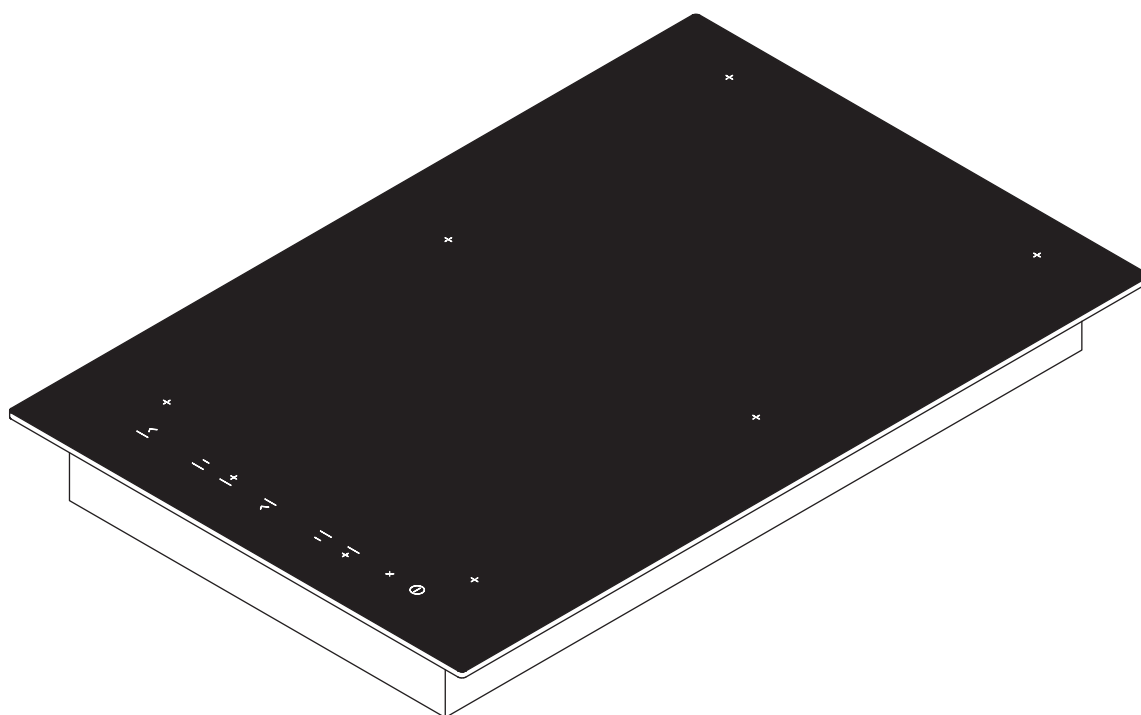


ES Instrucciones de uso y montaje CFI11

Vitrocerámica de inducción total con 2 zonas de cocción



CFI11UMES-002

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

| | | | | | |
|----------|---|-----------|-----------|---|-----------|
| 1 | Información general | 4 | 6 | Uso | 22 |
| 1.1 | Grupo de destino | 4 | 6.1 | Encender/apagar la placa de cocción | 22 |
| 1.2 | Validez de las instrucciones de manejo y montaje..... | 4 | 6.1.1 | Encendido de la zona de cocción..... | 22 |
| 1.3 | Otros documentos aplicables..... | 4 | 6.1.2 | Seleccionar el nivel de potencia..... | 22 |
| 1.4 | Representación de la información..... | 5 | 6.1.3 | Modificar el nivel de potencia..... | 22 |
| 2 | Seguridad | 6 | 6.1.4 | Encender la función booster..... | 22 |
| 2.1 | Indicaciones generales de seguridad | 6 | 6.1.5 | Apagar la función booster antes de tiempo..... | 22 |
| 2.2 | Indicaciones de seguridad referentes al uso | 7 | 6.1.6 | Apagar la zona de cocción..... | 22 |
| 2.3 | Indicaciones de seguridad referentes al montaje..... | 9 | 6.1.7 | Función de pausas | 22 |
| 2.4 | Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho..... | 10 | 6.1.8 | Función puente | 22 |
| 2.5 | Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto | 11 | 6.1.9 | Sistema automático de precalentamiento | 23 |
| 2.6 | Uso previsto | 11 | 6.1.10 | Nivel de mantenimiento de temperatura | 23 |
| 3 | Datos técnicos | 12 | 6.1.11 | Utilizar las funciones de temporizador | 23 |
| 4 | Descripción de los equipos | 13 | 6.1.12 | Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños | 24 |
| 4.1 | Estructura..... | 13 | 7 | Limpieza y cuidados | 25 |
| 4.2 | Panel de mandos y principio de uso | 13 | 7.1 | Limpiadores..... | 25 |
| 4.3 | Principio de funcionamiento..... | 14 | 7.2 | Cuidar la placa de cocción | 25 |
| 4.3.1 | Niveles de potencia | 14 | 7.3 | Limpiar la placa de cocción..... | 25 |
| 4.3.2 | Función booster | 14 | 8 | Solución de averías | 26 |
| 4.3.3 | Sistema automático de precalentamiento | 15 | 9 | Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho | 27 |
| 4.3.4 | Nivel de mantenimiento de temperatura | 15 | 9.1 | Puesta fuera de servicio | 27 |
| 4.3.5 | Función puente | 15 | 9.2 | Desmontaje..... | 27 |
| 4.3.6 | Detección de ollas | 15 | 9.3 | Desecho respetuoso con el medio ambiente | 27 |
| 4.3.7 | Función de pausas..... | 15 | 10 | Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto | 28 |
| 4.3.8 | Funciones del temporizador | 15 | 10.1 | Garantía..... | 28 |
| 4.3.9 | Recipientes adecuados..... | 15 | 10.2 | Servicio..... | 28 |
| 4.4 | Dispositivos de seguridad..... | 16 | 10.3 | Piezas de repuesto..... | 28 |
| 4.4.1 | Indicador de calor residual | 16 | 11 | Notas | 29 |
| 4.4.2 | Desconexión de seguridad de la zona de cocción... | 16 | | | |
| 4.4.3 | Protección contra sobrecalentamiento | 16 | | | |
| 4.4.4 | Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas..... | 16 | | | |
| 4.4.5 | Dispositivo de seguridad para niños | 16 | | | |
| 5 | Montaje | 17 | | | |
| 5.1 | Comprobar el volumen de suministro..... | 17 | | | |
| 5.2 | Herramientas y medios auxiliares | 17 | | | |
| 5.3 | Guía de montaje..... | 17 | | | |
| 5.3.1 | Distancias de seguridad | 17 | | | |
| 5.3.2 | Encimera y los muebles de cocina | 17 | | | |
| 5.3.3 | Aporte de aire a la placa de cocción..... | 18 | | | |
| 5.4 | Medidas del recorte..... | 18 | | | |
| 5.5 | Montaje de la placa de cocción | 19 | | | |
| 5.6 | Toma de corriente..... | 20 | | | |
| 5.7 | Traspaso al usuario..... | 21 | | | |

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 RoHS 2011/65/UE
 Directiva WEEE 2012/19/UE

1.4 Representación de la información

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

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Indicaciones de seguridad y advertencia

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

Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:




¡SEÑAL DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN!

Tipo y fuente del peligro
Consecuencias en caso de inobservancia

- ▶ Medidas para la protección frente al peligro
-

Se aplica lo siguiente:

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

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

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

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

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

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

¡PRECAUCIÓN!

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

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

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

Modo recirculación

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

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

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

Efectos sobre marcapasos, aparatos auditivos e implantes metálicos

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

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

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

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

Modificaciones por cuenta propia

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

- ▶ No realice modificaciones en el aparato.

Limpieza y cuidados

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

- Los trabajos de limpieza y cuidado no deben efectuarse por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.
- ▶ No emplee limpiadores a vapor para la limpieza. El vapor puede desencadenar cortocircuito en las piezas sometidas a presión y causar daños materiales (v. cap. Limpieza y cuidados).
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes en el área del panel de mandos para no dañar la electrónica que se encuentra bajo dicha área.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!

- ▶ Siempre que sea posible, limpie la placa de cocción tras cada proceso de cocción.
- ▶ Limpie la placa de cocción únicamente cuando se haya enfriado.
- ▶ Para la limpieza, emplee exclusivamente agentes limpiadores no abrasivos para evitar arañazos y abrasión en la superficie.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente de cocción y la zona de cocción están limpios y secos.
- ▶ Levante siempre el recipiente de cocción (¡sin arrastrarlo!) para evitar arañazos y abrasión en la superficie.

2.2 Indicaciones de seguridad referentes al uso

Placa de cocción



¡PELIGRO!

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

El aceite o la grasa pueden calentarse rápidamente e inflamarse.

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

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

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


¡PELIGRO!
¡Peligro de electrocución!

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

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


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

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

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


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

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

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


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

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

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


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

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

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


¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras!

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

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

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por objetos duros y puntiagudos!

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

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

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

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

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

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

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

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por la presencia de objetos sobre la placa de cocción!
 Los objetos como p. ej. las tapas de los recipientes de cocción que se encuentran sobre la placa de cocción pueden provocar daños en la vitrocerámica.

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

2.3 Indicaciones de seguridad referentes al montaje

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

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

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

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de electrocución!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de electrocución!

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

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



¡PRECAUCIÓN!

¡Posible lesión de espalda por carga pesada!

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

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

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

2.4 Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de electrocución!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

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

2.5 Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de lesiones y daños materiales!

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

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

2.6 Uso previsto

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

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

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

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

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

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

3 Datos técnicos

| Parámetro | Valor |
|--|--------------------------|
| Tensión de conexión | 220 - 240 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Consumo energético | 3,7 kW |
| Protección mínimo | 1 x 16 A |
| Dimensiones (anchura x profundidad x altura) | 340 x 515 x 52 mm |
| Peso (incluidos accesorios/embalaje) | 7,2 kg |
| Placa de cocción | |
| Niveles de potencia | 1 a 9, P |
| Zona de cocción delantera con función booster | 230x207 mm 2100 W 3700 W |
| Zona de cocción trasera con función booster | 230x207 mm 2100 W 3700 W |
| Consumo de energía de la placa de cocción | |
| Zona de cocción delantera | 230x207 mm 193,0 (Wh/kg) |
| Zona de cocción trasera | 230x207 mm 186,9 (Wh/kg) |
| Zonas de cocción puenteadas | 230x414 mm 204,9 (Wh/kg) |
| Total (promedio) | 194,9 (Wh/kg) |

Tab. 3.1 Datos técnicos

Medidas del aparato

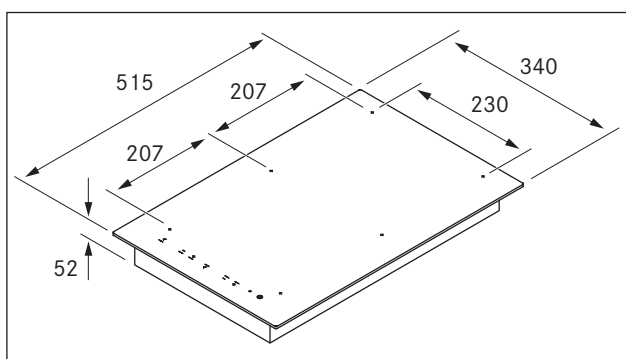


Fig. 3.1 Medidas del aparato

4 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción tiene las siguientes características:

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

4.1 Estructura

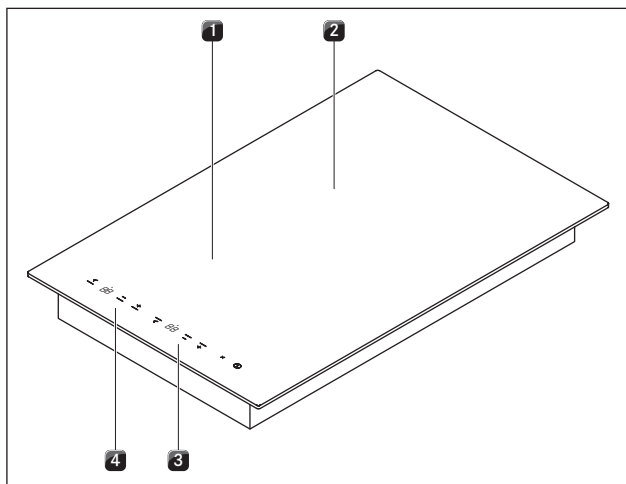


Fig. 4.1 Placa de cocción

- [1] Zona inducción total delantera
- [2] Zona inducción total trasera
- [3] Panel de mandos de la zona de cocción trasera
- [4] Panel de mandos de la zona de cocción delantera

4.2 Panel de mandos y principio de uso

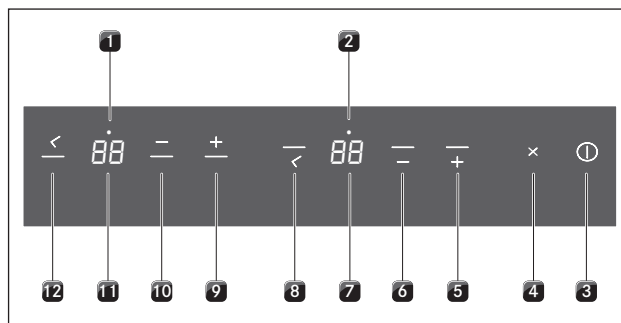


Fig. 4.2 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [3] Encendido/apagado de la placa de cocción
- [4] Tecla de pausa

Zona de cocción trasera:

- [5] aumentar el nivel de potencia
- [6] reducir el nivel de potencia
- [2] Luz de control para temporizador activado
- [7] Indicador de las zonas de cocción
- [8] Tecla del temporizador

Zona de cocción delantera:

- [9] aumentar el nivel de potencia
- [10] reducir el nivel de potencia
- [1] Luz de control para temporizador activado
- [11] Indicador de las zonas de cocción
- [12] Tecla del temporizador

| Campo indicador | Indicador | Significado |
|--|-----------|--|
| indicador de las zonas de cocción | 1... 9 | Nivel de potencia |
| | P | Función booster |
| | A | Sistema automático de precalentamiento |
| | L | Dispositivo de seguridad para niños activado |
| | | Pausa |
| | Π | Función puente (se muestra únicamente en el indicador en la zona de cocción delantera) |
| | ⊥ | Nivel de mantenimiento de temperatura |
| | ⊥ | No hay recipiente de cocción, o es demasiado pequeño |
| | ⌂ | Accionamiento prolongado de las teclas |
| | H | Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60 °C) |
| Luz de control de las zonas de cocción | encendida | Sistema automático de desconexión (temporizador) activado |
| | parpadea | Temporizador encendido (00); tiempo no seleccionado |
| | apagado | Temporizador apagado |
| Indicador del temporizador | 01... 99 | minutos ajustados para tiempo corto (alarma) o sistema automático de desconexión (reloj de arena) |
| | 00 | Temporizador encendido; tiempo no seleccionado |

Tab. 4.1 Significado de las indicaciones

Control táctil

El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo.

Para manejar el equipo, debe pulsar sobre la tecla táctil correspondiente con el dedo. Debe pulsar la tecla táctil hasta que se oiga una señal acústica o cambie el indicador correspondiente.

4.3 Principio de funcionamiento

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

funcionan cuando el recipiente de cocción cuenta con una base magnetizable.

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

► Tenga en cuenta el diámetro mínimo del recipiente (véase capítulo Datos Técnicos).

4.3.1 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 |
|--|-------------------|
| Mantener calientes alimentos ya cocinados a una temperatura aprox. de 75 °C | ⊥ |
| 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. 4.2 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.

4.3.2 Función booster

Las dos zonas de cocción cuentan con una función booster.

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

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

4.3.3 Sistema automático de precalentamiento

Las dos zonas de cocción cuentan con un sistema automático de precalentamiento.

■ En el indicador aparece \overline{A} .

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.

| Nivel de potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Duración del precalentamiento en MM:SS | 0:40 | 1:00 | 2:00 | 3:00 | 4:30 | 7:00 | 2:00 | 3:00 |

Tab. 4.3 Resumen del sistema automático de precalentamiento

4.3.4 Nivel de mantenimiento de temperatura

Usando el nivel de mantenimiento de temperatura, los alimentos ya cocinados se mantendrán calientes, a una temperatura de aprox. 75 °C.

■ En el indicador de las zonas de cocción aparece \cup .

■ La duración de la función mantenimiento de temperatura está limitada a 2 horas.

4.3.5 Función puente

Las dos zonas de cocción pueden utilizarse simultáneamente y al mismo nivel de potencia como si se tratase de una única zona de cocción.

■ En el indicador aparece \overline{B} .

La función puente sirve para calentar alimentos en un asador.

4.3.6 Detección de ollas

La zona de cocción no funciona si:

■ En el indicador aparece \underline{u} .

■ 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.

4.3.7 Función de pausas

Es posible interrumpir brevemente el proceso de cocción pulsando la tecla multifunción.

■ En el indicador aparece \overline{H} .

■ Durante la función de pausas, el proceso de cocción y el temporizador programado se interrumpen.

■ La duración de la función de pausas está limitada a 10 minutos como máximo.

4.3.8 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.

4.3.9 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 |
| trasero | 120 mm |

Tab. 4.4 Diámetro mínimo de recipientes

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

Ruidos

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

■ Con niveles de potencia elevados puede aparecer un **zumbido**. Puede disminuir o desaparecer al reducir el nivel de potencia.

■ Cuando la base de los recipientes estén fabricados en diferentes materiales (p. ej. recipientes con bases sándwich) es posible que aparezcan **chasquidos o silbidos**.

- Pueden **sonar clics** en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Pueden producirse **zumbidos** si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

4.4 Dispositivos de seguridad

4.4.1 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) también se apaga este indicador de las zonas de cocción.

4.4.2 Desconexión de seguridad de la 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 potencia | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| Desconexión después de HH:MM | 2:00 | 8:40 | 6:45 | 5:15 | 4:20 | 3:30 | 2:45 |

| Nivel de potencia | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------|------|------|------|
| Desconexión después de HH:MM | 2:20 | 1:45 | 1:30 |

Tab. 4.5 Resumen de la desconexión de seguridad

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

4.4.3 Protección contra sobrecalentamiento

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

- Se calienta el recipiente de cocción sin nada dentro.
- Se calienta aceite o grasa en un nivel de potencia alto.
- Se vuelve a conectar una zona de cocción caliente después de un fallo de corriente.
- No hay una ventilación suficiente por debajo de la placa de cocción (v. Aporte de aire a la placa de cocción).

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

- La función booster deja de estar disponible.
- Se reduce el nivel de potencia establecido.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.

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

4.4.4 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).

- En el indicador aparece *r*.
- 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.

4.4.5 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).

5 Montaje

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

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 hechas de material resistente al calor (hasta aprox. 100°C).

INFO Los recortes de las encimeras se deben sellar con los medios correspondientes para evitar la humedad o equipar con un desacoplamiento térmico.

INFO Si se utiliza la vitrocerámica de inducción wok, hay que aumentar a 7mm la medida del pliegue en caso de montaje enrasado.

5.1 Comprobar el volumen de suministro

| Denominación | Cantidad |
|---|----------|
| Instrucciones de uso y montaje | 1 |
| Set de tornillos de fijación para la placa de cocción | 1 |
| Cinta selladora | 1 |
| Placa de cocción | 1 |
| Rasqueta espátula | 1 |
| Juego de placas de compensación de altura | 1 |
| Set de correas de montaje para la placa de cocción | 1 |
| Instrucciones de limpieza para la vitrocerámica | 1 |

Tab. 5.1 Volumen de suministro

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo (véase Tab. 5.1) y sin daños.
- Informe 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 fuera de servicio y eliminación).

5.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- Destornillador de cruz Z2
- Silicona para sellar las superficies de recorte

5.3 Guía de montaje

5.3.1 Distancias de seguridad

- Guarde las siguientes distancias de seguridad:

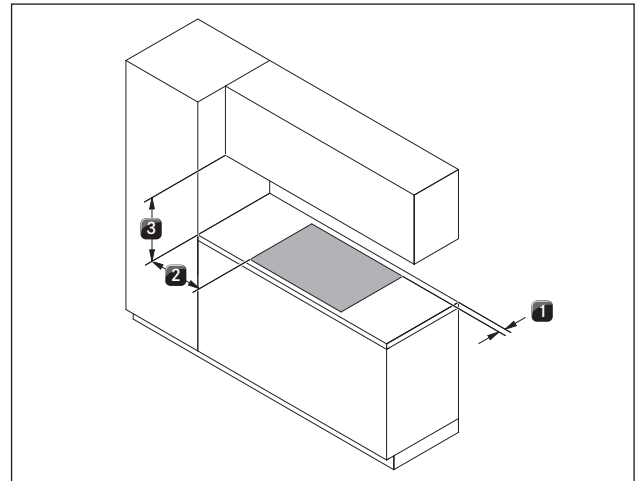


Fig. 5.1 Distancias mínimas recomendadas

- [1] 50 mm de distancia mínima desde el encastre trasero de la encimera hasta 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 contiguos.
- [3] 650 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

5.3.2 Encimera y los muebles de cocina

- Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- Garantice un sellado adecuado de la superficie del recorte de la encimera.
- Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.
- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Debajo de los aparatos debe instalarse una regleta protectora (base intermedia). Esta debe estar fija pero debe poder extraerse para los trabajos de mantenimiento.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- En dispositivos con recirculación, debe disponerse de una apertura del flujo de retorno > 500 cm² en los muebles de la cocina (p. ej. rebajando los listones del zócalo o empleando zócalos de ventilación de lamas adecuados).

5.3.3 Aporte de aire a la placa de cocción

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

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

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

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

INFO Para un aporte de aire suficiente se recomienda una abertura transversal en el mueble de cocina de al menos 50 cm².

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

INFO La regleta protectora (base intermedia) no debe obstaculizar un aporte suficiente de aire.

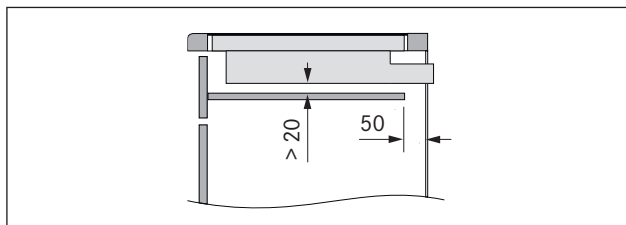


Fig. 5.2 Vista lateral de la regleta protectora y la ventilación

5.4 Medidas del recorte

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

► 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

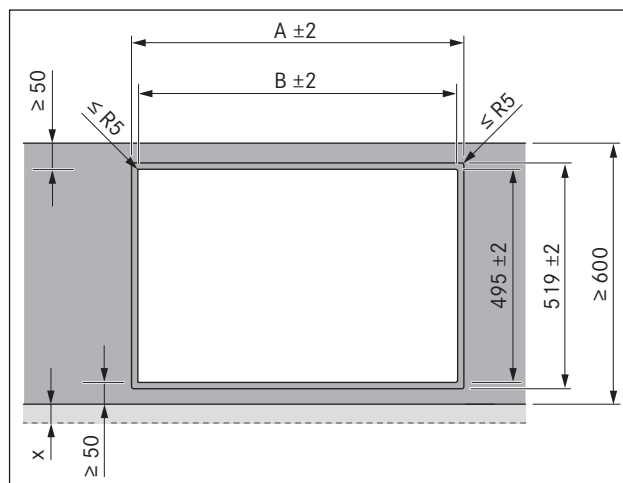


Fig. 5.3 Montaje enrasado

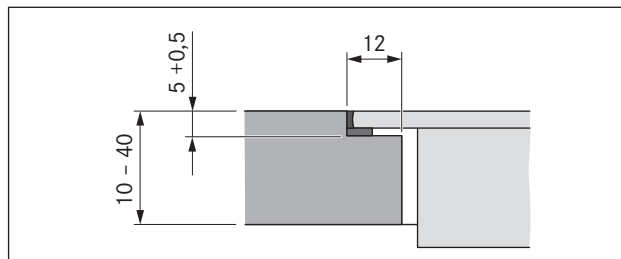


Fig. 5.4 Sección del pliegue

Medidas del recorte para el montaje de placas de cocción o de placas de cocción junto al extractor de placa de cocción BORA:

| Placas de cocción/extractor de superficie | | A en mm | B en mm |
|---|-----|---------|---------|
| | 1/0 | 344 | 320 |
| | 2/0 | 685 | 661 |
| | 3/0 | 1026 | 1002 |
| | 2/1 | 776 | 752 |
| | 3/2 | 1208 | 1184 |
| | 4/2 | 1549 | 1525 |

Tab. 5.2 Medidas del recorte

Superposición

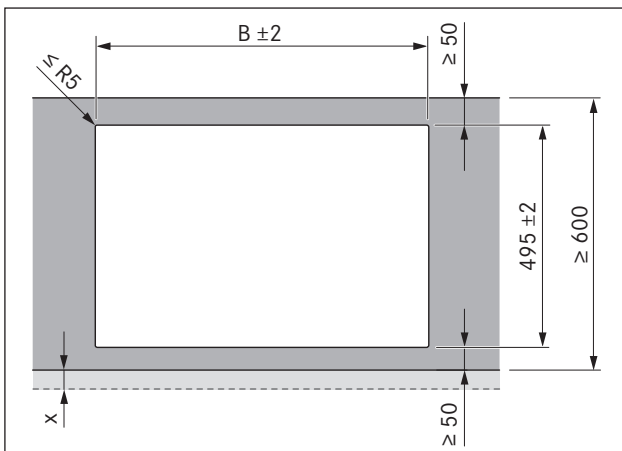


Fig. 5.5 Superposición

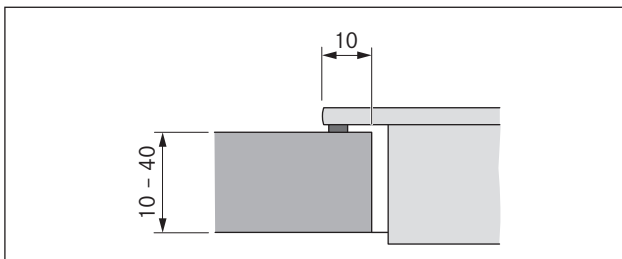


Fig. 5.6 Superposición del corte

Medidas del recorte para el montaje de placas de cocción o de placas de cocción junto al extractor de placa de cocción BORA:

| Placas de cocción/extractor de superficie | | B en mm |
|---|-----|---------|
| | 1/0 | 320 |
| | 2/0 | 661 |
| | 3/0 | 1002 |
| | 2/1 | 752 |
| | 3/2 | 1184 |
| | 4/2 | 1525 |

Tab. 5.3 Medidas del recorte

Colocar la cinta selladora

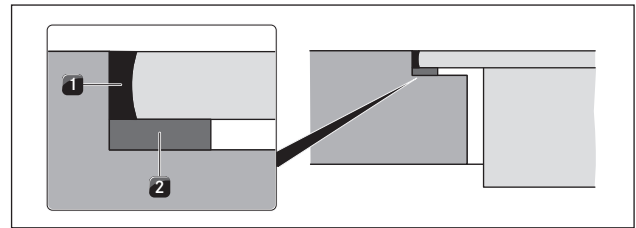


Fig. 5.7 Cinta selladora para montaje enrasado

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

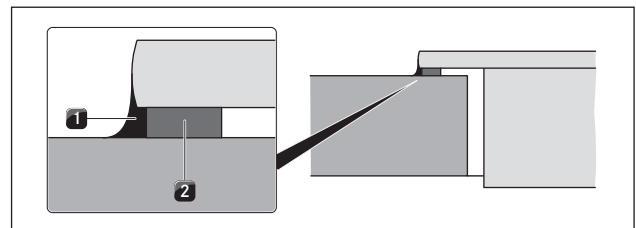


Fig. 5.8 Cinta selladora para superposición

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

- El lado del aparato contiguo al sistema de extracción no requiere cinta selladora ya que, de lo contrario, podría dañarse el marco del extractor.
- ▶ Para la superposición, pegue la cinta selladora adjunta [2], exceptuando el lado contiguo al sistema de extracción, sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior del aparato.
- ▶ Para el montaje enrasado pegue la cinta selladora adjunta en el borde cortado horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque el aparato disponga de un sellador de silicona [1] o similar.
- ▶ Anote la denominación de tipo y el número de fabricación del aparato (número FD) en el reverso de estas instrucciones. Ambos datos se encuentran en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.

5.5 Montaje de la placa de cocción

INFO Entre cada uno de los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.

INFO En torno a los aparatos de montaje debe preverse una distancia de dos milímetros.

Montaje de la placa de cocción

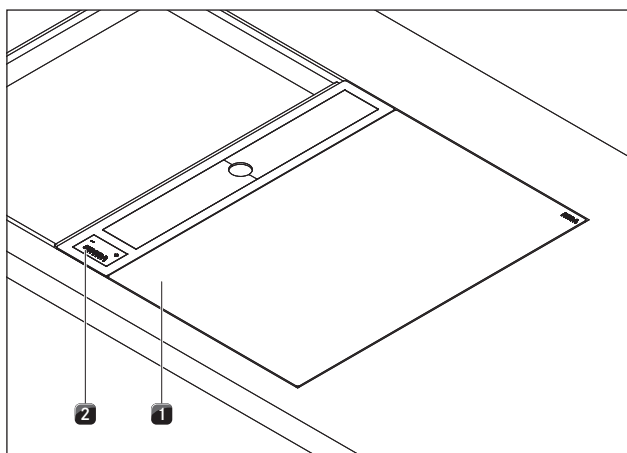


Fig. 5.9 Placa de cocción en estado montado con extractor de superficie

- [1] Placa de cocción
[2] Extractor de superficie

- Coloque la placa de cocción [1] junto al extractor de superficie ya montado y centrado [2].

INFO La placa de cocción [1] reposa ahora sobre el raíl lateral del extractor de superficie [2], quedando así estabilizada.

- Alinee con exactitud la placa de cocción [1].
- De ser necesario, adapte la altura de montaje de la placa de cocción con las placas de compensación de altura.

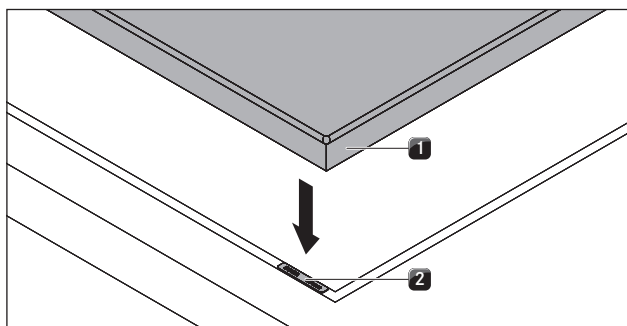


Fig. 5.10 Placa de cocción y placas de compensación de altura

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

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.

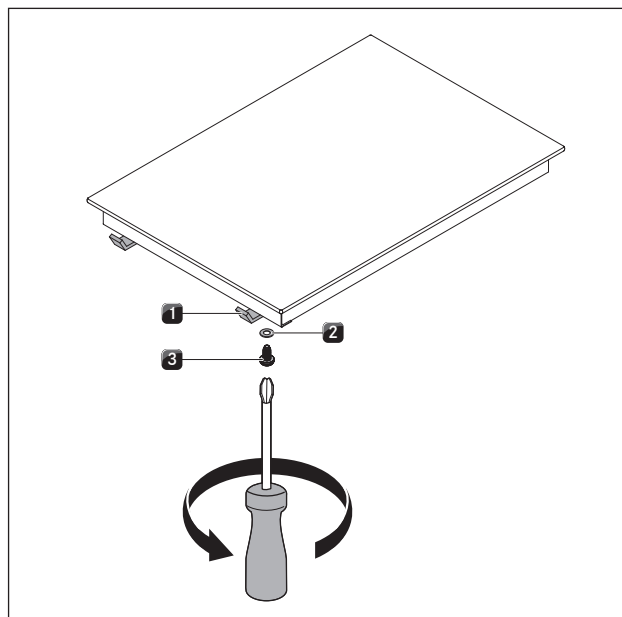


Fig. 5.11 Abrazaderas de montaje

- [1] Abrazadera de montaje
[2] Arandela
[3] Tornillo

- Fije la placa de cocción con las abrazaderas de montaje [1].
- Apriete las abrazaderas de montaje, con un máximo de 10 Nm, empleando el tornillo [3] y la arandela [2].
- Compruebe que la alineación sea correcta.
- Al concluir los trabajos de montaje, selle los aparatos con masilla de silicona negra térmica.

5.6 Toma de corriente

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

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

El cable de alimentación que debe utilizarse (ya premontado) debe ser, al menos, del tipo H05VV-F o bien H05VVH2-F.

- Sección transversal: 3G1,5 mm²
- Si la línea de alimentación se ha dañado, deberá ser reemplazada por una especial. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

Enchufar a la toma de corriente

- ▶ 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 el cable de red,
- ▶ Conecte la placa de cocción únicamente con una conexión fija al cable de alimentación.

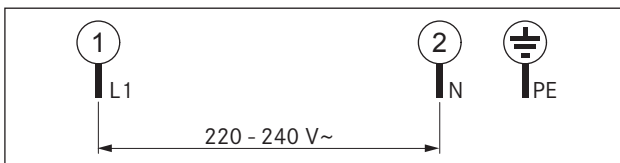


Fig. 5.12 Esquema de conexión monofásica

- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (véase Cap. Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

5.7 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.

6 Uso

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

INFO La placa de cocción solo se debe utilizar cuando el filtro de grasa de acero inoxidable del extractor de placa de cocción esté montado (consulte las instrucciones de uso del extractor de placa de cocción).

INFO Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, limpie la zona de cocción (véase capítulo Limpieza).

6.1 Encender/apagar la placa de cocción

Encendido

- Pulse en **ⓘ** para encender la placa de cocción. En los indicadores de las zonas de cocción se muestra el nivel de potencia **□**.
- Si tras encender el aparato no se selecciona ningún nivel de potencia, la placa de cocción se apagará transcurridos unos segundos.

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 **ⓘ** para apagar la placa de cocción.
- Tenga en cuenta el indicador de calor residual (véase capítulo Descripción de los equipos).

6.1.1 Encendido de la zona de cocción

- Pulse la tecla **+** de la zona de cocción deseada. El **□** en el indicador de las zonas de cocción se ilumina más brillante. La luz de control de las zonas de cocción se ilumina.

6.1.2 Seleccionar el nivel de potencia

- Pulse **+** para establecer el nivel de potencia **5**, o bien pulse **-**, para establecer el nivel de potencia **9**.

6.1.3 Modificar el nivel de potencia

- Pulse en **+** o en **-** hasta que se muestre el nivel de potencia deseado en el indicador de las zonas de cocción.

6.1.4 Encender la función booster

INFO Las dos zonas de cocción cuentan con la función booster, que aumenta la potencia al máximo.

Si la zona de cocción se utiliza con la función booster **P**, la otra zona de cocción 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** volverá a su posición inicial.

- Pulse **+** hasta que se muestre la función booster **P** en el indicador de las zonas de cocción.
- Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia **9**.

6.1.5 Apagar la función booster antes de tiempo

- Pulse **-** hasta que se muestre el nivel de potencia más bajo deseado.

6.1.6 Apagar la zona de cocción

INFO Si aparece **H** en el indicador de las zonas de cocción, la zona de cocción aún está caliente.

- Pulse en **+** o en **-** hasta que el indicador de las zonas de cocción muestre el nivel de potencia **□**. En el indicador aparece un **□** durante unos pocos segundos.
- Pulse simultáneamente **+** y **-**.

6.1.7 Función de pausas

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

- Pulse la tecla de pausa **×** de la placa de cocción para interrumpir brevemente el proceso de cocción.
- En el indicador de las zonas de cocción aparece **#**.
- Vuelva a pulsar la tecla de pausa **×** y, a continuación, **+** o **-** para apagar la función de pausa.

Pulsando la tecla **ⓘ** mientras la función de pausa está activa, podrá volver a activar la configuración anterior en los 6 segundos inmediatamente posteriores. Para ello, pulse sucesivamente las teclas **ⓘ** y **×**.

6.1.8 Función puente

- Cuando la función puente esté activada, ambas zonas de cocción funcionarán a la vez al mismo nivel de potencia.

Activar la función puente

Requisito

- ▶ Pulse en **ⓘ** para encender la placa de cocción.
- ▶ Pulse (en un intervalo de 10 segundos) sobre las dos teclas **+** de la placa de cocción.
- En el indicador de las zonas de cocción izquierda se mostrará el símbolo **P**, que indica que la función puente está activada. En el indicador de las zonas de cocción derecha aparece **Q**.
- ▶ Establezca el nivel de potencia deseado para la zona de cocción trasera pulsando sobre la tecla **+** o **-**.

Desactivar la función puente

- ▶ Pulse las dos teclas **+** de la placa de cocción.
- En ambos indicadores de las zonas de cocción aparece **Q**.
- ▶ Pulse **ⓘ** para apagar la placa de cocción.

6.1.9 Sistema automático de precalentamiento

Encender el sistema automático de precalentamiento

Requisito

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Pulse las teclas **+** y **-** de la placa de cocción.
- ▶ Usando la tecla **-**, seleccione en un intervalo de 5 segundos el nivel de potencia deseado (nivel de cocción continua) al que deberá continuar la cocción una vez concluido el ciclo del sistema automático de precalentamiento.
- En el indicador de las zonas de cocción se muestran el símbolo **P** (que indica que el sistema automático de precalentamiento está activado) y el nivel de potencia de cocción continua ajustado, p. ej. el 5.

Apagar el sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento terminará antes de tiempo si usted

- ▶ pulsa la tecla **-** de la zona de cocción.
- ▶ selecciona el nivel de potencia **9**.
- ▶ activa la función booster **P**.
- ▶ activa el nivel de mantenimiento de temperatura **U**.
- ▶ apaga la placa de cocción usando la tecla **ⓘ**.

6.1.10 Nivel de mantenimiento de temperatura

- Hay una zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de potencia **I** está activado.
- ▶ Pulse **-** para establecer el nivel de mantenimiento de temperatura **U**.
- Transcurridas 2 horas, la zona de cocción se apaga automáticamente.

6.1.11 Utilizar las funciones de 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.

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

- ▶ Si pulsa primero **+**, se preajustará 1 minuto como tiempo de inicio.
- ▶ Si pulsa primero **-**, se preajustarán 30 minutos como tiempo de inicio.

Apagar la señal acústica del temporizador

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

Ajustar el temporizador de tiempo corto (reloj de arena)

Puede ajustar un temporizador de tiempo corto para cada zona de cocción.

INFO La luz de control de las zonas de cocción activas le permite reconocer que el temporizador de tiempo corto está activado. El tiempo restante se mostrará.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, en el indicador del temporizador aparecerá 00 durante algunos segundos. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.

Requisito

- La placa de cocción debe estar encendida.
- ▶ Pulse la tecla del temporizador **⏪** o **⏩**.
- La correspondiente luz de control parpadea y en el indicador de las zonas de cocción aparece **⏪**.
- ▶ Pulse en **+** o en **-** para seleccionar el tiempo – deseado.
- La activación tendrá lugar en un intervalo de 10 segundos tras pulsar la última tecla.
- Si se utiliza la tecla de encendido/apagado **ⓘ** para desconectar la placa de cocción, se activarán las luces de control de las zonas de cocción y se mostrará el tiempo restante.

Modificar los ajustes del temporizador

- ▶ Pulse en **ⓘ** para encender la placa de cocción.
- La luz de control del temporizador parpadea.
- ▶ Pulse en **+** o en **-** para establecer el tiempo deseado.






Ajustar el sistema automático de desconexión

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




INFO La luz de control de las zonas de cocción activas le permite reconocer que el sistema automático de desconexión está activado. El tiempo restante se mostrará.

Trascurrido el tiempo seleccionado, la zona de cocción se apagará automáticamente.







Requisito

- Se ha seleccionado una zona de cocción.
- Se ha ajustado un nivel de potencia.
- ▶ Pulse la tecla del temporizador .
- La correspondiente luz de control de la zona de cocción parpadea y en el indicador de las zonas de cocción aparece .
- ▶ Pulse en  o en  para seleccionar el tiempo deseado.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla del temporizador  para activarlo.
- La activación tendrá lugar en un intervalo de 10 segundos tras pulsar la última tecla.

Modificar los ajustes del temporizador

- ▶ Pulse la tecla del temporizador  de la zona de cocción cuya duración desee modificar.
- La correspondiente luz de control parpadea.
- ▶ Pulse en  o en  para establecer el tiempo deseado.

Apagar el temporizador antes de tiempo




- ▶ Pulse la tecla del temporizador  de la zona de cocción cuyo temporizador desee apagar.
 - La correspondiente luz de control parpadea.
 - ▶ Pulse  hasta que en el indicador de temporizador aparezca ,
- o bien
- ▶ pulse simultáneamente  y . En el indicador de temporizador, el tiempo se ajustará inmediatamente a .

6.1.12 Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños

INFO Si aparece 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 simultáneamente las teclas táctiles , de la zona de cocción delantera, y , de la zona de cocción trasera. A continuación, pulse de nuevo la tecla táctil  de la zona de cocción delantera.
- En ambos indicadores de las zonas de cocción aparece *L*. El dispositivo de seguridad para niños está activado.

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

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.

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

- ▶ Pulse simultáneamente las teclas táctiles , de la zona de cocción delantera, y , de la zona de cocción trasera.
- Todos los indicadores de zonas de cocción muestran el nivel de potencia *D*. El dispositivo de seguridad para niños está desconectado.




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

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

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

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

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
- ▶ Pulse simultáneamente las teclas táctiles , de la zona de cocción delantera, y , de la zona de cocción trasera. A continuación, pulse de nuevo la tecla táctil  de la zona de cocción trasera.
- El dispositivo de seguridad para niños está desconectado.

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (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 garantizan una vida larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Cumpla los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

| Componentes | 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 |

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

7.1 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 contiene bajo ningún concepto arena, soda, lejía o cloruro.

7.2 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 solo recipientes aptos para placas vitrocerámicas (véase capítulo Descripción del aparato).

7.3 Limpiar la placa de cocción

INFO Si el extractor de superficie de la placa de cocción está en funcionamiento, el filtro de grasa de acero inoxidable debe estar montado para que no aspire ningún objeto pequeño y ligero como trapos de tela o de papel (consulte el manual del extractor de placa de cocción).

- ▶ 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 cocción o un trapo limpio.
- ▶ Limpie la placa de cocción humedeciéndola.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Cuando la placa de cocción esté caliente:

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

Suciedad fuerte

- ▶ 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.
- ▶ Remoje 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 Solución de averías

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

| Situación de funcionamiento | Causa | Corrección |
|--|--|---|
| La placa de cocción no se puede encender. | 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 aparece <u>.</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 aparece <u>L</u> . | El dispositivo de seguridad para niños está activado. | Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (véase el capítulo Uso). |
| En el indicador de las zonas de cocción aparece <u>r</u> '. | Pulsación continua de una o más teclas. | Limpie el panel de mandos o retire los objetos colocados encima (véase capítulo Descripción de los equipos). |
| En el indicador de las zonas de cocción aparece <u>E</u> . | La correspondiente zona de cocción o un módulo de potencia está defectuosa/o. | Apunte el número de fallo y llame al Servicio de Atención al Cliente de BORA. |
| 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) |
| 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. |

Tab. 8.1 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).

9 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.

9.1 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.

9.2 Desmontaje

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

- ▶ Afloje las abrazaderas de montaje.
- ▶ Retire las juntas de silicona.
- ▶ 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“.

9.3 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.

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto

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

10.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años.

10.2 Servicio

Servicio BORA:

Consulte el dorso de las instrucciones de manejo y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor especializado BORA o el equipo de Servicio BORA. El servicio BORA necesita conocer la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD). Encontrará ambos datos en la placa de características situada al dorso de las instrucciones y en la base del aparato.

10.3 Piezas de repuesto

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

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

11 Notas:

Placa de características:
(adherir)

Alemania:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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

Austria:

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

Europa:

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

