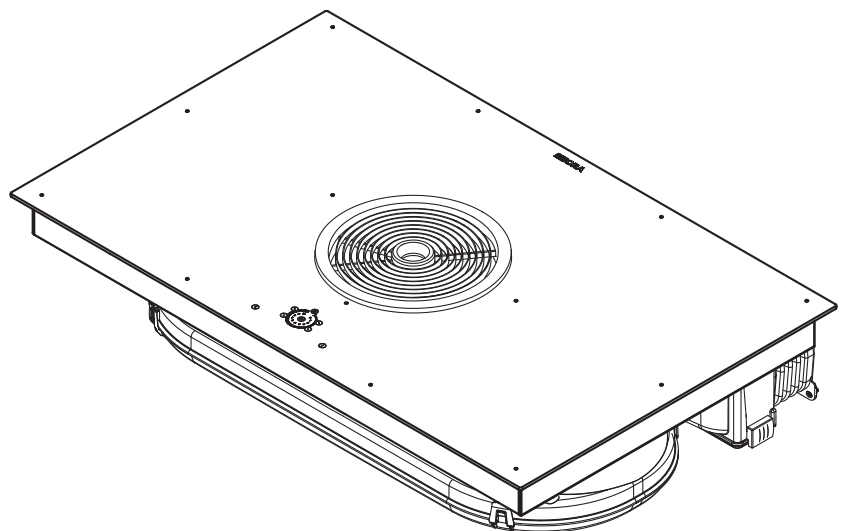
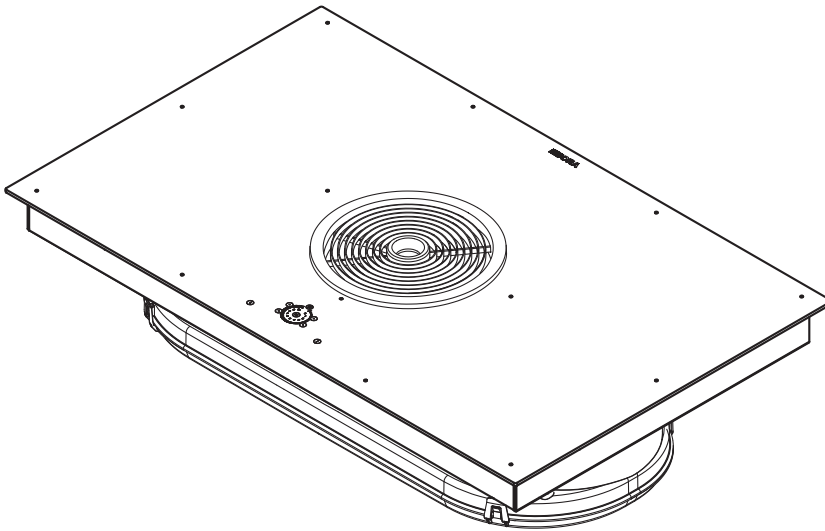


ES Instrucciones de uso y montaje BFIAS (BFIA, BFIU)

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



BFIASUMES-005

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Información general	5	6.3.2	Encimera y muebles de cocina	24
1.1	Grupo de destino.....	5	6.4	Medidas del recorte para la placa de cocción	24
1.2	Validez de las instrucciones de manejo y montaje	5	6.5	Colocar la cinta selladora.....	25
1.3	Otros documentos aplicables.....	5	6.6	Montaje de la variante de recirculación (BFIU)....	25
1.4	Representación de la información	6	6.7	Montaje de la variante de extracción (BFIA).....	28
2	Seguridad	7	6.7.1	Utilización del extractor de superficie con una unidad calefactora dependiente del aire de la habitación.....	28
2.1	Indicaciones generales de seguridad.....	7	6.8	Enchufar a la toma de corriente.....	32
2.2	Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción	8	6.9	Gestión de la potencia de los aparatos (reducción de la potencia total)	33
2.3	Indicaciones de seguridad para el manejo - Extractor de superficie.....	10	6.10	Conexión de los contactos de conexión externos.....	34
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje	11	6.11	Traspaso al usuario	35
2.5	Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados	12	7	Uso	36
2.6	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho	12	7.1	Indicaciones de uso generales.....	36
2.7	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto	13	7.2	Manejo de la placa de cocción	36
2.8	Uso previsto	13	7.2.1	Selección de la zona de cocción.....	36
3	Datos técnicos	14	7.2.2	Seleccionar el nivel de potencia	36
4	Etiquetado de eficiencia energética	16	7.2.3	Modificar el nivel de potencia	36
5	Descripción de los equipos	17	7.2.4	Selección de la función booster.....	36
5.1	Estructura.....	17	7.2.5	Apagar la función booster antes de tiempo.....	36
5.2	Panel de mandos y principio de uso	18	7.2.6	Apagar la zona de cocción	36
5.3	Principio de funcionamiento de la zona de cocción	19	7.2.7	Tenga en cuenta el indicador de calor residual ...	37
5.3.1	Niveles de potencia.....	19	7.2.8	Función de pausa	37
5.3.2	Sistema automático de precalentamiento	20	7.2.9	Función puente.....	37
5.3.3	Función booster	20	7.2.10	Encendido de la función puente.....	37
5.3.4	Niveles de mantenimiento de temperatura.....	20	7.2.11	Desactivar la función puente	37
5.3.5	Función puente.....	20	7.2.12	Sistema automático de precalentamiento	38
5.3.6	Función de pausa	20	7.2.13	Apagar el sistema automático de precalentamiento	38
5.3.7	Funciones del temporizador.....	20	7.2.14	Nivel de mantenimiento de temperatura	38
5.3.8	Detección de ollas.....	20	7.2.15	Utilización de la función temporizador.....	38
5.3.9	Recipientes adecuados	20	7.2.16	Apagado anticipado de la señal acústica del temporizador	38
5.4	Principio de funcionamiento del extractor de superficie.....	21	7.2.17	Ajustar el temporizador de tiempo corto (reloj de arena).....	38
5.4.1	Regulación de potencia gradual.....	21	7.2.18	Apagado anticipado del temporizador de tiempo corto (reloj de arena)	38
5.4.2	Mecanismo de extracción de superficie automatizado.....	21	7.2.19	Ajustar el sistema automático de desconexión ...	39
5.4.3	Función booster	21	7.2.20	Apagado anticipado del sistema automático de desconexión	39
5.4.4	Desconexión retardada	21	7.2.21	Modificar los ajustes del temporizador.....	39
5.4.5	Indicador de servicio del filtro.....	21	7.2.22	Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños.....	39
5.4.6	Comunicación de interfaz.....	21	7.3	Manejar el extractor de superficie	40
5.5	Dispositivos de seguridad	22	7.3.1	Selección del extractor de superficie.....	40
5.5.1	Indicador de calor residual.....	22	7.3.2	Seleccionar el nivel de potencia	40
5.5.2	Desconexión de seguridad	22	7.3.3	Modificar el nivel de potencia	40
5.5.3	Protección contra sobrecalentamiento.....	22	7.3.4	Selección de la función booster.....	40
5.5.4	Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas.....	22	7.3.5	Mecanismo de extracción de superficie automatizado.....	40
5.5.5	Dispositivo de seguridad para niños	22	7.3.6	Apagado del mecanismo de extracción de superficie automatizado	40
6	Montaje	23	7.3.7	Desconexión retardada	40
6.1	Comprobar el volumen de suministro.....	23	7.3.8	Apagado anticipado de la desconexión retardada.....	40
6.2	Herramientas y medios auxiliares	23	7.3.9	Apagado del extractor de superficie	40
6.3	Guía de montaje.....	23	7.4	Observe el indicador de servicio del filtro.....	41
6.3.1	Distancias de seguridad	23	7.5	Ahorro de energía.....	41

8	Limpieza y cuidados	42
8.1	Limpiadores.....	42
8.2	Cuidar la placa de cocción.....	42
8.3	Limpiar la placa de cocción.....	42
8.4	Limpiar el extractor de la placa de cocción.....	43
8.4.1	Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.....	43
8.4.2	Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.....	43
8.4.3	Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada.....	43
8.5	Limpiar la caja de conducción de aire.....	43
8.5.1	Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación.....	43
8.5.2	Cerrar la caja de conducción de aire.....	44
8.6	Sustituir el filtro de carbón activo.....	44
9	Solución de averías	46
10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	47
10.1	Puesta fuera de servicio.....	47
10.2	Desmontaje.....	47
10.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente.....	47
11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	48
11.1	Garantía del fabricante BORA.....	48
11.1.1	Garantía extendida.....	48
11.2	Servicio.....	48
11.3	Piezas de repuesto.....	48
11.4	Accesorios.....	49
12	Notas	50

1 Información general

1.1 Grupo de destino

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

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

Tab. 1.1 Grupos de destino

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

1.2 Validez de las instrucciones de manejo y montaje

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

1.3 Otros documentos aplicables

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

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

Directivas

Este aparato cumple las siguientes directivas UE/CE:
 Directiva CEM 2014/30/UE
 Directiva de baja tensión 2014/35/UE
 Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE
 Directiva relativa a la indicación del consumo de energía 2010/30/UE
 Directiva RoHS 2011/65/UE
 Directiva WEEE 2012/19/UE

1.4 Representación de la información

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

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Indicaciones de seguridad y advertencia

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

Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:

¡SEÑAL DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN!
Tipo y fuente del peligro
 Consecuencias en caso de inobservancia
 ▶ Medidas para la protección frente al peligro

Se aplica lo siguiente:

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

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

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

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

INFO El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario se responsabiliza de la limpieza, el cuidado y el uso seguro del aparato. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

- El manual de instrucciones de uso y montaje contiene indicaciones importantes para el montaje y el manejo. Su finalidad es protegerle de posibles lesiones y evitar daños en el aparato. Encontrará los datos de contacto para solicitar más información o preguntar sobre la aplicación y el uso en el dorso de dicho manual de instrucciones de uso y montaje.
- El concepto 'aparato' se refiere tanto a placas de cocción o extractores de superficie como a placas de cocción con extractor de superficie.
 - ▶ Lea todas las instrucciones de uso y montaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
 - ▶ Guarde estas instrucciones de uso y montaje en un sitio accesible, de modo que estén siempre disponibles en caso de necesitarlas.
 - ▶ Si vende el aparato, entregue con él también las instrucciones de uso y montaje al nuevo propietario.
 - ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
 - ▶ Compruebe el aparato tras desembalarlo para ver si presenta algún daño visible.
 - ▶ Nunca conecte un aparato dañado.
 - ▶ 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 el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
 - ▶ Asegúrese de que no se toquen las zonas de cocción calientes.
 - ▶ No coloque ningún objeto sobre el panel de mando o la tobera de entrada del extractor de superficie.
 - ▶ Apague el aparato después de su uso.
 - ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato!

Si se caen componentes del aparato, como el soporte para ollas, elementos de mando, tapas, el filtro de grasa, etc., pueden provocar lesiones.

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

Cambios por iniciativa propia

Un aparato en el que se hayan realizado cambios por iniciativa propia puede constituir una fuente de peligro.

- ▶ No cambie nada en el aparato.

Con niños y personas con necesidades especiales en el hogar

- ▶ El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad, así como personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidos para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No permita a los niños jugar con el aparato.
- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten la placa de cocción o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ 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.
- ▶ Mantenga a los niños y otras personas alejados de las zonas de cocción calientes.

Modo de recirculación

INFO Cada vez que se cocina algo, esto libera humedad adicional al aire ambiente.

INFO 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 hay 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 bajo o active la desconexión retardada.

2.2 Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción

- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes en el área del panel de mandos para no dañar la electrónica que se encuentra debajo.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la zona de cocción estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie.



¡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.
- ▶ Sofoque el fuego p. ej. con una tapa.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

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

- ▶ No deje líquidos inflamables cerca de la placa de cocción.



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Debido a fisuras, grietas o roturas en la vitrocerámica, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas en la vitrocerámica, desconecte inmediatamente la placa de cocción.
- ▶ Desconecte el equipo de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura de la placa de cocción!

En funcionamiento, la placa de cocción y las partes de esta que se pueden tocar se calientan. Tras su desconexión, se debe dejar que se enfríe la zona de cocción a menos de 60 °C. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque la placa de cocción caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.



¡ADVERTENCIA!

Durante o después de un fallo de corriente, las placas de cocción pueden seguir estando calientes.

En caso de fallo de corriente, una placa de cocción que hubiera estado antes en funcionamiento puede estar aún caliente aunque no se indique calor residual.

- ▶ No toque la placa de cocción mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción caliente.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de incendio debido a objetos dejados en la superficie de cocción!

Con la zona de cocción conectada y durante la fase de enfriamiento, la placa de cocción y sus piezas que se pueden tocar están calientes. Los objetos que se encuentren sobre la placa de cocción pueden calentarse y arder.

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por objetos calientes!

Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, la placa de cocción y sus piezas que se pueden tocar están calientes. Si hay objetos sobre la placa de cocción, estos se calentarán muy rápidamente y pueden provocar quemaduras graves. Esto ocurre sobre todo con objetos de metal (p. ej. cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o cubiertas del extractor de superficie).

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por recipientes de cocción calientes!

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a los niños a agarrarlas.

- ▶ No gire hacia un lado las asas de ollas o los mangos de sartenes de forma que sobresalgan de la encimera.
- ▶ Evite que los niños puedan tirar de ollas o sartenes calientes.
- ▶ Utilice rejillas de protección de la placa de cocción adecuadas.
- ▶ No utilice rejillas de protección para la placa de cocción no aptas (peligro de accidentes).
- ▶ Consulte a su distribuidor especializado o al equipo de BORA Service para elegir una rejilla de protección de la placa de cocción adecuada.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras!

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!

¡Daños por objetos duros afilados!
 Los objetos duros y afilados pueden rayar la vitrocerámica de la placa de cocción.

- ▶ No use la superficie de la placa de cocción como encimera.
- ▶ No use objetos duros y afilados cuando esté trabajando sobre la placa de cocción.

¡CUIDADO!

¡Daños debidos al azúcar o la sal de las comidas!

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

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

¡CUIDADO!

¡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.

- ▶ Toda operación de cocción debe ser vigilada.
- ▶ Una operación de cocción corta no debe perderse de vista en ningún momento.

¡CUIDADO!

¡Daños por objetos sobre la placa de cocción!

Los objetos, como tapas de recipientes de cocción, dejados sobre la placa pueden dañar la vitrocerámica.

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

2.2.1 Instrucciones de seguridad especiales para placas de inducción

- ▶ No confíe únicamente en lo que indique la detección de ollas.

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos

INFO Las placas de cocción de inducción generan en torno a las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. Al aproximarse demasiado a las zonas de cocción, los marcapasos, audífonos o implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o incluso averiarse. Es poco probable que un marcapasos sufra algún problema.

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

2.3 Indicaciones de seguridad para el manejo - Extractor de superficie

- ▶ No coloque nunca un recipiente de cocción caliente sobre la tobera de entrada del extractor de superficie.
- ▶ Procure que el recipiente de cocción caliente no toque el borde de la tobera de entrada.



¡PELIGRO! ¡Peligro de muerte por intoxicación con humo!

Debido al funcionamiento de unidades calefactoras dependientes del aire ambiente se producen gases de combustión.

Si se ponen en funcionamiento simultáneamente un extractor de superficie y una unidad calefactora dependiente del aire ambiente, pueden ser conducidos gases de combustión tóxicos (monóxido de carbono) de la chimenea o el conducto de extracción al interior de la vivienda.

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.



¡PELIGRO!

¡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.



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa!

Con una limpieza irregular del filtro de grasa de acero inoxidable se puede acumular demasiada grasa en este. Con ello aumenta el peligro de incendio.

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.



¡CUIDADO!

¡Las piezas tangibles pueden alcanzar altas temperaturas!

Con la zona de cocción conectada y durante la fase de enfriamiento, el extractor de superficie y sus piezas tangibles están calientes.

- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).



¡ADVERTENCIA!

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

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

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

¡CUIDADO!

¡Daños 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.

¡CUIDADO!**¡Daños 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 filtro de grasa de acero inoxidable.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

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

Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.

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.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ Nunca monte un aparato dañado.
- Un aparato dañado es un peligro para su seguridad.

Los trabajos de reparación deben ser ejecutados únicamente por el fabricante o técnicos autorizados.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de asfixia!**

Los elementos del embalaje (p. ej. 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.

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje - Placa de cocción

**¡PELIGRO!****¡Peligro de descarga eléctrica!**

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!**

El cable de alimentación puede quedar dañado si entra en contacto con zonas de cocción calientes. Un cable de alimentación dañado puede dar lugar a una descarga eléctrica (mortal).

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

**¡CUIDADO!****¡Riesgo de lesiones dorsales por cargas pesadas!**

Al extraer y colocar el aparato, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ La placa de cocción debe sacarse de su embalaje siempre entre dos personas.
- ▶ La placa de cocción debe colocarse en el recorte de la encimera siempre entre dos personas.
- ▶ En caso necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños o lesiones en las extremidades y el tronco.

2.4.2 Indicaciones de seguridad para el montaje - Extractor de superficie



¡PELIGRO!

¡Peligro de intoxicación por gases de combustión!

El extractor de superficie en modo de extracción 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. Los gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida de la unidad calefactora dependiente del aire ambiente se conducen al interior de la vivienda.

- ▶ 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).



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Un aislamiento defectuoso del cable de conexión de los conmutadores externos supone un riesgo de descarga eléctrica.

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

Indicación especial de seguridad para los sistemas de extracción al exterior:

- ▶ Para un guiado en línea recta del conducto, tenga en cuenta la longitud del conducto entre el ventilador y la caja de pared.
- Entre la abertura de soplado del ventilador y la abertura de soplado de la caja de pared se debe prever una distancia mínima de 90 cm.

2.5 Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar daños u olores. Elimine inmediatamente la suciedad.

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

- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ Siempre que sea posible, limpie la placa de cocción tras cada proceso de cocción.
- ▶ Espere a que la placa de cocción se haya enfriado antes de limpiarla.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.

2.6 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho

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

Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- ▶ Desconecte el equipo 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.

2.7 Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de lesiones y daños materiales!

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.

INFO 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 Uso previsto

El aparato no puede ponerse en funcionamiento a más de 2000 m de altura (metros sobre el nivel del mar).

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

- el uso en exteriores
- el montaje en vehículos
- calentar una habitación
- el funcionamiento en lugares de instalación no estacionarios (p. ej. barcos)
- el funcionamiento con un cronómetro externo o un sistema separado de control remoto (mando a distancia)

Un uso distinto al descrito en este manual de instrucciones de uso y montaje o un uso que exceda el aquí descrito, se considerará uso no previsto. BORA no se hace responsable de daños por una utilización incorrecta o inadecuada.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

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

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	380 - 415 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo energético	7,6 kW
Protección mínimo	1 x 32 A/2 x 16 A
Potencia total	7,6 kW
Tensión entre fases	220 - 240 V CA/50 Hz
Dimensiones principales (ancho x profundidad x altura) (sin conexiones de conductos)	830 x 515 x 198 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	25 kg aprox.
Placa de cocción	
Zonas de cocción delanteras	230x230 mm 2100 W
Función booster	3700 W
Zonas de cocción traseras	230x230 mm 2100 W
Función booster	3700 W
Niveles de potencia	1 - 9, función booster
Consumo energético placa de cocción (tamaño de olla)	
Zona de cocción 1 delantera izquierda (150 mm)	194,1 (Wh/kg)
Zona de cocción 2 trasera izquierda (180 mm)	177 (Wh/kg)
Zona de cocción 3 delantera derecha (150 mm)	194 (Wh/kg)
Zona de cocción 4 trasera derecha (180 mm)	177,1 (Wh/kg)
Zona de cocción 3 y 4 puenteadas (210 mm)	202,5 (Wh/kg)
Total (promedio)	193,1 (Wh/kg)
Sistema de extracción (BFIA)	
Volumen desplazado máximo	697,3 m ³ /h
Presión estática máxima	372 Pa
Regulación de potencia	1 - 9, función booster
Conexión del aire de salida (BFIA)	222 x 40 x 89 mm
Sistema de recirculación (BFIU)	
Volumen desplazado máximo	658,8 m ³ /h
Presión estática máxima	375 Pa
Regulación de potencia	1 - 9, función booster
Conexión del aire de recirculación (BFIU)	650x90 mm
Filtro de recirculación	
Superficie del filtro	2 x 0,4 m ²
Capacidad de filtrado	150 horas de uso
Vida útil	1 año

Tab. 3.1 Datos técnicos

Dimensiones del aparato BFIA

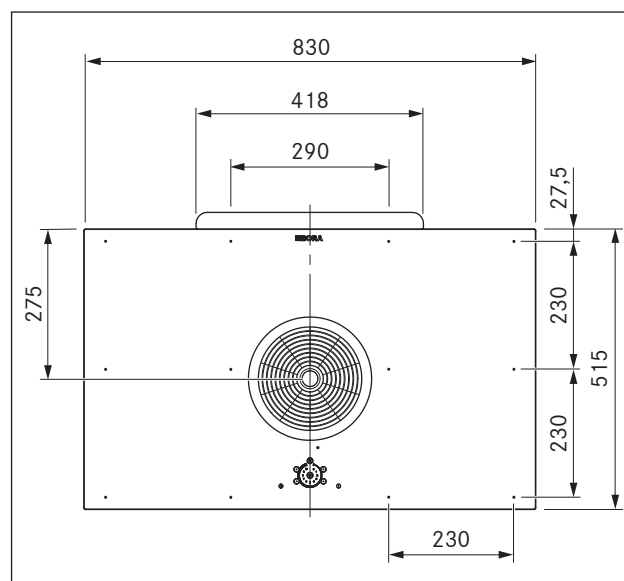


Fig. 3.1 BFIA dimensiones del aparato vista en planta

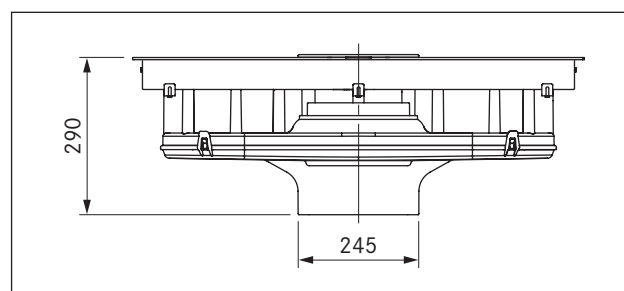


Fig. 3.2 BFIA dimensiones del aparato vista frontal

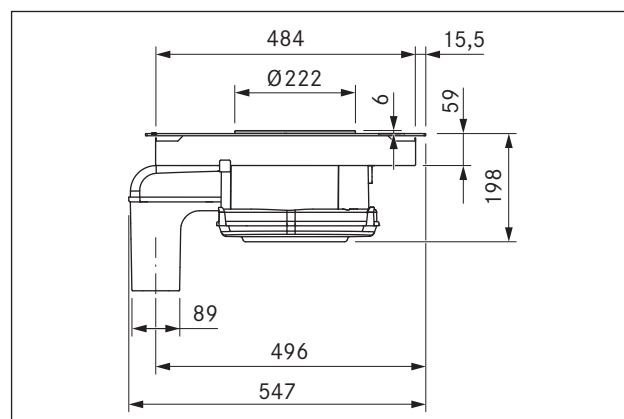


Fig. 3.3 BFIA dimensiones del aparato vista lateral

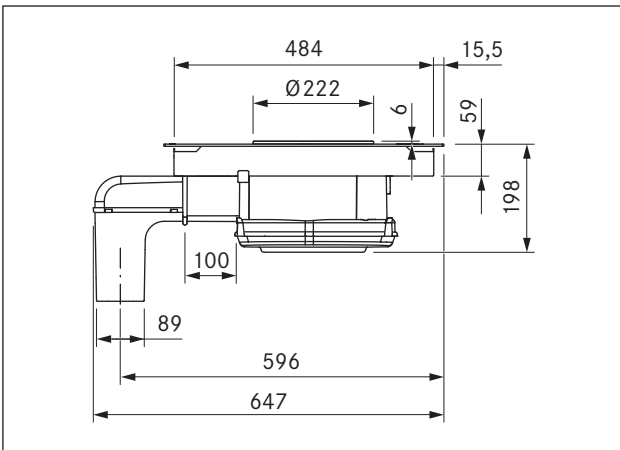


Fig. 3.4 Dimensiones del aparato con prolongación del cable (BFIA + BLAVH1)

Dimensiones del aparato BFIU

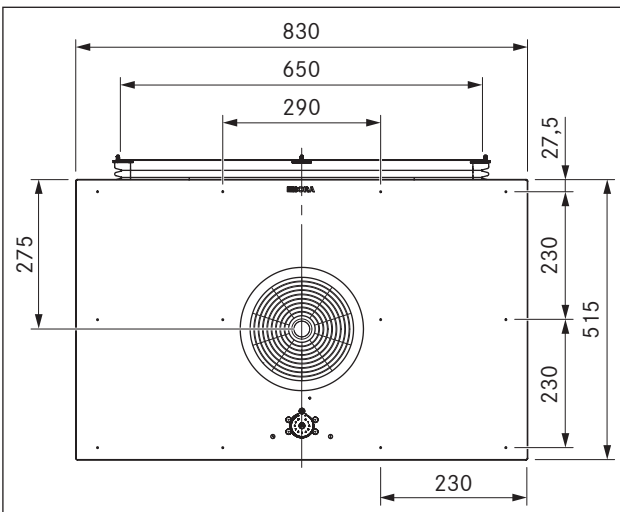


Fig. 3.5 BFIU dimensiones del aparato vista en planta

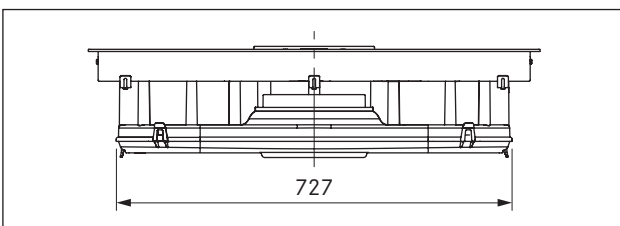


Fig. 3.6 BFIU dimensiones del aparato vista frontal

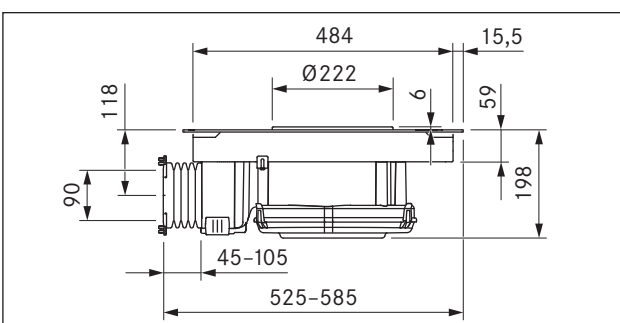


Fig. 3.7 BFIU dimensiones del aparato vista lateral

4 Etiquetado de eficiencia energética

Denominación del producto			
Vitrocerámica con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado	BFIA	BFIU	
Modo de funcionamiento	Extracción	Recirculación	
Consumo de energía	Valor	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC_{hood})	54,8 kW/a	51,9 kW/a	61591
Clase de eficiencia energética	B	*	61591
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica (FDE_{hood})	23,1	21,0	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	B	*	61591
Iluminación			
Eficiencia de iluminación (LE_{hood})	* lx/Watt	* lx/Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*	*
Filtrado de grasas			
Nivel 9 máximo (GFE_{hood})	91 %	91 %	61591
Clase nivel 9 normal	B	*	61591
Filtrado de grasas (especificación adicional)			
Nivel P máximo (GFE_{hood})	93 %	93 %	61591
Clase nivel P máximo	B	*	61591
Volumen desplazado			
Flujo de aire nivel 1 mínimo	194,8 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel 9 normal	607,3 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel P máximo (Q_{Max})	697,3 m ³ /h	658,8 m ³ /h	61591
Niveles de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	40 dB(A)	39 dB(A)	60704-2-13
Nivel 9 normal	66 dB(A)	67 dB(A)	60704-2-13
Nivel P máximo	70 dB(A)	70 dB(A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)			
Nivel 1 mínimo	27 dB(A)	26 dB(A)	**
Nivel 9 normal	54 dB(A)	54 dB(A)	**
Nivel P máximo	57 dB(A)	57 dB(A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento nº 66/2014			
Consumo energético en modo desactivado (P_o)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	1,2	1,2	61591
Índice de eficiencia energética (EEl_{hood})	65,2	64,5	61591
Flujo de aire de la campana en el $_{BEP}$	382 m ³ /h	311,4 m ³ /h	61591
Diferencia de la presión estática en el $_{BEP}$	272 Pa	288 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el $_{BEP}$	125 W	118,5 W	61591

Tab. 4.1 Especificaciones del etiquetado de eficiencia energética

(Las especificaciones referentes a la variante de recirculación son opcionales y sin obligación de etiquetado)

* Esta posición no afecta a este producto.

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

5 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción con extractor de superficie tiene las siguientes características:

Placa de cocción:

- Sistema automático de precalentamiento
- Desconexión de seguridad
- Función puente
- Regulación de potencia electrónica (9 niveles de potencia)
- Dispositivo de seguridad para niños
- Función de pausa
- Función booster
- Indicador de calor residual
- Funciones del temporizador
- Detección de ollas
- Niveles de mantenimiento de temperatura

Extractor de superficie:

- Regulación de potencia gradual
- Mecanismo de extracción de superficie automatizado
- Desconexión retardada
- Desconexión de seguridad
- Indicador de servicio del filtro
- Comunicación de interfaz

Según el modelo adquirido, el extractor de superficie puede funcionar como extracción o como recirculación de aire.



Modo de extracción

El aire aspirado de la placa de cocción se limpia mediante el filtro de grasa de acero inoxidable y se deriva al exterior mediante el sistema de conductos.

El aire de salida no debe conducirse hacia:

- una chimenea de humo o gases de escape en funcionamiento;
- un conducto cuya función sea la ventilación del área de instalación de unidades calefactoras.

Si el aire de salida se lleva hacia una chimenea de humo o gases de escape que no está en funcionamiento, un experto en chimeneas debe controlar y autorizar el montaje.



Modo recirculación

El aire aspirado de la placa de cocción se limpia mediante el filtro de grasa de acero inoxidable y un filtro de carbón activo y se redirige al área de instalación.

Para absorber los olores en el modo recirculación es necesario usar un filtro de carbón activo. Asegúrese de que el filtro de carbón activo se sustituye en los intervalos recomendados, por motivos higiénicos y sanitarios (véase capítulo Limpieza y mantenimiento).

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

El filtro de carbón activo cuenta con un filtro de partículas integrado. El medio de filtrado del filtro de carbón activo está compuesto por un carbón activo especial ideal para la absorción de los olores que se producen al cocinar.

5.1 Estructura

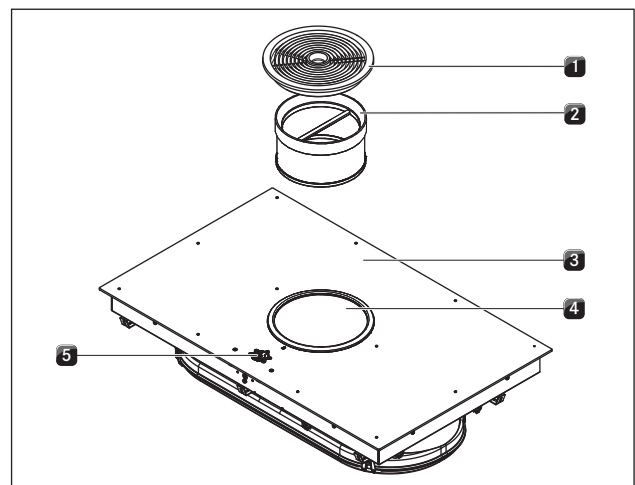


Fig. 5.1 Placa de cocción

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

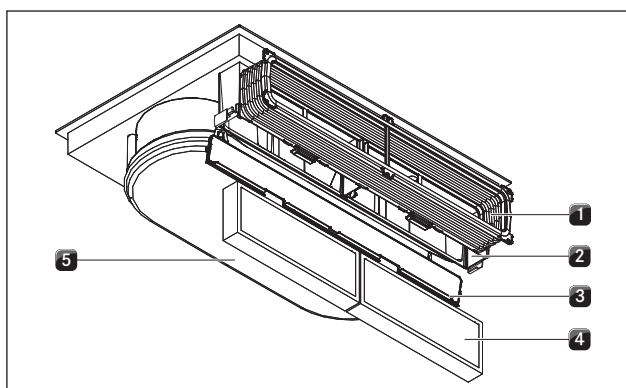


Fig. 5.2 Extractor de superficie de recirculación (BFIU)

- [1] Canal flexible
- [2] Alojamiento del filtro de carbón activo
- [3] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo
- [4] Filtro de carbón activo
- [5] Alojamiento de la conducción de aire con base del alojamiento

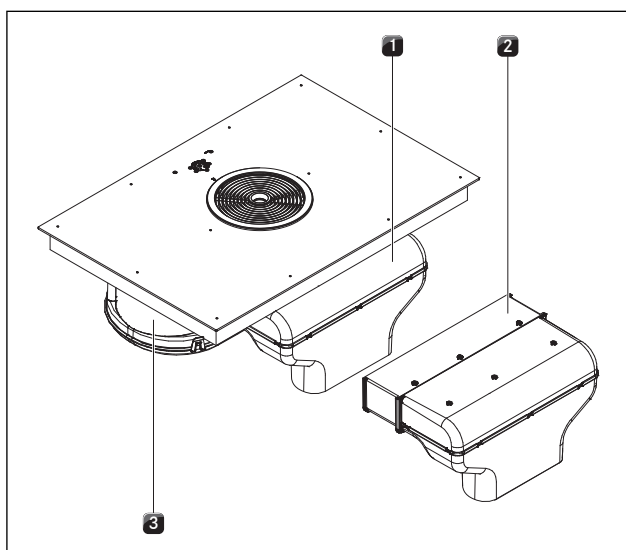


Fig. 5.3 Extractor de superficie extracción (BFIA)

- [1] Codo de evacuación con conexión de conductos
- [2] Prolongación horizontal para el canal de evacuación
- [3] Alojamiento de la conducción de aire con base del alojamiento

5.2 Panel de mandos y principio de uso

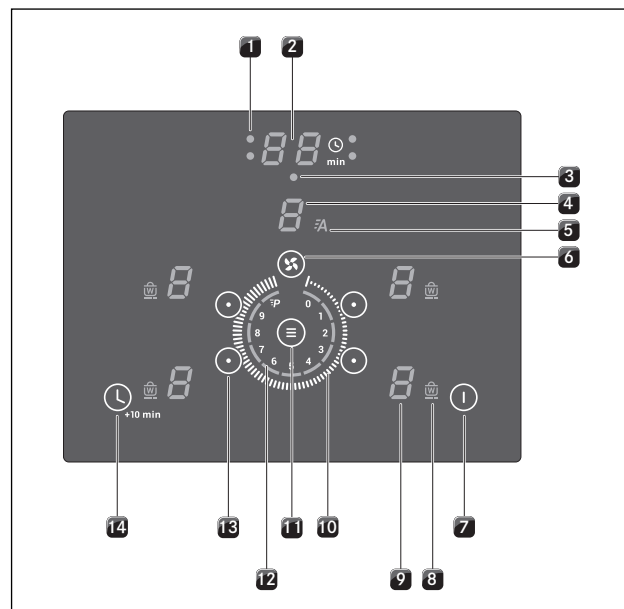


Fig. 5.4 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [7] Encendido/apagado de la placa de cocción/del extractor de superficie
- [11] Tecla multifunción
- [14] Activación del temporizador
- [14] Ajuste del valor del temporizador (+10 min)

Anillo de ajuste:

- [6] Selección del extractor de superficie
- [10] Seleccionar el nivel de potencia
- [10] Ajuste del valor del temporizador (minutos)
- [10] Bloqueo/desbloqueo del dispositivo de seguridad para niños
- [10] Bloqueo/desbloqueo de la función de pausa
- [13] Selección de la zona de cocción

Campos indicadores:

- [1] Luz de control del temporizador del sistema automático de desconexión
- [2] Indicador del temporizador
- [3] Luz de control del temporizador del temporizador de tiempo corto
- [4] Indicador del ventilador/indicador de servicio del filtro
- [5] Indicador del mecanismo de extracción de superficie automatizado
- [8] Nivel de mantenimiento de temperatura
- [9] Indicador de las zonas de cocción
- [12] Indicador del nivel de potencia

Campo indicador	Indicador	Significado
Indicador del ventilador		Ventilador apagado
		Nivel de potencia
		Función booster
		Desconexión retardada
		Indicador de servicio del filtro
Mecanismo de extracción de superficie automatizado	A	activo
Indicador de las zonas de cocción		Nivel de potencia
		Función booster
		Sistema automático de precalentamiento
		Dispositivo de seguridad para niños
		Función puente
		Pausa
		Nivel de mantenimiento de temperatura 42 °C
		Nivel de mantenimiento de temperatura 74 °C
		Nivel de mantenimiento de temperatura 94 °C
		No hay recipiente de cocción, o es demasiado pequeño
		Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60 °C)
Indicador del nivel de mantenimiento de temperatura	encendida	activo
Luz de control del temporizador	encendida	activo
	parpadea	Temporizador encendido (); tiempo no seleccionado
	apagado	Temporizador apagado
Indicador del temporizador		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, un campo de ajuste y campos de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo. Para manejar el equipo, debe pulsar sobre la tecla táctil correspondiente con el dedo. Debe pulsar la tecla táctil hasta que se oiga una señal acústica o cambie el indicador correspondiente.

5.3 Principio de funcionamiento de la zona de cocción

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

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

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

La zona de cocción no funciona si:

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

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

5.3.1 Niveles de potencia

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

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

Tab. 5.2 Recomendaciones para los niveles de potencia

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

5.3.2 Sistema automático de precalentamiento

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

■ En el indicador se visualiza \overline{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	0:48	2:24	3:50	5:12	6:48	2:00	2:48	3:36

Tab. 5.3 Resumen del sistema automático de precalentamiento

5.3.3 Función booster

Todas las zonas de cocción cuentan con función booster, que aumenta la potencia al máximo.

Con la función booster de potencia máxima pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si la función booster ha sido activada, las zonas de cocción desarrollan a una potencia extra elevada. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia $\overline{5}$.

Si una zona de cocción se utiliza con la función booster \overline{P} , la segunda zona de cocción del mismo lado solo podrá utilizarse a un nivel de potencia máximo de $\overline{5}$.

Cuando la función puente esté activada, no se podrá utilizar la función booster.

Con la protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción activa, no es posible activar la función booster. El indicador parpadea durante 3 segundos y se pasa al nivel de potencia inferior.

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

5.3.4 Niveles de mantenimiento de temperatura

Con los niveles de mantenimiento de temperatura, los alimentos ya cocinados se mantienen calientes a diferentes temperaturas.

- El indicador del nivel de mantenimiento de temperatura está activo e iluminado.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el nivel de mantenimiento de temperatura, p. ej. para el nivel 2 $\overline{2}$.
- El tiempo máximo de funcionamiento de la función de mantenimiento de temperatura está limitado a 8 horas.

Nivel de mantenimiento de temperatura	Temperatura en °C
Nivel 1	42 °C
Nivel 2	74 °C
Nivel 3	94 °C

Tab. 5.4 Niveles de mantenimiento de temperatura

5.3.5 Función puente

Ambas zonas de cocción a cada lado pueden utilizarse simultáneamente y al mismo nivel de potencia como si se tratase de una única zona de cocción.

■ En el indicador se visualiza \overline{P} .

La función puente sirve para calentar alimentos en un asador.

5.3.6 Función de pausa

Es posible interrumpir brevemente el proceso de cocción.

■ En el indicador se visualiza $\overline{!}$.

- Los procesos de cocción y los temporizadores ajustados se interrumpen durante la función de pausa.
- El tiempo máximo de funcionamiento de la función de pausa está limitado a 10 minutos.

5.3.7 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.

5.3.8 Detección de ollas

La zona de cocción no funciona si:

- en el indicador se visualiza $\overline{!}$;
- se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto;
- el diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño;
- el recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.
- La zona de cocción se desconecta automáticamente si transcurren 10 minutos sin detectarse una olla.

5.3.9 Recipientes adecuados

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



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

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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- Acero inoxidable con base magnetizable
- Acero esmaltado
- Hierro fundido

Zona de cocción	Diámetro mínimo
delante	120 mm
detrás	120 mm

Tab. 5.5 Diámetro mínimo de recipientes

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

Ruidos

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

- Con niveles de potencia elevados puede aparecer un **zumbido**. Puede disminuir o desaparecer al reducir el nivel de potencia.
- Si las bases de los recipientes están fabricadas en diferentes materiales (bases tipo sándwich), es posible que aparezcan **chasquidos o silbidos**.
- Pueden **sonar clics** en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Pueden producirse **zumbidos** si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

5.4 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

5.4.1 Regulación de potencia gradual

La regulación de los niveles de potencia se realiza mediante el campo de ajuste central del panel de mandos.

5.4.2 Mecanismo de extracción de superficie automatizado

El mecanismo de extracción de superficie automatizado adapta el rendimiento de extracción (nivel de potencia) al nivel de cocción mayor de los empleados en las zonas de cocción.

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

Tab. 5.6 Rendimiento de extracción y nivel de cocción

- La modificación del nivel de potencia de las zonas de cocción conlleva una adaptación del mecanismo de extracción de superficie automatizado tras un retardo de 30 segundos.
- La desconexión retardada se activa tras la finalización del proceso de cocción.

5.4.3 Función booster

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

Con la función booster es posible aspirar más rápido los vapores de cocción en caso de que se generen con mayor intensidad. Pasados 10 minutos, la función booster pasa automáticamente al nivel de potencia 9.

5.4.4 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior n, y se apaga automáticamente tras 20 minutos.

5.4.5 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro se activa cuando el extractor de superficie alcanza las 150 horas de uso. Se ha alcanzado el final de la vida útil del filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo.

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

5.4.6 Comunicación de interfaz

La interfaz interna puede utilizarse para otras posibilidades de control avanzadas. Incorpora un contacto Home-In y un contacto Home-Out (véase el cap. Montaje).

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

5.5 Dispositivos de seguridad

5.5.1 Indicador de calor residual

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

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

5.5.2 Desconexión de seguridad

Zona de cocción

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

Nivel de mantenimiento de temperatura	Nivel de potencia	Desconexión después de horas
1		2,0
2		2,0
3		2,0
	1	6,0
	2	6,0
	3	5,0
	4	5,0
	5	4,0
	6	1,5
	7	1,5
	8	1,5
	9	1,5
	P	0,2

Tab. 5.7 Resumen de la desconexión de seguridad

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

Extractor de superficie

El extractor de superficie se desconecta automáticamente si no se pulsa ninguna tecla tras 120 minutos.

5.5.3 Protección contra sobrecalentamiento

INFO 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

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

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

5.5.5 Dispositivo de seguridad para niños

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

6 Montaje

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

INFO El cable de corriente debe ser provisto por el cliente.

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

INFO Las superficies de apoyo de las encimeras y los listones de acabado deben estar fabricados en material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).

INFO Las zonas de corte de las encimeras deben sellarse con los medios correspondientes para evitar la humedad y equiparse con un desacoplamiento térmico.

6.1 Comprobar el volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Vitrocerámica de inducción total con extractor de superficie	1
Boquilla de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Filtro de carbón activo BAKF	2
Canal flexible (sólo en BFIU)	1
Tornillos EURO (sólo en BFIU)	6
Prolongación horizontal para el canal de evacuación BLAVH1 (sólo en BFIA)	1
Correas de montaje	5
Cinta selladora	1
Rasqueta	1
Abrazaderas para el guiado de cables	3
Manguito protector	2
Brida para cable	2
Instrucciones de uso y montaje	1
Tornillos alomados	5
Plantilla de perforación (sólo en BFIU)	1
Juego de placas de compensación de altura	2

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

6.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- lápiz
- Taladradora eléctrica o de batería con una broca para madera de 5 mm (para la pared trasera)
- Sierra de calar o de mano
- Plantilla de perforación para el encastre de la pared trasera (incluida en el volumen de suministro)
- destornillador para tornillos en cruz Z2
- sellador de silicona para sellar las superficies de recorte

6.3 Guía de montaje

6.3.1 Distancias de seguridad

- Guarde las siguientes distancias de seguridad:

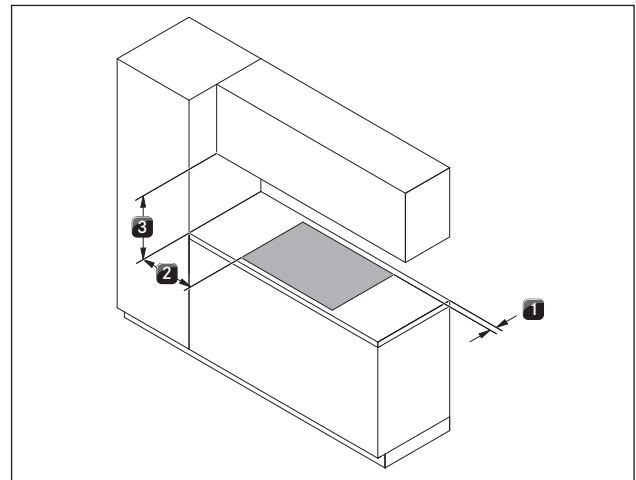


Fig. 6.1 Distancias mínimas recomendadas

- [1] 50 mm de distancia mínima en la parte trasera entre el encastre trasero de la encimera y el borde trasero de la encimera.
- [2] 300 mm de distancia mínima a izquierda y derecha entre el recorte de la encimera y armarios o paredes de la habitación.
- [3] 600 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

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 cm² (p. ej. rebajando el listón del zócalo o empleando un zócalo de lamas).

6.4 Medidas del recorte para la placa de cocción

INFO Todas las medidas a partir del canto delantero del panel frontal.

Saliente de la encimera

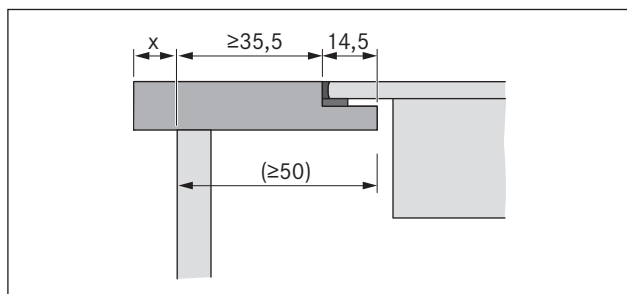


Fig. 6.2 Saliente de la encimera

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

Montaje enrasado

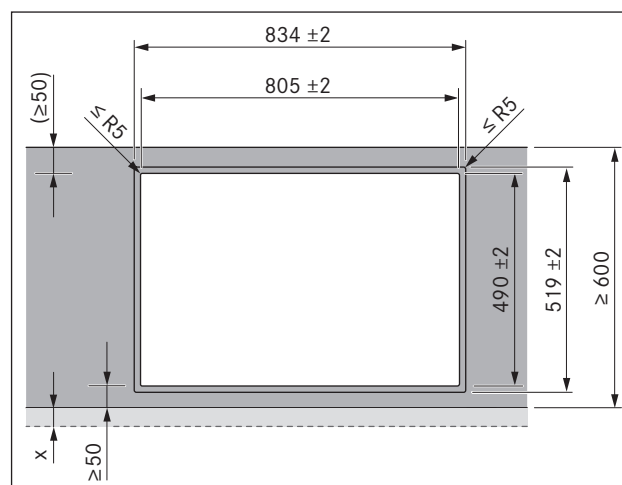


Fig. 6.3 Medidas del recorte para montaje enrasado

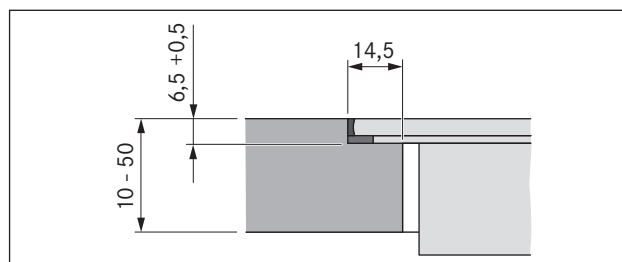


Fig. 6.4 Medida del pliegue para un montaje enrasado

Superposición

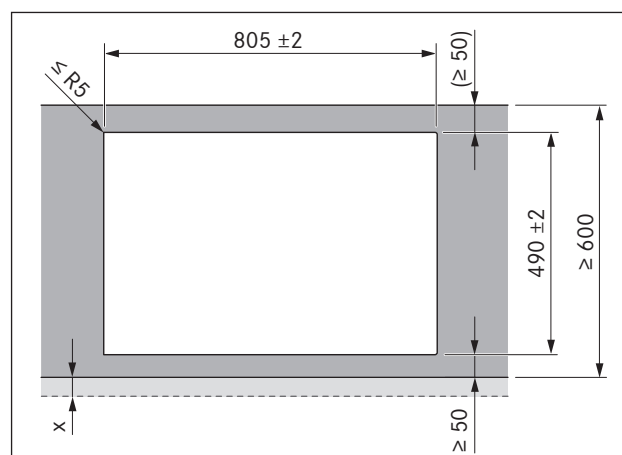


Fig. 6.5 Medidas del recorte para superposición

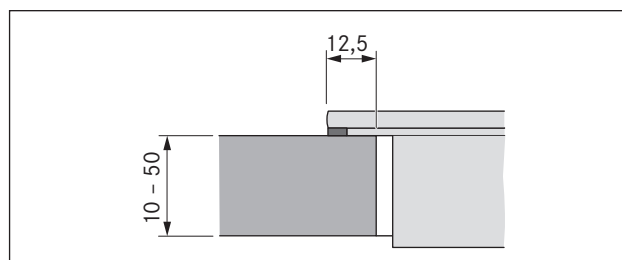


Fig. 6.6 Medidas de la base para superposición

6.5 Colocar la cinta selladora

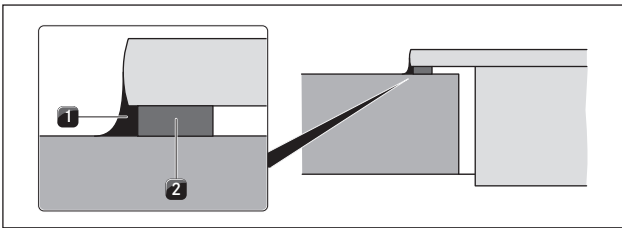


Fig. 6.7 Cinta selladora para superposición

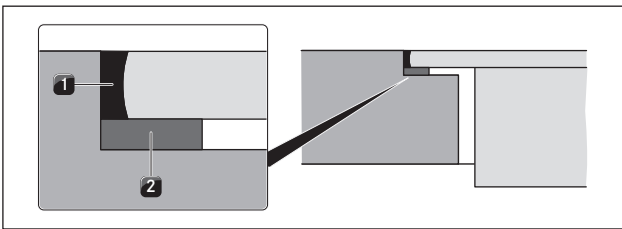


Fig. 6.8 Cinta selladora para montaje enrasado

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

- ▶ Para la superposición pegue la cinta selladora 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 selladora [2] en el borde de corte horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque la placa de cocción disponga de un sellador de silicona [1] o similar.

6.6 Montaje de la variante de recirculación (BFIU)

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

INFO Debe disponerse de una apertura del flujo de retorno de mínimo 500 cm².

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

Dimensiones de montaje

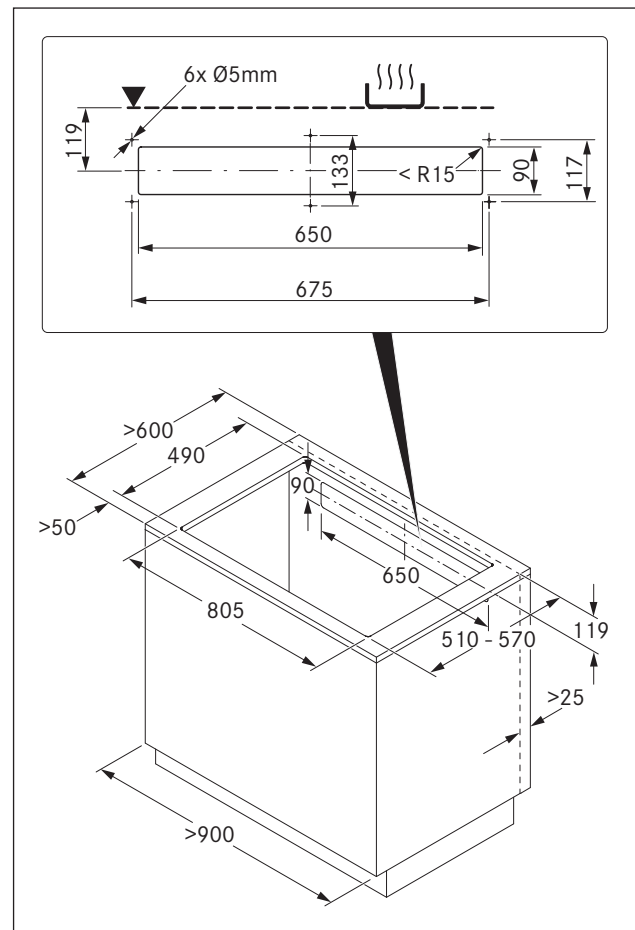


Fig. 6.9 Dimensiones del mueble en recirculación

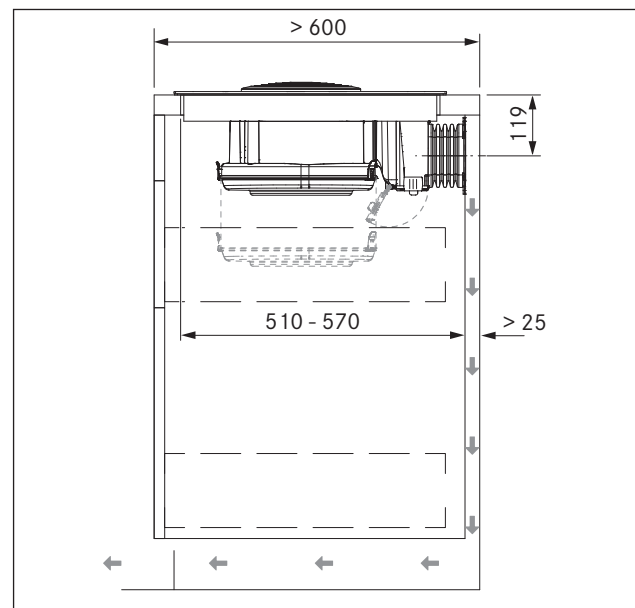


Fig. 6.10 Dimensiones de montaje en recirculación, profundidad de la encimera 600 mm

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

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Ajuste la pared trasera según las dimensiones de montaje requeridas.
- ▶ De ser necesario, desplace la pared trasera.
- ▶ De ser necesario, prolongue la pared trasera en altura, de modo que la estructura quede cerrada hacia adelante.

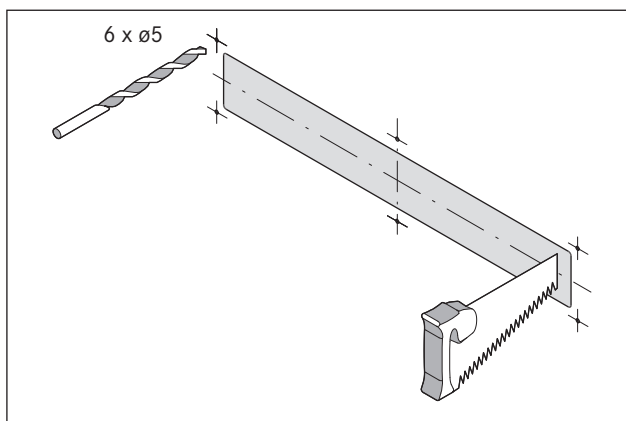


Fig. 6.11 Recorte y orificios de conexión

- ▶ Señale la apertura del flujo de retorno y los orificios de conexión conforme a las dimensiones de montaje y de manera que queden centrados con respecto a la placa de cocción, utilizando para ello la plantilla de perforación suministrada.
- ▶ Sierra la apertura del flujo de retorno.
- ▶ Preperfore los orificios de conexión.
- ▶ Rebaje los listones del zócalo en altura o realice las aberturas correspondientes en el zócalo.

Atornillamiento del canal flexible

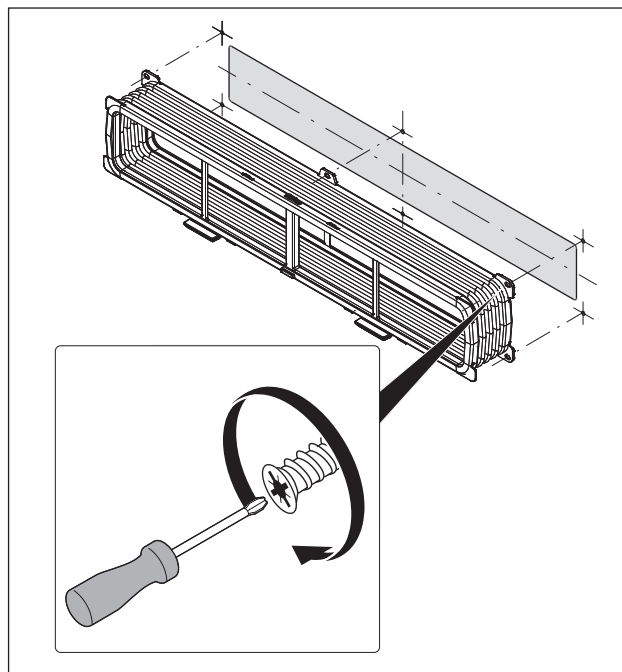


Fig. 6.12 Canal flexible con 6 tornillos EURO de 6,3 x 10 mm

- ▶ Utilizando un destornillador manual (no utilice un atornillador eléctrico), atornille el canal flexible a la pared trasera del mueble.

Colocación de la placa de cocción

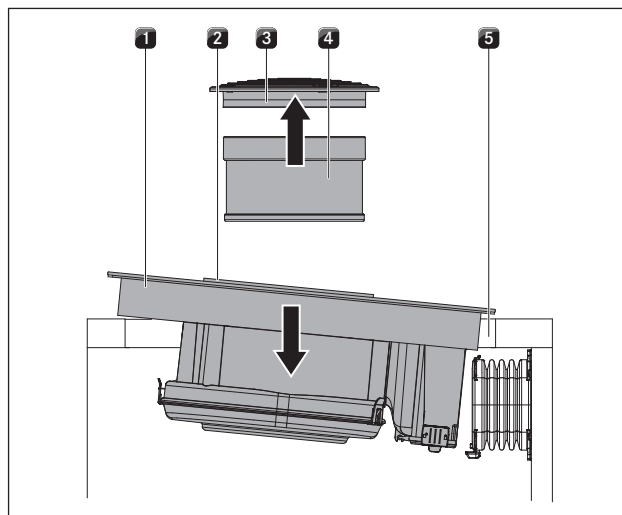


Fig. 6.13 Colocación inclinada de la placa de cocción

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

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

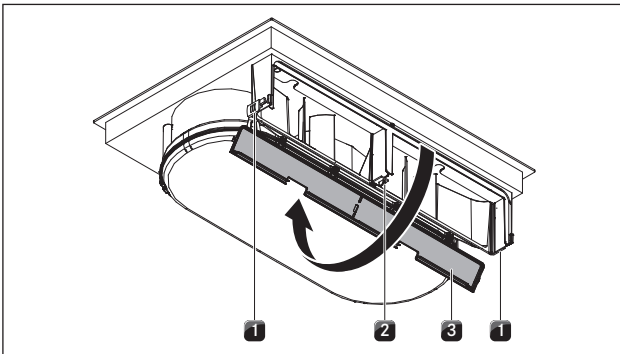


Fig. 6.14 Apertura de la tapa del alojamiento

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

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

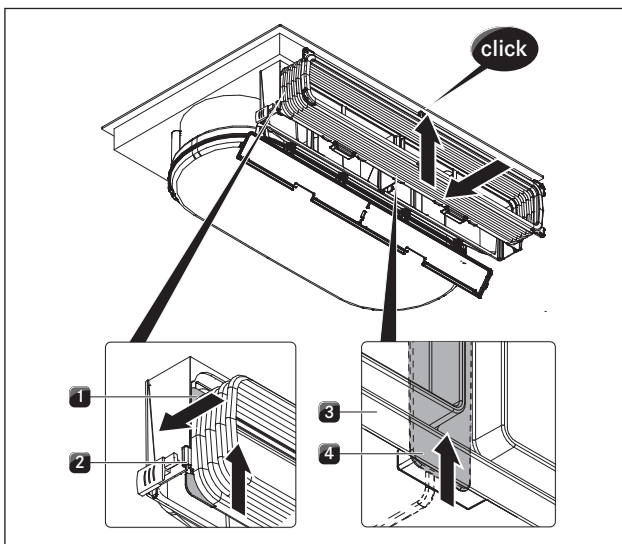


Fig. 6.15 Suspensión del bastidor del canal flexible

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

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

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

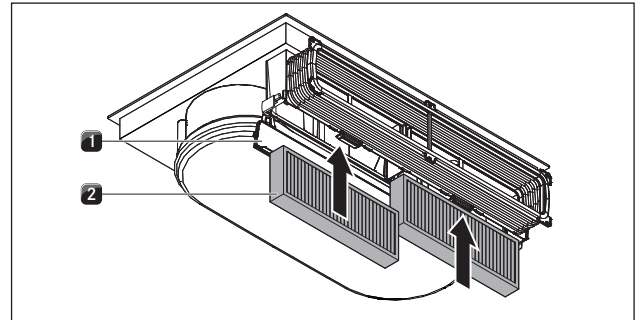


Fig. 6.16 Colocación del filtro de carbón activo

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

- ▶ Retire el embalaje del filtro de carbón activo.
- ▶ Coloque ambos filtros de carbón activo [2] desde abajo.
- ▶ Preste atención al sentido de flujo del filtro. Está indicado mediante una flecha.
- ▶ Cierre la tapa del alojamiento [1].

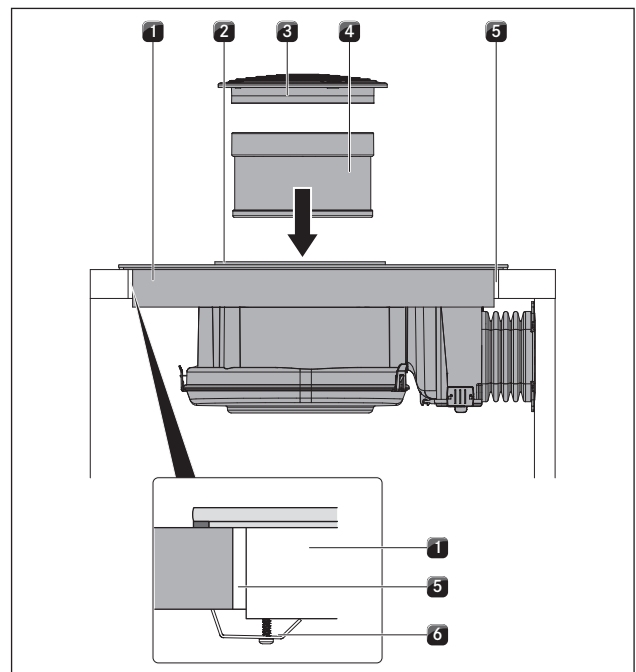


Fig. 6.17 Fije la placa de cocción de manera que quede centrada

- [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] Abrazadera de montaje

En superposición

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

En montaje enrasado

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

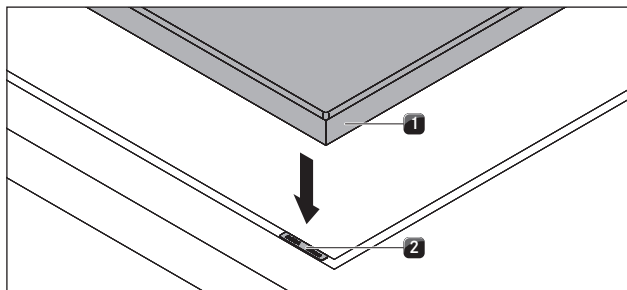


Fig. 6.18 Placas de compensación de altura

[1] Placa de cocción

[2] Placa de compensación de altura

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Fije la placa de cocción a la encimera con las abrazaderas de montaje [6].
- ▶ Seguidamente, coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Selle el corte del contorno con un sellador de silicona negro resistente a alta temperatura.

6.7 Montaje de la variante de extracción (BFIA)

INFO En la planificación e implementación del conducto de extracción deben respetarse las leyes y disposiciones regionales y estatales. Debe asegurarse un suministro suficiente de aire de alimentación.

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

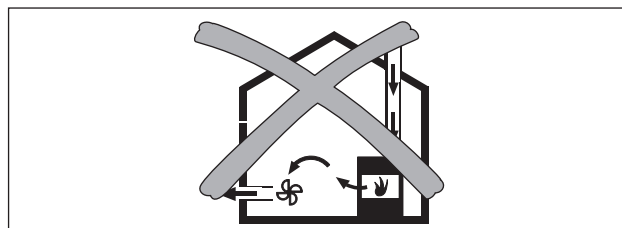


Fig. 6.19 Montaje con extracción – no admisible

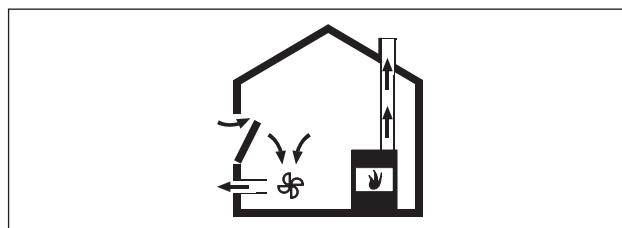


Fig. 6.20 Montaje con extracción – correcto

- ▶ En caso de que el extractor de superficie funcione en una habitación donde esté instalada simultáneamente una unidad calefactora, asegúrese de que:
 - la supresión es de máximo 4 Pa (4×10^{-5} bar);
 - se emplea un dispositivo de seguridad (p. ej., un interruptor de contacto para ventana, un manóstrato de apertura por presión mínima), que garantiza un suministro suficiente de aire fresco;
 - el aire de salida no se conduce a una chimenea que se utilice para los gases de escape de aparatos que funcionen con gas u otros combustibles;
 - un técnico especializado autorizado (p. ej. un experto en chimeneas) controla y autoriza el montaje.

Dimensiones de montaje

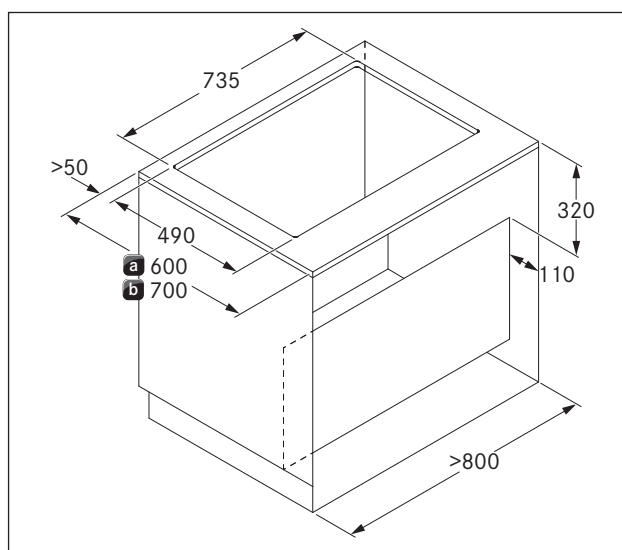


Fig. 6.21 Dimensiones del mueble en extracción

- [a] Profundidad de la encimera superior desde 600 mm
- [b] Profundidad de la encimera superior desde 700 mm

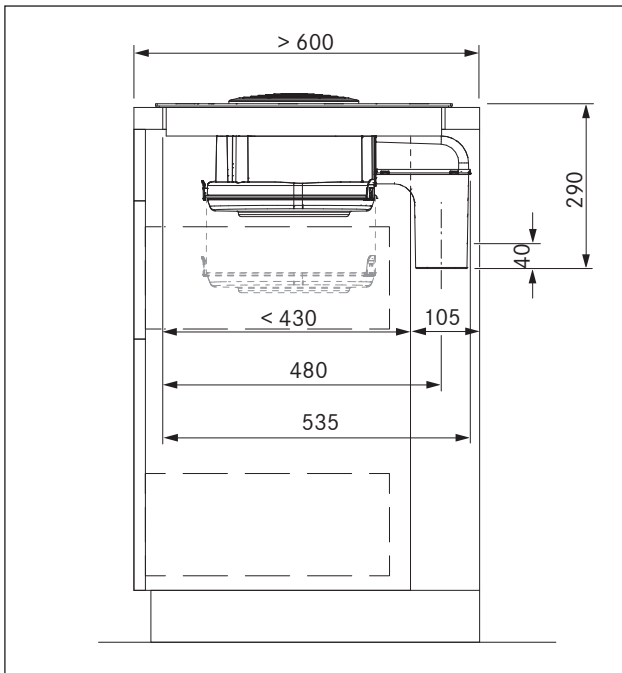


Fig. 6.22 Dimensiones de montaje en extracción, profundidad de la encimera 600 mm

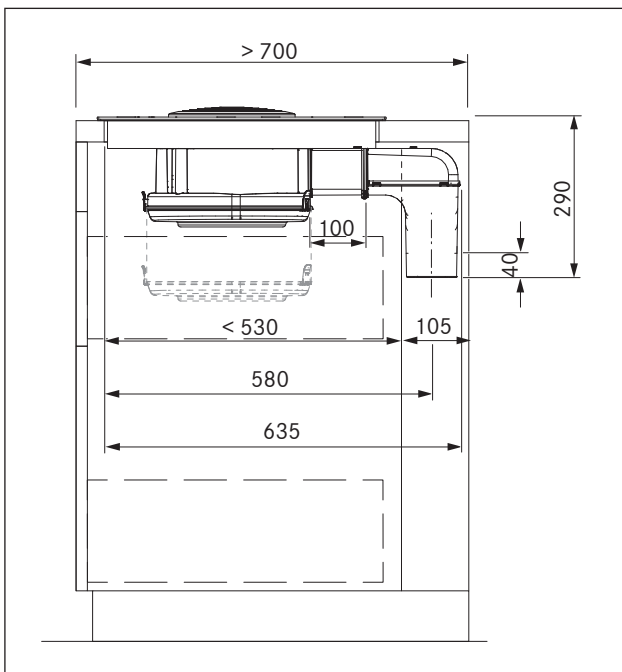


Fig. 6.23 Dimensiones de montaje en extracción, profundidad de la encimera superior desde 700 mm

Condiciones para el montaje

- La pared trasera del armario inferior debe estar adaptada al canal de evacuación.
- Respete una distancia mínima de 110 mm para el canal de evacuación entre la pared trasera de la estructura y los muebles cercanos o la pared de la habitación.
- El aire de salida debe ser conducido hacia el exterior en los canales de evacuación correspondientes.

- La sección mínima de los canales de evacuación debe ser de 176 cm², equivalente a un tubo redondo con un diámetro de 150 mm.
- La longitud del canal de evacuación máxima es de 6 m.
- Encontrará instrucciones para proyectar para la instalación de canales de evacuación en el manual de extracción de BORA.

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Antes de la instalación en el armario inferior, compruebe que cuenta con las dimensiones de montaje requeridas para el aparato y para el sistema de conductos planeado.
- ▶ De ser necesario, ajuste la posición de la pared trasera conforme a las dimensiones de montaje requeridas.

Prolongación del canal de evacuación

INFO El canal de evacuación puede prolongarse 100 mm hacia atrás mediante la prolongación horizontal BLAVH1 adjunta.

- ▶ Extraiga la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Coloque la placa de cocción, con el lado de la vitrocerámica hacia abajo, sobre una base limpia que no pueda dañarla (p. ej. cartón, material de embalaje) para evitar daños en la placa vitrocerámica.

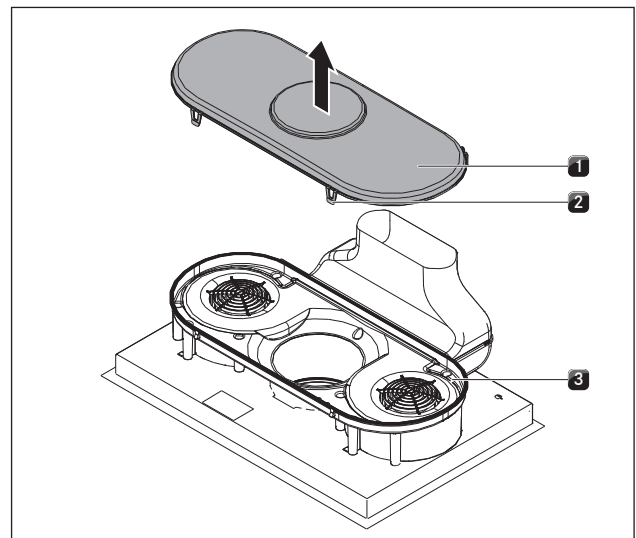


Fig. 6.24 Separación de la base del alojamiento

- [1] Base del alojamiento
- [2] Bloqueos
- [3] Alojamiento de la conducción de aire

- ▶ Abra los 4 bloqueos [2].
- ▶ Retire la base del alojamiento [1] del alojamiento de la conducción de aire [3].

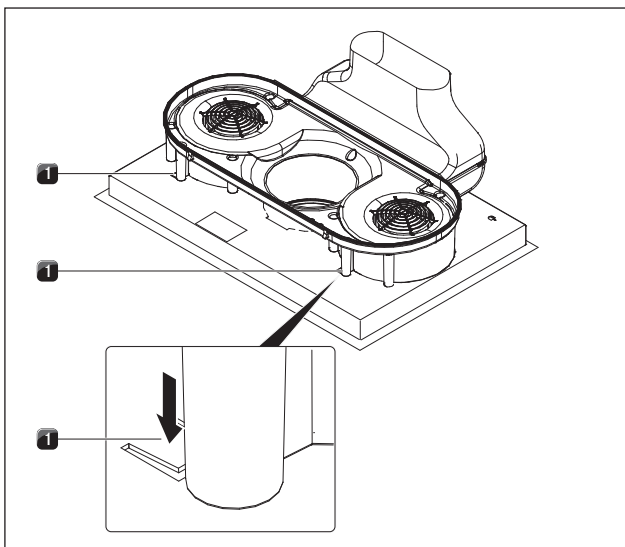


Fig. 6.25 Desbloqueo del bloqueo de almacenamiento

[1] Solapas para el bloqueo de almacenamiento

► Con un destornillador, oprima las solapas [1] a la izquierda y a la derecha para desbloquear el bloqueo de almacenamiento.

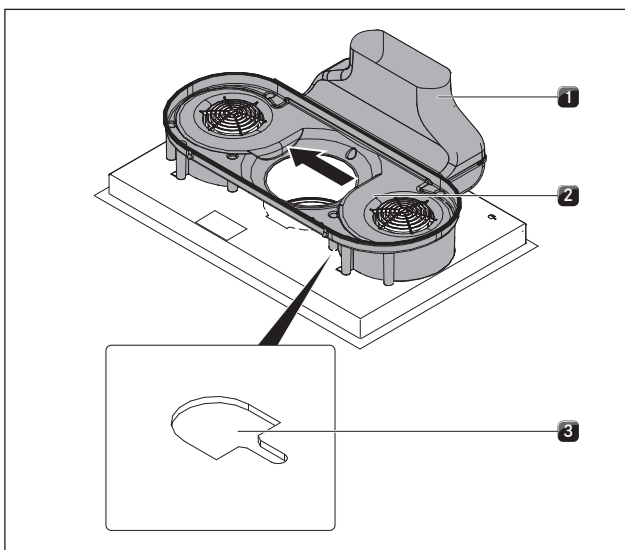


Fig. 6.26 Desplazamiento del alojamiento de la conducción de aire

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire
 [3] Abertura del alojamiento

► Desplace lateralmente el alojamiento de la conducción de aire [2] junto con el codo de evacuación [1] hasta el borde izquierdo de la abertura del alojamiento [3].

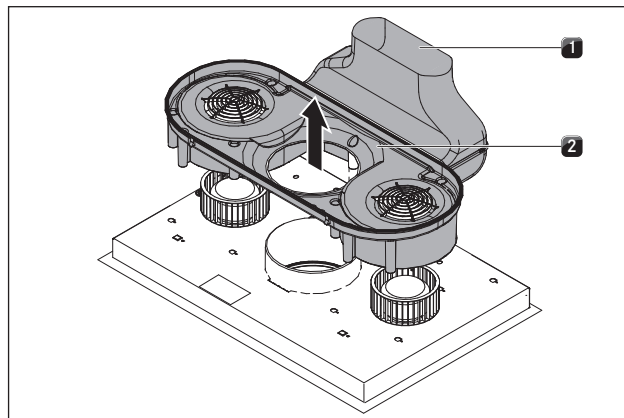


Fig. 6.27 Retirada del alojamiento de la conducción de aire

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire

► Retire hacia arriba el alojamiento de la conducción de aire [2] junto con el codo de evacuación [1].

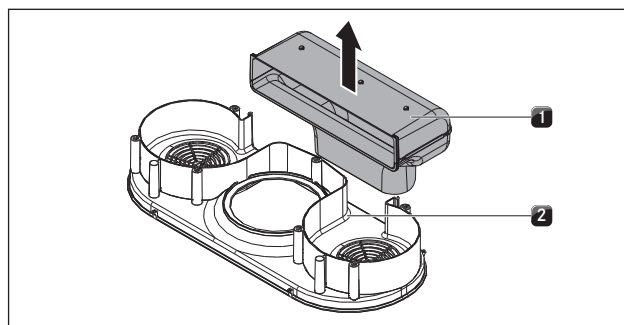


Fig. 6.28 Retirada del codo de evacuación

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire

► Retire el codo de evacuación [1] del alojamiento de la conducción de aire [2] con un movimiento ascendente.

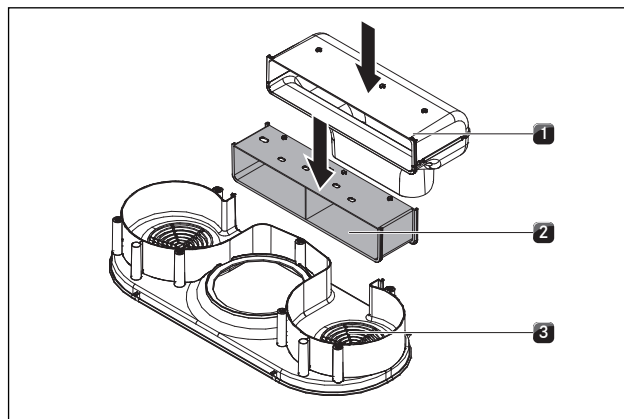


Fig. 6.29 Colocación de la prolongación para el canal de evacuación

[1] Codo de evacuación
 [2] Prolongación para el canal de evacuación
 [3] Alojamiento de la conducción de aire

- ▶ Coloque la prolongación para el canal de evacuación [2] en la ranura del alojamiento de la conducción de aire [3].
- ▶ Coloque el codo de evacuación [1] en la ranura de la prolongación para el canal de evacuación [2].

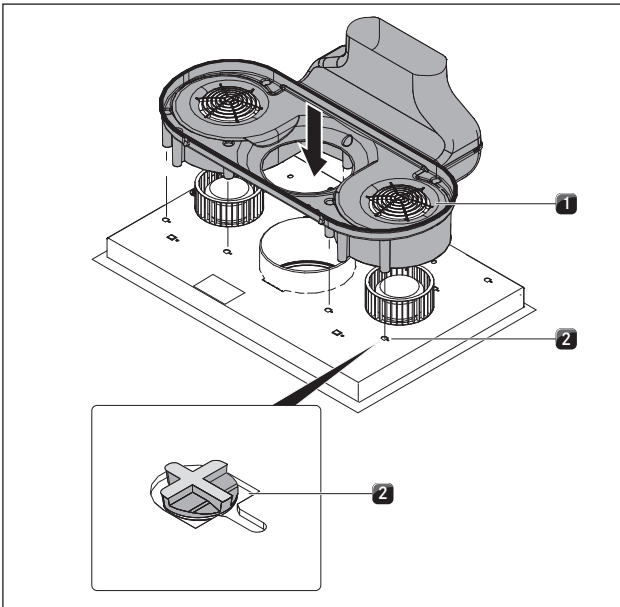


Fig. 6.30 Colocación del módulo de conducción de aire en la base de la placa de cocción

- [1] Módulo de de conducción de aire
- [2] Aberturas

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

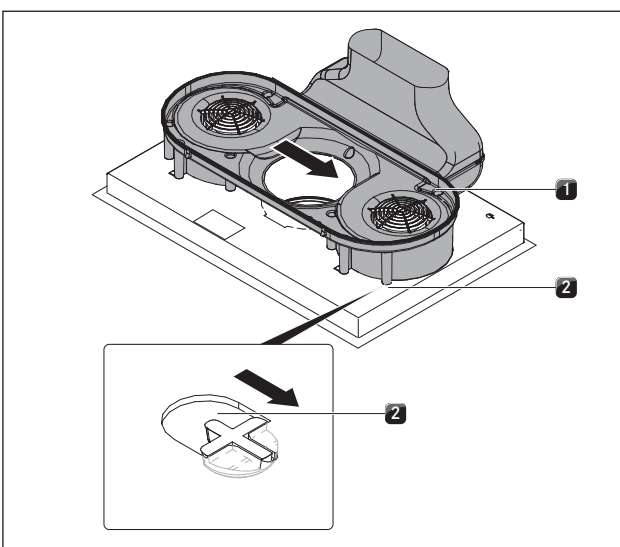


Fig. 6.31 Encaje del módulo de conducción de aire

- [1] Módulo de conducción de aire
- [2] Aberturas

- ▶ Ahora, desplace el módulo de conducción de aire [1] hacia la derecha, hasta que encaje completamente en la ranura de la abertura [2].

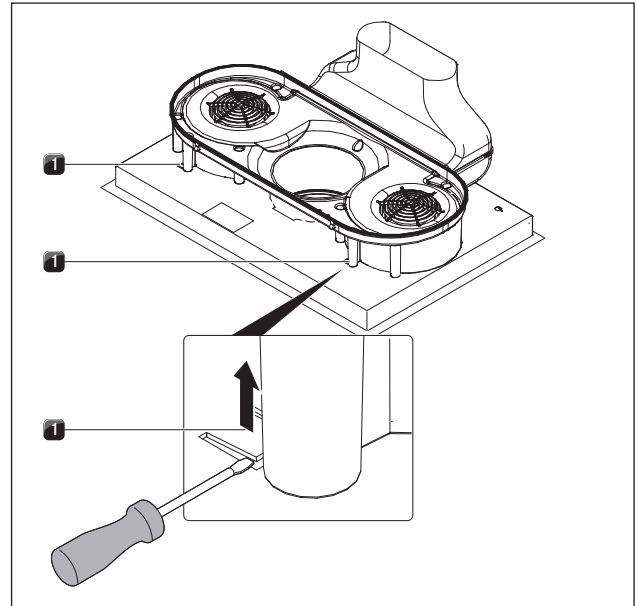


Fig. 6.32 Bloqueo de almacenamiento

- [1] Solapas para el bloque de transporte y almacenamiento

- ▶ Empuje ambas solapas [1] hacia arriba para el bloqueo de almacenamiento.
- ▶ Levante la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Gire hacia arriba el lado de la vitrocerámica.

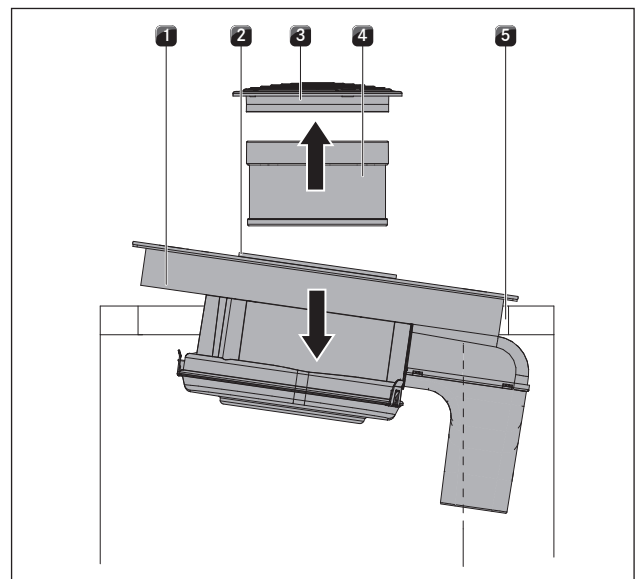


Fig. 6.33 Colocación de la placa de cocción

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

- ▶ Utilice la abertura de aspiración [2] como asidero durante la colocación.
- ▶ Agárrela por la abertura de aspiración [2].
- ▶ Coloque la placa de cocción centrada sobre el encastre de la encimera [5] previsto para ello.
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

En superposición

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

En montaje enrasado

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

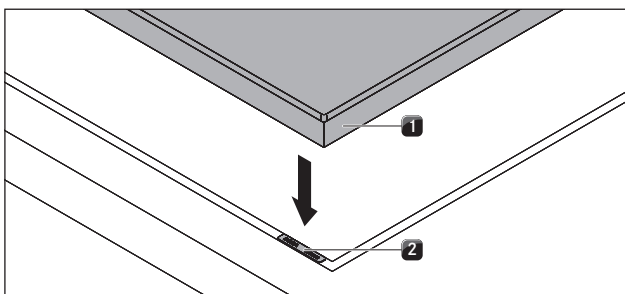


Fig. 6.34 Placas de compensación de altura

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

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.

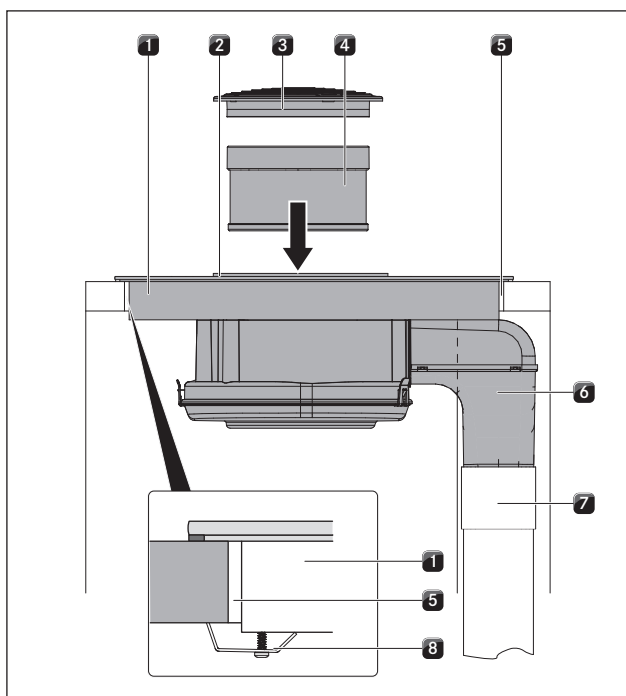


Fig. 6.35 Conexión del canal de evacuación + fijación

- [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

- ▶ Fije el canal de evacuación [7] provisto por el cliente en el codo de evacuación [6].
- ▶ Adhiera la unión del canal de forma hermética con la cinta selladora UDB1.
- ▶ Fije la placa de cocción a la encimera con las abrazaderas de montaje [8].
- ▶ Seguidamente, coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Selle el corte del contorno con un sellador de silicona negro resistente a alta temperatura.

6.8 Enchufar a la toma de corriente

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

INFO La conexión a la corriente sólo la puede realizar personal técnico autorizado. Éste asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

INFO Las conexiones mediante contactos de tipo enchufe (Schuko) no son admisibles.

INFO La unidad cumple con IEC 61000-3-12

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

Conexión	Protección (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 Protección y sección mínima

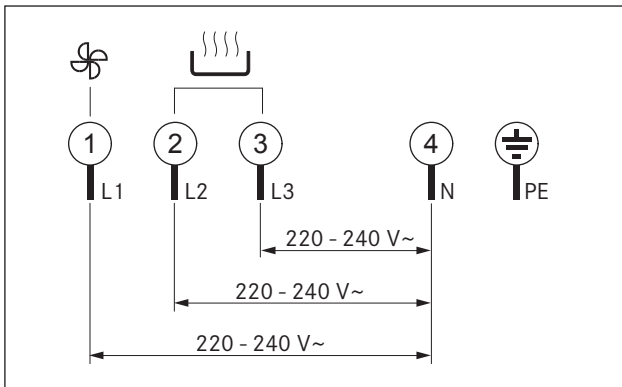


Fig. 6.36 Esquema de conexión para conexión trifásica

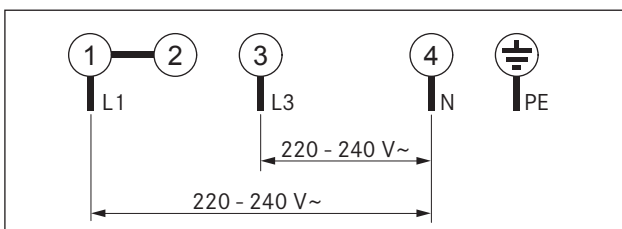


Fig. 6.37 Esquema de conexión para conexión bifásica

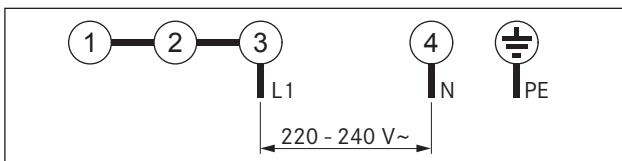


Fig. 6.38 Esquema de conexión para conexión monofásica

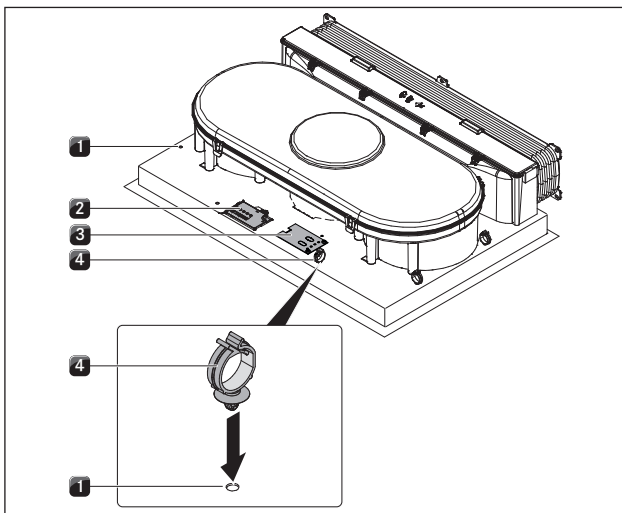


Fig. 6.39 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Orificios
- [2] Toma de corriente
- [3] Conexión del control
- [4] Abrazadera para fijación de cables

- ▶ Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente [2] de la placa de cocción conforme al esquema de conexión correspondiente (véase la figura 6.36 Esquema de conexión).

- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica, conecte los contactos correspondientes con un pasador de conexión BKAS (incluido en el volumen de suministro).
- ▶ Fije las abrazaderas para fijación de cable [3] a 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 se doble o dañe y de que no es posible que haga contacto con ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga el aparato en marcha (véase el capítulo Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

6.9 Gestión de la potencia de los aparatos (reducción de la potencia total)

INFO La gestión de la potencia de los aparatos puede ajustarse desde el menú Service. El acceso al menú Service y la modificación de la configuración de la gestión de la potencia sólo debe realizarse por personal especializado autorizado.

La potencia total del aparato puede reducirse a 4,4 kW en la primera puesta en marcha del aparato en caso de que en la instalación no esté presente la potencia eléctrica necesaria.

La conexión debe estar equipada con una protección (fusible) de mínimo 20 A.

Programación de la gestión de potencia de los aparatos

Requisitos:

- La placa de cocción está apagada.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Desconecte el aparato de la alimentación de tensión mediante interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorriente o contactores.
- Tras el restablecimiento de la alimentación de tensión dispone de hasta dos minutos para abrir el menú Service.
- ▶ Vuelva a conectar el aparato a la alimentación de tensión.
- ▶ Pulse y mantenga pulsada la tecla multifunción.
- ▶ Pulse brevemente la tecla del temporizador
- Suena una señal acústica breve y la mitad delantera del anillo de ajuste se ilumina.
- ▶ Suelte ahora la tecla multifunción.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en el sentido de las agujas del reloj desde la posición 3 hasta la posición 8.

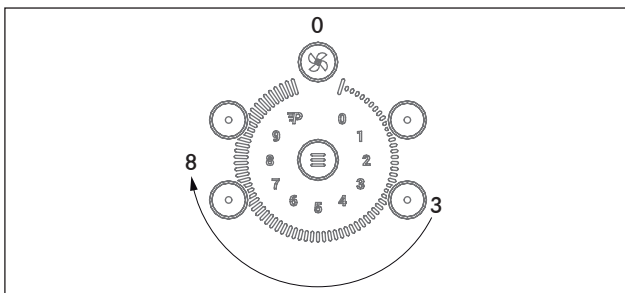


Fig. 6.40 Apertura del menú Service

- En el indicador izquierdo de las zonas de cocción se alterna la visualización del nivel de menú con y .
- En el indicador izquierdo trasero de las zonas de cocción se visualiza (ajuste de fábrica).
- ▶ Con la tecla multifunción, seleccione el nivel de menú .
- ▶ Pulse una tecla cualquiera en el anillo de ajuste para cambiar el ajuste de la zona de cocción trasera izquierda de a .
- ▶ Pulse la tecla del temporizador para guardar la modificación.
- La placa de cocción está lista para su utilización.

Ajuste del menú	Potencia de la zona de cocción	
	lado izquierdo	lado derecho
	3,7 kW	3,7 kW
	2,2 kW	2,2 kW

Tab. 6.3 Gestión de potencia de los aparatos

6.10 Conexión de los contactos de conexión externos

INFO La conexión de la conexión de comunicación Home-In y Home-Out sólo debe realizarse por personal especializado autorizado. Éste asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

Para utilizar Home-In y Home-Out necesita los documentos correspondientes de los aparatos de conexión externos para así garantizar la seguridad de la conexión de los aparatos y de su funcionamiento.

Pueden utilizarse los siguientes contactos de conexión externos:

Contacto	Función	Conexión
Home-In	Extractor de superficie on/off Conexión para contacto de conexión externo (contacto cerrado: extractor de superficie on)	30 V CC 0,7 mA
Home-Out	Contacto libre de potencial para el control de dispositivos externos dependiendo del funcionamiento del extractor de superficie (extractor de superficie on: contacto cerrado)	máximo 250 V/4A

Tab. 6.4 Contactos de conexión Home-In y Home-Out

INFO El contacto Home-In puede utilizarse para los dispositivos de seguridad externos (p. ej. interruptores de contacto para ventana). En el estado de conexión abierto, el extractor de superficie está fuera de servicio.

INFO En interruptores de contacto para ventana conectados por cable debe utilizarse un cable blindado. El blindaje de dicho cable no debe colocarse sobre el conductor de puesta a tierra del aparato (placa de cocción).

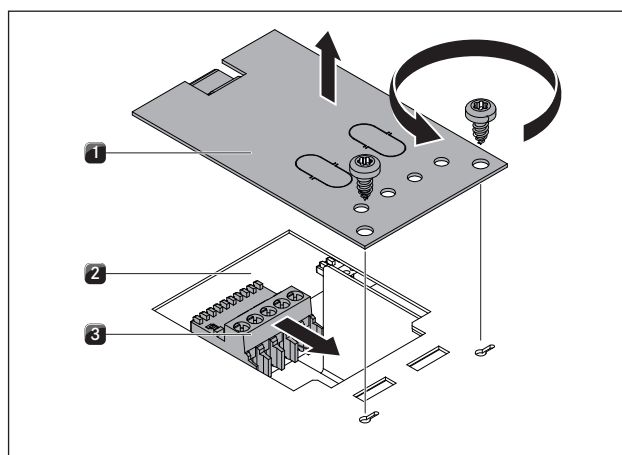


Fig. 6.41 Apertura de la tapa y desconexión de la toma de contacto

- [1] Tapa
- [2] Unidad de la electrónica
- [3] Toma de contacto

- ▶ Abra la tapa [1].
- ▶ Observe el esquema de conexión para conectar Home-In y Home-Out.
- ▶ Desconecte la toma de contacto [3] de la unidad de la electrónica [2].

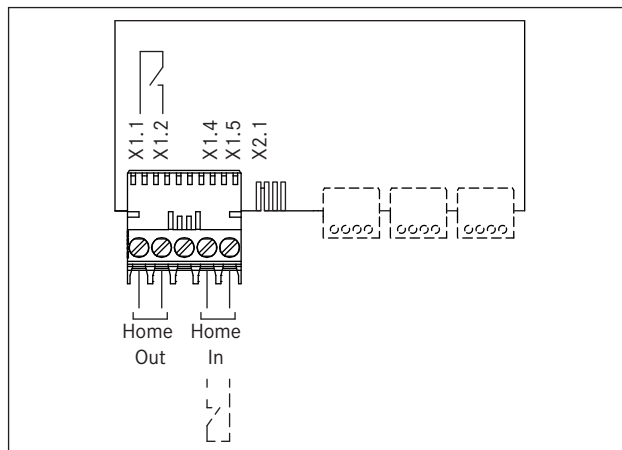


Fig. 6.42 Esquema de conexión de los contactos de conexión externos

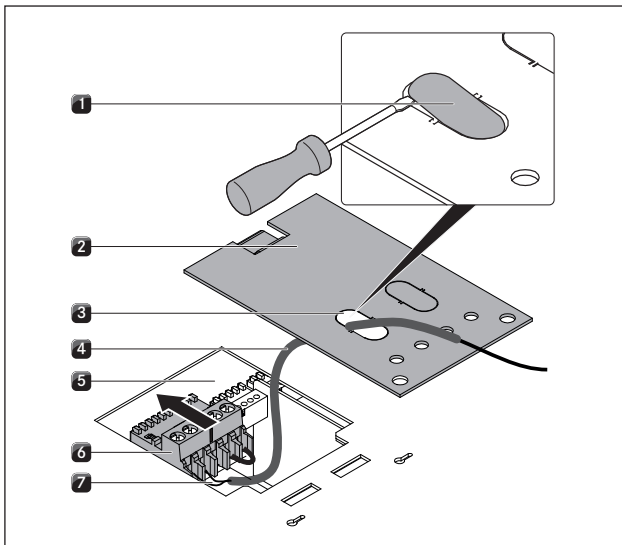


Fig. 6.43 Conexión de la línea

- [1] Tapa de cierre
- [2] Tapa
- [3] Abertura para cable
- [4] Manguito protector
- [5] Unidad de la electrónica
- [6] Toma de contacto
- [7] Conductor del cable

- ▶ Retire la tapa de cierre [1] de la abertura para cable [3] con un destornillador.
- ▶ Deslice el manguito protector [4] hacia el conductor del cable [7].
- ▶ Pase el conductor del cable [7] con el manguito protector [4] a través de la abertura para cable [3] de la tapa.
- ▶ Retire el puente instalado.
- ▶ Conecte los cables para el contacto correspondiente a la toma de contacto [6] siguiendo al esquema de conexión apropiado (véase la figura Esquema de conexión de los contactos de conexión externos).

INFO El contacto Home-In debe puentearse en caso de no utilizarse (ya puentado en el estado de suministro).

- ▶ Conecte la toma de contacto [6] a la unidad de electrónica [5].
- ▶ Asegúrese de que el manguito protector [4] haga contacto directo con la toma de contacto [6] y de que el manguito protector [4] pase por la abertura [3] de la tapa [2].

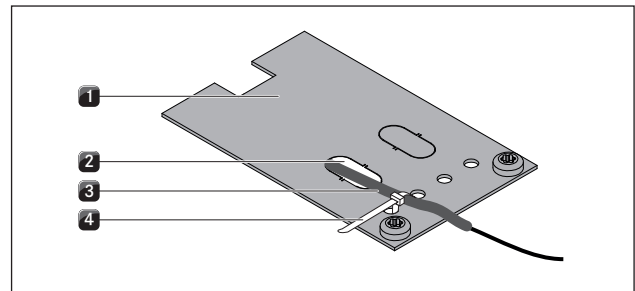


Fig. 6.44 Colocación de la mordaza de fijación

- [1] Tapa
- [2] Abertura para cable
- [3] Manguito protector
- [4] Brida para cable

- ▶ Fije la brida para cable [4] ligeramente a la tapa [1]. No la apriete todavía.
- ▶ Evite que el cable quede expuesto a tracción.
- ▶ Cierre la tapa [1].
- ▶ Apriete la brida para cable [4] (mordaza de fijación).
- ▶ Asegúrese de que el cable no se doble o dañe y de que no es posible que haga contacto con ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga el extractor de superficie en marcha (véase el capítulo Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

6.11 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

7 Uso

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

INFO La placa de cocción sólo debe utilizarse si están montados el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada.

7.1 Indicaciones de uso generales

Mediante el panel de mandos se regula la placa de cocción o el extractor de superficie.

La selección de la zona de cocción se realiza por selección directa de la tecla táctil del panel de mandos asignada.

Hay 9 niveles de potencia y una función booster disponibles para cada zona de cocción y el extractor de superficie.

La selección con el anillo de ajuste se realiza por selección directa o mediante un movimiento uniforme en sentido de las agujas del reloj, o en el sentido contrario a este.

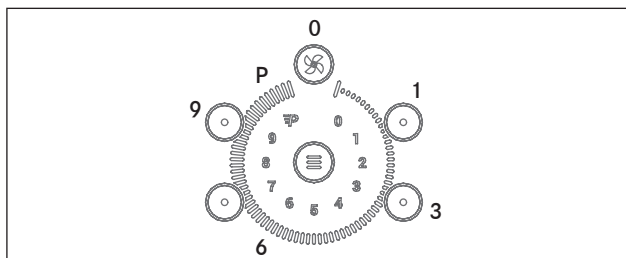


Fig. 7.1 Anillo de ajuste con posiciones de nivel de potencia

7.2 Manejo de la placa de cocción

Encendido

INFO Si se visualiza en el indicador y no se pulsa ninguna tecla, el aparato se apagará automáticamente pasados 20 segundos.

- Pulse la tecla de encendido y apagado para encender el aparato.
- En los indicadores se muestra el nivel de potencia .

Apagado

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

- Pulse la tecla de encendido y apagado para apagar el aparato.
- Tenga en cuenta el indicador de calor residual (véase capítulo Descripción de los equipos).

7.2.1 Selección de la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El en el indicador de las zonas de cocción se ilumina más brillante.

7.2.2 Seleccionar el nivel de potencia

- Pulse el nivel de potencia deseado o
- pulse y realice un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste hasta llegar al nivel de potencia deseado.

7.2.3 Modificar el nivel de potencia

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione el nivel de potencia deseado.

7.2.4 Selección de la función booster

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione la función booster P .
- La función booster P se visualiza en el indicador de las zonas de cocción.

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.

Si se utiliza un nivel de potencia mayor al 5, la función booster P vuelve a su posición inicial.

7.2.5 Apagar la función booster antes de tiempo

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione otro nivel de potencia.
- El nivel de potencia actual se visualiza en el indicador de las zonas de cocción y la función booster queda desactivada.

7.2.6 Apagar la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Pulse la posición del nivel de potencia .
- En el indicador se visualiza un durante unos pocos segundos, tras los cuales se apaga.

7.2.7 Tenga en cuenta el indicador de calor residual

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), el indicador de las zonas de cocción se apaga.

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

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


7.2.8 Función de pausa

Encendido de la función de pausa

Requisito

- Hay al menos una zona de cocción en funcionamiento.

INFO Transcurridos 10 minutos tiene lugar la desconexión automática de la función de pausa.

- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador se apaga pasados 5 segundos.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en el sentido de las agujas del reloj, comenzando en la posición 1 y terminando en la posición P.

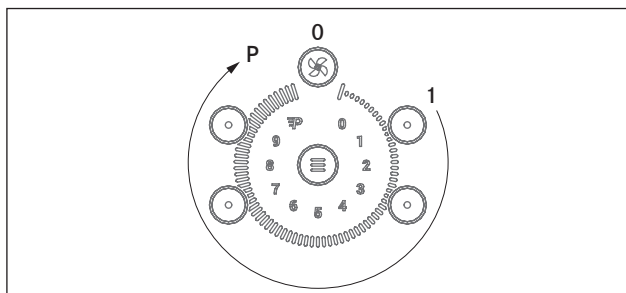




Fig. 7.2 Encendido de la función de pausa

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de las zonas de cocción se visualiza  y dos señales acústicas consecutivas confirman la activación.
- La función de pausa está activa.
- El extractor de superficie permanece en funcionamiento en un nivel de potencia menor.

Apagado de la función de pausa

- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- Si no se pulsa ninguna tecla dentro de los 10 segundos siguientes, la función de pausa se reanuda.
- En la rueda de ajuste se muestra el último segmento.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido contrario al de las agujas del reloj, comenzando en la posición P y terminando en la posición 1.

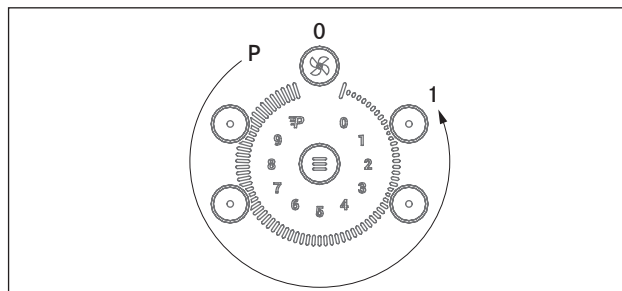


Fig. 7.3 Apagado de la función de pausa



- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores se visualiza el nivel de potencia ajustada originariamente.
- La función de pausa está desactivada.

7.2.9 Función puente


Cuando la función puente está activada, las dos zonas de cocción funcionan a la vez al mismo nivel de potencia. La zona de cocción delantera controla la zona de cocción trasera puenteada.

7.2.10 Encendido de la función puente

Requisito

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Seleccione una de las zonas de cocción delanteras y mantenga pulsada la tecla de selección de zona de cocción.
- Pasados 2 segundos, en el indicador de las zonas de cocción trasero se visualiza  y suena una señal.
- ▶ Pulse la tecla de selección de zona de cocción de la zona de cocción trasera para confirmar la función puente.
- ▶ Ajuste, dentro de los 3 segundos siguientes, un nivel de potencia en la zona de cocción delantera.
- La función puente queda activada y en el indicador de las zonas de cocción trasero se visualiza .
- Si no se pulsa ninguna tecla dentro de los 3 segundos siguientes, la función puente finaliza.

7.2.11 Desactivar la función puente

- ▶ Modifique el nivel de potencia de la zona de cocción delantera poniéndolo a .
- Pasados 3 segundos, la función puente queda desactivada.

7.2.12 Sistema automático de precalentamiento

Encender el sistema automático de precalentamiento

Requisito

- La placa de cocción está encendida.
- Hay una zona de cocción encendida.

- ▶ El sistema automático de precalentamiento se activa seleccionando y manteniendo pulsada durante 2 segundos la potencia de cocción continua deseada, de 1 a 8.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el símbolo \bar{R} , para indicar que el sistema automático de precalentamiento está activado, y el nivel de potencia de la potencia de cocción continua seleccionado, p. ej. el 5.

Modificación del sistema automático de precalentamiento

Durante los 15 segundos siguientes a la activación, es posible modificar el nivel de potencia de la potencia de cocción continua.

- ▶ Seleccione la zona de cocción.
- ▶ Ajuste el nivel de potencia deseado.
- ▶ La potencia de cocción continua seleccionada, p. ej. el 7, aparece visualizada en el indicador de las zonas de cocción.

Transcurrido el tiempo de funcionamiento del sistema automático de precalentamiento (véase el cap. Descripción de los equipos), el proceso de cocción se reanuda en el nivel de cocción continua deseado, p. ej. el 7.

7.2.13 Apagar el sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento terminará antes de tiempo si usted

- ▶ modifica el nivel de potencia;
- ▶ activa la función booster P;
- ▶ activa el nivel de mantenimiento de temperatura \cup ;
- ▶ apaga la placa de cocción usando la tecla de encendido y apagado ⏻ .

7.2.14 Nivel de mantenimiento de temperatura

- La placa de cocción está encendida.
- ▶ Seleccione una zona de cocción.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla multifunción ⊕ para aumentar el nivel de mantenimiento de temperatura.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el nivel correspondiente al nivel de mantenimiento de temperatura, p. ej. 2.
- ▶ Pulse nuevamente la tecla multifunción ⊕ .
- El nivel de mantenimiento de temperatura está desactivado.
- Transcurridos 8 horas, la zona de cocción se apaga automáticamente.

7.2.15 Utilización de la función temporizador

INFO La luz de control del temporizador correspondiente le indica si el temporizador está activo. La luz de control del temporizador se ilumina hasta que la zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Requisito

- La placa de cocción está encendida.

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).

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

INFO Transcurrido el tiempo ajustado, en el indicador del temporizador se visualiza 00 durante algunos segundos y el punto en el indicador, o la luz de control del temporizador correspondiente, parpadea. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.

- La señal acústica y el parpadeo se desactivan automáticamente tras 2 minutos.

7.2.16 Apagado anticipado de la señal acústica del temporizador

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

7.2.17 Ajustar el temporizador de tiempo corto (reloj de arena)

- ▶ Pulse la tecla del temporizador ⌚
- En el indicador del temporizador se visualiza 00 durante algunos segundos y el punto bajo la visualización parpadea.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador del temporizador se apaga pasados 10 segundos.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador ⌚ para aumentar la duración en intervalos de +10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador seleccionándolos en el anillo de ajuste.
- El temporizador se inicia automáticamente tras el ajuste del tiempo deseado.

7.2.18 Apagado anticipado del temporizador de tiempo corto (reloj de arena)

- Puede finalizar un temporizador de tiempo corto activado
- ▶ modificando el tiempo restante del ajuste del temporizador y poniéndolo a 00 .




7.2.19 Ajustar el sistema automático de desconexión

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

INFO Si hay varias zonas de cocción con el sistema automático de desconexión activo, se visualiza el valor de temporizador menor y la luz de control del temporizador de la zona de cocción correspondiente se ilumina de color más claro.

Requisito



- Se ha seleccionado una zona de cocción.
- Se ha ajustado un nivel de potencia.

- ▶ Seleccione la zona de cocción deseada.
- ▶ Pulse la tecla del temporizador  dentro de los 3 segundos siguientes.
- En el indicador del temporizador se visualiza  durante algunos segundos y el punto junto a la visualización se ilumina.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador  para aumentar la duración en intervalos de 10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador seleccionándolos en el anillo de ajuste.
- El temporizador se inicia automáticamente tras el ajuste del tiempo deseado.


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

7.2.20 Apagado anticipado del sistema automático de desconexión

El sistema automático de desconexión activado terminará antes de tiempo si usted

- ▶ modifica el tiempo restante del ajuste del temporizador y lo pone a ;
- ▶ apaga la placa de cocción usando la tecla de encendido y apagado .
- ▶ Modificar el nivel de potencia a 0.

7.2.21 Modificar los ajustes del temporizador

- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción cuyo sistema automático de desconexión desee modificar.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador  para aumentar la duración en intervalos de 10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador con un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste.


7.2.22 Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños

INFO Si se visualiza alternativamente *L* y *H* en el indicador de las zonas de cocción, la zona de cocción aún está caliente.

Encender el dispositivo de seguridad para niños

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.

- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador se apaga pasados 5 segundos.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido de las agujas del reloj, comenzando en la posición 1 y terminando en la posición P.

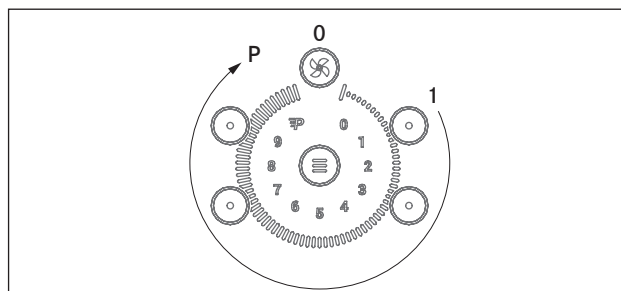



Fig. 7.4 Encender el dispositivo de seguridad para niños

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de zonas de cocción se visualiza *L*.
- El dispositivo de seguridad para niños está activado.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

- La placa de cocción está encendida.
- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- En la rueda de ajuste se muestra el último segmento.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido contrario al de las agujas del reloj, comenzando en la posición P y terminando en la posición 1.

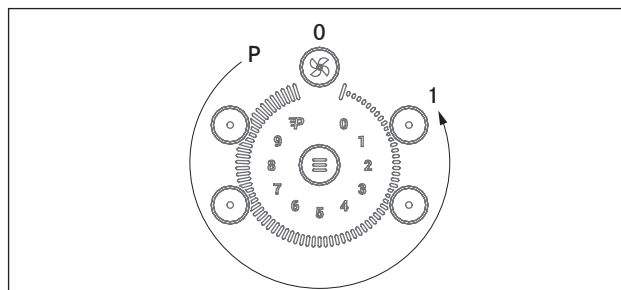



Fig. 7.5 Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de las zonas de cocción se visualiza .
- El dispositivo de seguridad para niños está desactivado.

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

7.3 Manejar el extractor de superficie


Requisito:

- La placa de cocción con extractor de superficie

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 el extractor de superficie 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 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.

7.3.1 Selección del extractor de superficie

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El  en el indicador de las zonas de cocción se ilumina más brillante.





7.3.2 Seleccionar el nivel de potencia

- ▶ Pulse la posición deseada del anillo de ajuste para ajustar el nivel de potencia o bien
- ▶ pulse y realice un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste hasta llegar al nivel de potencia deseado.

7.3.3 Modificar el nivel de potencia


- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia deseado.
- En el indicador del ventilador se visualiza el nivel de potencia seleccionado.

7.3.4 Selección de la función booster


- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione la función booster .
- La función booster  se visualiza en el indicador de las zonas de cocción.
- La función booster  pasa automáticamente tras 10 minutos al nivel de potencia inferior .

7.3.5 Mecanismo de extracción de superficie automatizado



INFO Con el mecanismo de extracción de superficie automatizado activado es posible modificar el nivel de potencia. El mecanismo de extracción de superficie automatizado se reactiva pasados 10 minutos.

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- El mecanismo de extracción de superficie automatizado está activado.
- En el indicador se visualiza A.

7.3.6 Apagado del mecanismo de extracción de superficie automatizado

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- El mecanismo de extracción de superficie automatizado está desactivado.




7.3.7 Desconexión retardada

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia .
- En los indicadores se visualiza el nivel de potencia .
- El extractor de superficie se apaga automáticamente tras 20 minutos.

7.3.8 Apagado anticipado de la desconexión retardada

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie mientras la desconexión retardada esté activada.
- La desconexión retardada está apagada.

7.3.9 Apagado del extractor de superficie

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia .
- En los indicadores se visualiza el nivel de potencia .
- ▶ Pulse nuevamente la tecla de selección del extractor de superficie.
- El aparato se apaga.
- o bien
- ▶ Pulse la tecla de encendido y apagado  para apagar el aparato.

INFO Si el mecanismo de extracción está activo en el momento de la desconexión, se mantendrá activo al volver a encenderse.

7.4 Observe el indicador de servicio del filtro

Si en el indicador del ventilador se visualiza F , se ha alcanzado el final de la vida útil del filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo:

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse cualquier tecla.
- En el indicador del ventilador se visualiza \square .

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.

Restablecimiento del 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.
- En el indicador del ventilador se visualiza F y parpadea.
- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie durante mínimo 4 segundos, hasta que parpadee un \square en el indicador del ventilador. Tras unos segundos, el \square se visualiza de forma fija.
- El indicador de servicio del filtro se ha restablecido.

7.5 Ahorro de 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.

- ▶ Asegúrese de que la olla a presión tenga líquido suficiente. Una olla sin líquido puede provocar un sobrecalentamiento. La zona de cocción y la olla pueden dañarse por sobrecalentamiento.
- ▶ Siempre que sea posible, utilice los recipientes con la tapa que les corresponde.
- ▶ Elija el tamaño del recipiente según la cantidad de alimento. Un recipiente grande y con poco contenido necesita mucha energía.

8 Limpieza y cuidados

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

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

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

8.1 Limpiadores

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

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

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

Para boquilla de entrada y filtro de grasa

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

8.2 Cuidar la placa de cocción

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

8.3 Limpiar la placa de cocción

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

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

Quando la placa de cocción esté caliente:

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

Suciedad especialmente difícil de limpiar

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

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

Los cambios de tonalidad de la placa de cocción se deben a restos que no se han retirado y se han quemado. Las marcas brillantes se producen a causa del desgaste producido por la base de los recipientes de cocción, especialmente si se utilizan recipientes con bases de

aluminio o por el uso de limpiadores inadecuados. Solo pueden eliminarse limpiando concienzudamente.

8.4 Limpiar el extractor de la placa de cocción

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

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

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

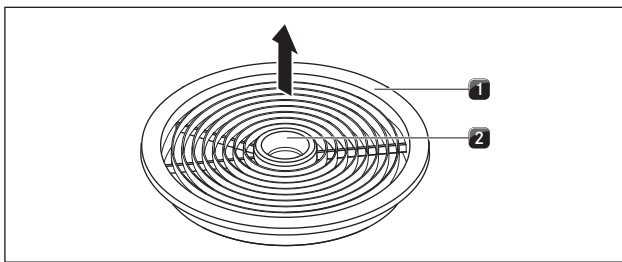


Fig. 8.1 Desmontar la boquilla de entrada

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

Requisito: El indicador del nivel del ventilador muestra 0.

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

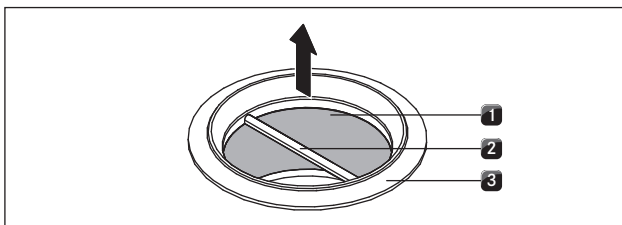


Fig. 8.2 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

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

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

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

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

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

Limpieza a mano

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

Limpieza en el lavavajillas

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

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

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

8.5 Limpiar la caja de conducción de aire

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

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

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

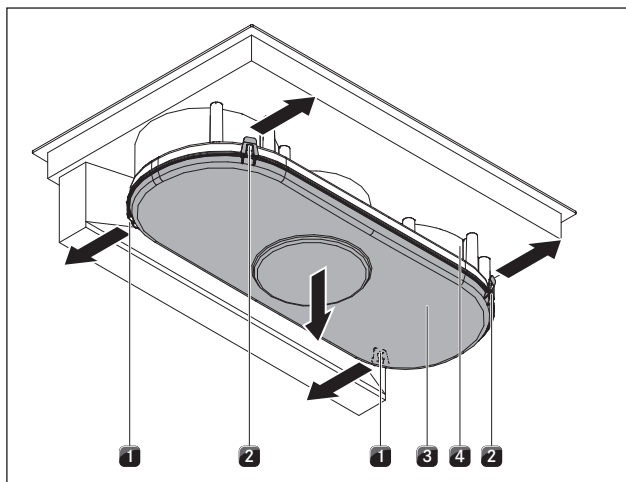


Fig. 8.3 Abrir la caja de conducción de ventilación

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

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

8.5.2 Cerrar la caja de conducción de aire

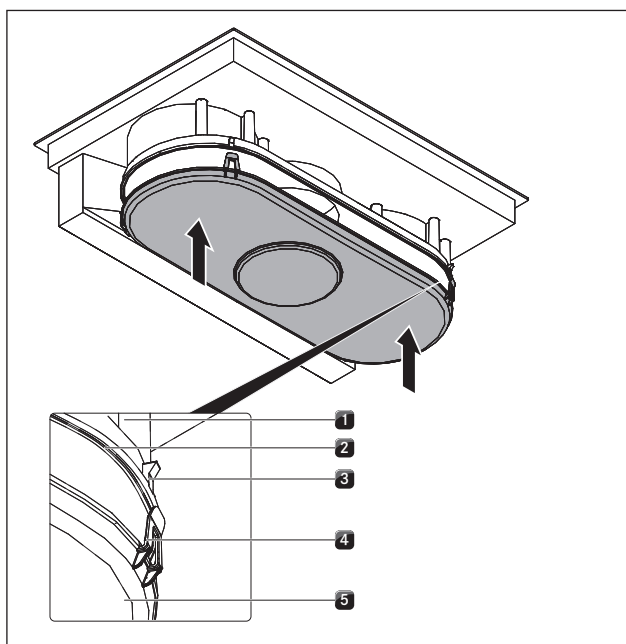


Fig. 8.4 Cerrar la caja de conducción de aire

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

- ▶ Posicione con ambas manos la base de la caja [5] de forma que las solapas de los bloquesos [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 bloquesos (2 delanteras y 2 traseras) encajen en los ganchos de retención [3].
- ▶ Compruebe si las 4 solapas de los bloquesos [4] están correctamente encajadas.

8.6 Sustituir el filtro de carbón activo

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

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

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

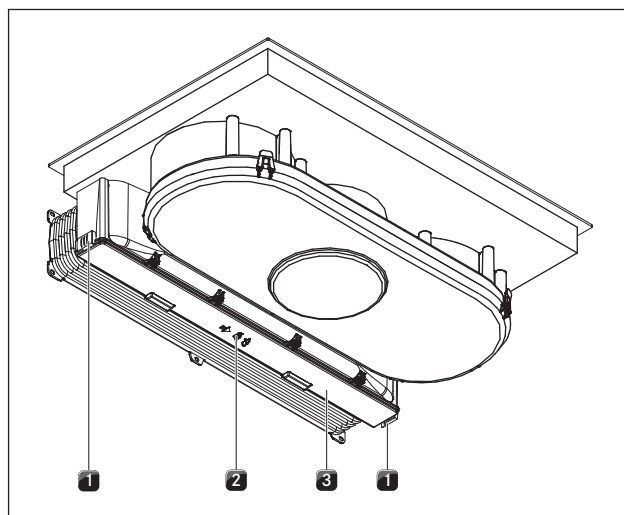


Fig. 8.5 Desbloquee la tapa de la caja del filtro de carbón activo

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

Extracción del filtro de carbón activo

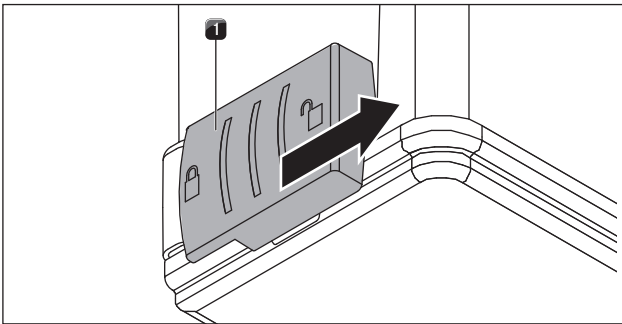


Fig. 8.6 Apertura de los bloqueos exteriores

[1] Bloqueo exterior

► Abra ambos bloqueos exteriores [1].

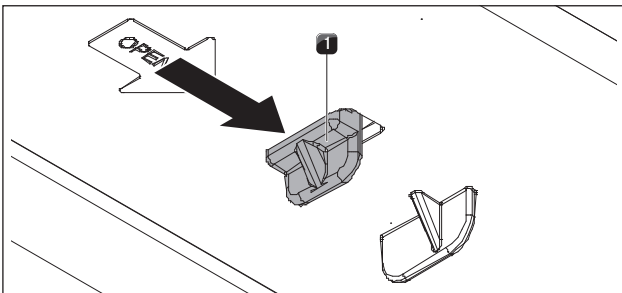


Fig. 8.7 Apertura del bloqueo central

[1] Bloqueo central

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

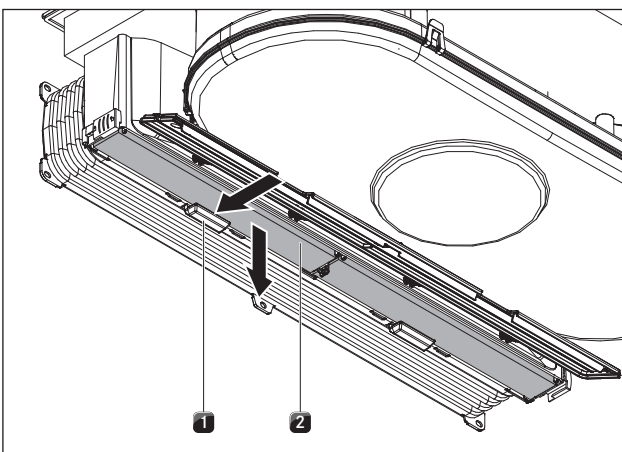


Fig. 8.8 Extracción del filtro de carbón activo

[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

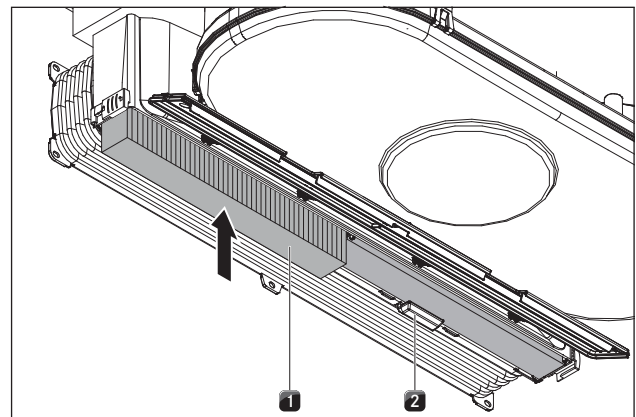


Fig. 8.9 Colocación del filtro de carbón activo

[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].

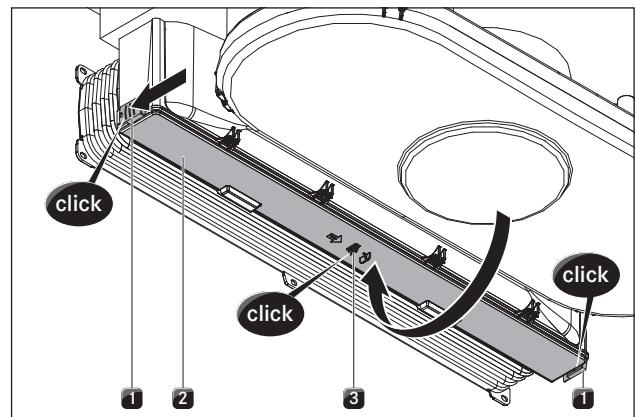


Fig. 8.10 Cerrar la tapa la caja del filtro de carbón activo

[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. cap. Manejo).

9 Solución de averías

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción o el ventilador no se encienden.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos.	Sustituya el disyuntor. Vuelva a encender los dispositivos de protección contra sobrecorrientes.
	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes 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 producen olores y vapores.	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	Espere unas horas de uso. En caso de que dichos olores persistan, informe al Servicio de Atención al Cliente.
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{U} .	No hay recipiente de cocción sobre la zona de cocción o el recipiente es inadecuado.	Utilice únicamente recipientes de cocción adecuados. Seleccione el tamaño del recipiente de acuerdo con la zona de cocción (véase capítulo Descripción de los equipos).
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{L} .	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (véase el capítulo 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 (véase capítulo Uso).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase capítulo Descripción de los equipos)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase capítulo Descripción de los equipos)
Se visualiza ER03 en los 4 indicadores de las zonas de cocción y la placa de cocción se apaga durante el funcionamiento.	Una o más teclas táctiles se están pulsando continuamente, p. ej., por contacto con los dedos o por la colocación de objetos sobre ellas.	Limpie el panel de mandos o retire los objetos colocados encima (véase capítulo Descripción de los equipos).
El ventilador sigue funcionando tras apagar la placa de cocción.	El ventilador funciona hasta que la placa de cocción se ha enfriado y entonces se apaga automáticamente.	Espere hasta que el ventilador se apague automáticamente.
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{E} .	Se ha producido un error en los componentes electrónicos.	Corte el suministro de corriente de la placa de cocción durante 1 minuto aproximadamente. Si el problema no se ha solucionado tras restablecer el suministro de corriente, apunte el número de fallo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de BORA.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza \underline{F} .	La vida útil del filtro se ha sobrepasado.	Cambie el filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y limpie en profundidad el filtro de grasa de acero inoxidable. En caso de suciedad difícil, se recomienda sustituir también el filtro de grasa de acero inoxidable (consulte el capítulo „Limpieza y mantenimiento“).
El rendimiento de extracción del extractor de superficie ha empeorado.	El filtro de grasa de acero inoxidable está muy sucio.	Limpie o sustituya el filtro de grasa de acero inoxidable.
	El filtro de carbón activo está muy sucio (sólo en BFIU).	Sustituya el filtro de carbón activo.
	Hay un objeto en el alojamiento de la conducción de aire (p. ej., un trapo de limpieza).	Retire el objeto aspirado.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza $\underline{ErB1}$ o $\underline{ErB2}$.	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.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza \underline{E} . No es posible encender el ventilador.	El contacto Home-In se ha interrumpido.	En caso de utilizarse un interruptor de contacto para ventana (dispositivo de seguridad), la ventana debe estar abierta durante el funcionamiento del ventilador.
	El dispositivo de seguridad está defectuoso.	Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de BORA.

Tab. 9.1 Solución de averías

► Para todas las demás averías póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de BORA (véase capítulo Garantía, Servicio de Atención al Cliente y piezas de repuesto).

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

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

10.1 Puesta fuera de servicio

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

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

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

10.2 Desmontaje

El desmontaje requiere que el aparato esté accesible para el mismo y que se haya desconectado de la alimentación de tensión.

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

10.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

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

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

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

Desecho del aparato viejo



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

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

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

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo «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 sirve para todos los productos BORA comprados dentro de la Unión Europea por distribuidores de BORA autorizados a excepción de los productos calificados como BORA artículos universales o accesorios.

Con la entrega del producto BORA por parte de un distribuidor BORA autorizado al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años.

El cliente final tiene la posibilidad, mediante el registro en www.bora.com/registration, de prolongar esta garantía del fabricante.

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.

Para poder hacer uso del derecho de garantía, el cliente final deberá señalar el defecto a su distribuidor o directamente a BORA y presentar la factura de compra. A elección, el cliente final podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.bora.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 ha hecho uso del derecho de garantía, el periodo de esta no volverá a empezar de nuevo.

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
- Daños debidos a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Los daños resultantes del desgaste normal pueden ser p. ej. marcas de uso en la placa de cocción

- Los daños debidos a influjos externos (p. ej. daños de transporte, entrada de agua condensada, o fenómenos naturales como rayos)
- Los daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA
- Daños en la vitrocerámica
- Fluctuaciones de tensión
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Daños en las piezas de plástico

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por daños o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, el cliente final podrá recurrir al servicio técnico de BORA, aunque en este caso deberá hacerse cargo de los costes. Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

- 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.

INFO 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 All Black BEDAB
- Cinta selladora UDB25
- Marco de placa de cocción BKR830

Accesorio especial BFIA:

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

Accesorio especial BFIU:

- Set de reequipamiento de extracción BUSAE
- Set de filtro de carbón activo con intercambiador de iones BAKFS (2 unidades)

12 Notas:

Alemania:

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

Austria:

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

Europa:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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

