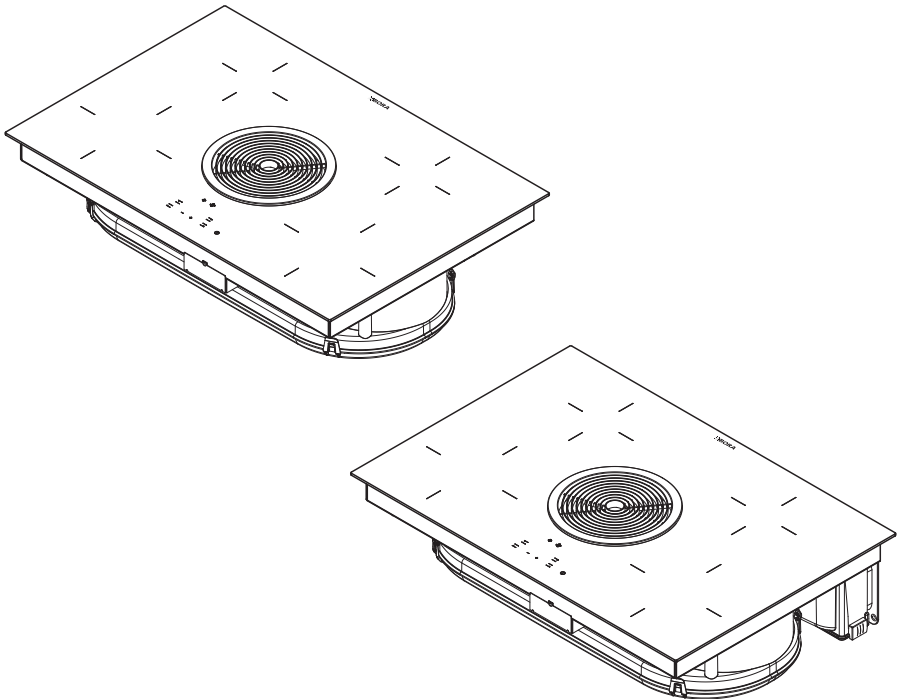


ES Instrucciones de uso y montaje BHA, BHU

Basic Hyper con extractor de superficie integrado –
Extracción al exterior/Recirculación



004724-10001

Índice de contenidos

1	Generalidades	116	6	Montaje	140
1.1	Responsabilidad.....	116	6.1	Comprobar el volumen de suministro	140
1.2	Validez de las instrucciones de uso y montaje	116	6.2	Herramientas y medios auxiliares	140
1.3	Conformidad del producto.....	116	6.3	Guía de montaje	140
1.4	Representación de la información	116	6.3.1	Distancias de montaje.....	140
2	Seguridad	118	6.3.2	Encimera y muebles de cocina	141
2.1	Uso previsto	118	6.4	Méridas de recorte para la placa de cocción	141
2.2	Personas con facultades limitadas	118	6.5	Colocar la cinta de junta.....	142
2.3	Indicaciones generales de seguridad	119	6.6	Montar el modelo de recirculación (BHU)	142
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje	121	6.7	Montar el modelo de aire de salida (BHA).....	146
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo.....	124	6.7.1	Manejar extractor de placa de cocción con una unidad calefactora que depende del aire de la habitación.....	146
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados.....	128	6.8	Enchufar a la toma de corriente.....	152
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	129	6.9	Traspaso al usuario	153
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación.....	129	7	Uso	154
3	Datos técnicos	131	7.1	Encender/apagar la placa de cocción y la zona de cocción.....	154
4	Etiquetado energético	133	7.1.1	Encender la zona de cocción	154
5	Descripción de los equipos	134	7.1.2	Ajustar el nivel de potencia.....	154
5.1	Estructura.....	134	7.1.3	Modificar el nivel de potencia	154
5.2	Panel de mandos y principio de uso	135	7.1.4	Encender el nivel de potencia	154
5.3	Principio de funcionamiento de la zona de cocción	136	7.1.5	Apagar el nivel de potencia antes de tiempo	154
5.3.1	Niveles de potencia.....	136	7.1.6	Apagar la zona de cocción	154
5.3.2	Función booster	137	7.1.7	Observar el calor residual	155
5.3.3	Sistema automático de precalentamiento..	137	7.1.8	Utilizar el sistema automático de precalentamiento	155
5.3.4	Funciones del temporizador	137	7.1.9	Utilizar la función de temporizador	155
5.3.5	Recipientes adecuados	137	7.1.10	Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños.....	157
5.4	Principio de funcionamiento del extractor.....	138	7.2	Manejar el extractor de la placa de cocción	157
5.4.1	Función booster	138	7.2.1	Encender el extractor de placa de cocción.....	157
5.4.2	Sistema automático de marcha por inercia.....	138	7.2.2	Ajustar el nivel del ventilador	157
5.4.3	Suodattimen huoltonäyttö.....	138	7.2.3	Encender el sistema automático de marcha por inercia	158
5.5	Dispositivos de seguridad.....	138	7.2.4	Apagar el extractor de placa de cocción ...	158
5.5.1	Indicador de calor residual.....	138	7.3	Observar el indicador de servicio del filtro	158
5.5.2	Desconexión de seguridad.....	138	7.4	Ahorrar energía.....	159
5.5.3	Protección contra sobrecalentamiento	138	8	Limpieza y cuidados	160
5.5.4	Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas....	139	8.1	Limpiadores	160
5.5.5	Dispositivo de seguridad para niños	139	8.2	Cuidar la placa de cocción.....	160

8.3	Limpiar la placa de cocción	160
8.4	Limpiar el extractor de la placa de cocción	161
8.4.1	Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.....	161
8.4.2	Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable	162
8.4.3	Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada.....	162
8.5	Limpiar la caja de conducción de aire	162
8.5.1	Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación.....	162
8.5.2	Cerrar la caja de conducción de aire.....	163
8.6	Sustituir el filtro de carbón activo	163
9	Solución de problemas	166
10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación	168
10.1	Puesta fuera de servicio	168
10.2	Desmontaje.....	168
10.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente.....	168
11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	169
11.1	Garantía del fabricante BORA.....	169
11.1.1	Garantía extendida	170
11.2	Servicio.....	170
11.3	Piezas de repuesto	170
11.4	Accesorios.....	170

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

Lea atentamente este manual antes de la instalación o la primera puesta en servicio del aparato.

Además del presente manual también son aplicables otros documentos.

Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

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

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

1.1 Responsabilidad

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 ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en la documentación incluida en el suministro.

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

1.2 Validez de las instrucciones de uso y montaje

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de

equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles en algunas variantes del aparato.

1.3 Conformidad del producto

Directivas

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

Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética

Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión

Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico

Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

1.4 Representación de la información

Para ayudarle a trabajar de forma segura y rápida con este manual, hemos unificado los formatos, numeración, símbolos, instrucciones de seguridad, conceptos y abreviaturas.

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato».

Las instrucciones de actuación se identifican con una flecha:

► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

Las enumeraciones se identifican con una viñeta al comienzo de la línea:

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de señalización.

Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

ÿ SÍMBOLO DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN

Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Donde:

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

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

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

Imágenes

Todas las medidas se indican en milímetros.

2 Seguridad

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

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

Este aparato no ha sido concebido para:

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

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

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

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

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

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

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

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.

Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

¡PELIGRO!

Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

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

2.3 Indicaciones generales de seguridad

¡PELIGRO!

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

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

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

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas**

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

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

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

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

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

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato**

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

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

ÿ ¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato**

La caída de componentes del aparato (como el soporte para ollas, elementos de mando, tapas, el filtro de grasa, etc.) puede causar lesiones.

- ▶ Deposite de forma segura junto a los aparatos los componentes desmontados.
- ▶ Asegúrese de que ningún componente desmontado del aparato se pueda caer.

¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por sobrecarga**

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

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

¡CUIDADO!**Deterioro por un uso inadecuado**

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

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

Averías y fallos

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

Mascotas

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

- i** 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.
- i** Para el montaje, tenga en cuenta las distancias mínimas estipuladas en el capítulo «Montaje (distancias de seguridad)».
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- i** El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.

La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada si este se conecta a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente. Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica.

El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.

- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Los aparatos solo podrán conectarse a la red de suministro eléctrico una vez realizado el montaje del sistema de conductos o instalado el filtro de recirculación.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos. Probablemente estos ya están incluidos en el volumen de suministro.
- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención, concienzudamente y de acuerdo con estas instrucciones.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

ÿ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie

ÿ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por un pelado incorrecto

Pelar de manera incorrecta el cable de conexión de los conmutadores externos supone un riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que se cumplan las longitudes peladas indicadas.

ÿ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por funcionamiento de la rueda del ventilador

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Instale el aparato exclusivamente en estado libre de tensión.
- ▶ Antes de proceder a la puesta en marcha, conecte el ventilador al sistema de conductos por ambos lados.

Indicaciones especiales de seguridad para proyectos de sistemas de extracción al exterior

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de muerte por intoxicación con humo

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

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

Conductos combinados con cajas de pared

Con un tendido recto del conducto y una distancia de < 900 mm entre el ventilador y la caja de pared, debe prever una rejilla protectora (disponible como accesorio).

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

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

Una conexión defectuosa del aparato a la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a la red mediante un embornado estable.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se conecte a un sistema de toma de tierra instalado de acuerdo con la normativa vigente.
- ▶ Asegúrese de que se prevea un dispositivo que permita una desconexión de la red con una apertura entre contactos de al menos 3 mm en todos los polos (disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección).

⚡ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje o por contacto con una zona de cocción caliente), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.
- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie del aparato estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato.
- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague el aparato después de su uso.

⚡ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

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

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

⚡ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

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

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

ÿ ¡PELIGRO!**Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados**

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes**

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

- ▶ No se deje ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).

ÿ ¡CUIDADO!**Deterioro por recipientes de cocción calientes**

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

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

2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

ÿ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de incendio por flambeado**

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

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

¡CUIDADO!**Deterioro por la aspiración de objetos o de papel**

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

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

¡CUIDADO!**Deterioro por acumulación de suciedad y grasa**

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

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

Indicaciones de seguridad especiales para el modo de extracción al exterior**¡PELIGRO!****Peligro de muerte por intoxicación con humo**

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

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

Indicaciones de seguridad especiales para el modo de recirculación

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

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

- ▶ Después de cada uso del modo de recirculación, ponga en marcha el extractor de superficie durante aprox. 20 minutos en un nivel de potencia bajo o active la desconexión retardada.

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

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de explosión por líquidos inflamables

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes

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

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por vapor caliente

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

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

¡CUIDADO!**Deterioro debido al azúcar o la sal de las comidas**

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

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

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

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

Indicaciones especiales de seguridad para la limpieza y cuidados de un extractor de superficie

- ▶ Mantenga limpios y sin obstrucciones los orificios de ventilación del armario inferior.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa**

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

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

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

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Apague el aparato y desconéctelo de forma segura de la red eléctrica antes de retirar las cubiertas de la zona de la rueda del ventilador.

Indicaciones especiales de seguridad para la limpieza y cuidados de placas de cocción

- ▶ Siempre que sea posible, limpie las placas de cocción tras cada uso.
- ▶ Limpie las placas de cocción solo una vez que se hayan enfriado.

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

- i** Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el aparato de la red de forma segura.

¡ADVERTENCIA!

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

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

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.
- i** Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

- i** 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.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de desmontar el aparato, desconéctelo de la red de forma segura.

⚡ ¡PELIGRO!**Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta**

Una desconexión incorrecta del aparato de la red entraña el peligro de descarga eléctrica.

- ▶ Desconecte el aparato de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.
- ▶ Evite tocar contactos descubiertos de la unidad electrónica, ya que pueden presentar una carga residual.

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380 - 415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo de potencia máximo	7000 W
Fusible/toma de corriente trifásica	3 × 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 × 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 × 32 A
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	760 x 515 x 196 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	aprox. 25 kg
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia placa de cocción	1 - 9, P
Tamaño zona de cocción delanteras	Ø 210 mm
Tamaño zona de cocción traseras	Ø 140 mm
Potencia zona de cocción delantera izquierda	2100 W
Potencia función booster	3000 W
Potencia zona de cocción trasera izquierda	1200 W
Potencia zona de cocción delantera derecha	2300 W
Potencia zona de cocción trasera derecha	1200 W
Consumo energético placa de cocción	
Zona de cocción 1 delantera izquierda (210 mm)	187,6 (Wh/kg)
Zona de cocción 2 trasera izquierda (140 mm)	177,5 Wh/kg
Zona de cocción 3 delantera derecha (210 mm)	219,7 (Wh/kg)
Zona de cocción 4 trasera derecha (140 mm)	181,2 (Wh/kg)
Total (promedio)	191,5 (Wh/kg)
Sistema de extracción (BHA)	
Niveles de potencia extractor de superficie	1 - 2, P
Conexión extracción al exterior	BORA Ecotube
Sistema de recirculación (BHU)	
Niveles de potencia extractor de superficie	1 - 2, P
Tamaño de abertura de salida (An × Al)	650 × 90 mm
Vida útil máxima filtro de carbón activo	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos BHA/BHU

Dimensiones BHA

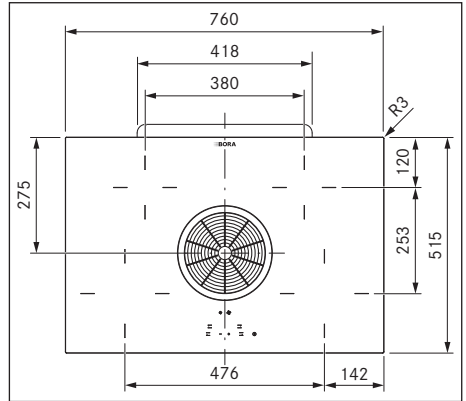


Fig. 3.1 Dimensiones BHA, vista superior

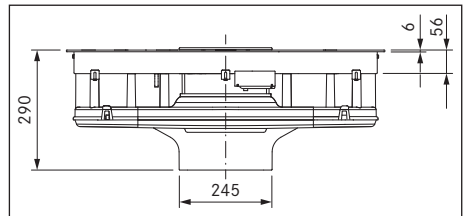


Fig. 3.2 Dimensiones BHA, vista frontal

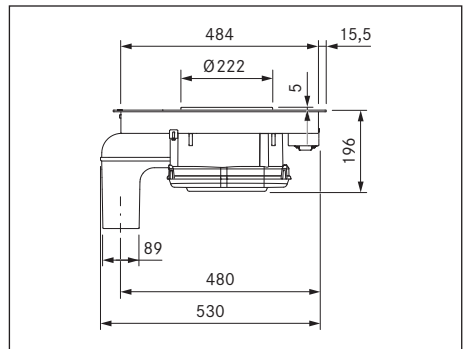


Fig. 3.3 Dimensiones BHA, vista lateral

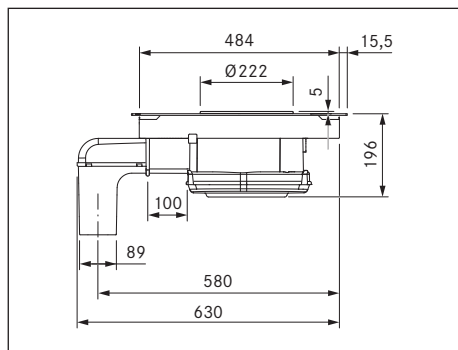


Fig. 3.4 Dimensiones del aparato con prolongación del cable (BHA + BLAVH1)

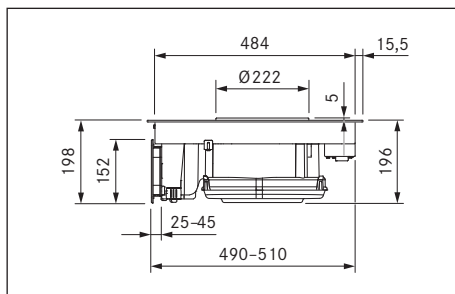


Fig. 3.7 Dimensiones BHU, vista lateral

Dimensiones BHU

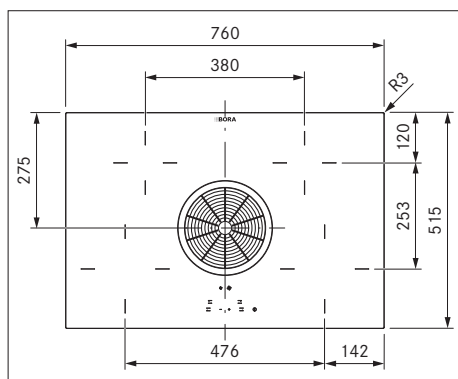


Fig. 3.5 Dimensiones BHU, vista superior

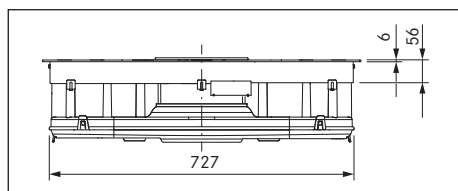


Fig. 3.6 Dimensiones BHU, vista frontal

4 Etiquetado energético

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

Fabricante	BORA		
Identificación del modelo	BHA		
	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo energético			
Consumo anual de energía	AEC_{hood}	85,1	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	C	-
Índice de eficiencia energética	EEl_{hood}	82,8	-
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica	FDE_{hood}	15,1	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	D	-
Flujo de aire mínimo de utilización normal	-	344	m ³ /h
Flujo de aire máximo de utilización normal	-	481	m ³ /h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)	-	596	m ³ /h
Flujo de aire máximo	Q_{max}	625,6	m ³ /h
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	Q_{BEP}	340,2	m ³ /h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	P_{BEP}	255	Pa
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	W_{BEP}	159,0	W
Factor de incremento temporal	f	1,5	-
Iluminación			
Eficiencia de la iluminación	LE_{hood}	*	lx/W
Categoría de eficiencia de la iluminación	-	*	-
Potencia nominal del sistema de iluminación	W_L	*	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	E_{middle}	*	lx
Filtrado de grasas			
Eficiencia del filtrado de grasa	GFE_{hood}	94,7	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	-	B	-
Ruido			
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en su ajuste mínimo de utilización normal	L_{WA}	56	dB(A) re_1pW
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en su ajuste máximo de utilización normal	L_{WA}	63	dB(A) re_1pW
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)	L_{WA}	68	dB(A) re_1pW
Nivel de presión acústica en su ajuste mínimo de utilización normal**	L_{pA}	43	dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica en su ajuste máximo de utilización normal**	L_{pA}	50	dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)**	L_{pA}	55	dB re 20 µPa
Consumo de electricidad			
Consumo de electricidad en modo desactivado	P_o	0,35	W
Consumo de electricidad en modo de espera	P_s	*	W

Tab. 4.1 Etiquetado energético

* No aplicable para este producto.

** Indicación facultativa

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

5 Descripción de los equipos

Observe en cada uso las indicaciones y advertencias de seguridad (v. «2 Seguridad»).

La placa de cocción con extractor tiene las siguientes características:

Placa de cocción:

- Función booster
- Sistema automático de precalentamiento
- Función mantenimiento de temperatura
- Funciones del temporizador
- Indicador de calor residual
- Dispositivo de seguridad para niños
- Desconexión de seguridad

Extractor:

- Regulación de potencia mediante control táctil
- Sistema automático de marcha por inercia
- 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 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 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 (v. «8 Limpieza y cuidados»).

i 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

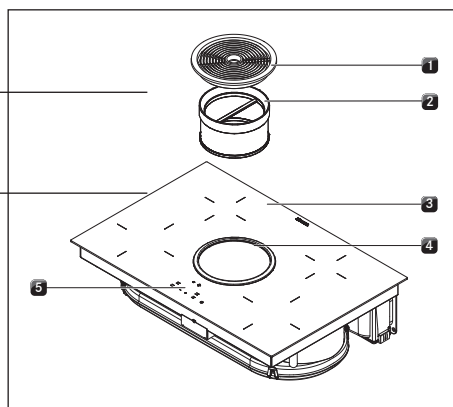


Fig. 5.1 Placa de cocción

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

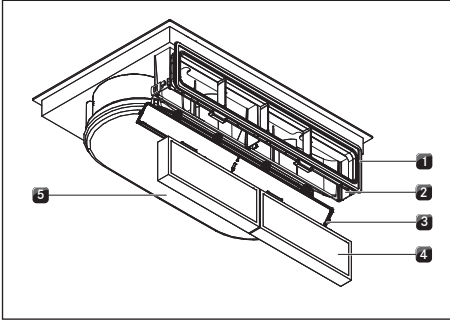


Fig. 5.2 Extractor de recirculación (BHU)

- [1] Extensión telescópica
- [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

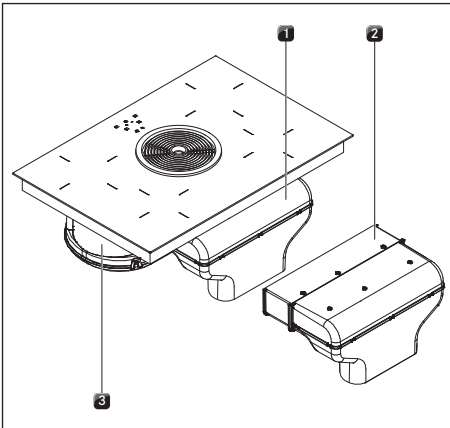


Fig. 5.3 Extractor de aire de salida (BHA)

- [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

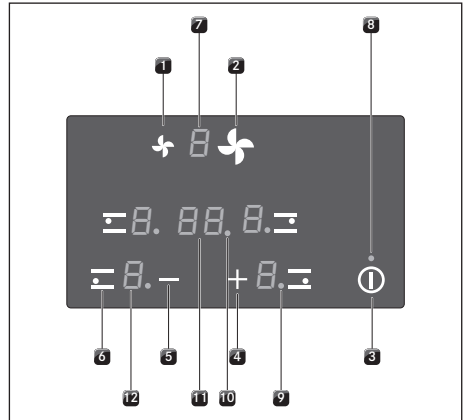


Fig. 5.4 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [1] Reducir el nivel de potencia de los ventiladores
- [2] Aumentar el nivel de potencia de los ventiladores
- [3] Encendido/apagado de la placa de cocción
- [4] Aumentar el nivel de potencia
Aumentar el valor del temporizador
- [5] Reducir el nivel de potencia
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 funcionamiento
- [9] Luz de control de la zona de cocción
- [10] Luz de control del reloj de arena
- [11] Indicador de temporizador
- [12] indicador de las zonas de cocción

Campo indicador	Indicador	Significado
Indicador de los niveles de los ventiladores	☐	Ventiladores apagados
	1...2	Nivel de potencia
	P	Función booster
	↻	Marcha por inercia
Indicador de las zonas de cocción	1...9	Nivel de potencia
	P	Función booster
	⊔	Nivel de mantenimiento de temperatura
	H	Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60 °C)
	L	Dispositivo de seguridad para niños activado
	⌂	Sistema automático de precalentamiento activado
Luz de control de funcionamiento	encendida	Placa de cocción encendida
	apagada	Placa de cocción apagada
Luz de control de la zona de cocción	encendida	Temporizador (reloj de arena) activado
	parpadea	Temporizador seleccionado (☐☐); no se ha seleccionado el tiempo; temporizador con el valor mínimo (varios temporizadores activos); el temporizador ha expirado
	apagada	Temporizador apagado
Indicador de temporizador	☐ 1...99	minutos ajustados para tiempo corto (reloj de arena) o sistema automático de desconexión
	☐☐	Temporizador encendido; tiempo no seleccionado

Tab. 5.1 Significado de las indicaciones

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

5.3.1 Niveles de potencia

Acción	Nivel de potencia
Mantener calientes alimentos ya cocinados	⊔
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 sobrecalear 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

La zona de cocción delantera izquierda (zona con función Hyper) cuenta con la 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, la zona de cocción desarrolla a una potencia extra elevada. Después de 30 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.

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

5.3.3 Sistema automático de precalentamiento

Las zonas de cocción ofrecen la posibilidad de utilizar su sistema automático de precalentamiento .

- En el indicador se visualiza P.

Cuando esta función está activada, la zona de cocción funcionará durante un tiempo determinado a potencia máxima. Transcurrido ese tiempo, se volverá automáticamente al nivel de potencia determinado.

Sistema automático de precalentamiento								
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración del precalentamiento en MM:SS	1:00	3:00	4:48	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30


Tab. 5.3 Resumen del sistema automático de precalentamiento

5.3.4 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.

5.3.5 Recipientes adecuados

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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

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 Suodattimen huoltonäyttö

Suodattimen huoltonäyttö aktivoituu keittotason höyrynpoiston 150 käyttötunnin jälkeen. Aktiivihiihsuodattimet ovat kuluneet loppuun (vain kiertoilma) ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu rasvasuodatin vaatii peruspuhdistuksen.

- Suodattimen huoltonäytössä näkyy (vilkkuva) F.
- Suodattimen huoltonäyttö näkyy aina, kun keittotason höyrynpisto kytketään päälle, ja se jää toimintaan, kunnes suodatin on vaihdettu ja suodattimen huoltonäyttö nollattu.
- Käyttö on edelleen mahdollista ilman rajoituksia.

5.5 Dispositivos de seguridad

5.5.1 Indicador de calor residual

- i** 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) también se apaga este 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 (véase Tab. 5.3). En ese caso, el indicador de las zonas de cocción muestra H (indicador de calor residual).

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

- i** En caso de sobrecalentamiento de la placa de cocción se reduce el rendimiento o la placa de cocción se desconecta por completo.

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

- Se calienta el recipiente de cocción sin nada dentro.

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

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

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

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

5.5.4 Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas

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).

- En el indicador aparece E-□□.
 - 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 (v. «7 Uso»).

6 Montaje

- ▶ Observe todas las indicaciones de seguridad y advertencias (v. «2 Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.

- i** El cable conector de la red eléctrica debe estar disponible por parte del cliente.
- i** El aparato no debe montarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, cocinas, hornos, o lavadoras o secadoras.
- i** La superficie de apoyo de las encimeras y los listones de acabado debe estar hecha de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).
- i** Las secciones de las encimeras se deben sellar con los medios correspondientes para evitar la humedad, y equiparlas con un desacoplamiento térmico.
- i** 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 Hyper con extractor de superficie	1
Boquilla de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Filtro de carbón activo BAKF (sólo BHU)	2
Extensión telescópica (sólo BHU)	1
Pieza de prolongación horizontal para el canal de evacuación horizontal BLAVH1 (sólo BHA)	1
Clips de montaje	5
Cinta de junta	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 (v. «10 Puesta 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
- Silicona negra de sellado resistente al calor

6.3 Guía de montaje

6.3.1 Distancias de montaje

- ▶ Mantenga el espacio libre necesario alrededor del recorte de la encimera.

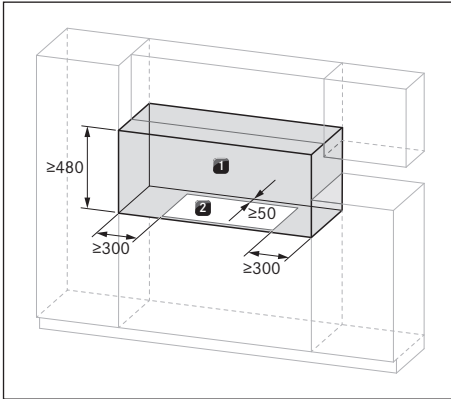


Fig. 6.5 Espacio libre requerido

- [1] Espacio libre requerido
- [2] Recorte de la encimera

6.3.2 Encimera y 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 del recorte de la encimera.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción. Si se ha planificado una regleta protectora de cables (base intermedia), se deberá tener en cuenta lo siguiente:
 - Estará sujeta de tal forma que se pueda extraer para trabajos de mantenimiento
 - Para una aireación suficiente de la placa de cocción deberá respetarse una distancia mínima de 15 mm al borde inferior de esta.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- Con aparatos de recirculación los muebles de la cocina deben tener una abertura de flujo de retorno $> 500 \text{ cm}^2$ (p. ej. rebajando el listón del zócalo o empleando un zócalo de lamas).

6.4 Métricas de recorte para la placa de cocción

- i** La separación mínima de 50 mm desde el borde delantero de la encimera hasta el recorte de esta es una recomendación de BORA.

Montaje enrasado

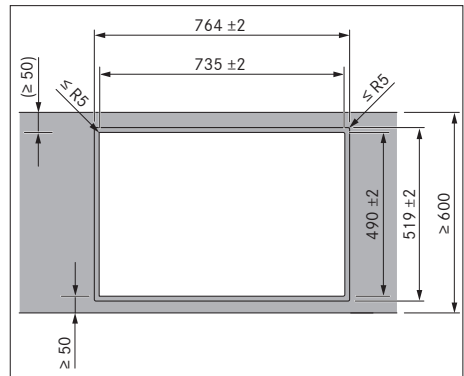


Fig. 6.6 Medida del recorte para montaje enrasado

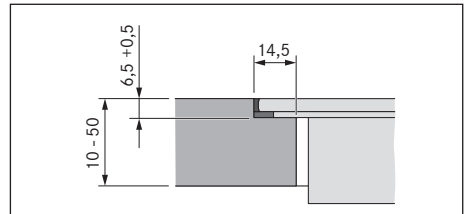


Fig. 6.7 Medida del pliegue para montaje enrasado

Superposición

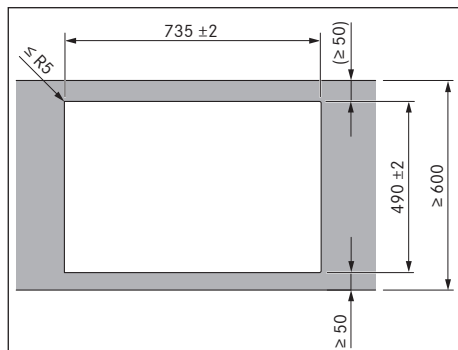


Fig. 6.8 Medida del recorte para superposición

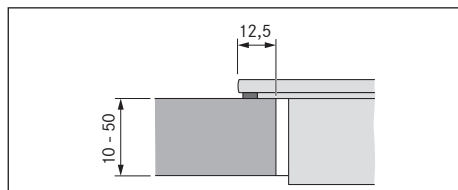


Fig. 6.9 Medida del soporte para superposición

6.5 Colocar la cinta de junta

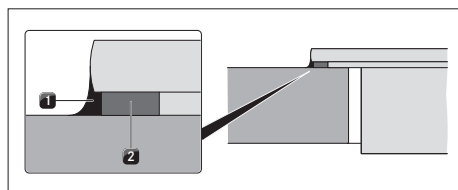


Fig. 6.10 Cinta de junta para superposición

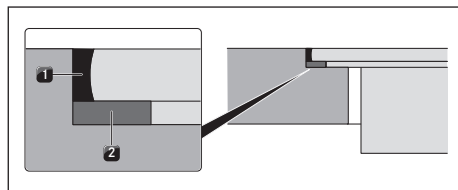


Fig. 6.11 Cinta de junta para montaje enrasado

- [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.

6.6 Montar el modelo de recirculación (BHU)

- i** Debe haber una distancia mínima de 25 mm para la apertura de flujo de retorno vertical.
- i** 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

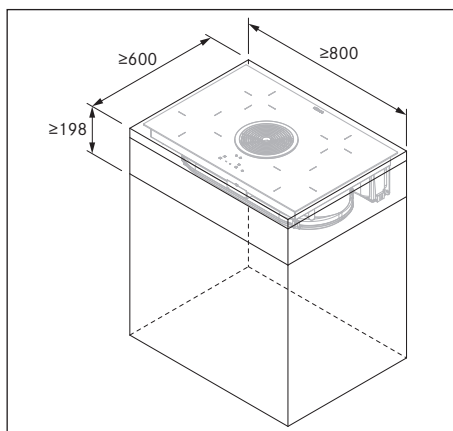


Fig. 6.12 Medidas mínimas de los muebles BHU

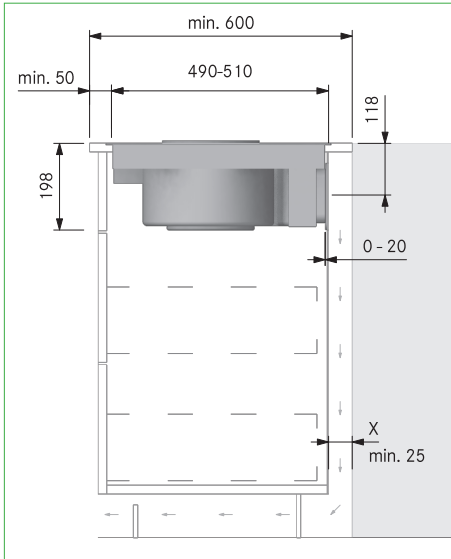


Fig. 6.13 Dimensiones de montaje, profundidad de encimera 600 mm

Adaptación del panel trasero de los muebles

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno del aire no sea conducido al espacio delantero del módulo.
 - Se debe prever un recorte en el panel trasero.
 - Se debe dejar una distancia mínima de 25 mm entre el panel trasero del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación para el retorno del aire de recirculación.
- ▶ Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- ▶ En caso necesario desplace el panel trasero.
- ▶ En caso necesario aumente la altura del panel trasero para que el módulo quede cerrado hacia delante.

Preparación del recorte del panel trasero

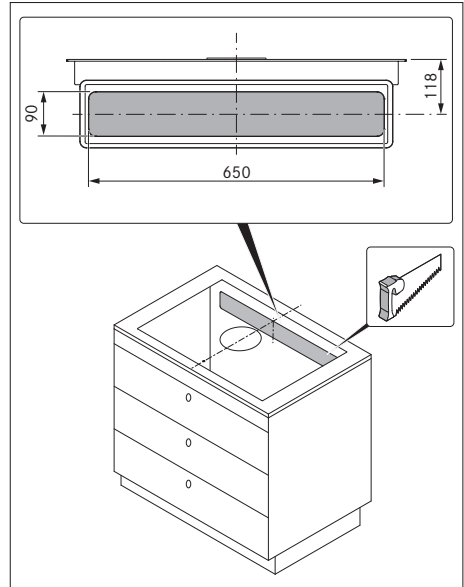


Fig. 6.14 Recorte del panel trasero

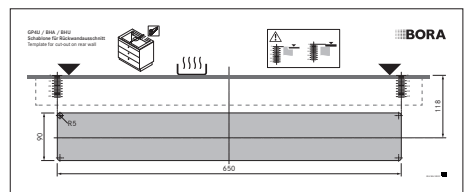


Fig. 6.15 Plantilla para el recorte del panel trasero

- ▶ Marque con ayuda de la plantilla suministrada la abertura para el flujo de retorno centrada en la placa de cocción.



A la hora de colocar la plantilla debe tenerse en cuenta si se trata de un montaje enrasado o un montaje superpuesto.

- ▶ Sierre el recorte del panel trasero.
- ▶ Prepare un paso para cable de \varnothing 14 mm bien a la izquierda o bien a la derecha junto al recorte del panel trasero.

Fijación de la extensión telescópica en el aparato

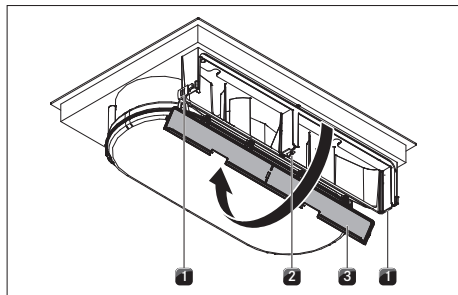


Fig. 6.16 Abrir la tapa de la carcasa

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

- ▶ Abra desde abajo la tapa [3] de la carcasa del filtro de carbón activo desenclavando los dos bloqueos exteriores [1] y el bloqueo central [2].

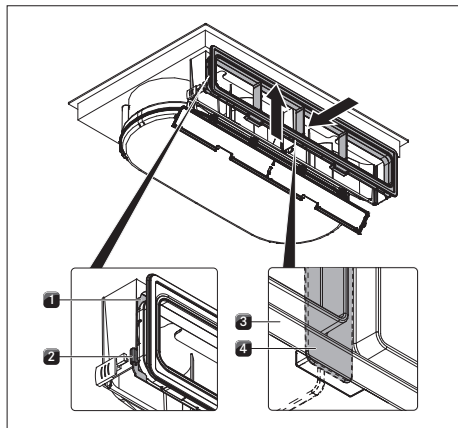


Fig. 6.17 Enganchar el bastidor del canal flexible

- [1] Lengüetas de retención
- [2] Ranura de retención en la carcasa del filtro de carbón activo
- [3] Bastidor del canal flexible
- [4] Bloqueo inferior

- ▶ Enganche el bastidor de la extensión telescópica en la ranura de retención [2] de la carcasa del filtro de carbón activo.

- ▶ Asegúrese de que ambas lengüetas de retención laterales [1] se encuentran en la guía.
- ▶ Desplace el bastidor [3] hacia arriba hasta que el bloqueo inferior [4] y el superior encajen en el centro.
- ▶ Asegúrese de que el bastidor queda bien colocado en todo el perímetro de la ranura de la carcasa del filtro de carbón activo.
- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva por la parte delantera en la extensión telescópica.

Colocación de los filtros de carbón activo

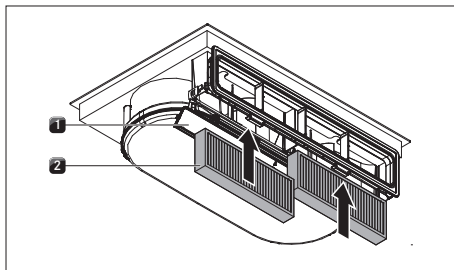


Fig. 6.18 Colocación de los filtros de carbón activo

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

- ▶ Retire el embalaje de los filtros de carbón activo.
- ▶ Coloque desde abajo los dos filtros de carbón activo [2].
- ▶ Preste atención al sentido de flujo de los filtros. Este se indica con una flecha.
- ▶ Cierre y bloquee la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo [1].

Colocación de la placa de cocción

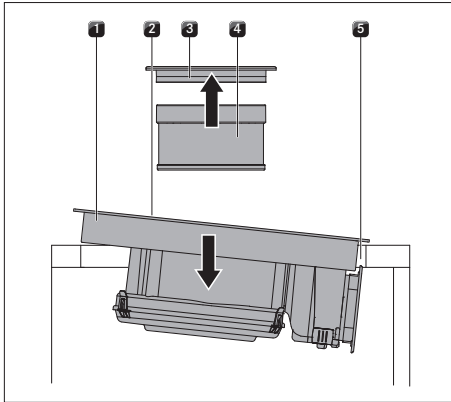


Fig. 6.19 Colocación de la placa de cocción

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

- ▶ Antes de la colocación, retire la tobera de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Utilice el orificio de aspiración [2] como asa de ayuda para la colocación.
- ▶ Eleve la placa de cocción [1] en posición inclinada sobre el recorte de la encimera [5].
- ▶ Deposite la placa de cocción [1] en el centro del recorte de la encimera [5].
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

Indicación para montaje enrasado:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción.

Indicación para montaje superpuesto:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera.

Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

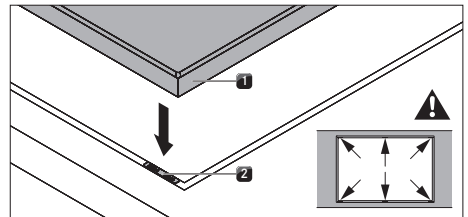


Fig. 6.20 Placas de compensación de altura

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

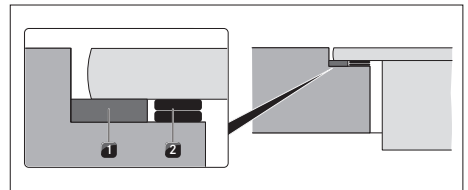


Fig. 6.21 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placas de compensación de altura opcionales

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora [2].

Fijación de la placa de cocción

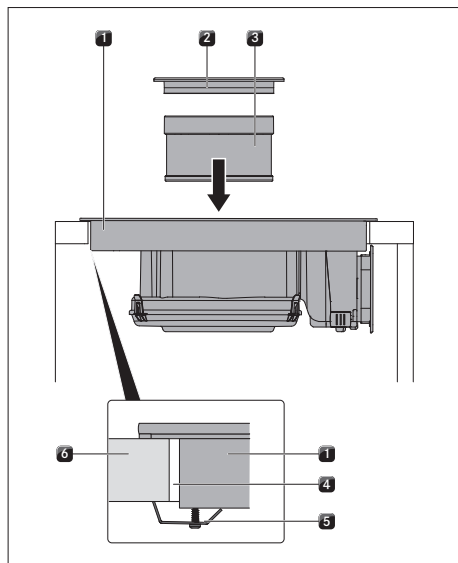


Fig. 6.22 Fijación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Tobera de entrada
- [3] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [4] Recorte de la encimera
- [5] Abrazadera de montaje con tornillo
- [6] Encimera

- ▶ Fije la placa de cocción [1] con las 5 abrazaderas de montaje [5] en la encimera [6].
 - 2 laterales, 1 central delantera
 - Par de apriete: máx. 2 Nm
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [3] y la tobera de entrada [2].

Conexión del panel trasero

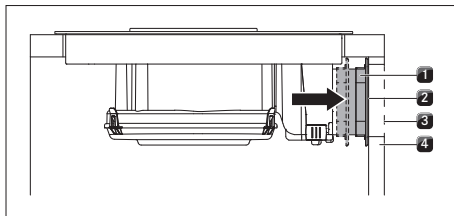


Fig. 6.23 Conexión del panel trasero

- [1] Extensión telescópica
- [2] Cinta adhesiva
- [3] Recorte del panel trasero
- [4] Panel trasero del módulo

- ▶ Empuje la extensión telescópica [1] de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo [4].
- Con la extensión telescópica se salva la distancia al recorte del panel trasero [3] de manera flexible.
- ▶ Compruebe si la extensión telescópica [1] cierra al ras del panel trasero del módulo [4].
- ▶ Compruebe que la extensión telescópica [1] está bien pegada con el panel trasero del módulo [4].

6.7 Montar el modelo de aire de salida (BHA)

- i** 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.

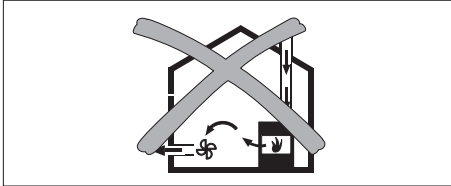


Fig. 6.24 Montaje de aire de salida no permitido

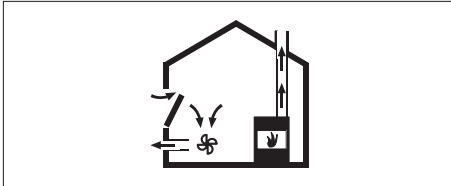


Fig. 6.25 Montaje de aire de salida correcto

- En el uso simultáneo del extractor de placa de cocción en la habitación donde está instalado una unidad calefactorsa 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

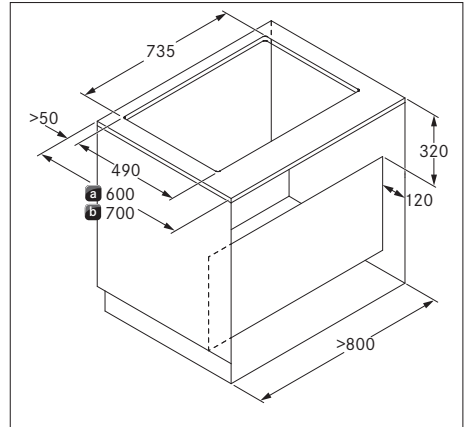


Fig. 6.26 Dimensiones del mueble en aire de salida

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

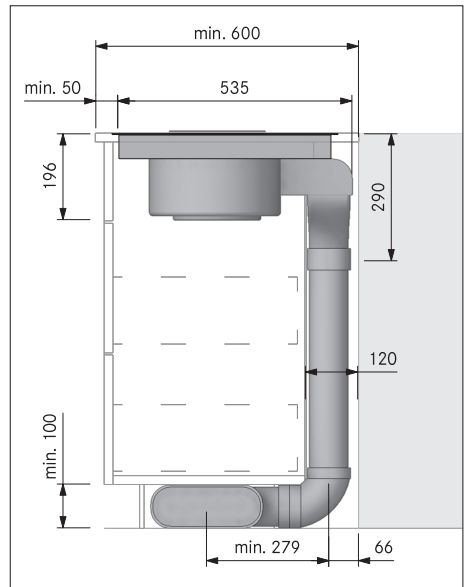


Fig. 6.27 Dimensiones de montaje en aire de salida, profundidad de la encimera 600 mm

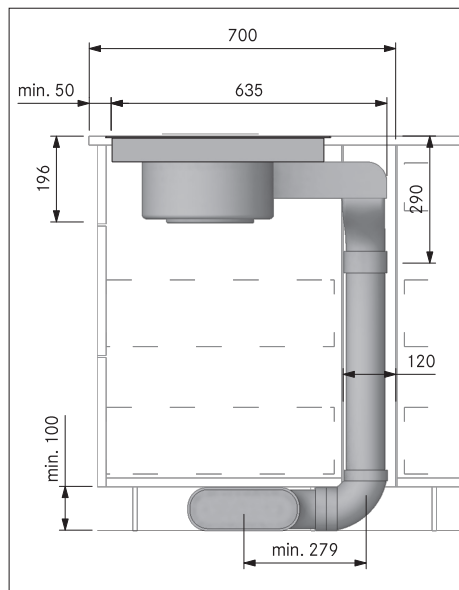


Fig. 6.28 Dimensiones de montaje en aire de salida, profundidad de la encimera 700 mm

Condiciones de montaje

- La pared trasera del armario inferior debe estar adaptada para el canal de evacuación.
- Respete la distancia mínima de 120 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 cm^2 , 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

- i El canal de aire de salida puede prolongarse opcionalmente 100 mm hacia atrás mediante las prolongaciones horizontales BLAVH 1 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.

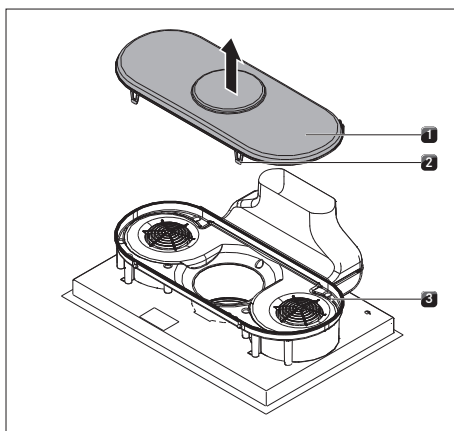


Fig. 6.29 Retirar la base de la caja

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

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

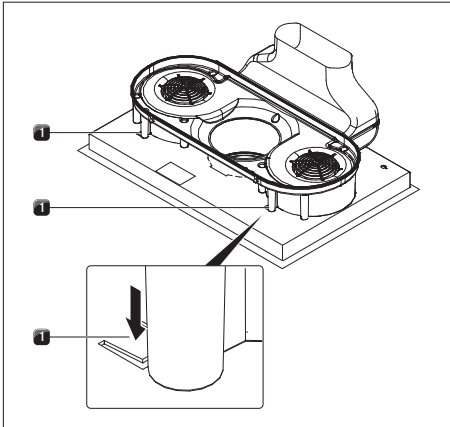


Fig. 6.30 Desbloquee el bloqueo de almacenamiento

[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.

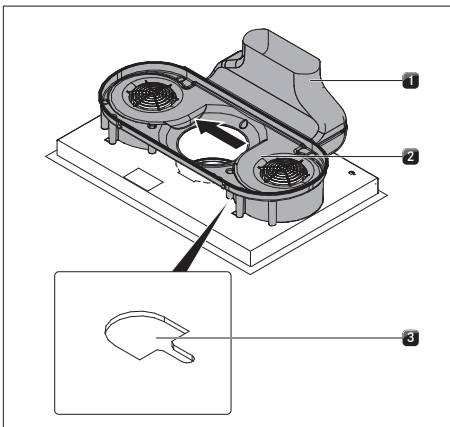


Fig. 6.31 Desplazar la caja del conducto de ventilación

[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].

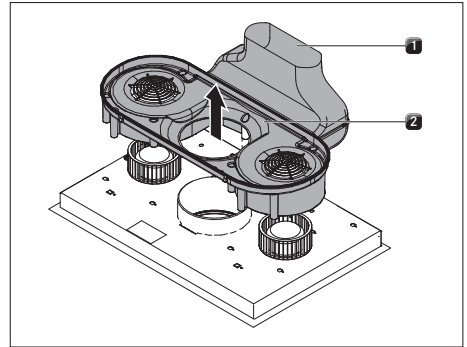


Fig. 6.32 Retirar la caja del conducto de ventilación

[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].

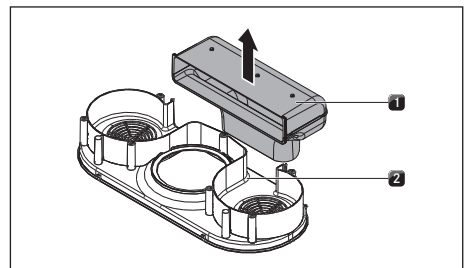


Fig. 6.33 Retirar el codo de aire de salida

[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].

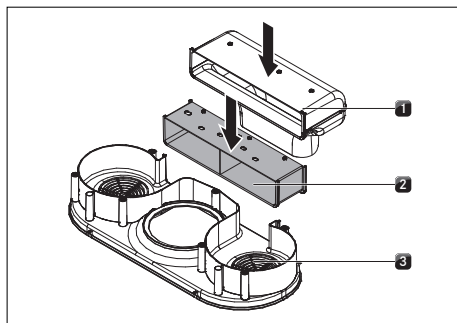


Fig. 6.34 Colocar la prolongación para el canal de aire de salida

- [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].

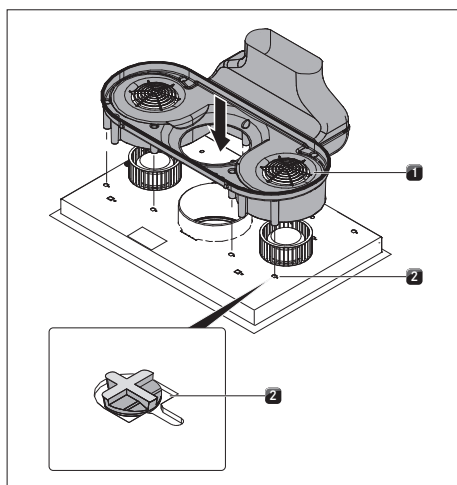


Fig. 6.35 Colocar el grupo de ventilación en la base de la placa de cocción

- [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].

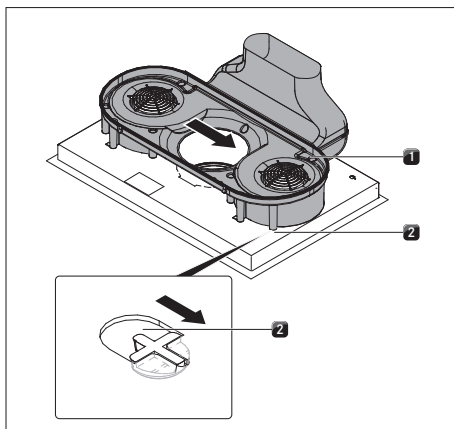


Fig. 6.36 Encajar el grupo de ventilación

- [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].

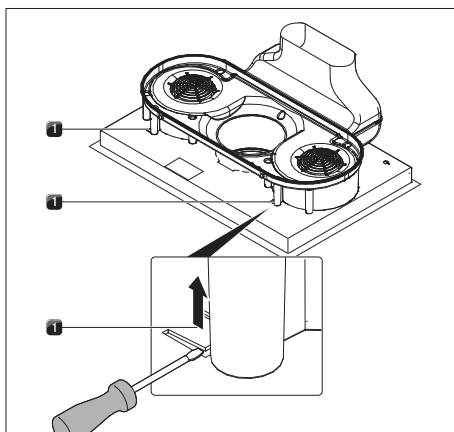


Fig. 6.37 Bloqueo de almacenamiento

- [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.

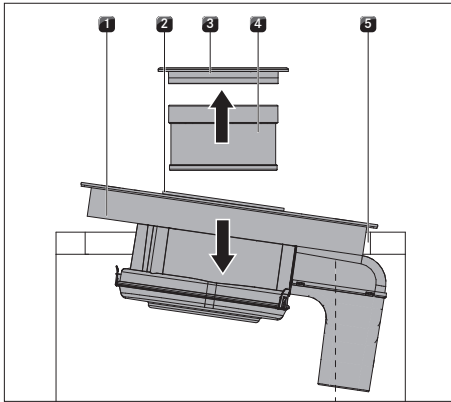


Fig. 6.38 Colocar la placa de cocción

- [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 apertura de aspiración [2] como asidero para la instalación.
- ▶ Sujételo en la apertura 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.

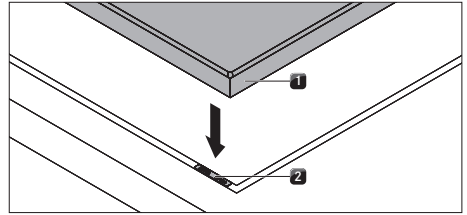


Fig. 6.39 Placas de compensación de altura

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

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

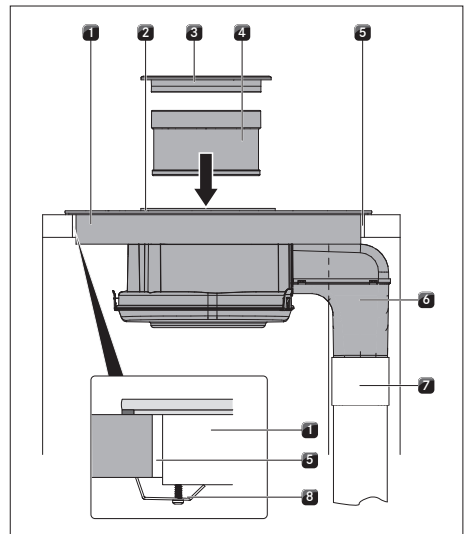


Fig. 6.40 Fijar el canal de aire de salida + fijación

- [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.

i 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.

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

- ▶ 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.

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

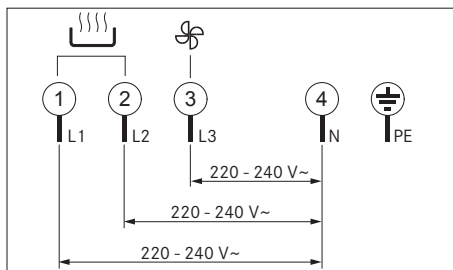


Fig. 6.41 Esquema de conexiones conexión trifásica

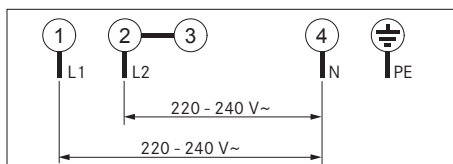


Fig. 6.42 Esquema de conexiones conexión bifásica

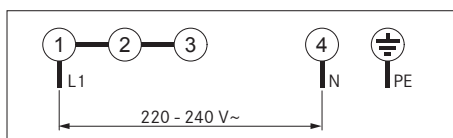


Fig. 6.43 Esquema de conexiones conexión monofásica

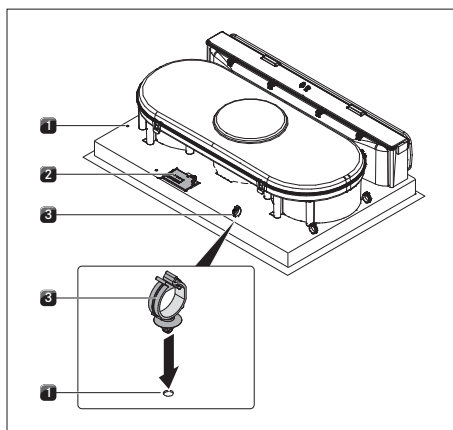


Fig. 6.44 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [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 (v. «7 Uso»).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

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

- ▶ Tenga en cuenta en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (v. «2 Seguridad»).


- i** El extractor integrado de superficie no debe utilizarse con otras placas de cocción.
- i** 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 y la zona de cocción



Encendido

- ▶ Pulse  para encender la placa de cocción. En los indicadores de las zonas de cocción aparece el nivel de potencia .





Apagado

- ▶ Pulse  para apagar la placa de cocción.
- ▶ Tenga en cuenta el indicador de calor residual.




7.1.1 Encender la zona de cocción

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona de cocción deseada. El  del indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.






7.1.2 Ajustar el nivel de potencia

- i** En el indicador de las zonas de cocción el nivel de potencia ajustado se ilumina de color más claro y tras unos segundo se vuelve más oscuro.
- ▶ Pulse  para ajustar el nivel de potencia .
- ▶ Pulse  para ajustar el nivel de potencia .



7.1.3 Modificar el nivel de potencia

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona de cocción deseada. El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- ▶ Pulse  o  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

- i** La zona de cocción delantera izquierda está equipada con un nivel de potencia máximo.
- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción .
- ▶ Pulse  hasta que se muestre el nivel de potencia  en el indicador de las zonas de cocción.
- ▶ Vuelva a pulsar . En el indicador de las zonas de cocción se muestra el nivel de potencia P. Transcurridos 30 minutos la zona de cocción se conecta automáticamente al nivel de potencia .

7.1.5 Apagar el nivel de potencia antes de tiempo

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción . 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 de cocción deseada.
- ▶ Pulse  o  hasta que en el indicador de las zonas de cocción se muestre el nivel de potencia . En el indicador aparece durante unos segundos un .

7.1.7 Observar el 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 fría (temperatura < 60 °C) este indicador de las zonas de cocción desaparece.

- i** Mientras aparezca H (indicador de calor residual) en el indicador de las zonas de cocción, no toque las zonas de cocción ni coloque objetos inflamables encima. Existe peligro de quemaduras y escaldaduras
- ▶ Observa en cuenta el indicador de calor residual.
- ▶ Asegúrese de no tocar zonas de cocción calientes ni colocar objetos encima.

7.1.8 Utilizar el sistema automático de precalentamiento

- i** Con el sistema automático de precalentamiento activado la zona de cocción se precalienta automáticamente a la máxima potencia (precalentamiento) y luego se conecta al nivel de potencia ajustado (nivel de cocción). El tiempo de precalentamiento depende del nivel de cocción ajustado.
- i** Con niveles de cocción elevados sólo se necesitan tiempos de precalentamiento relativamente bajos, ya que con estos ajustes el recipiente de cocción vacío se calienta para freír.





Encender el sistema automático de precalentamiento

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona de cocción deseada. El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- ▶ Pulse  hasta que se muestre el nivel de potencia  en el indicador de las zonas de cocción.
- ▶ Vuelva a pulsar . En el indicador aparece una R.
- ▶ Pulse  en 5 segundos hasta que aparezca el nivel de cocción deseado en el indicador de zonas de cocción.

En el indicador aparece alternativamente R y el nivel de cocción ajustado durante el tiempo del sistema automático de precalentamiento activado.

- i** Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, la potencia se reduce al nivel de cocción seleccionado.

Apagar el sistema automático de precalentamiento antes de tiempo

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción (p. ej. ) de la zona de cocción deseada. El indicador se muestra más claro.
- ▶ Pulse  hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.
- o
- ▶ Pulse  hasta que aparezca el nivel de potencia  en el indicador de las zonas de cocción. En el indicador de las zonas de cocción se ilumina más claro el nivel de potencia ajustado y transcurridos unos segundos se vuelve automáticamente más oscuro. El sistema automático de precalentamiento ya no está activado.

7.1.9 Utilizar la función de temporizador



Requisito


- La placa de cocción debe estar encendida.

Puede utilizar 2 funciones de temporizador:

- Tiempo corto (temporizador de cocina) (sin desconexión automática de una zona de cocción)
- Sistema automático de desconexión (temporizador) (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.






- i** Cuando pulse  por primera vez, se preajustará 1 minuto como tiempo de inicio. Cuando pulse  por primera vez, se preajustarán 30 minutos como tiempo de inicio.

- i** Una vez transcurrido el tiempo ajustado, en el indicador del temporizador aparecerá  durante unos segundos. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.

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 cocina)

- ▶ Pulse simultáneamente  y . En el indicador del temporizador aparecerá durante unos segundos .
- ▶ Pulse  o  para ajustar el tiempo deseado.

Ajustar el sistema automático de desconexión (temporizador)






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

- i** Con la luz de control de las zonas de cocción reconocerá si el sistema automático de desconexión está activado. La luz de control de las zonas de cocción está iluminada hasta que la zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

- i** Si hay varias zonas de cocción con un sistema automático de desconexión activado, la luz de control de las zonas de cocción 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  y . En el indicador del temporizador aparecerá durante unos segundos .
- ▶ Pulse  o  para ajustar el tiempo deseado.

El tiempo ajustado 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 de cocción (p. ej. ) cuyo sistema automático de desconexión desee modificar.
- ▶ Pulse simultáneamente  y . En el indicador de temporizador aparecerá el tiempo ajustado y la luz de control de las zonas de cocción parpadeará.
- ▶ Pulse  o  para ajustar el tiempo deseado.


Si hay varios temporizadores activados:

- ▶ Pulse simultáneamente  y  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 cocina).
- ▶ Pulse  o  para modificar el tiempo ajustado.

Apagar el temporizador antes de tiempo




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

7.1.10 Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños






-  Si aparece alternativamente un indicador de zona de cocción L y H, 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  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




-  Si aparece alternativamente un indicador de zona de cocción  y H, la zona de cocción aún está caliente.
- ▶ Pulse simultáneamente las teclas  y .
- En todos los indicadores de zonas de cocción aparecerá el nivel de potencia  y las luces de control de las zonas de cocción parpadearán.
- En cada zona de cocción sólo se puede ajustar 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

-  Si aparece alternativamente un indicador de zona de cocción  y H, la zona de cocción aún está caliente.

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.

- ▶ Pulse simultáneamente las teclas  y  y a continuación otra vez .
- Todos los indicadores de zonas de cocción muestran el nivel de potencia 0. 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 de superficie 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  o  para encender el extractor de placa de cocción.
- En el indicador del nivel del ventilador aparece .
- 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  para aumentar el nivel del ventilador. Se recorre la siguiente secuencia de niveles del ventilador:

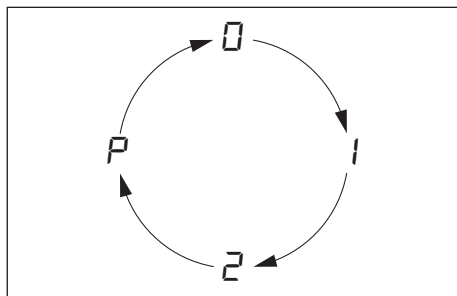


Fig. 7.1 Secuencia de niveles del ventilador

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

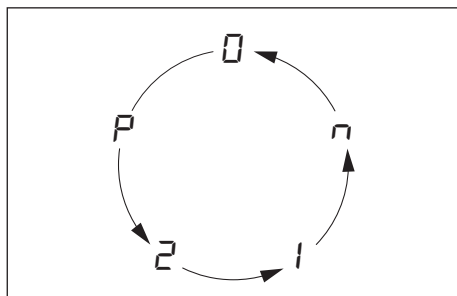


Fig. 7.2 Secuencia de niveles del ventilador

7.2.3 Encender el sistema automático de marcha por inercia

- ▶ Pulse hasta que se muestren los niveles del ventilador para el sistema automático de marcha por inercia. El ventilador funciona en el nivel 1 y se apaga automáticamente a los 10 minutos.

7.2.4 Apagar el extractor de placa de cocción

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

Cuando aparezca el indicador del nivel del ventilador 0, 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 la sustitución del filtro, porque por ejemplo sólo cocina ocasionalmente:

- ▶ Pulse y 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 de superficie. El indicador del nivel del ventilador muestra F.
- ▶ Pulse al menos durante 3 segundos simultáneamente o hasta que en el indicador del nivel del ventilador parpadee un . Tras unos segundos aparece de forma fija el . 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 (v. «2 Seguridad»).
- ▶ 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 (v. «7 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

- i** 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 (v. «5 Descripción de los equipos»).

8.3 Limpiar la placa de cocción

- i** 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 (v. «7 Uso»).

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada.
- ▶ 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 (v. «7 Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador de ventilación muestre 0.
- ▶ Limpie el extractor de placa de cocción según los ciclos de limpieza.

- ▶ 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

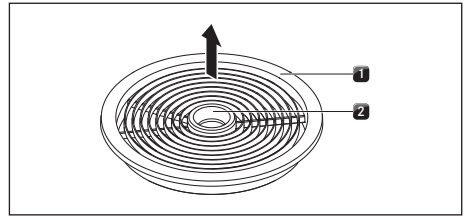


Fig. 8.1 Desmontar la boquilla de entrada

- [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].

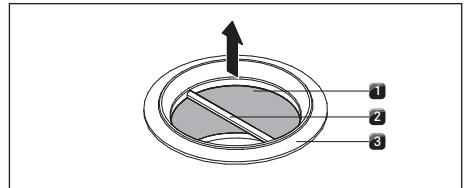


Fig. 8.2 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

- [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

- i** Limpie las superficies de acero inoxidable solo en el sentido del pulido.
- i** 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.
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable 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 de la boquilla de entrada.
- ▶ Coloque la boquilla de entrada 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.

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 «Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre □.

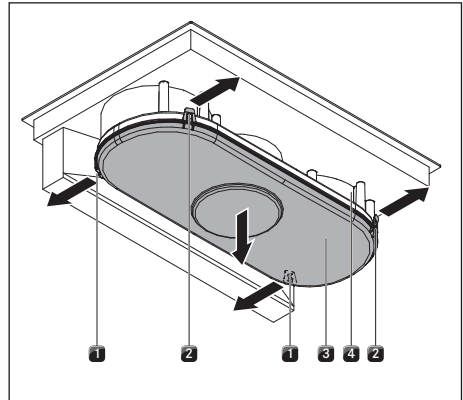


Fig. 8.3 Abrir la caja de conducción de ventilación

- [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

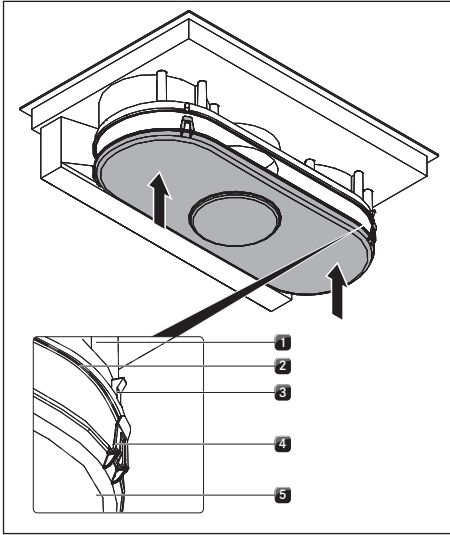


Fig. 8.4 Cerrar la caja de conducción de aire

- [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.

- i** 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 www.bora.com.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (v. «7 Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre □.

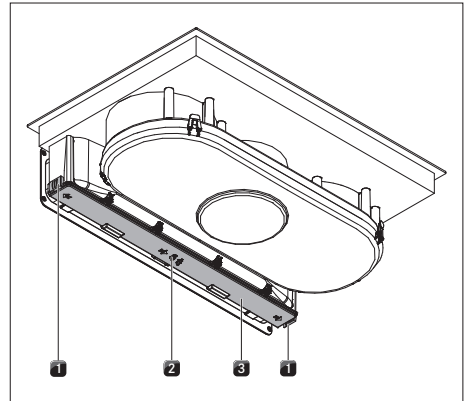


Fig. 8.5 Desbloquee la tapa de la caja del filtro de carbón activo

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

Extracción del filtro de carbón activo

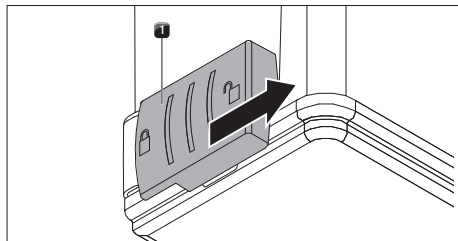


Fig. 8.6 Apertura de los bloqueos exteriores

[1] Bloqueo exterior

► Abra ambos bloqueos exteriores [1].

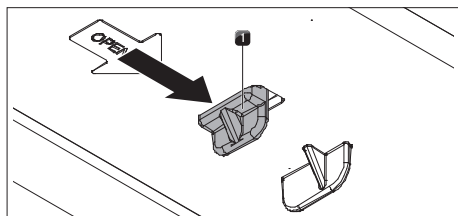


Fig. 8.7 Apertura del bloqueo central

[1] Bloqueo central

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

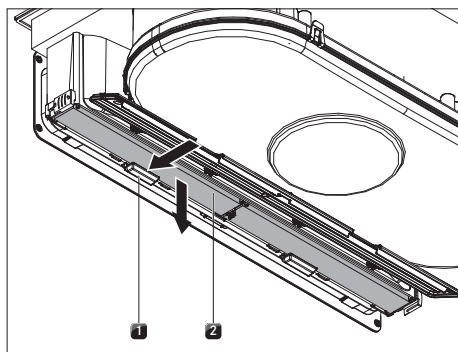


Fig. 8.8 Extracción del filtro de carbón activo

[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

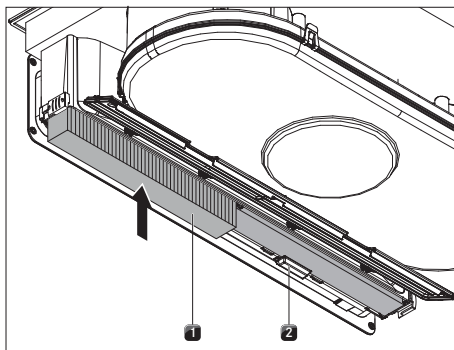


Fig. 8.9 Colocación del filtro de carbón activo

[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].

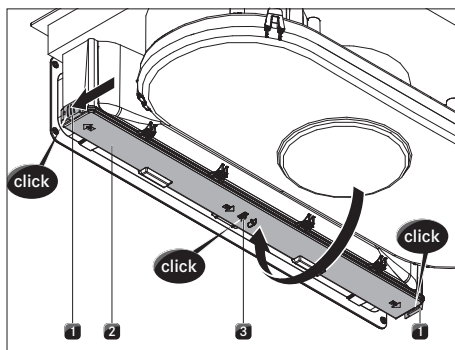


Fig. 8.10 Cerrar la tapa la caja del filtro de carbón activo

- [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.

Restablecimiento del indicador de servicio del filtro

- ▶ Restablezca el indicador de servicio del filtro (v. «7 Uso»).

9 Solución de problemas

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (v. «2 Seguridad»).

Problema	Causa	Ayuda
La placa de cocción o el ventilador no se encienden.	El fusible o el disyuntor de la instalación de la vivienda están defectuosos.	Cambie el fusible. 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 cocción 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 L.	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (v. «7 Uso»).
Una zona de cocción o toda la placa de cocción se apagan automáticamente.	La duración del funcionamiento de una de las zonas de cocción es demasiado elevada.	Vuelva a poner en funcionamiento la zona de cocción (v. «7 Uso»).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(v. «5 Descripción de los equipos»)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(v. «5 Descripción de los equipos»)
En el indicador del nivel del ventilador aparece E.	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 (v. «5 Descripción de los equipos»).
E-□□ aparece en los 4 indicadores de zona de cocción y la placa de cocción se apaga durante el funcionamiento.		
En el indicador de zona de cocción aparece E.	Se ha producido un error en los componentes electrónicos.	Suministro de corriente de la placa de cocción interrumpido durante 1 minuto. Si el problema no se ha solucionado tras restablecer el suministro de corriente, apunte el número de fallo y llame al Servicio de atención al cliente de BORA.
En el indicador del nivel del ventilador aparece F.	La vida útil del filtro se ha sobrepasado.	Sustituir el filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y limpiar a fondo el filtro de grasa de acero inoxidable. En caso de suciedad difícil, se recomienda sustituir también el filtro de grasa de acero inoxidable (v. «8 Limpieza y cuidados»).
La potencia del extractor de la placa de cocción disminuye.	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 en recirculación).	Sustituya el filtro de carbón activo.
	Hay un objeto en la caja del conducto de ventilación (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 (v. «11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios»).

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

10.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

i La desconexión y el cierre de las tomas de electricidad y gas solo pueden ser realizados por personal cualificado reconocido.

- ▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (v. «7 Uso»)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- ▶ Afloje la fijación del aparato.
- ▶ Retire las juntas de silicona.
- ▶ Desconecte el aparato del conducto de extracción.
- ▶ Saque el aparato de la encimera tirando de él hacia arriba.
- ▶ Retire los demás accesorios.
- ▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

10.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

Eliminación del embalaje de transporte

i El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

Eliminación de accesorios

- ▶ Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- ▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. «2 Seguridad»).

11.1 Garantía del fabricante BORA

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

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

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

Con la entrega del producto BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Mediante el registro en www.mybora.com, se puede prolongar la garantía del fabricante a 3 años. La garantía del fabricante establece como condición previa que la instalación profesional (de acuerdo con las medidas indicadas en el manual de extracción y el manual de uso actuales en el momento del montaje) de los productos BORA haya sido realizada por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso. Si se hace uso de la garantía del fabricante, el defecto debe ser reportado directamente a BORA presentando el comprobante de pago. A elección, se podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.mybora.com.

BORA garantiza que ningún producto suyo se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la

garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el período de la misma.

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

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor formado por BORA
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Deterioro resultante del desgaste normal, como pueden ser las marcas de uso en la placa de cocción
- Deterioro debido a influjos externos (p. ej., daños de transporte, entrada de agua condensada o fenómenos naturales como rayos)
- Deterioro producido por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA
- Deterioro de la vitrocerámica
- Deterioro debido a oscilaciones de la tensión eléctrica
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Deterioro de las piezas de plástico

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

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA. BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania. Así puede comunicarse con nosotros: BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Österreich

- Teléfono: +800 7890 0987
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes
de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: info@bora.com

11.1.1 Garantía extendida

Registrándose en www.bora.com/registration puede prolongar la garantía.

11.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



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

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

Encontrará ambos datos en la placa de características del documento de garantía así como en el lado inferior del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

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

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

11.4 Accesorios

- Filtro de grasa de acero inoxidable BFF
- Tobera de entrada BFIED
- Tobera de entrada Basic/GP4 GP4ED
- Cinta selladora UDB25
- Marco de placa de cocción BKR760

Accesorio especial BHA:

- Set de reequipamiento de recirculación BUSU
- Prolongación del conducto de extracción BLAVH1

Accesorio especial BHU:

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

DE**Bedienungs- und Montageanleitung:** Original Übersetzung**Hersteller: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Bei der Erstellung dieser Bedienungs- und Montageanleitung wurde mit größter Sorgfalt gearbeitet. Dennoch kann es passieren, dass nachträgliche technische Änderungen noch nicht ergänzt bzw. entsprechende Inhalte noch nicht angepasst wurden. Wir bitten dies zu entschuldigen. Eine aktualisierte Version kann über das BORA Service Team angefordert werden. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten.

EN**Operating and installation instructions:** Original Translation**Manufacturer: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from the BORA Service Team. Subject to printing errors and mistakes.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

All rights reserved.

ES**Instrucciones de uso y montaje:** Original Traducción**Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

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.

FR**Notice d'utilisation et de montage:** Original Traduction**Fabricant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Toute communication et reproduction de ce document, toute exploitation et communication de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

L'élaboration de la présente notice d'utilisation et de montage a été réalisée avec le plus grand soin. Il se peut pourtant que certaines modifications techniques ou logicielles n'aient pas encore été mises en oeuvre et que le contenu n'ait par conséquent pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version à jour peut être obtenue auprès de l'équipe du service technique de BORA. Sous réserve d'erreurs de contenu ou d'impression.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tous droits réservés.

IT**Istruzioni per l'uso e il montaggio:** Original Traduzione**Produttore: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Se non espressamente consentito, non sono ammesse la comunicazione e la duplicazione dei presenti allegati, così come il riutilizzo e la diffusione dei loro contenuti.

Nella stesura delle presenti Istruzioni per l'uso e il montaggio è stata applicata la massima cura. Tuttavia è possibile che modifiche tecniche successive non siano ancora state integrate ovvero che determinati contenuti non siano ancora stati adeguati. Chiediamo la vostra comprensione in merito. Una versione aggiornata può essere richiesta tramite il team di assistenza BORA. Con riserva di errori di stampa e altri errori.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Tutti i diritti riservati.

NL**Bedienings- en montagehandleiding:** Origineel Vertaling**Fabrikant: BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Dit document verspreiden of vermenigvuldigen of de inhoud ervan gebruiken of communiceren is niet toegestaan behoudens uitdrukkelijke goedkeuring.

Deze bedienings- en montagehandleiding werd met de grootste zorgvuldigheid opgesteld. Desalniettemin kan het gebeuren dat latere technische wijzigingen nog niet werden toegevoegd of dat de overeenstemmende inhoud nog niet werd aangepast. Onze excuses voor dit ongemak. U kunt via de BORA klantendienst een bijgewerkte versie opvragen. Onder voorbehoud van drukfouten en vergissingen.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG.

Alle rechten voorbehouden.



004724-10001

D

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

A

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

INT

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

AU NZ

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

