavajillas (como máximo a 65 °C); limpiar las superficies de acero inoxidable sólo en el sentido del pulido.
Caja del conducto de ventilación	Limpiar cada 6 meses o al sustituir el filtro de carbón activo
Filtro de carbón activo (sólo en recirculación)	Sustituir en caso de presencia de olores, reducción de la potencia del extractor de superficie o indicador del nivel del ventilador = F

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

8.1 Limpiadores

INFO El uso de limpiadores agresivos y de recipientes de cocción cuya base también lo es provoca que la superficie se dañe y que aparezcan manchas oscuras.

Para la limpieza de la placa de cocción necesita un rascavidrios especial y un limpiador adecuado.

- ▶ Nunca utilice limpiadores a vapor, esponjas que arañen, limpiadores abrasivos o limpiadores químicos agresivos (p. ej. spray para hornos).
- ▶ Asegúrese de que el limpiador no contenga bajo ningún concepto arena, sosa, lejía o cloruro.

Para boquilla de entrada y filtro de grasa

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.

8.2 Cuidar la placa de cocción

- ▶ No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o de apoyo.
- ▶ No desplace o arrastre los recipientes sobre la placa de cocción.
- ▶ Levante las ollas y las sartenes.
- ▶ Mantenga la placa de cocción limpia.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Utilice sólo recipientes aptos para placas vitrocerámicas (véase capítulo Descripción del aparato).

8.3 Limpiar la placa de cocción

INFO Si el extractor de la placa de cocción está en funcionamiento, la boquilla de entrada debe estar montada para que no aspire ningún objeto pequeño y ligero como trapos de tela o de papel. Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase capítulo Uso).

- ▶ Espere hasta que todas las zonas de cocción estén frías.
- ▶ Retire de la placa de cocción toda la suciedad y restos de comida con un rascavidrios.
- ▶ Aplique el limpiador sobre la placa de cocción fría.
- ▶ Extienda el limpiador con un papel de cocina o un trapo limpio.
- ▶ Limpie la placa de cocina humedeciéndola.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Cuando la placa de cocción esté caliente:

- ▶ Retire los restos derretidos pegados de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos con azúcar inmediatamente con un rascavidrios de la zona de cocción caliente para evitar que se funda.

Suciedad especialmente difícil de limpiar

- ▶ Elimine la suciedad y las manchas difíciles (manchas de cal, manchas brillantes y nacaradas) con un limpiador mientras la placa de cocción aún esté tibia.
- ▶ Frote los alimentos que hayan rebosado con un paño húmedo.
- ▶ Retire los restos de suciedad con el rascavidrios.
- ▶ Retire granos, migas o similares que hayan caído sobre la placa de cocción inmediatamente para evitar arañar la superficie.

Los cambios de tonalidad y las marcas brillantes de la placa de cocción no suponen que esté dañada. Esto no influye en el funcionamiento de la placa de cocción y en la estabilidad de la vitrocerámica.

Los cambios de tonalidad de la placa de cocción se deben a restos que no se han retirado y se han quemado.

Las marcas brillantes se producen a causa del desgaste producido por la base de los recipientes de cocción, especialmente si se utilizan recipientes con bases de aluminio o por el uso de limpiadores inadecuados. Solo pueden eliminarse limpiando concienzudamente.

8.4 Limpiar el extractor de la placa de cocción

La boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable retienen las partículas de grasa de los vapores de la cocina.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo Uso).
- ▶ Espere hasta que el indicador de ventilación muestre 0.
- ▶ Limpie el extractor de placa de cocción según los ciclos de limpieza (véase tabla 7.1).
- ▶ Limpie la superficie del sistema de evacuación de aire con un paño suave y húmedo y con detergente o un limpiacristales suave.
- ▶ Frote la suciedad reseca con un paño húmedo (no rasque).

8.4.1 Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable

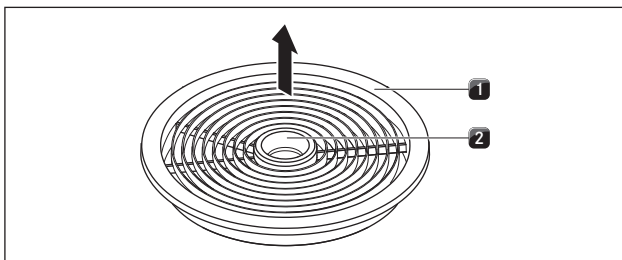


Fig. 8.1 Desmontar la boquilla de entrada

- [1] Boquilla de entrada
- [2] Asidero

Requisito: El indicador del nivel del ventilador muestra 0.

- ▶ Sujételo en el asidero [2].
- ▶ Extraiga hacia arriba la boquilla de entrada [1].

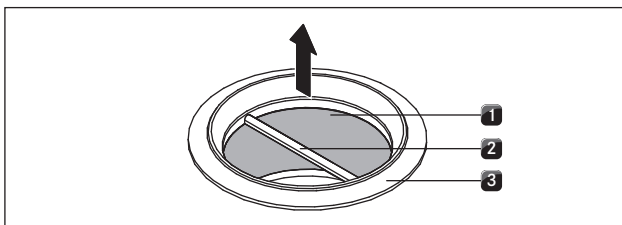


Fig. 8.2 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

- [1] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [2] Asidero
- [3] Abertura de aspiración

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable en el asidero [2].
- ▶ Extraiga hacia arriba el filtro de grasa de acero inoxidable [1] desde la abertura de aspiración [3].

8.4.2 Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable

INFO Limpie las superficies de acero inoxidable solo en el sentido del pulido.

INFO Si el filtro de grasa de acero inoxidable no se puede limpiar completamente, se debe sustituir.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice un limpiador desengrasante.
- ▶ Enjuague la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con agua caliente.
- ▶ Limpie la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con un cepillo suave.
- ▶ Tras la limpieza, enjuague bien la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Lave la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con un programa de lavado de como máximo 65 °C.

8.4.3 Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable en el asidero [2] (Fig. 7.2).
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [1] en la abertura de aspiración.
- ▶ Asegúrese de que el filtro de grasa de acero inoxidable quede colocado en la base inferior de la caja. No se prevé ningún bloqueo ni tampoco es necesario.
- ▶ Sujételo en el asidero [2] de la boquilla de entrada (Fig. 7.1).
- ▶ Coloque la boquilla de entrada (Fig. 7.1; [1]) centrada en la abertura de aspiración.
- ▶ Presione la boquilla de entrada hacia abajo hasta que encaje.

8.5 Limpiar la caja de conducción de aire

En la superficie del alojamiento de la caja de conducción de aire se podrían depositar partículas de grasa y residuos de cal de los humos y vapores de la cocina. Por eso es necesario realizar una limpieza a fondo (véase tabla 7.1). La caja de conducción de aire se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción en el armario inferior.

8.5.1 Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo Uso).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre 0.

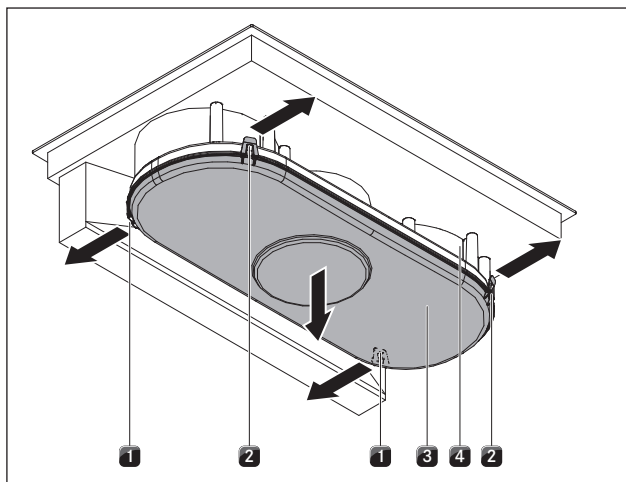


Fig. 8.3 Abrir la caja de conducción de ventilación

- [1] Bloqueos traseros
- [2] Bloqueos delanteros
- [3] Base de la caja
- [4] Caja de conducción de aire

- ▶ Sujete con una mano la base de la caja [3].
- ▶ Abra los dos bloqueos situados en el lado trasero [1].
- ▶ Abra los dos bloqueos delanteros [2].
- ▶ Retire la base de la caja [3].
- ▶ Limpie la caja de conducción de aire [4] y la base de la caja [3] con un limpiador suave.

8.5.2 Cerrar la caja de conducción de aire

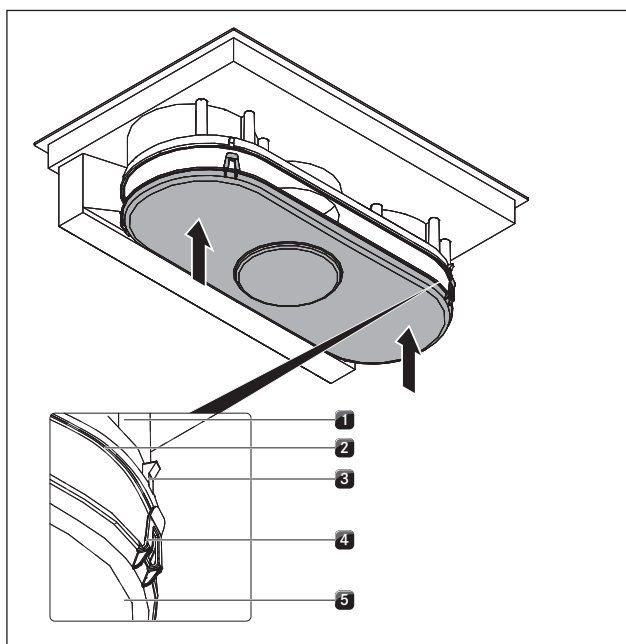


Fig. 8.4 Cerrar la caja de conducción de aire

- [1] La caja de conducción de aire
- [2] Ranura
- [3] Ganchos de retención
- [4] Solapas de los bloques
- [5] Base de la caja

- ▶ Posicione con ambas manos la base de la caja [5] de forma que las solapas de los bloques [4] situadas en la base de la caja coincidan con los ganchos de retención [3] de la caja.
- ▶ Coloque la base de la caja en la ranura [2] de la caja del conducto de ventilación [1].
- ▶ Presione la base de la caja [5] hacia arriba hasta que las 4 solapas de los bloques (2 delanteras y 2 traseras) encajen en los ganchos de retención [3].
- ▶ Compruebe si las 4 solapas de los bloques [4] están correctamente encajadas.

8.6 Sustituir el filtro de carbón activo

Sólo cuando el extractor de la placa de cocción trabaje en modo de recirculación, se colocarán adicionalmente dos filtros de carbón activo. Los filtros de carbón activo neutralizan los olores producidos al cocinar.

INFO Los filtros de carbón activo se deben sustituir cuando aparezca el indicador del nivel del ventilador F (indicador de servicio de filtro). Encontrará filtros de carbón activo BAKF en su distribuidor especializado o a través de la página web de BORA <http://www.bora.com>.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo 6.1).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre \square .

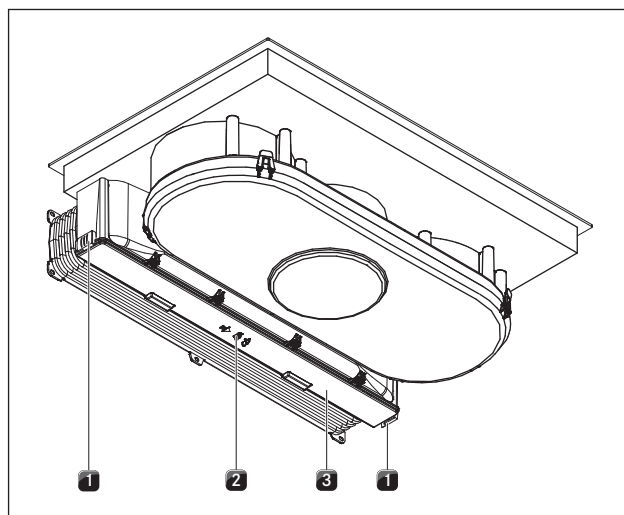


Fig. 8.5 Desbloquee la tapa de la caja del filtro de carbón activo

- [1] Bloqueos exteriores
- [2] Bloqueo central
- [3] Tapa de la caja del filtro de carbón activo

Extracción del filtro de carbón activo

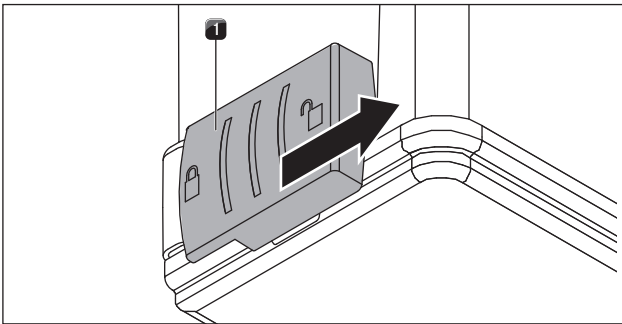


Fig. 8.6 Apertura de los bloqueos exteriores

[1] Bloqueo exterior

► Abra ambos bloqueos exteriores [1].

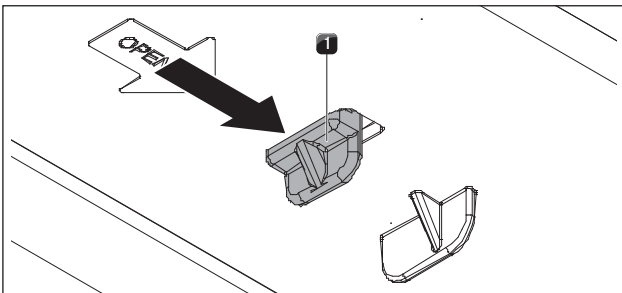


Fig. 8.7 Apertura del bloqueo central

[1] Bloqueo central

► Abra el bloqueo [1] de la parte central.
► Abata la tapa del alojamiento hasta que encaje.

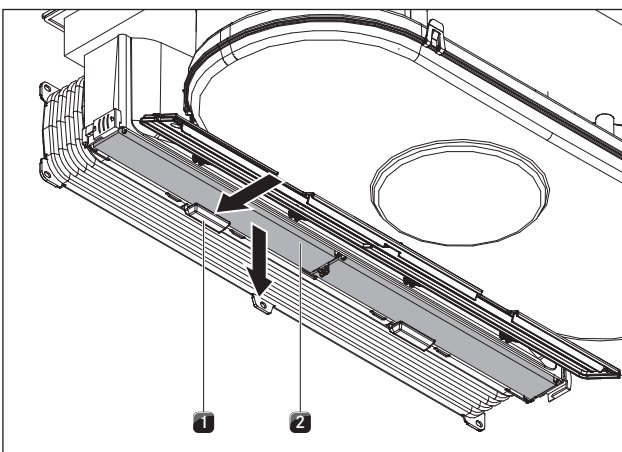


Fig. 8.8 Extracción del filtro de carbón activo

[1] Soporte del filtro

[2] Filtro de carbón activo

► Sostenga el filtro de carbón activo [2] con una mano.
► Empuje el soporte del filtro [1] hacia atrás.
► Extraiga el filtro de carbón activo hacia abajo.
► Deseche los filtros de carbón activo usados con su basura doméstica.

Colocar el filtro de carbón activo

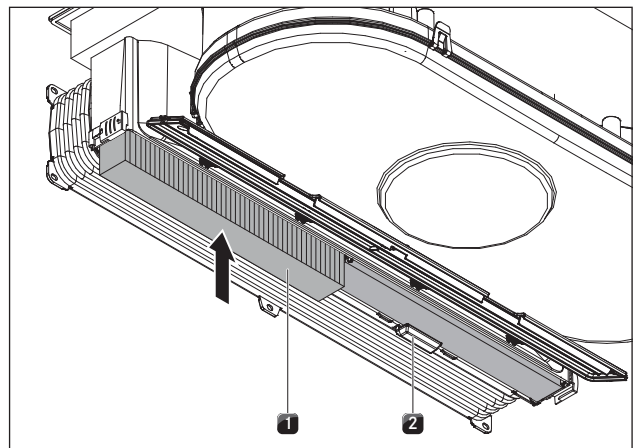


Fig. 8.9 Colocación del filtro de carbón activo

[1] Filtro de carbón activo

[2] Soporte del filtro

► Posicione el filtro de carbón activo nuevo [1] de forma que la flecha apunte hacia atrás y sea visible desde abajo.
► Deslice el filtro de carbón activo en el alojamiento.
► Oprima el filtro de carbón activo hacia arriba, hasta que encaje el soporte del filtro [2].

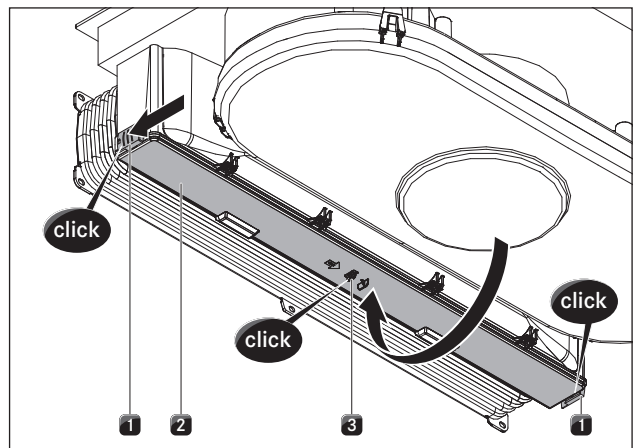


Fig. 8.10 Cerrar la tapa la caja del filtro de carbón activo

[1] Bloqueos exteriores







[2] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo

[3] Bloqueo central

► Abata la tapa del alojamiento del filtro de carbón activo [2] hacia arriba.
► Oprima la tapa del alojamiento del filtro de carbón activo por su parte central, hasta que encaje el bloqueo central [3].
► Oprima la tapa del alojamiento del filtro de carbón activo por los laterales y cierre los bloqueos exteriores [1] hasta que encajen.

9 Solución de problemas

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (véase cap. Seguridad).

Problema	Causa	Ayuda
La placa de cocción o el ventilador no se encienden.	El fusible o disyuntor de la instalación de la vivienda están defectuosos.	Sustituya el dispositivo de protección contra sobrecorrientes. Vuelva a encender los disyuntores.
	El fusible o el disyuntor se dispara reiteradamente.	Llamar al Servicio de atención al cliente de BORA.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Haga que un electricista profesional revise el suministro de corriente.
Durante el funcionamiento de la placa de inducción nueva se produce acumulación de olores y vapores o humos.	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	Espere unas horas de uso. En caso de olores continuos informe al Servicio de atención al cliente.
En el indicador de zona de cocción aparece  .	No hay recipiente de cocción sobre la zona de cocción o el recipiente es inadecuado.	Utilice únicamente recipientes de cocción adecuados. Seleccione el tamaño del recipiente de acuerdo con la zona de cocción (véase cap. Descripción de los dispositivos).
En el indicador de zona de cocción aparece  .	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (véase el cap. Uso).
Una zona de cocción o la placa de cocción al completo se apagan automáticamente.	La duración de funcionamiento de una zona de cocción es demasiado elevada.	Vuelva a poner en funcionamiento la zona de cocción (véase cap. Uso).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase cap. Descripción de los dispositivos)
El nivel de potencia máximo se interrumpe antes de tiempo automáticamente.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase cap. Descripción de los dispositivos)
En el indicador del nivel del ventilador aparece  .	Una o más teclas táctiles se están pulsando continuamente, p. ej., por contacto con los dedos o por la colocación de objetos sobre ellas.	Limpie el panel de mandos o retire los objetos colocados encima (véase capítulo Descripción de los dispositivos).
 aparece en los 4 indicadores de zona de cocción y la placa de cocción se apaga durante el funcionamiento.		
El ventilador sigue funcionando tras apagar la placa de cocción.	El ventilador funciona hasta que la placa de cocción se ha enfriado y entonces se apaga automáticamente.	Espere hasta que el ventilador se apague automáticamente.
En el indicador de zona de cocción aparece  .	Se ha producido un error en los componentes electrónicos.	Corte el suministro de corriente de la placa de cocción durante 1 minuto aproximadamente. Si el problema no se ha solucionado tras restablecer el suministro de corriente, apunte el número de fallo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de BORA.
En el indicador del nivel del ventilador aparece  .	La vida útil del filtro se ha sobrepasado.	Cambie el filtro de carbón activo (solo en recirculación) y limpie en profundidad el filtro de grasa de acero inoxidable. En caso de suciedad difícil, se recomienda sustituir también el filtro de grasa de acero inoxidable (consulte el capítulo "Limpieza y cuidados").
La potencia del extractor de la placa de cocción ha empeorado.	El filtro de acero inoxidable para grasa está muy sucio.	Limpie o sustituya el filtro de grasa de acero inoxidable.
	El filtro de carbón activo está muy sucio (solo BIU).	Sustituya el filtro de carbón activo.
	Hay un objeto en la caja de conducción de aire (p. ej., un trapo de limpieza).	Retire el objeto aspirado.
	El ventilador está defectuoso o se ha aflojado un elemento de unión del canal.	Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de BORA.

Tab. 9.1 Solución de averías

► Para el resto de averías póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de BORA (consulte los capítulos Garantía y Servicio de atención al cliente).

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (v. cap. Seguridad).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.

10.1 Puesta fuera de servicio

Como puesta fuera de servicio se entiende la puesta fuera de servicio definitiva y el desmontaje. Acompañando a la puesta fuera de servicio, el aparato puede bien montarse en otro mobiliario o bien venderse a terceros de forma privada o desecharse.

INFO La desconexión y el cierre de las conexiones de corriente y gas deberá efectuarse exclusivamente por personal especializado autorizado.

- ▶ Para proceder a la puesta fuera de servicio, apague el aparato (v. cap. Manejo)
- ▶ Desconecte el aparato de la alimentación de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmontaje requiere que el aparato esté accesible para el mismo y que se haya desconectado de la alimentación de tensión. En el caso de los aparatos de gas deberá asegurarse que se ha cerrado la acometida de gas.

- ▶ Afloje las abrazaderas de montaje.
- ▶ Retire las juntas de silicona.
- ▶ Desconecte el aparato del canal de extracción.
- ▶ Saque el aparato de la encimera, hacia arriba.
- ▶ Retire los accesorios adicionales.
- ▶ Deseche el aparato viejo y los accesorios sucios como se describe en el punto „Desecho respetuoso con el medio ambiente“.

10.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

INFO El embalaje protege el aparato frente a los daños que se pueden producir durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado conforme a criterios de compatibilidad con el medio ambiente y criterios técnicos de desecho y son, por ello, reciclables.

La reintroducción del embalaje en el ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce la formación de residuos. Su distribuidor especializado puede recoger el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado o bien
- ▶ Deseche el embalaje de forma adecuada, respetando las normativas regionales.

Desecho del aparato viejo



Los aparatos electrónicos identificados con este símbolo no deben depositarse en la basura doméstica finalizada su duración de uso. Deben desecharse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Recibirá más información al respecto en las administraciones de su ciudad o municipio, según el caso.

Los aparatos viejos eléctricos y electrónicos contienen múltiples materiales que todavía tienen valor. Pero también contienen sustancias perjudiciales que fueron necesarias para su funcionamiento y seguridad. Depositados en la basura no reciclable, o con una manipulación incorrecta, pueden dañar la salud humana y el medio ambiente.

- ▶ No deseche su aparato viejo bajo ningún concepto junto con la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato viejo a un punto de recogida regional para el retorno y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (v. cap. Seguridad).

11.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años.

Registrándose en www.mybora.com/registration, el periodo de garantía se amplía a 3 años.

11.2 Servicio

Servicio BORA:

Consulte el dorso de las instrucciones de manejo y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor especializado BORA o el equipo de Servicio BORA.

El servicio BORA necesita conocer la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD). Encontrará ambos datos en la placa de características situada al dorso de las instrucciones y en la base del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

- ▶ En caso de realizar reparaciones, emplee únicamente piezas de repuesto originales.
- ▶ Las reparaciones deben efectuarse exclusivamente por el equipo de servicio BORA.

INFO Puede obtener piezas de repuesto a través de su distribuidor BORA y a través de la página de servicio online BORA, www.bora.com/service, o del número de servicio indicado.

11.4 Accesorios

- Filtro de grasa de acero inoxidable BFF
- Boquilla de entrada BFIED
- Boquilla de entrada All Black BEDAB
- Cinta selladora UDB25
- Marco para placa de cocción BKR760

Accesorios especiales BIA:

- Set de reequipamiento de recirculación BUSU
- Prolongación para el canal de evacuación BLAVH1

Accesorios especiales BIU:

- Set de filtro de carbón activo BAKFS
- Set de reequipamiento de extracción BUSAE
-

Placa de características:
(adherir)

Alemania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Alemania
Tel +49 (0) 8035 9840-0
Fax +49 (0) 8035 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

Australia – Nueva Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
Tel +61 2 9719 2350
Fax +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
Tel +43 (0) 5373 62250-0
Fax +43 (0) 5373 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
Tel +43 (0) 5373 62250-0
Fax +43 (0) 5373 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

