

**ES** **Manual de instrucciones del sistema  
BORA Professional 3.0**

Extractor de superficie y placas de cocción



**P3XUMES-101**

# Índice de contenidos

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>	<b>6.4</b>	<b>Menú de funciones del extractor de superficie</b>	<b>24</b>
1.1	Responsabilidad	4	6.4.1	Función de limpieza del extractor de superficie	24
1.2	Validez de las instrucciones de uso y montaje	4	6.4.2	Alarma de tiempo corto/temporizador de cocina (función de sistema)	25
1.3	Conformidad del producto	4	6.4.3	Mecanismo automático de extracción	26
1.4	Protección de datos	4	6.4.4	Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)	27
1.5	Representación de la información	4	6.4.5	Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)	27
<b>2</b>	<b>Seguridad</b>	<b>5</b>	<b>6.5</b>	<b>Uso de las placas de cocción</b>	<b>28</b>
2.1	Uso previsto	5	6.5.1	Indicaciones generales de uso para las placas de cocción	28
2.2	Personas con facultades limitadas	5	6.5.2	Instrucciones de uso especiales para el teppanyaki de acero inoxidable PKT3	29
2.3	Indicaciones generales de seguridad	5	6.5.3	Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción	29
2.4	Indicaciones de seguridad para el manejo	6	6.5.4	Función booster de las zonas de cocción	29
2.5	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados	9	6.5.5	Función puente (solo con PKFI3 y PKT3)	30
2.6	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	9	6.5.6	Función de pausa (función del sistema)	30
<b>3</b>	<b>Etiquetado energético</b>	<b>10</b>	6.5.7	Detección de ollas (solo con PKFI3, PKI3, PKIW3)	31
<b>4</b>	<b>Descripción del aparato</b>	<b>11</b>	<b>6.6</b>	<b>Menú de funciones</b>	<b>31</b>
4.1	Descripción del modelo	11	6.6.1	Conexión del círculo calentador: 2 círculos, 3 círculos, asador (solo en PKC3, PKCB3, PKCH3)	31
4.1.1	Extractores de superficie BORA Professional 3.0	11	6.6.2	Función de mantenimiento de la temperatura variable (no con PKT3)	32
4.1.2	Placas de cocción BORA Professional 3.0	11	6.6.3	Función de temporizador/desconexión automática (no con PKT3)	33
4.2	Mando selector	11	6.6.4	Sistema automático de precalentamiento (no con PKT3)	34
4.3	Descripción del extractor de superficie	12	6.6.5	Función de limpieza (solo con PKT3)	35
4.3.1	Variantes de instalación	12	<b>7</b>	<b>Menú de configuración</b>	<b>36</b>
4.3.2	Indicaciones y símbolos del extractor de superficie	12	7.1	Vista general del menú	36
4.3.3	Estructura de los extractores de superficie	13	7.2	Manejar el menú	36
4.3.4	Sensores	13	7.3	Primera puesta en servicio	36
4.3.5	Interfaz para dispositivos externos	14	7.3.1	Configuración básica	36
4.3.6	Puerto para USB	14	7.3.2	Descripción de las demás opciones de menú	37
4.4	Descripción de las placas de cocción	14	<b>8</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>39</b>
4.4.1	Indicaciones y símbolos	14	8.1	Productos de limpieza	39
4.4.2	Estructura y tamaño de las zonas de cocción	15	8.1.1	Productos de limpieza para placas de vitrocerámica	39
4.4.3	Principio de funcionamiento de las placas de inducción (PKFI3, PKI3, PKIW3)	16	8.1.2	Productos de limpieza para el teppanyaki de acero inoxidable	39
4.4.4	Principio de funcionamiento de las placas Hyper y HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)	17	<b>8.2</b>	<b>Limpieza del extractor de superficie</b>	<b>39</b>
4.4.5	Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable PKT3	18	8.2.1	Desmontaje de la tapa de cierre, el filtro de grasa y la bandeja del filtro	39
4.5	Dispositivos de seguridad	18	8.2.2	Montaje de la tapa de cierre, el filtro de grasa y la bandeja del filtro	40
4.5.1	Protección contra atrapamiento	18	8.2.3	Desmontaje de la bandeja de mantenimiento	40
4.5.2	Desconexión de seguridad	18	8.2.4	Montaje de la bandeja de mantenimiento	41
4.5.3	Indicador de calor residual	19	8.2.5	Limpieza de los componentes	41
4.5.4	Protección contra sobrecalentamiento	19	8.2.6	Finalizar la limpieza del extractor de superficie	41
4.5.5	Dispositivo de seguridad para niños	20	8.2.7	Cambio del filtro de recirculación	41
<b>5</b>	<b>Características y vista general de funciones</b>	<b>21</b>	<b>8.3</b>	<b>Limpieza de las placas de cocción</b>	<b>41</b>
<b>6</b>	<b>Funciones y uso</b>	<b>22</b>	8.3.1	Limpieza de las placas de vitrocerámica	41
6.1	Manejo del mando	22	8.3.2	Limpieza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable	42
6.1.1	Manejo del anillo del mando	22	<b>8.4</b>	<b>Cuidados de las placas de cocción</b>	<b>42</b>
6.1.2	Manejo de la superficie táctil	22	<b>8.5</b>	<b>Limpieza de los mandos selectores</b>	<b>43</b>
6.2	Encender/apagar el sistema	22			
6.3	Manejo del extractor de superficie	23			
6.3.1	Instrucciones generales de uso del extractor de superficie	23			
6.3.2	Ajuste del nivel de potencia del ventilador	23			
6.3.3	Función booster del extractor	23			
6.3.4	Desconexión retardada	23			

<b>9</b>	<b>Solución de averías</b>	<b>44</b>
9.1	Solución de averías del extractor de superficie .....	44
9.2	Solución de averías de las placas de cocción.....	46
<b>10</b>	<b>Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho</b>	<b>47</b>
10.1	Puesta fuera de servicio .....	47
10.2	Desmontaje.....	47
10.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente.....	47
<b>11</b>	<b>Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios</b>	<b>48</b>
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
<b>12</b>	<b>Notas</b>	<b>50</b>

# 1 Generalidades

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

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

Además del presente manual también son aplicables otros documentos. Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

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

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

## 1.1 Responsabilidad

BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH –en lo sucesivo, BORA– no se hacen responsables de los daños ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en la documentación incluida en el suministro.

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

## 1.2 Validez de las instrucciones de uso y montaje

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

## 1.3 Conformidad del producto

### Directivas

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:  
Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética  
Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión  
Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico  
Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

## 1.4 Protección de datos

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

Los datos pueden leerse exclusivamente a través del extractor de superficie. Así pues, deberá ser usted quien tome la iniciativa de consultarlos.

Estos datos guardados permiten una rápida búsqueda y solución del error en caso de que sea necesaria una intervención de servicio.

## 1.5 Representación de la información

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

El concepto 'aparato' se refiere tanto a placas de cocción o extractores de superficie como a placas de cocción con extractor de superficie.

**Las instrucciones operativas se identifican con una flecha:**

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

**Las enumeraciones se identifican con un boliche al comienzo de la línea.**

● Elemento 1

● Elemento 2

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

### Instrucciones de seguridad y advertencias

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

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

SÍMBOLO Y PALABRA DE ADVERTENCIA		
Tipo y origen del peligro		
Consecuencias por inobservancia		
► Medidas a tomar		

Concretamente:

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

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

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

## 2 Seguridad

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

### 2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

**Este aparato no ha sido concebido para:**

- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto (a excepción de la desconexión de emergencia)
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)

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

**i** BORA no se hace responsable de daños por una utilización incorrecta o inadecuada.

**¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!**

### 2.2 Personas con facultades limitadas

#### Niños

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

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

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

#### Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

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

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

#### **⚠ ¡PELIGRO!**

##### **Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes**

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

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

### 2.3 Indicaciones generales de seguridad

#### **⚠ ¡PELIGRO!**

##### **Peligro de asfixia por elementos del embalaje**

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

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

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

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

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

**⚡ ¡ADVERTENCIA!****Peligro de lesiones por componentes dañados**

Los componentes dañados que no puedan desmontarse sin herramientas pueden provocar lesiones.

- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al BORA Service.

**⚡ ¡ADVERTENCIA!****Peligro de lesiones o de daños en el aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia**

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ ¡CUIDADO!****Daños por un uso inadecuado**

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

- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

**Averías y fallos**

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

**Mascotas**

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

**2.4 Indicaciones de seguridad para el manejo**

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

**⚠ ¡ADVERTENCIA!****Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos**

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

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

**⚠ ¡ADVERTENCIA!****Peligro de quemaduras por fallo de corriente**

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

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

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

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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

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

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

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

**⚠ ¡CUIDADO!****Daños por recipientes de cocción calientes**

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

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

**2.4.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie****⚠ ¡ADVERTENCIA!****Peligro de incendio por flambeado**

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

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

**⚠ ¡CUIDADO!****Peligro de lesiones por el movimiento de la tapa de cierre**

La tapa de cierre eléctrica en movimiento supone un peligro de lesiones.

- ▶ No toque el interior del extractor de superficie mientras la tapa de cierre esté en movimiento.

**⚠ ¡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.
- ▶ Use el extractor de superficie solo con el filtro de grasa instalado.

**⚠ ¡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 el filtro de grasa de acero inoxidable instalado correctamente.

### Indicaciones de seguridad especiales para el modo de extracción al exterior

#### ⚠ ¡PELIGRO!

##### **Peligro de muerte por intoxicación con humo**

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

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

### Indicaciones de seguridad especiales para el modo de recirculación

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

- ▶ Para el funcionamiento con recirculación, asegúrese de que entre suficiente aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.
- ▶ Después de cada uso del modo de recirculación, ponga en marcha el extractor de superficie durante aprox. 20 minutos en un nivel de potencia bajo o active la desconexión retardada.

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

- ▶ Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

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

#### ⚠ ¡PELIGRO!

##### **Peligro de explosión por líquidos inflamables**

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

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

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

##### **Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes**

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

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

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

##### **Peligro de quemaduras por vapor caliente**

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

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

#### ⚠ ¡CUIDADO!

##### **Daños debidos al azúcar o la sal de las comidas**

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

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

### Indicaciones especiales de seguridad para el manejo de placas de inducción

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos:

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

## 2.5 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

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

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

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

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

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

##### Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa

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

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

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

- ▶ Siempre que sea posible, limpie las placas de cocción tras cada uso.
- ▶ Limpie las placas de cocción solo una vez que se hayan enfriado.
- ▶ Para limpiar el teppanyaki de acero inoxidable utilice la función de limpieza.

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

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

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

##### Peligro de lesiones o daños en el aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

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

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

- ⓘ 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.

### 3 Etiquetado energético

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

Fabricante	BORA		BORA	
	PKA3/PKA3AB		PKAS3/PKAS3AB	
Identificación del modelo	Símbolo	Valor	Valor	Unidad
<b>Consumo energético</b>				
Consumo anual de energía	$AEC_{hood}$	26,3	28,0	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A++	A+	-
Índice de eficiencia energética	$EEl_{hood}$	35,2	39,8	-
<b>Volumen desplazado</b>				
Eficiencia fluidodinámica	$FDE_{hood}$	36,9	34,3	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	A	-
Flujo de aire mínimo de utilización normal	-	269	221	m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire máximo de utilización normal	-	598	558	m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire máximo en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)	$Q_{max}$	613	670	m <sup>3</sup> /h
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	$Q_{BEP}$	283,7	296,7	m <sup>3</sup> /h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia	$P_{BEP}$	507,3	417,0	Pa
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	$W_{BEP}$	108,3	100	W
Factor de incremento temporal	f	0,7	0,8	-
<b>Iluminación</b>				
Eficiencia de la iluminación	$LE_{hood}$	*	*	lx/W
Categoría de eficiencia de la iluminación	-	*	*	-
Potencia nominal del sistema de iluminación	$W_L$	*	*	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción	$E_{middle}$	*	*	lx
<b>Filtrado de grasas</b>				
Eficiencia del filtrado de grasa	$GFE_{hood}$	83,7	74,7	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	-	C	D	-
<b>Ruido</b>				
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en su ajuste mínimo de utilización normal	-	47	46	dB(A) re_1pW
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en su ajuste máximo de utilización normal	-	65	67	dB(A) re_1pW
Emisiones sonoras en el aire ponderadas por A en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)	-	65	70	dB(A) re_1pW
Nivel de presión acústica en su ajuste mínimo de utilización normal**	-	33	34	LpA en dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica en su ajuste máximo de utilización normal**	-	52	55	LpA en dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica en posición ultrarrápida o reforzada (función booster)**	-	52	58	LpA en dB re 20 µPa
<b>Consumo de electricidad</b>				
Consumo de electricidad en modo desactivado	$P_o$	0,18	0,18	W
Consumo de electricidad en modo de espera	$P_s$	*	*	W

Tab. 3.1 Etiquetado energético

\* No aplicable a este producto.

\*\* Información voluntaria

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

## 4 Descripción del aparato

► Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (véase „2 Seguridad“).

### 4.1 Descripción del modelo

#### 4.1.1 Extractores de superficie BORA Professional 3.0

Los extractores de superficie PKA3/PKA3AB y PKAS3/PKAS3AB son los componentes centrales del sistema completo y se pueden combinar con todas las placas de cocción BORA Professional 3.0.

**i** Según el extractor de superficie es posible combinar hasta 2 placas de cocción.

Tipo	Denominación larga y descripción
PKA3	BORA Pro extractor de superficie (sistema flexible con unidad de control separada)
PKA3AB	BORA Pro extractor de superficie All Black (sistema flexible con unidad de control separada)
PKAS3	BORA Pro sistema de extracción de superficie con ventilador integrado (sistema compacto con unidad de control y ventilador integrados)
PKAS3AB	BORA Pro sistema de extracción de superficie con ventilador integrado All Black (sistema compacto con unidad de control y ventilador integrados)

Tab. 4.1 Descripción de modelos de extractor de superficie

#### 4.1.2 Placas de cocción BORA Professional 3.0

Las placas de cocción PKFI3, PKI3, PKIW3, PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3 y PKG3 son los componentes modulares para el sistema BORA Professional 3.0.

Tipo	Denominación larga y descripción
PKFI3	BORA Pro placa de inducción total
PKI3	BORA Pro placa de inducción
PKIW3	BORA Pro placa de inducción wok
PKC3	BORA Pro placa de cocción HiLight 3 círculos/2 círculos
PKCB3	BORA Pro placa de cocción HiLight 3 círculos/asador
PKCH3	BORA Pro placa de cocción Hyper 1 círculo/2 círculos
PKT3	BORA Pro teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción
PKG3	BORA Pro placa de gas

Tab. 4.2 Descripción de modelos de placas de cocción

**i** La placa de gas PKG3 dispone de un manual de instrucciones de uso y montaje separado, por lo que no se describe aquí.

### 4.2 Mando selector

#### Principio de manejo

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un mando selector. Girando el anillo del mando y tocando la superficie táctil, se controlan los niveles de potencia y las funciones.

**i** El principio de manejo y las funciones se explican con más detalle en el capítulo «Uso».

#### Estructura

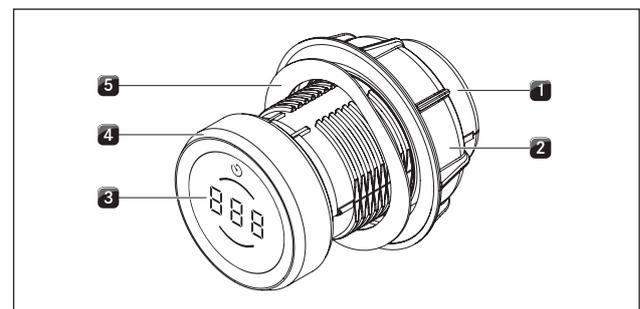


Fig. 4.1 Estructura del mando selector

- [1] Carcasa del mando
- [2] Tuerca universal
- [3] Indicador del mando selector
- [4] Anillo del mando
- [5] Anillo elástico

#### Elementos de mando

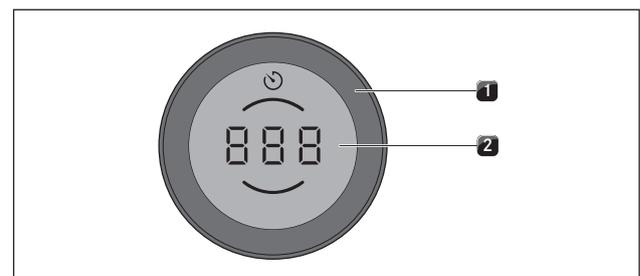


Fig. 4.2 Elementos de mando del mando selector

- [1] Anillo del mando
- [2] Superficie táctil

### Indicador del mando selector

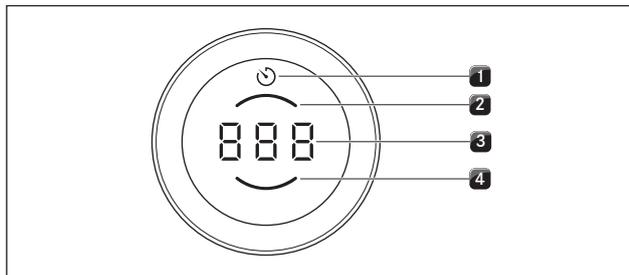


Fig. 4.3 Elementos de visualización del indicador del mando selector

- [1] Indicador del temporizador
- [2] Indicador de la zona de cocción trasera
- [3] Indicador multifunción
- [4] Indicador de la zona de cocción delantera

### Asignación de los mandos selectores

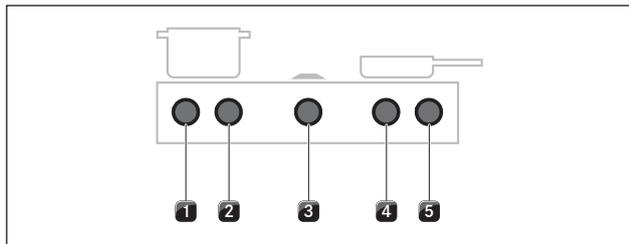


Fig. 4.4 Asignación de los mandos selectores

- [1] Mando selector placa de cocción izquierda, zona de cocción delantera
- [2] Mando selector placa de cocción izquierda, zona de cocción trasera
- [3] Mando selector extractor de superficie
- [4] Mando selector placa de cocción derecha, zona de cocción delantera
- [5] Mando selector placa de cocción derecha, zona de cocción trasera

## 4.3 Descripción del extractor de superficie

### 4.3.1 Variantes de instalación

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



#### Modo de extracción al exterior

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

El aire de extracción no debe evacuarse:

- a una chimenea de salida de humos o gases que esté operativa

- a un canal vertical utilizado para la ventilación de zonas donde hay instaladas unidades de combustión.

Si es necesario conducir el aire a una chimenea de salida de humos o gases, el montaje deberá ser controlado y autorizado por el técnico responsable (deshollinador).

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



#### Modo de recirculación

El aire aspirado se limpia en el filtro de grasa y un filtro de carbón activo, y se conduce de vuelta al lugar de la instalación. Para atrapar las moléculas de olor en la variante de recirculación se necesita un filtro de olores. Por motivos de higiene y salud, este deberá cambiarse en los intervalos recomendados (véase „8.2.7 Cambio del filtro de recirculación“).

- i** En caso de funcionamiento en modo de recirculación, se deberá asegurar una ventilación y un aporte de aire suficientes para evacuar la humedad del aire.
- i** Si el extractor de superficie se pone en funcionamiento en un sistema de recirculación, al ajustar un nivel de potencia, el tiempo de funcionamiento se resta automáticamente de la vida útil del filtro de recirculación. La vida útil restante del filtro puede consultarse en el menú de funciones, opción  $\text{SF}$  (véase „6.4.5 Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación“).

### 4.3.2 Indicaciones y símbolos del extractor de superficie

- i** En el indicador del mando selector del extractor de superficie se muestran los niveles de potencia del ventilador, las funciones de extracción y las funciones del sistema.

Indicador del mando selector	Significado
□	Se apaga el aparato
1 - 9	Niveles de potencia
P	Función booster
R	Mecanismo automático de extracción
t	Alarma de tiempo corto (temporizador)
00 1 - 120	Indicación de tiempo
L	Dispositivo de seguridad para niños
pulsante	Función de pausa
F	Indicador de vida útil del filtro
F intermitente	Indicador de servicio del filtro
⌂	Desconexión retardada
c	Posición de limpieza tapa de cierre
E...	Aviso de error (véase „9 Solución de averías“)
☐	Menú de configuración

Tab. 4.3 Indicador de 7 segmentos extractores de superficie

### 4.3.3 Estructura de los extractores de superficie

#### Extractor de superficie PKA3/PKA3AB

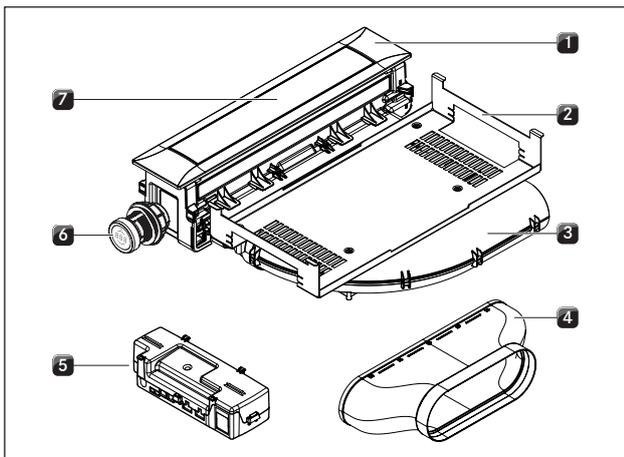


Fig. 4.5 Extractor de superficie PKA3/PKA3AB

- [1] Marco de cubierta
- [2] Chapa de soporte
- [3] Pieza de conducto acodada
- [4] Pieza de conducto recta
- [5] Unidad de control universal
- [6] Mando selector
- [7] Tapa de cierre

#### Sistema de extracción de superficie PKAS3/PKAS3AB

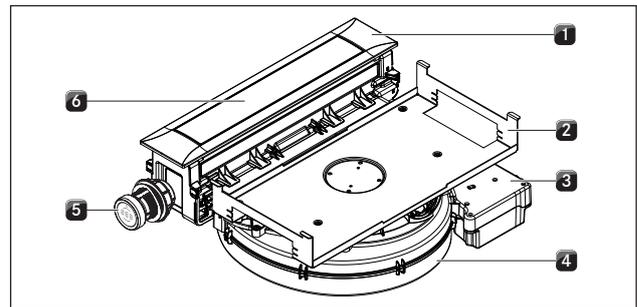


Fig. 4.6 Sistema de extracción de superficie PKAS3/PKAS3AB

- [1] Marco de cubierta
- [2] Chapa de soporte
- [3] Unidad de control
- [4] Carcasa del ventilador con ventilador
- [5] Mando selector
- [6] Tapa de cierre

#### Componentes del filtro de grasa

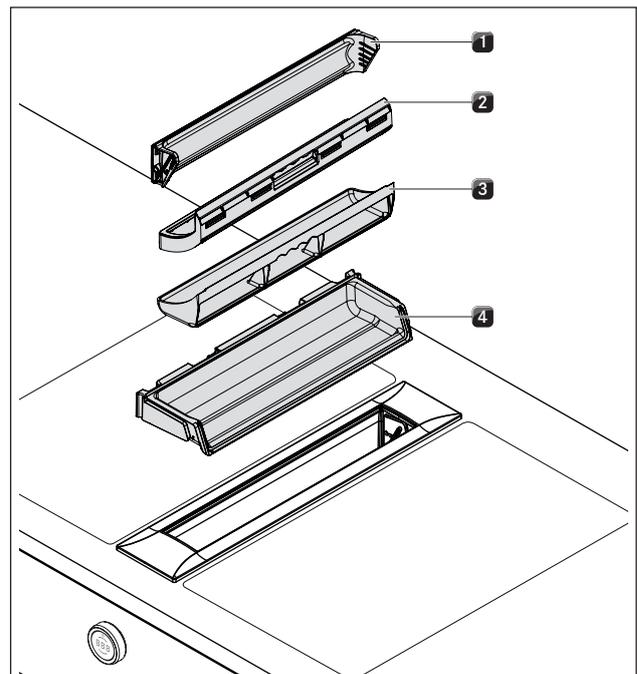


Fig. 4.7 Componentes del filtro de grasa

- [1] Tapa de cierre
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Bandeja del filtro
- [4] Bandeja de mantenimiento

### 4.3.4 Sensores

El extractor de superficie está equipado con sensores en el área de la tapa de cierre y del filtro de grasa.

#### Sensor de posición de la tapa de cierre

El sensor de la tapa de cierre detecta la posición de esta.

- Con la tapa de cierre cerrada, el extractor de superficie está desactivado.

- Con la tapa de cierre abierta, es posible el uso del extractor de superficie.
- Si se ha retirado la tapa de cierre, el extractor de superficie está en función de limpieza y no se puede utilizar.

#### Sensor de posición del filtro de grasa

El sensor del filtro de grasa detecta si el filtro de grasa está colocado correctamente. Si falta el filtro de grasa o se ha colocado incorrectamente, el extractor de superficie permanece desactivado.

- i** Si se retira el filtro de grasa, p. ej., para limpiarlo, se puede cerrar de todos modos la tapa de cierre.

### 4.3.5 Interfaz para dispositivos externos

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

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

### 4.3.6 Puerto para USB

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

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

## 4.4 Descripción de las placas de cocción

### 4.4.1 Indicaciones y símbolos

- i** Para cada zona de cocción se muestran los niveles de potencia y las funciones de cocción en el indicador del mando selector correspondiente.
- i** Las placas de cocción PKFI3 y PKI3 disponen igualmente de un indicador de 7 segmentos para cada zona de cocción. Los niveles de potencia y las funciones de manejo se muestran directamente en la placa de cocción.

### Indicador del mando selector

Indicador	Significado
	Se apaga la placa de cocción
	Niveles de potencia
	Función booster
	Indicador de temperatura teppanyaki de acero inoxidable (PKT3)
	Indicador de calor residual
	Dispositivo de seguridad para niños
p. ej.	Función puente activa (solo con PKFI3 y PKT3)
	Detección de ollas (solo con PKFI3, PKI3, PKIW3)
p. ej.	Círculos calentadores activos (solo con PKC3, PKCB3, PKCH3)
	Niveles activos de mantenimiento de temperatura (no con PKT3)
	Función de temporizador activa (no con PKT3)
	Sistema automático de precalentamiento (no con PKT3)
p. ej.	Sistema automático de precalentamiento activo (no con PKT3)
	Función de limpieza activa (solo con PKT3)
E...	Aviso de error (véase „9 Solución de averías“)

Tab. 4.4 Indicador del mando selector placas de cocción

### Indicador de la placa de cocción (solo con PKFI3 y PKI3)

Indicador	Significado
	Se apaga la placa de cocción
	Niveles de potencia
	Función booster
	Indicador de calor residual
	Dispositivo de seguridad para niños
	Función de pausa
	Detección de ollas
	Sistema automático de precalentamiento
	Niveles activos de mantenimiento de temperatura
E...	Aviso de error (véase „9 Solución de averías“)

Tab. 4.5 Indicador de la placa de cocción

### 4.4.2 Estructura y tamaño de las zonas de cocción

#### Placa de cocción PKFI3

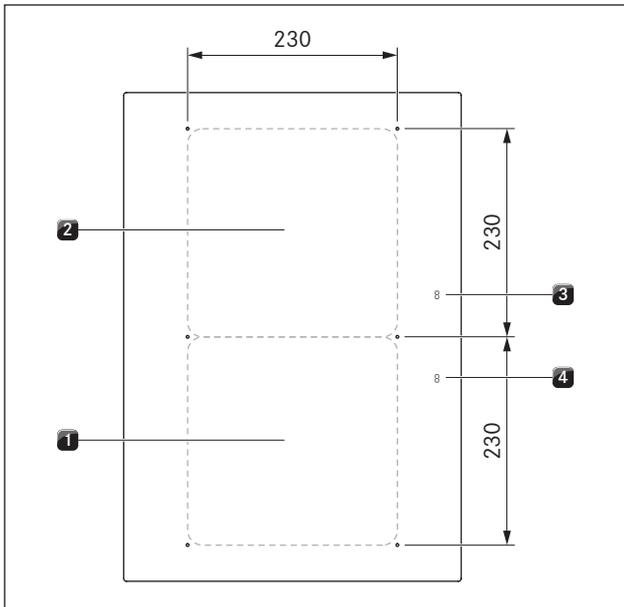


Fig. 4.8 Estructura de la placa de cocción PKFI3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona inducción total delantera
- [2] Zona inducción total trasera
- [3] Indicador de la placa, zona de cocción trasera
- [4] Indicador de la placa, zona de cocción delantera

#### Placa de cocción PKI3

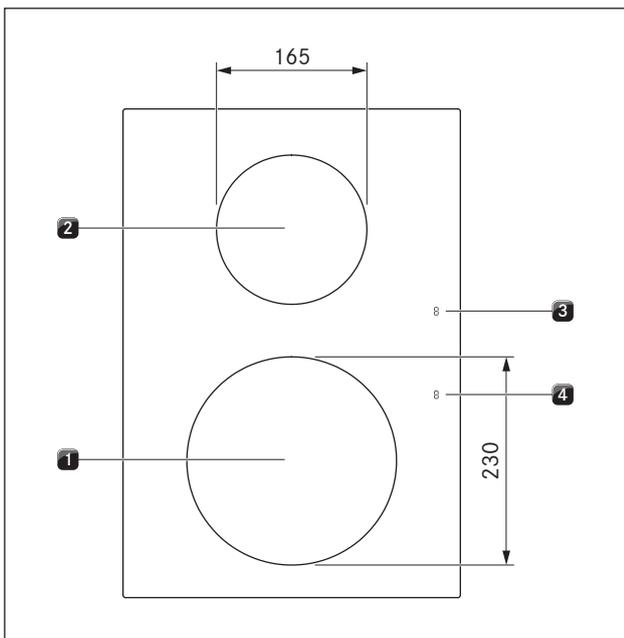


Fig. 4.9 Estructura de la placa PKI3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción por inducción delantera
- [2] Zona de cocción por inducción trasera
- [3] Indicador de la placa, zona de cocción trasera

- [4] Indicador de la placa, zona de cocción delantera

#### Placa de cocción PKIW3

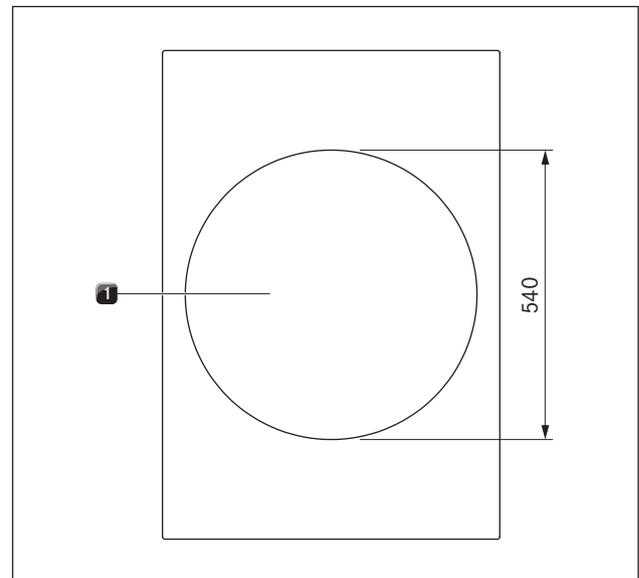


Fig. 4.10 Estructura de la placa PKIW3 y tamaño de la zona de cocción

- [1] Zona de cocción por inducción

#### Placa de cocción PKC3

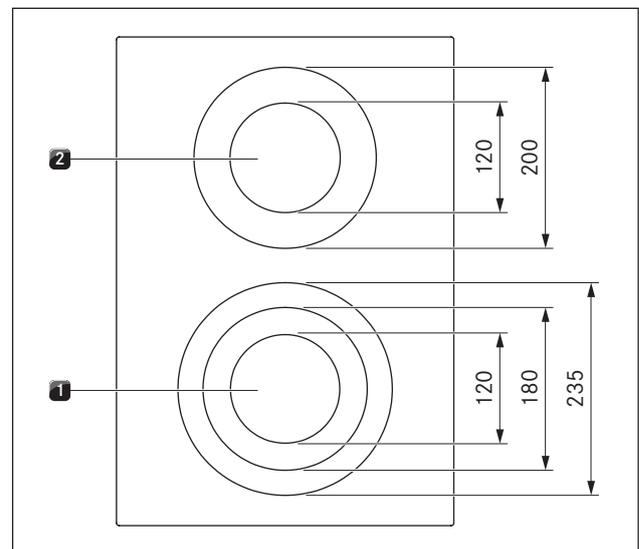


Fig. 4.11 Estructura de la placa PKC3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] 3 círculos zona de cocción delantera
- [2] 2 círculos zona de cocción trasera

## Placa de cocción PKCB3

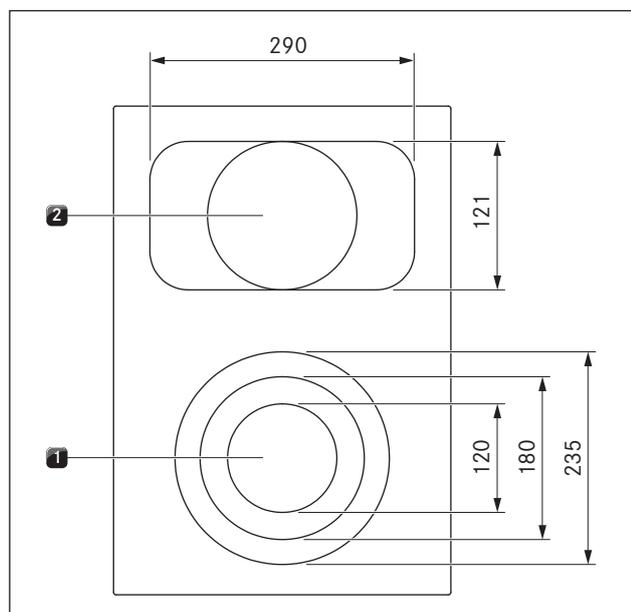


Fig. 4.12 Estructura de la placa PKCB3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] 3 círculos zona de cocción delantera  
[2] Asador de 2 círculos zona de cocción trasera

## Placa de cocción PKCH3

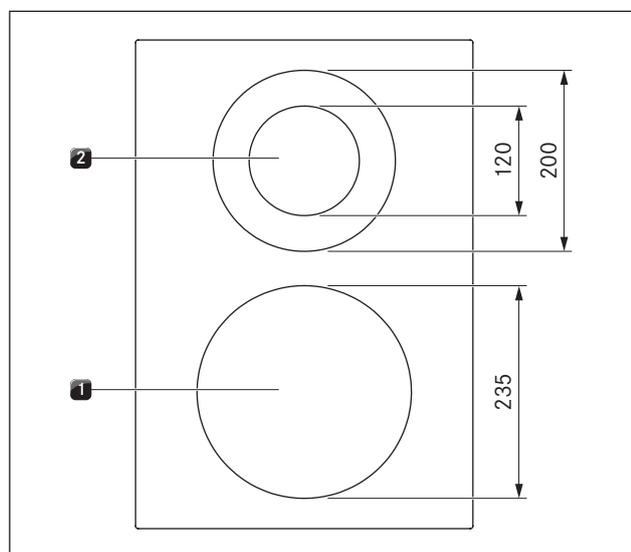


Fig. 4.13 Estructura de la placa PKCH3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] 1 círculo zona de cocción Hyper delantera  
[2] 2 círculos zona de cocción trasera

## Teppanyaki de acero inoxidable PKT3

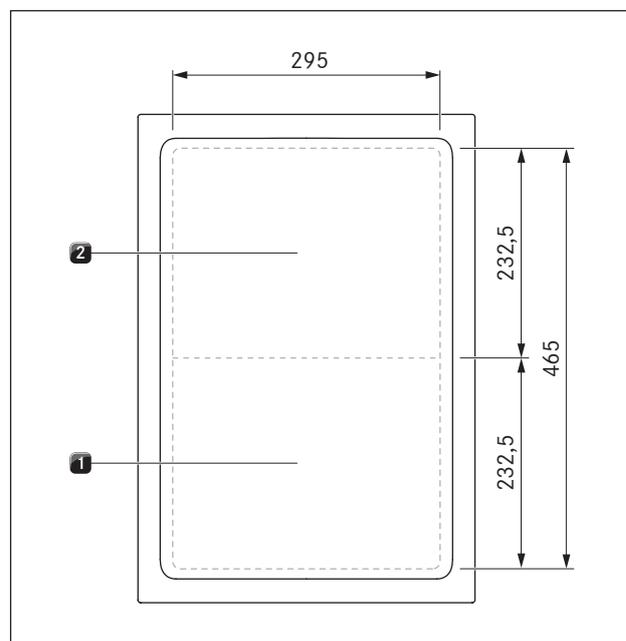


Fig. 4.14 Estructura del teppanyaki de acero inoxidable PKT3 y tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de plancha delantera  
[2] Zona de plancha trasera

#### 4.4.3 Principio de funcionamiento de las placas de inducción (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

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

► Tenga en cuenta el diámetro mínimo de la base del recipiente (véase. tabla Tab. 4.7).

##### Niveles de potencia

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

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

Tab. 4.6 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

Según el recipiente y lo lleno que esté, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

#### Recipientes adecuados

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

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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo
PKFI3	delantera	120 mm
	trasera	120 mm
PKI3	delantera	120 mm
	trasera	90 mm
PKIW3	Wok	210 mm

Tab. 4.7 Diámetro mínimo de recipientes

**i** Para la placa de inducción wok PKIW3, resulta ideal la BORA sartén wok para inducción HIW1, que está disponible como accesorio.

- ▶ Realice una prueba magnética en caso necesario. Si un imán se adhiere a la base del recipiente, por regla general, este será apropiado para la inducción.
- ▶ Observe la base del recipiente de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener ninguna curvatura (excepción: placa de cocción wok PKIW3). La curvatura podría provocar un sobrecalentamiento del recipiente de cocción debido a un control de la temperatura incorrecto en el fogón. La base del recipiente de cocción no debe tener asperezas o bordes afilados, para no arañar la superficie de la placa de cocción.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

#### Ruidos

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

- Zumbido con niveles de potencia elevados. Puede disminuir o desaparecer al reducirse el nivel de potencia.
- Chasquidos o silbidos cuando la base de los recipientes sea de diferentes materiales (p. ej., recipientes con bases sándwich).
- Clics en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Zumbido si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador de refrigeración se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

#### 4.4.4 Principio de funcionamiento de las placas Hyper y HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

#### Niveles de potencia

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

Tab. 4.8 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

Según el recipiente y lo lleno que esté, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

#### Función booster en la placa de cocción PKCH3

La zona de cocción delantera (zona Hyper), en la placa de cocción Hyper PKCH3, está equipada con una función booster con limitación de tiempo.

- En el indicador del mando selector se muestra P. Con la función booster pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si se ha activado la función booster, la zona de cocción calentará con un nivel extra de potencia. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente de nuevo al nivel de potencia 9.

### Recipientes adecuados

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

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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

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

#### 4.4.5 Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable PKT3

Debajo de cada zona de plancha hay un elemento calentador. Al encender una zona de la plancha, el elemento calentador genera calor que calienta directamente la superficie de la plancha.

#### Regulación de potencia e intervalos de temperatura

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

Temperatura en °C	Significado
□ (= 70 °C)	Temperatura de limpieza
80 - 230	Niveles de potencia (en pasos de 10 °C)
240 - 250	Función booster

Tab. 4.9 Temperaturas del teppanyaki de acero inoxidable

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

Acción	Temperatura °C
Rehogado de frutas, como plátano o manzana troceados o mitades de melocotón	160 - 170
Freír verdura cortada, huevos, ternera, ave	180 - 190
Freír alimentos rebozados o envueltos en masa como pescado, tortas, salchichas, carne de cerdo o cordero	190 - 200
Freír patatas, gambas, mazorcas de maíz o escalopes	200 - 210
Asado de carne de vaca, fritura de pescado o albóndigas	220 - 230
Marcar filetes	240 - 250

Tab. 4.10 Temperaturas recomendadas (los valores de la tabla son orientativos)

## 4.5 Dispositivos de seguridad

### 4.5.1 Protección contra atrapamiento

La tapa de cierre eléctrica del extractor de superficie dispone de una protección contra atrapamiento.

Si la tapa de cierre se bloquea durante la apertura o el cierre, se detiene el movimiento automáticamente. La tapa de cierre vuelve a la posición inicial y realiza un segundo intento. Si la protección contra atrapamiento vuelve a reaccionar, aparece el mensaje de error E □ □ en el mando selector. (v. capítulo «Uso»).

### 4.5.2 Desconexión de seguridad

Si se conecta un aparato y no se usa durante un tiempo predefinido, se desconectará automáticamente.

#### Extractor de superficie

El extractor de superficie se apaga automáticamente tras 120 minutos de funcionamiento sin cambiar el nivel de potencia.

#### Placas de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente cuando supera la duración máxima de funcionamiento en un nivel de potencia o nivel de mantenimiento de temperatura. En caso dado, aparece el indicador de calor residual H (indicador de calor residual).

### Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

PKFI3, PKI3, PKIW3:	
Niveles de potencia	Desconexión de seguridad después de HH:MM
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18

Tab. 4.11 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Niveles de potencia	Desconexión de seguridad después de HH:MM
1	6:00
2	6:00
3	5:00
4	5:00
5	4:00
6	1:30
7	1:30
8	1:30
9	1:30

Tab. 4.12 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Con la zona Hyper de la PKCH3, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9 después de 10 minutos.

PKT3:	
Temperatura	Desconexión de seguridad después de HH:MM
150	8:24
160	6:24
170	5:12
180	4:12
190	3:18
200	2:12
210	2:12
220	1:48
230	1:18
240 / 250	0:10

Tab. 4.13 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente a 230 °C.

### Desconexión de seguridad con los niveles de mantenimiento de temperatura

PKFI3, PKI3, PKIW3, , PKC3, PKCB3, PKCH3:	
Nivel de mantenimiento de temperatura	Desconexión después de HH:MM
1 ( _ )	8:00
2 ( = )	8:00
3 ( ≡ )	8:00

Tab. 4.14 Desconexión de seguridad con los niveles de mantenimiento de temperatura

PKT3:	
Temperatura de mantenimiento	Desconexión después de HH:MM
80-140 °C	8:00

Tab. 4.15 Desconexión de seguridad con los niveles de mantenimiento de temperatura

- ▶ Vuelva a encender la zona de cocción si desea ponerla de nuevo en funcionamiento (véase „6.2 Encender/apagar el sistema“).

### 4.5.3 Indicador de calor residual

- i** Mientras se muestre H (indicador de calor residual), no debe tocar la zona de cocción ni depositar objetos sensibles al calor sobre esta. ¡Peligro de quemaduras e incendio!

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. Se muestra H (indicador de calor residual).

El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente

Ist das Kochfeld abgekühlt wird die Anzeige gedimmt bis sie bei <60°C bzw. <50°C (Tepan) erlischt.

### 4.5.4 Protección contra sobrecalentamiento

- i** En caso de sobrecalentamiento de la placa de cocción se reduce la potencia 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.

### 4.5.5 Dispositivo de seguridad para niños

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

- Se muestra L.

El dispositivo de seguridad para niños solo se puede activar si todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase „6.4.4 Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)“).

- i** Si se utiliza una placa de cocción en modo individual sin extractor de superficie, se pueden retirar los anillos de mando para evitar una conexión accidental o no autorizada del aparato.

## 5 Características y vista general de funciones

**i** Con placas de cocción del sistema BORA Professional 3.0, la totalidad de funciones está disponible solamente en combinación con los extractores de superficie PKA3/PKA3AB y PKAS3/PKAS3AB.

Sistema BORA Professional 3.0	Extractores de superficie				Placas de cocción					
	PKA3 PKA3AB	PKAS3 PKAS3AB	PKFI3	PKI3	PKIW3	PKC3	PKCB3	PKCH3	PKT3	
<b>Características de los aparatos</b>										
Regulación electrónica de la potencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicador del nivel de potencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Comunicación de interfaz	✓	✓								
Tapa de cierre eléctrica con sensor de posición	✓	✓								
Filtro de grasa de acero inoxidable	✓	✓								
Sensor de posición del filtro de grasa	✓	✓								
Puerto para USB	✓	✓								
Detección de ollas			✓	✓	✓					
Indicador de la placa de cocción			✓	✓						
Indicador de temperatura										✓
<b>Funciones del sistema</b>										
Función de pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Funciones adicionales del extractor de superficie</b>										
Función de limpieza del extractor	✓	✓								
Alarma de tiempo corto (temporizador)	✓	✓								
Función booster del extractor	✓	✓								
Mecanismo automático de extracción	✓	✓								
Indicador de servicio del filtro	✓	✓								
Desconexión retardada	✓	✓								
<b>Funciones adicionales de las placas de cocción</b>										
Función booster de las zonas de cocción			✓	✓	✓			✓*		✓
Función de temporizador			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Sistema automático de precalentamiento			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Función variable de mantenimiento de la temperatura			✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Detección de ollas			✓	✓	✓					
Conexión del círculo calentador (conexión de 2 círculos)						✓**	✓**	✓**		
Conexión del círculo calentador (conexión de 3 círculos)						✓*	✓*			
Función puente			✓							✓
Función de limpieza										✓
<b>Dispositivos de seguridad</b>										
Dispositivo de seguridad para niños	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desconexión de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protección contra atrapamiento	✓	✓								
Control de errores activo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicador de calor residual			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protección contra sobrecalentamiento			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.1 Vista general de funciones

\* solo en la zona de cocción delantera \*\* solo en la zona de cocción trasera

**i** En el siguiente capítulo «Funciones y uso» encontrará una descripción más detallada de las funciones.

## 6 Funciones y uso

► Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (véase „2 Seguridad“).

### 6.1 Manejo del mando

#### 6.1.1 Manejo del anillo del mando

El anillo del mando gira tanto en sentido horario como en sentido antihorario. Se puede girar tanto como se desee porque no hay definida ninguna posición 0.

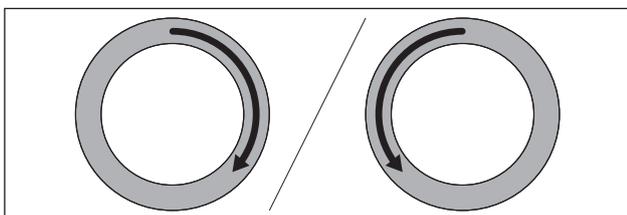


Fig. 6.1 Manejo del anillo del mando

#### Giro en sentido horario (hacia la derecha):

- Encender
- Aumentar el nivel de potencia/valor
- Navegación por el menú

#### Giro en sentido antihorario (hacia la izquierda):

- Apagar
- Reducir el nivel de potencia/valor
- Navegación por el menú

#### 6.1.2 Manejo de la superficie táctil

La superficie táctil del mando selector reacciona a diferentes comandos táctiles:

Instrucción	Contacto	Tiempo
Toque	Toque breve	< 1 s
Toque doble	Dos toques breves seguidos	
Pulsación larga	Contacto prolongado	2 – 4 s
Pulsación extralarga	Contacto prolongado	5 – 8 s

Tab. 6.1 Manejo de la superficie táctil

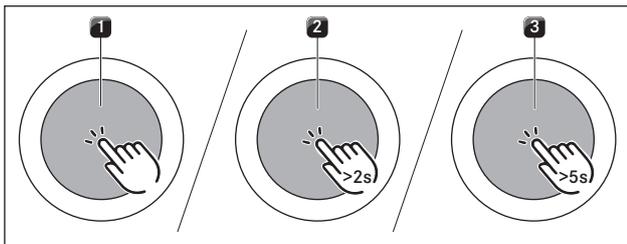


Fig. 6.2 Representación gráfica de los comandos táctiles

- [1] Representación de un toque
- [2] Representación de una pulsación larga
- [3] Representación de una pulsación extralarga

#### Uso de los comandos táctiles:

- Acceder al menú de funciones
- Confirmar opciones de menú/tiempos/funciones

#### Uso de los comandos táctiles dobles:

- Activar la función de pausa

#### Uso de los comandos de pulsación larga:

- Desactivar el dispositivo de seguridad para niños
- Salir del menú de funciones

#### Uso de los comandos de pulsación extralarga:

- Reiniciar la duración del filtro
- Acceso al menú de configuración

### 6.2 Encender/apagar el sistema

#### Encender

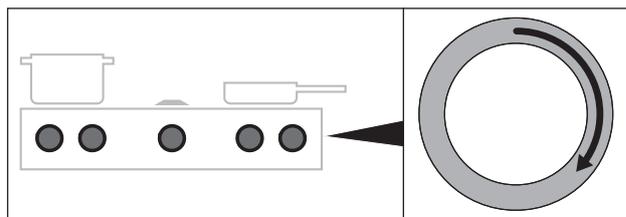


Fig. 6.3 Encender el sistema

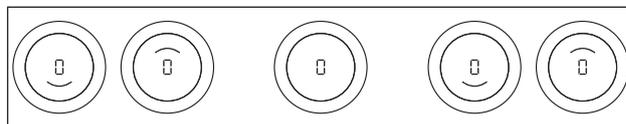


Fig. 6.4 Indicación estándar tras el encendido

- Gire un anillo de mando cualquiera en sentido horario
- El sistema se activa.
- En todos los mandos selectores se muestra □.

**i** Si después de encender se muestra en todos los mandos selectores □, significa que el dispositivo de seguridad para niños está activo. El manejo solo es posible después de desbloquear (véase „6.4.4 Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)“).

#### Apagar

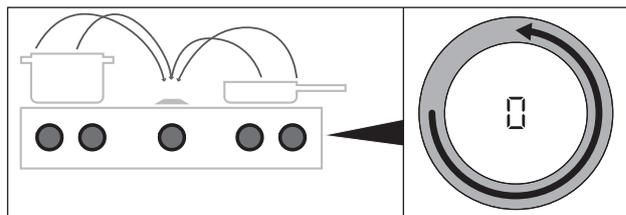


Fig. 6.5 Apagar los aparatos

- Gire el anillo del mando en sentido antihorario hasta el nivel de potencia 0.

- Se interrumpen las funciones adicionales activas y se apaga el aparato.
- i** Si se apagan todos los aparatos conectados (= nivel de potencia 0), el sistema se desconecta completamente 10 segundos después de forma automática.

#### El extractor de superficie estaba encendido

- Comienza la desconexión retardada.
- Transcurrido el tiempo de desconexión retardada, el aparato se apaga de forma automática.
- La indicación se apaga 10 segundos después.

#### Había una placa de cocción encendida

- Para zonas de cocción, anteriormente activas, que aún están calientes se muestra H en el indicador del mando selector (indicador de calor residual).
- Si ya no hay calor residual, el indicador se apaga tras 10 segundos.

## 6.3 Manejo del extractor de superficie

- i** El extractor de superficie funciona exclusivamente con placas de cocción BORA.
- i** El extractor de superficie solo puede ponerse en funcionamiento si están instalados los componentes del filtro de grasa y la tapa de cierre.
- i** Mediante el mando selector del extractor de superficie pueden controlarse las funciones tanto del extractor de superficie como del sistema.

### 6.3.1 Instrucciones generales de uso del extractor de superficie

#### Recomendaciones para una extracción de vapores eficiente

- ▶ Con ollas altas, coloque la tapadera inclinada para ayudar a conducir los vapores de cocción en dirección al extractor de superficie.
- ▶ Utilice el extractor de superficie siempre solo al nivel de potencia necesario en cada momento para una extracción de vapores eficaz. Así, en la variante de recirculación, podrá aumentar el rendimiento del filtro de olores.
- ▶ Utilice la zona de cocción siempre solo al nivel de potencia necesario en cada momento para cocinar. Ello reduce el vapor de cocción y el consumo de energía.
- ▶ Evite corrientes de aire fuertes.

### 6.3.2 Ajuste del nivel de potencia del ventilador

Los niveles de potencia se regulan girando el anillo del mando al nivel deseado (regulación electrónica de la potencia).

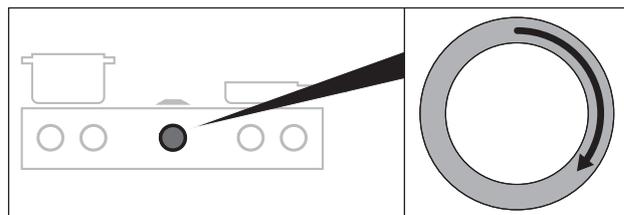


Fig. 6.6 Ajuste del nivel de potencia del ventilador

#### Aumentar nivel de potencia

- ▶ Giro del anillo del mando en sentido horario

#### Reducir el nivel de potencia

- ▶ Giro del anillo del mando en sentido antihorario

- El nivel de potencia seleccionado se muestra en el indicador del mando selector del extractor.

### 6.3.3 Función booster del extractor

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Con la función booster se da más potencia y velocidad a la aspiración de los vapores de cocción.

#### Activar función booster

- ▶ Gire el anillo del mando en sentido horario hasta el nivel P (función booster).
- Así se dispone de la máxima potencia de extracción.

- i** Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

#### Desactivar la función booster antes de tiempo

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

### 6.3.4 Desconexión retardada

Una vez finalizado el funcionamiento del extractor, se activa la desconexión retardada. El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel de potencia bajo y se apaga automáticamente tras 20 minutos. La indicación se apaga 10 segundos después.

#### Finalizar desconexión retardada anticipadamente

- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector.
- O bien
- ▶ Gire el anillo del mando en sentido antihorario
- La desconexión retardada finaliza antes de tiempo y la indicación se apaga 10 segundos después.

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

## 6.4 Menú de funciones del extractor de superficie

- i** Cada aparato ofrece diferentes funciones adicionales. Estas pueden seleccionarse y activarse a través de un menú de funciones. En el menú de funciones se muestran únicamente las funciones disponibles para cada aparato.
- i** El menú de funciones del extractor de superficie contiene tanto funciones de sistema como funciones de extractor de superficie.

En total hay 4 funciones adicionales que se pueden seleccionar:

Opción de menú	Función	Función del sistema	Función del extractor de superficie
I C	Limpieza del extractor	✓	
2 E	Alarma de tiempo corto (temporizador)	✓	
3 A	Mecanismo automático de extracción		✓
4 L	Dispositivo de seguridad para niños	✓	
5 F	Mostrar y reiniciar vida útil del filtro		✓

Tab. 6.2 Vista general del menú de funciones del extractor de superficie

### Acceder al menú de funciones

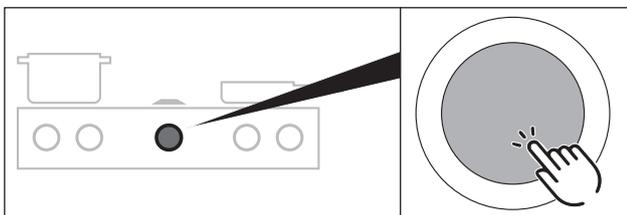


Fig. 6.7 Acceder al menú de funciones del extractor de superficie

- ▶ Toque en el mando selector del extractor de superficie
- Se accede al menú de funciones.
- En el indicador del mando selector se muestra la primera opción del menú.

### 6.4.1 Función de limpieza del extractor de superficie

La función de limpieza del extractor de superficie permite retirar los componentes de forma fácil y segura.

#### Activar la función de limpieza del extractor de superficie

Si se retira el filtro de grasa o la tapa de cierre del extractor de superficie durante el funcionamiento, aparecerá el mensaje de error FF ouE o E0 I3. Si este se confirma dando un toque, el sistema cambia automáticamente a la función de limpieza.

#### Activar a mano la función de limpieza del extractor de superficie

▶ Realice los siguientes ajustes:

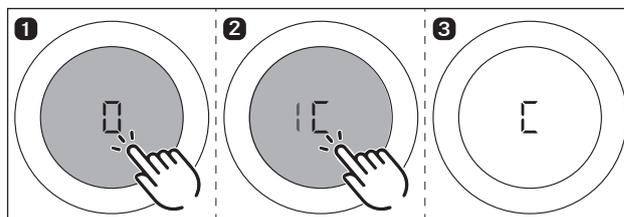


Fig. 6.8 Activar la función de limpieza del extractor de superficie

- Se activa la posición de limpieza y se emite una señal acústica.
- Se abre la tapa de cierre y en el indicador del mando selector se muestra C.
- El motor del ventilador no arranca o se apaga estando en marcha.

**i** Si se vuelve a activar el sistema tras la activación de la función de limpieza del extractor de superficie, en el indicador del mando selector del extractor de superficie se sigue mostrando C. Aunque es posible cocinar, el extractor de superficie permanece desactivado. Solo tras instalar de nuevo el filtro de grasa y la tapa de cierre es posible volver a activar el extractor de superficie.

**i** Si se ha extraído el filtro de grasa, en el indicador del mando selector del extractor de superficie se muestra FF ouE de manera alterna (véase „9 Solución de averías“).

#### Cerrar la tapa de cierre para cocinar

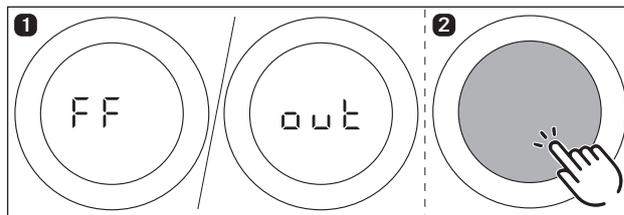


Fig. 6.9 Cerrar la tapa de cierre para cocinar

- ▶ Toque en el mando selector del extractor de superficie
- Se cierra la tapa de cierre (sin filtro de grasa) y se muestra C.
- Aunque es posible cocinar, el extractor de superficie no está operativo.

#### Desactivar la función de limpieza del extractor de superficie

- ▶ Coloque correctamente la bandeja del filtro, el filtro de grasa y la tapa de cierre en la abertura del extractor (véase „8.2 Limpieza del extractor de superficie“).
- ▶ Dé toques en el mando selector del extractor de superficie o gire el mando selector.
- Se cierra la tapa de cierre.
- La función de limpieza se desactiva.
- Vuelven a quedar disponibles todas las funciones del extractor de superficie.

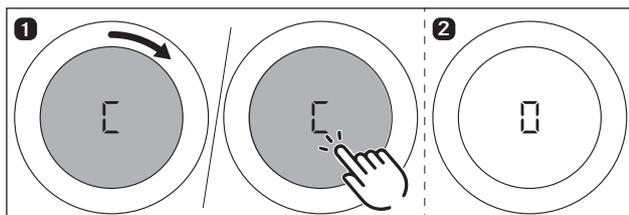


Fig. 6.10 Desactivar la función de limpieza del extractor de superficie

### 6.4.2 Alarma de tiempo corto/temporizador de cocina (función de sistema)

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

Función	Tiempos ajustables en minutos
Alarma de tiempo corto (temporizador)	0 - 120 (0:30, 1, 1:30, 2, ... 9, 9:30, 10, 11,...19, 20, 25, 30 ...115, 120)

Tab. 6.3 Tiempos ajustables para la alarma de tiempo corto

#### Activar la alarma de tiempo corto (temporizador)

► Realice los siguientes ajustes:

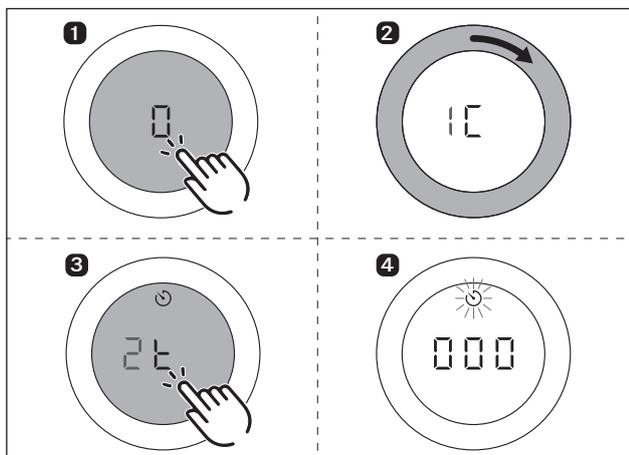


Fig. 6.11 Activar la alarma de tiempo corto (temporizador)

- Aparece el símbolo del temporizador.
- En el indicador del mando selector del extractor de superficie aparece la indicación de tiempo □□□.
- Ajuste un tiempo.

**i** Si en los siguientes 4 segundos no se realiza ningún ajuste, la alarma de tiempo corto se desactiva de nuevo.

#### Ajustar tiempo e iniciar la alarma de tiempo corto (temporizador)

- i** Giro en sentido horario para aumentar el tiempo (empezando por 0 minutos). Giro en sentido antihorario para reducir el tiempo.

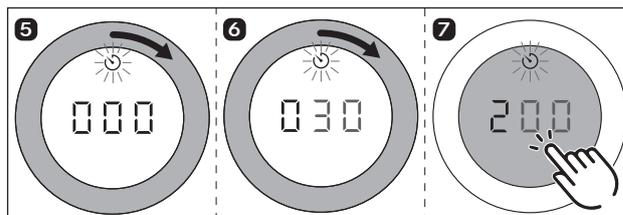


Fig. 6.12 Giro del anillo del mando en sentido horario

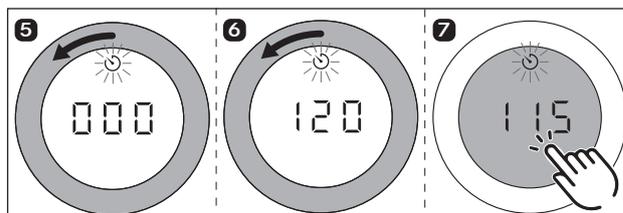


Fig. 6.13 Giro del anillo del mando en sentido antihorario

- En el intervalo de 0 a 10 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir en ambos sentidos de giro y en pasos de 30 segundos.
- En el intervalo de 10 a 20 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir en ambos sentidos de giro y en pasos de un minuto; en el intervalo restante, en pasos de 5 minutos.
- Después de confirmar con un toque suena una señal acústica, la alarma de tiempo corto se activa y empieza la cuenta atrás del tiempo ajustado.
- En el indicador del mando selector se muestran de forma alternante el nivel de potencia actual y el tiempo restante.
- En el intervalo de 10 a 20 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir en ambos sentidos de giro y en pasos de un minuto; en el intervalo restante, en pasos de 5 minutos.

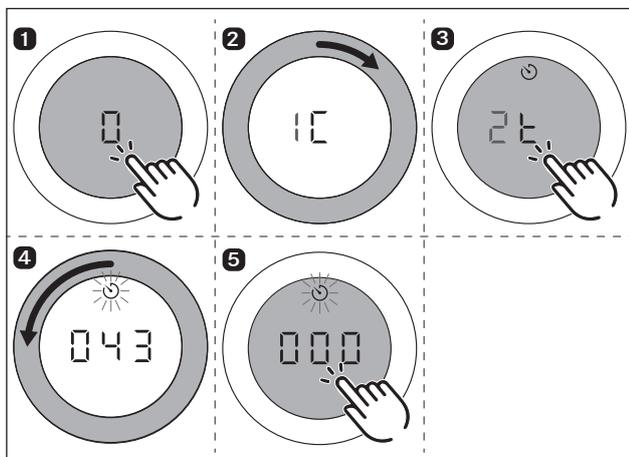
#### Tiempo transcurrido

Transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica durante 1 minuto y en el indicador del mando selector aparece una cuenta atrás en el temporizador.

- i** El parpadeo y el tono de señalización pueden finalizarse anticipadamente mediante un toque sobre la superficie táctil.

**Detener la alarma de tiempo corto (temporizador) anticipadamente**

► Realice los siguientes ajustes:



**Fig. 6.14** Detener la alarma de tiempo corto (temporizador) anticipadamente

- La alarma de tiempo corto se desactiva anticipadamente y se emite una señal acústica.

**6.4.3 Mecanismo automático de extracción**

La potencia del extractor se regula automáticamente según los ajustes actuales de las placas de cocción. No se requiere ninguna intervención manual en el control del ventilador, aunque es posible en todo momento.

Niveles de potencia placa de cocción	Temperatura PKT3	Nivel de potencia del extractor de superficie
Nivel de mantenimiento de temperatura 1 - U	-	2
Nivel de mantenimiento de temperatura 2 = U	-	4
Nivel de mantenimiento de temperatura 3 = U	-	7
1	70-80	2
2	90-160	3
3	170	4
4	180	5
5	190	6
6	200	7
7	210	8
8	220	9
9	230	9
P	240/250	P

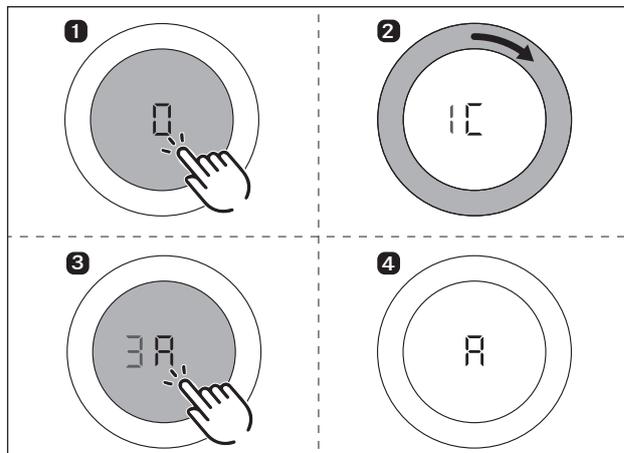
**Tab. 6.4** Niveles de cocción y potencia de extracción asignada con el mecanismo automático de extracción

Si se cambia el nivel de potencia de una zona de cocción, el mecanismo automático de extracción adapta automáticamente la potencia de extracción con un retardo de...

- ... 10 segundos (placas de cocción PKFI3, PKI3, PKIW3).
- ... 20 segundos (placas de cocción PKC3, PKCB3, PKCH3, PKT3)

**Activar el mecanismo automático de extracción**

► Proceda del siguiente modo:



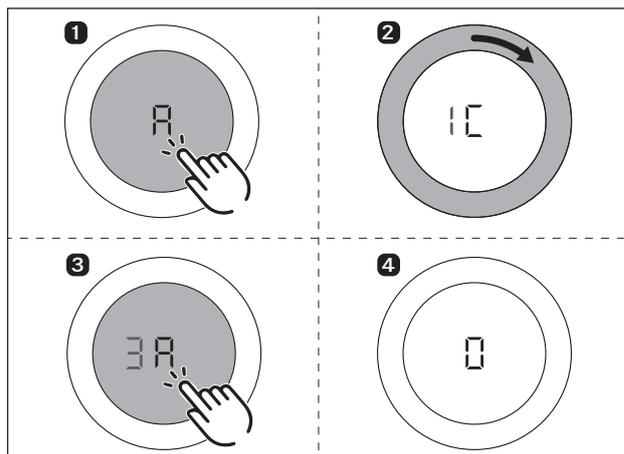
**Fig. 6.15** Activar el mecanismo automático de extracción

- Se activa el mecanismo automático de extracción.
- En el indicador del mando selector se muestra R̄. Si se cambia el nivel de potencia en una de las placas de cocción conectadas, la potencia de extracción se adapta automáticamente tras un breve lapso de tiempo. Si se desconectan o se detienen temporalmente todas las zonas de cocción conectadas, se inicia la desconexión retardada tras un breve lapso de tiempo.

**i** El mecanismo automático de extracción permanece activado, es decir, mientras no se desactive se pone en funcionamiento con cada inicio del sistema.

**Desactivar el mecanismo automático de extracción**

► Proceda del siguiente modo:



**Fig. 6.16** Desactivar el mecanismo automático de extracción

- Se desactiva el mecanismo automático de extracción.
- En el indicador del mando selector se muestra □.

### 6.4.4 Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)

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

#### Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- i** **Requisito:** Todos los aparatos están inactivos (En todos los mandos selectores se muestra 0 o H)
- i** Mientras haya aparatos activos, no es posible seleccionar la opción de menú 4L.

► Proceda del siguiente modo:

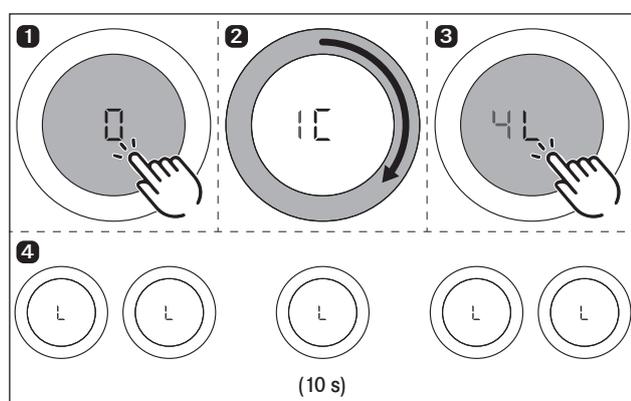


Fig. 6.17 Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- El dispositivo de seguridad para niños se activa permanentemente.
- En todos los mandos selectores se muestra L.
- La indicación desaparece tras 10 segundos.

#### Desactivar el dispositivo de seguridad para niños para cocinar

► Proceda del siguiente modo:

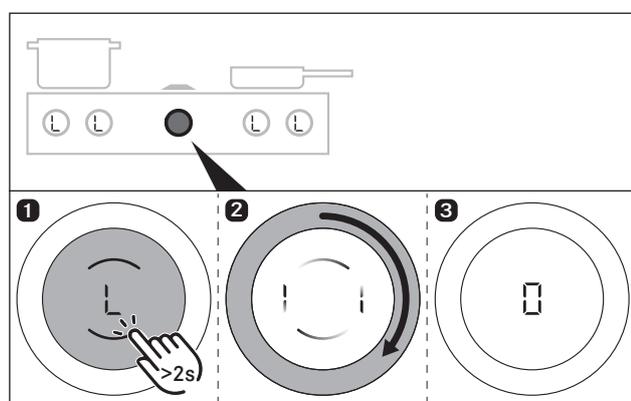


Fig. 6.18 Desactivar el dispositivo de seguridad para niños para cocinar

- El dispositivo de seguridad para niños se desactiva para una operación de cocción y el sistema se desbloquea.
- En todos los mandos selectores se muestra 0.

#### Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- Abra el menú de funciones del extractor de superficie.
- Repita los pasos 1-3 de la „Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños“.
- El dispositivo de seguridad para niños se desactiva permanentemente.
- En todos los mandos selectores se muestra 0.
- La indicación desaparece tras 10 segundos.

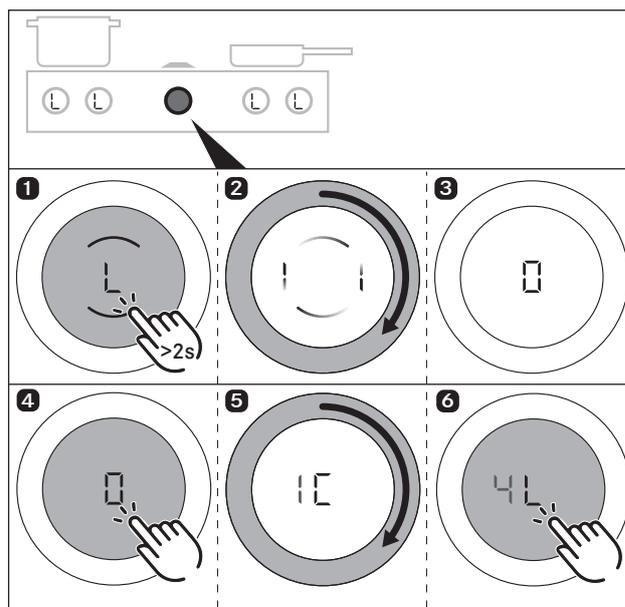


Fig. 6.19 Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

### 6.4.5 Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)

La duración máxima del filtro de recirculación queda determinada por el tipo de filtro configurado en el sistema (vida útil del filtro). En función del tipo de filtro instalado, en el indicador de servicio del filtro se activan 300 o 600 horas de servicio. Si al encender el extractor de superficie aparece en el indicador del mando selector una F intermitente (indicador de servicio del filtro), significa que ha terminado el tiempo de vida útil del filtro de recirculación y que es necesaria la sustitución (cambio de filtro).

- El indicador de servicio del filtro se muestra cada vez que se conecta el extractor de superficie y permanece activo hasta que se cambie el filtro y se reinicie el indicador de servicio del filtro.
- El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.
- Para utilizar el extractor de superficie, el indicador de servicio del filtro se puede desactivar una vez mediante un toque o bien reiniciar.

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

- i** Independientemente del indicador de servicio del filtro, los componentes del filtro de grasa requieren una limpieza periódica (véase „8 Limpieza y cuidados“).

**Mostrar duración restante del filtro**

► Realice los siguientes ajustes:

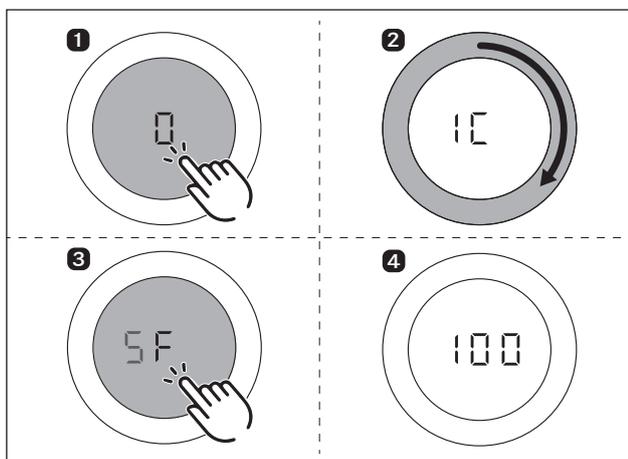


Fig. 6.20 Mostrar duración restante del filtro

- El tiempo de vida útil que le queda al filtro se muestra en horas en el indicador del mando selector (p. ej., 100 horas).

**Reiniciar anticipadamente la duración del filtro**

► Realice los siguientes ajustes:

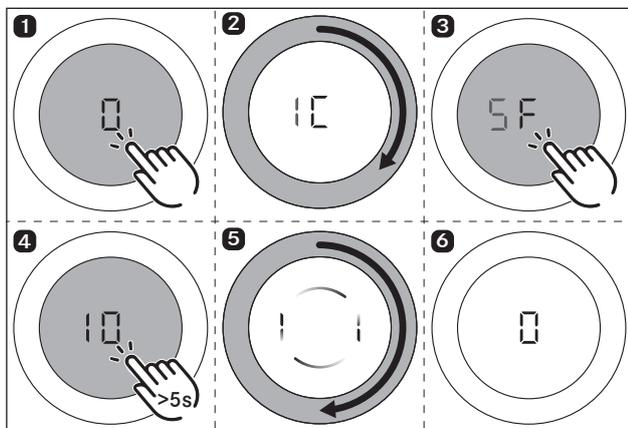


Fig. 6.21 Reiniciar anticipadamente la duración del filtro

**Desactivar el indicador de servicio del filtro para cocinar**

Ha transcurrido todo el tiempo de vida útil del filtro de recirculación. En el indicador del mando selector del extractor de superficie aparece F.

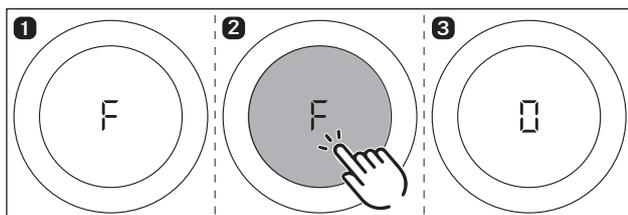


Fig. 6.22 Desactivar el indicador de servicio del filtro para cocinar

- El extractor de superficie se puede usar para cocinar.
- En el indicador del mando selector se muestra 0.

**Reiniciar el indicador de servicio del filtro**

Cuando se cambie el filtro de recirculación deberá reiniciarse el indicador de servicio del filtro.

► Proceda del siguiente modo:

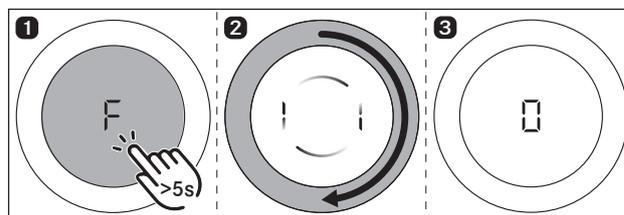


Fig. 6.23 Reiniciar el indicador de servicio del filtro

- Se reinicia la cuenta atrás de la duración del filtro y se apaga el indicador de servicio del filtro.
- En el indicador del mando selector se muestra 0.

**6.5 Uso de las placas de cocción**

- i** Con placas de cocción del sistema BORA Professional 3.0, la totalidad de funciones está disponible solamente en combinación con los correspondientes extractores de superficie PKA3/PKA3AB o PKAS3/PKAS3AB.

- i** Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez, limpie las zonas de cocción (véase „8 Limpieza y cuidados“).

**6.5.1 Indicaciones generales de uso para las placas de cocción**

Las placas de cocción se manejan con 2 mandos selectores. Cada zona de cocción dispone de 9 niveles de potencia, una función booster opcional y distintas funciones. Cada zona de cocción se regula mediante un mando selector propio. La zona de cocción delantera, mediante el mando izquierdo, y la zona trasera, mediante el mando derecho.

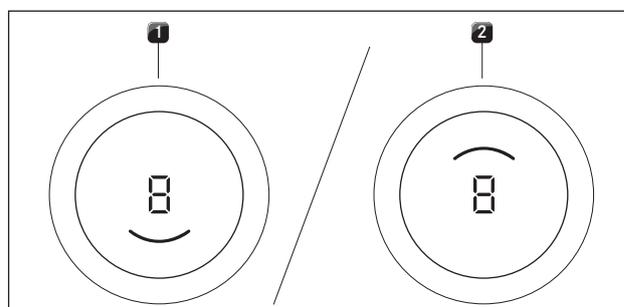


Fig. 6.24 Indicador de zona de cocción

- [1] Zona de cocción delantera activa
- [2] Zona de cocción trasera activa

## 6.5.2 Instrucciones de uso especiales para el teppanyaki de acero inoxidable PKT3

### Primera puesta en servicio

- ▶ Antes de la primera puesta en servicio, caliente la plancha durante unos 25 minutos a 220 °C (ambas zonas de la plancha).

**i** Durante este proceso pueden producirse ruidos molestos.

### Instrucciones de uso

**i** Es necesario precalentar las zonas de la plancha 5 minutos antes de cada uso.

**i** Durante el calentamiento o enfriamiento de la plancha pueden producirse algunos ruidos. Se trata de un fenómeno secundario normal.

**i** En el teppanyaki de acero inoxidable va montado un ventilador para la refrigeración, que garantiza una vida útil larga de la electrónica y un enfriamiento rápido de la superficie de la plancha. Aunque existen muy diversas medidas para reducir al mínimo los ruidos, estos no pueden evitarse por completo.

**i** La plancha puede curvarse por el uso.

**i** Al asar o calentar en la plancha a un nivel de potencia alto se puede producir una ligera coloración marrón de la superficie de la plancha.

## 6.5.3 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

Los niveles de potencia se regulan girando el anillo del mando al nivel deseado (regulación electrónica de la potencia).

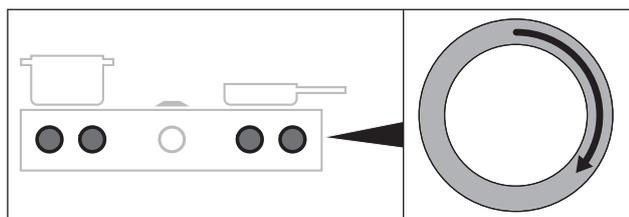


Fig. 6.25 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

- El nivel de potencia seleccionado se muestra en el correspondiente indicador del mando selector accionado.

### Aumentar nivel de potencia

- ▶ Giro del anillo del mando en sentido horario

### Reducir el nivel de potencia

- ▶ Giro del anillo del mando en sentido antihorario

**i** Si tras ajustar un nivel de potencia con las placas de inducción PKFI3, PKI3 y PKIW3 no se detecta en 10 minutos ningún recipiente adecuado (detección de ollas), la zona de cocción se desconecta automáticamente.

## Ajustar la temperatura con el teppanyaki de acero inoxidable PKT3

- ▶ Gire el anillo del mando a la temperatura deseada.
- El indicador del mando selector muestra la temperatura objetivo durante 3 segundos. A continuación comienza la fase de calentamiento.
- Durante la fase de calentamiento, en el indicador de la zona de cocción correspondiente parpadea la temperatura actual.
- Tan pronto como se alcance la temperatura objetivo, finaliza la fase de calentamiento y la indicación de la temperatura queda fija.

## 6.5.4 Función booster de las zonas de cocción

Al activar la función booster, la zona de cocción dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo.

- i** En las placas de cocción PKFI3 y PKI3 se reduce temporalmente la potencia máxima de la otra zona de cocción de forma automática.
- i** Nunca caliente aceite, grasas y similares con la función booster. La elevada potencia puede sobrecalentar la base del recipiente.
- i** No es posible activar la función booster si está conectada la función puente (excepción: teppanyaki de acero inoxidable PKT3).
- i** Si en las placas de cocción PKFI3 y PKI3 se utiliza una zona de cocción con la función booster, la otra zona de cocción solo podrá utilizarse en el nivel de potencia 5 como máximo.
- i** Si, con las placas de cocción PKFI3 y PKI3, al activar la función booster para la segunda zona de cocción está ajustado un nivel de potencia más alto que 5, este se reduce automáticamente al nivel 5.
- i** Si, con las placas de cocción PKFI3 y PKI3, para la segunda zona de cocción está ajustado un nivel de potencia más alto que 5, se baja automáticamente la función booster activa en la primera zona de cocción.

**i** En la placa de cocción PKCH3, la función booster corresponde al nivel Hyper.

### Activar la función booster para una zona de cocción

- ▶ Gire el anillo del mando en sentido horario a la función booster P (en el teppanyaki de acero inoxidable 240-250 °C).

**i** Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9 (en el teppanyaki de acero inoxidable, a 230 °C).

### Desactivar la función booster antes de tiempo

- Ajuste de otro nivel de potencia para la zona de cocción con la función booster activada
- Ajuste de un nivel de potencia superior a 5 para la segunda zona de cocción (solo con las placas de cocción PKFI3 y PKI3)

### 6.5.5 Función puente (solo con PKFI3 y PKT3)

Con la función puente, es posible combinar dos zonas de cocción en una sola zona grande. El nivel de potencia para la zona combinada se controla con un mando selector cualquiera. La regulación de la potencia se realiza de forma sincrónica (ambas zonas de cocción se ponen en funcionamiento con el mismo nivel de potencia).

Así, por ejemplo, es posible utilizar ollas de cocción grandes o asadores en una placa de inducción total.

- En el indicador de los dos mandos selectores se activan ambas indicaciones de las zonas de cocción.

- i** Cuando la función puente esté activada, no se podrá utilizar la función booster en la placa de cocción PKFI3. En el teppanyaki de acero inoxidable PKT3 no es posible el uso de la función booster.
- i** Si al activar la función puente ya estaban activas las dos zonas de cocción, se aplica el nivel de potencia más bajo en ambas.
- i** Si cuando se activa la función puente hay activo un temporizador, este se aplica. Si hay activos dos temporizadores, se utiliza el más corto para la función puente.

#### Activar función puente

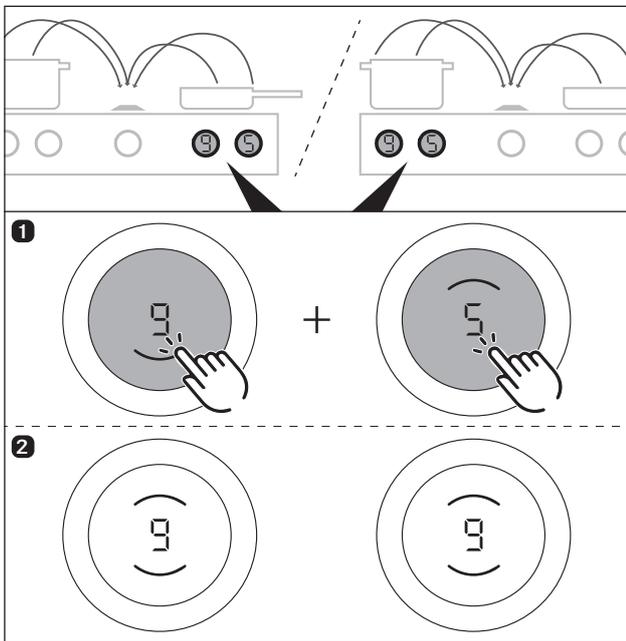


Fig. 6.26 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

- ▶ Toque simultáneo en ambos mandos selectores.
- Se oye una señal acústica y se activa la función puente.
- En ambos mandos selectores se muestran el nivel de potencia y los dos indicadores de zona de cocción.

#### Desactivar función puente

- ▶ Ajuste del nivel de potencia 0.
- o bien
- ▶ Toque simultáneo en ambos mandos selectores.

- Se oye una señal acústica y se desactiva la función puente.
- Se mantienen los niveles de potencia actuales.
- Ahora cada zona de cocción vuelve a controlarse por separado.

- i** Si en una placa de inducción PKFI3 con función puente activa no se detecta en 10 segundos ningún recipiente de cocción adecuado sobre una de las dos zonas de cocción (detección de ollas), la función puente se desactiva.

### 6.5.6 Función de pausa (función del sistema)

Con la función de pausa se desactivan temporalmente todas las zonas de cocción de forma rápida y fácil. Al anular la función, se reanuda el funcionamiento con los ajustes originales. La operación de cocción puede interrumpirse durante 10 minutos como máximo. Si la función de pausa no se suspende en ese tiempo, se desconectan todas las zonas de cocción.

- i** El funcionamiento del ventilador no se interrumpe durante la pausa. Las funciones de puente y de temporizador de tiempo corto activas se mantienen. Las funciones de temporizador activas se interrumpen.

#### Activar la función de pausa

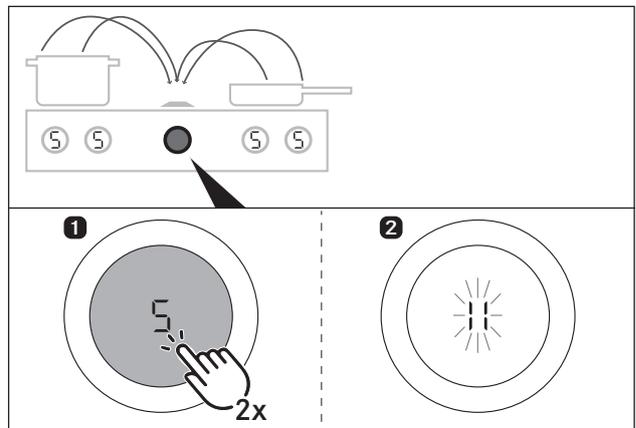


Fig. 6.27 Activar la función de pausa

- ▶ Toque doble en el mando selector del extractor de superficie
- En el mando selector del extractor de superficie aparece la indicación pulsante ||.
- Los indicadores de los mandos selectores de las placas de cocción se oscurecen.

#### Desactivar la función de pausa

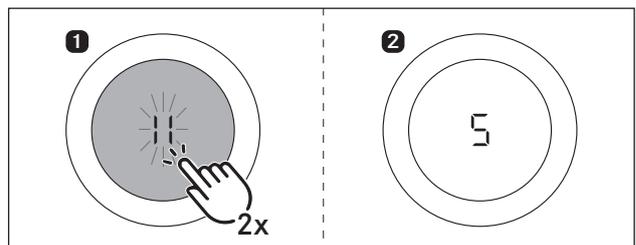


Fig. 6.28 Desactivar la función de pausa

- ▶ Toque doble en el mando selector del extractor de superficie
- Los indicadores de los mandos selectores de las placas de cocción se vuelven a iluminar.
- Se reanuda el temporizador de la zona de cocción pausado.

### 6.5.7 Detección de ollas (solo con PKFI3, PKI3, PKIW3)

En las placas de inducción, la zona de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción y aporta solo la energía necesaria para dicha superficie. También se detectan automáticamente recipientes no apropiados o demasiado pequeños, o se detecta si falta el 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 de cocción es demasiado pequeño.
- ... el recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.

En estos casos se muestra .

Si en un lapso de 10 minutos tras el ajuste de un nivel de potencia no se detecta ningún recipiente, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

## 6.6 Menú de funciones

- i** Cada aparato ofrece diferentes funciones adicionales. Estas pueden seleccionarse y activarse a través de un menú de funciones. En el menú de funciones se muestran únicamente las funciones disponibles para cada aparato.

### Menú de funciones de las placas de inducción PKFI3, PKI3, PKIW3

Para las placas de inducción hay disponibles en total 3 funciones adicionales:

Opción de menú	Denominación
	Función mantenimiento de temperatura (3 niveles)
	Función de temporizador (sistema automático de desconexión)
	Sistema automático de precalentamiento

Tab. 6.5 Menú de funciones de las placas de inducción

### Menú de funciones de las placas Hyper y HiLight PKG3, PKCB3, PKCH3

Para las placas HighLight y Hyper (placas de cocción con calentador radiante) hay disponibles en total 4 funciones adicionales:

Opción de menú	Denominación
	Conexión del círculo calentador
	Función mantenimiento de temperatura (3 niveles)
	Función de temporizador (sistema automático de desconexión)
	Sistema automático de precalentamiento

Tab. 6.6 Menú de funciones de las placas Hyper y HiLight

### Menú de funciones del teppanyaki de acero inoxidable PKT3

El teppanyaki de acero inoxidable dispone de 1 función adicional:

Opción de menú	Denominación
	Función de limpieza

Tab. 6.7 Menú de funciones del teppanyaki de acero inoxidable PKT3

#### Acceder al menú de funciones

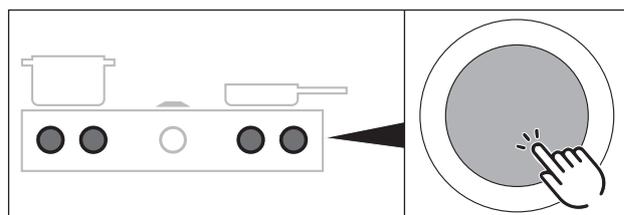


Fig. 6.29 Acceder al menú de funciones de una placa de cocción

- ▶ Toque en el mando selector de una placa de cocción
- Se accede al menú de funciones.
- En el indicador del mando selector se muestra la primera opción del menú.

### 6.6.1 Conexión del círculo calentador: 2 círculos, 3 círculos, asador (solo en PKC3, PKCB3, PKCH3)

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

- i** La conexión del círculo calentador puede activarse o desactivarse también con la función de precalentamiento, de temporizador o de mantenimiento de temperatura activa.
- i** En la placa de cocción PKCB3, el radiador asador se trata como segundo círculo calentador.
- i** El último círculo de calor seleccionado se guarda para la siguiente operación de cocción.

#### Activar círculos calentadores adicionales (conexión de 2 círculos/3 círculos)

- ▶ Proceda del siguiente modo:

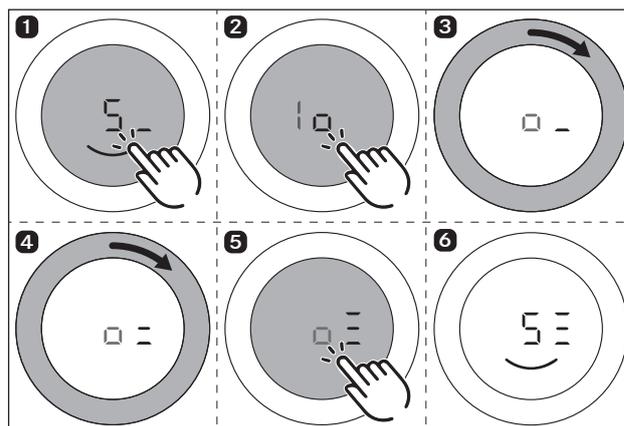


Fig. 6.30 Activar círculos calentadores adicionales

- El segundo o el tercer círculo calentador se activa para la zona de cocción seleccionada.
- La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con dos o tres círculos calentadores activos.
- El número de círculos calentadores activos se muestra en el indicador del mando selector junto al nivel de potencia (p. ej., 5  $\underline{\quad}$ , 5 = o 5  $\Xi$ ).

**Desactivar círculos calentadores adicionales**

- ▶ Repita la operación como se ha descrito y seleccione menos círculos calentadores activos en el menú de funciones.
- La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con el número de círculos calentadores seleccionado.

**6.6.2 Función de mantenimiento de la temperatura variable (no con PKT3)**

Los 3 niveles de mantenimiento de temperatura permiten mantener calientes los platos ya cocinados a una temperatura constante.

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

Nivel de mantenimiento de temperatura	Símbolo	Temperatura	Uso
1	$\underline{\quad}$	42 °C	Derretir chocolate
2	$\Xi$	74 °C	Mantenimiento de temperatura
3	$\Xi$	94 °C	Hervir a fuego lento

Tab. 6.8 Niveles de mantenimiento de temperatura

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

**Activar la función mantenimiento de temperatura**

- ▶ Realice los siguientes ajustes:

**Placas de inducción (PKFI3, PKI3, PKIW3)**

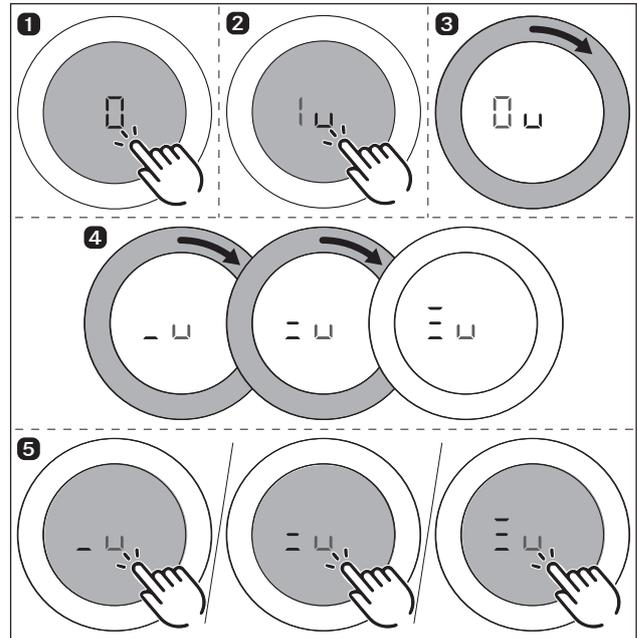


Fig. 6.31 Activar la función mantenimiento de temperatura (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- Se oye una señal acústica.
- Se activa el nivel de mantenimiento de temperatura seleccionado.
- En el indicador del mando selector se muestra  $\underline{\quad}$ / $\Xi$ / $\Xi$ .

**Placas Hyper y HiLight (PKC3, PKCB3, PKCH3)**

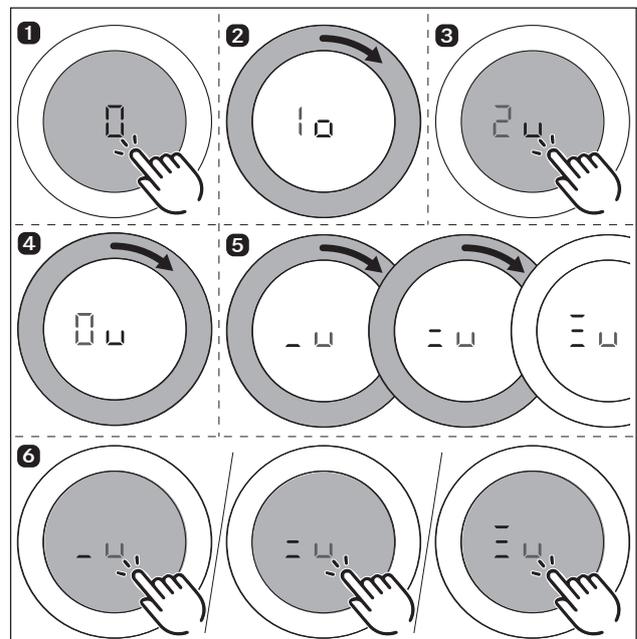


Fig. 6.32 Activar la función mantenimiento de temperatura (PKC3, PKCB3, PKCH3)

- Se oye una señal acústica.
- Se activa el nivel de mantenimiento de temperatura seleccionado.
- En el indicador del mando selector se muestra  $\underline{\quad}$ / $\Xi$ / $\Xi$ .

### Subir o bajar el nivel de mantenimiento de temperatura activo

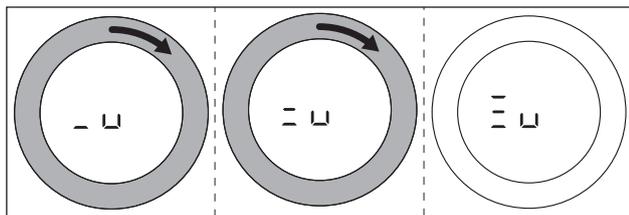


Fig. 6.33 Subir el nivel de mantenimiento de temperatura activo

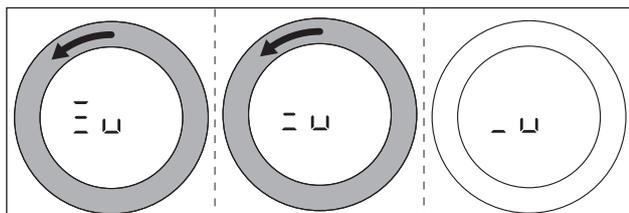


Fig. 6.34 Bajar el nivel de mantenimiento de temperatura activo

### Desactivar la función mantenimiento de temperatura

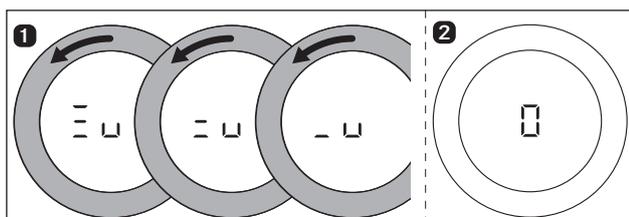


Fig. 6.35 Desactivar la función mantenimiento de temperatura

- Se desactiva la zona de cocción y en el indicador del mando selector se muestra □.
- En el indicador del mando selector aparece en su caso la indicación de calor residual H.

### 6.6.3 Función de temporizador/ desconexión automática (no con PKT3)

Con una zona de cocción que se encuentre en funcionamiento, el sistema automático de desconexión de la función de temporizador desconecta esta una vez transcurrido un tiempo preajustado.

- i** Para la función de temporizador se puede ajustar un intervalo de tiempo de entre 30 segundos y 120 minutos.
- i** Con la función puente activa se toma el temporizador para ambas zonas de cocción.

### Activar temporizador de zonas de cocción

- ▶ Abra el menú de funciones de la placa de cocción.
- ▶ Proceda del siguiente modo:

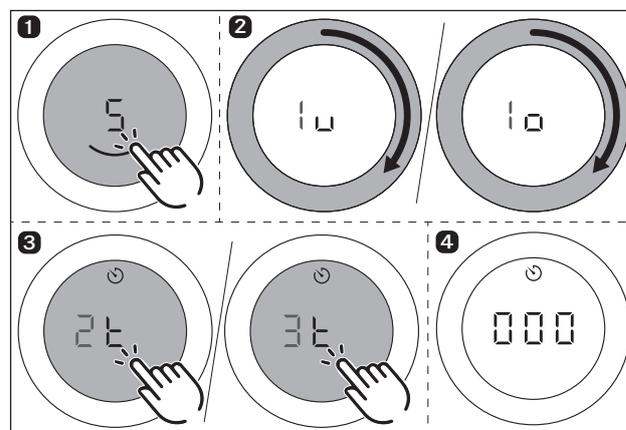


Fig. 6.36 Activar temporizador de zonas de cocción

- El temporizador se activa para la zona de cocción seleccionada.
- En el indicador del mando selector se muestra el tiempo que debe ajustarse empezando por □□□ así como el símbolo del temporizador ⌚.
- Si en los siguientes 4 segundos no se ajusta el tiempo, el temporizador se desactiva de nuevo. El indicador del mando selector vuelve a cambiar a la operación de cocción actual.

### Ajustar el tiempo e iniciar el temporizador

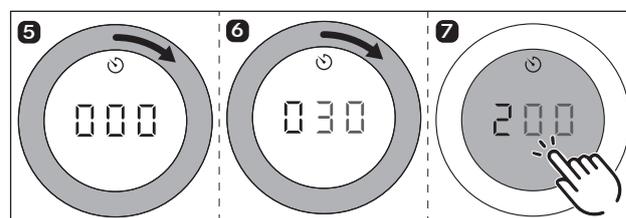


Fig. 6.37 Giro del anillo del mando en sentido horario

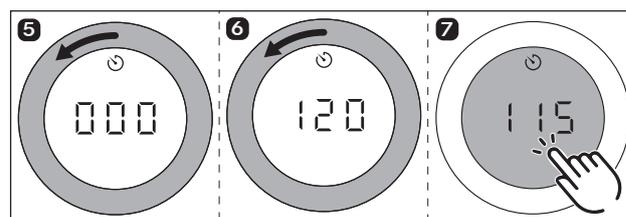


Fig. 6.38 Giro del anillo del mando en sentido antihorario

- En el intervalo de 0 a 10 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir en ambos sentidos de giro y en pasos de 30 segundos.
- En el intervalo de 10 a 20 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir en ambos sentidos de giro y en pasos de un minuto; en el intervalo restante, en pasos de 5 minutos.
- Después de confirmar con un toque suena una señal acústica, el temporizador de zonas de cocción se activa y empieza la cuenta atrás del tiempo ajustado.
- El indicador del mando selector cambia a la operación de cocción actual y se muestra el símbolo del temporizador ⌚.
- El nivel de potencia ajustado y el tiempo restante se muestran de manera alterna en el indicador del mando selector durante 3 segundos cada uno.

- A partir de un tiempo restante de 2 minutos, solo se muestra el tiempo restante.
- A partir de 5 segundos de tiempo restante, la indicación de este es intermitente.

**Cambiar el temporizador activo**

- ▶ Repita la operación para la zona de cocción con el temporizador activo.
- ▶ Cambie el tiempo ajustado e inicie de nuevo el temporizador.

**Finalizar el temporizador anticipadamente**

**Si se quiere continuar la operación de cocción:**

- ▶ Abra el menú de funciones de la placa de cocción.
- ▶ Seleccione la opción «Función de temporizador (sistema automático de desconexión)».
- ▶ Reduzca el tiempo ajustado a 00:00 y confirme el valor.
- El temporizador se desactiva antes de tiempo y se emite una señal acústica.
- Las operaciones de cocción en curso continúan sin cambios.

**Si se quiere interrumpir la operación de cocción:**

- ▶ Gire el anillo del mando al nivel de potencia 0.
- Se oye una señal acústica, se apaga la zona de cocción y finaliza el temporizador activo.

**Tiempo transcurrido**

- Se desconecta automáticamente la zona de cocción.
- Se oye una señal acústica.
- El indicador del mando selector muestra 00:00 y el símbolo del temporizador intermitente.
- Tras 5 segundos, tanto la señal acústica como la indicación intermitente se desactivan automáticamente.

**i** La indicación intermitente y la señal acústica pueden interrumpirse antes de tiempo mediante un toque en el mando selector.

- A continuación se muestra en caso dado el indicador de calor residual H.

**6.6.4 Sistema automático de precalentamiento (no con PKT3)**

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

Al activar el sistema automático de precalentamiento, la zona de cocción funciona durante un tiempo determinado en el nivel de potencia 9 y se pone después automáticamente de nuevo en la potencia de cocción continua ajustada.

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

PKF13, PKI3, PKIW	
Nivel de potencia (potencia de cocción continua)	Tiempos de precalentamiento en min:s
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 6.9 Vista general de tiempos de precalentamiento

PKC3, PKCB3, PKCH3	
Nivel de potencia (potencia de cocción continua)	Tiempos de precalentamiento en min:s
1	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30

Tab. 6.10 Vista general de tiempos de precalentamiento

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

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

**Condición para el sistema automático de precalentamiento:**

- Operación de cocción entre el nivel de potencia 1 y el 8.

**Activar el sistema automático de precalentamiento**

- ▶ Abra el menú de funciones de la placa de cocción.
- ▶ Proceda del siguiente modo:

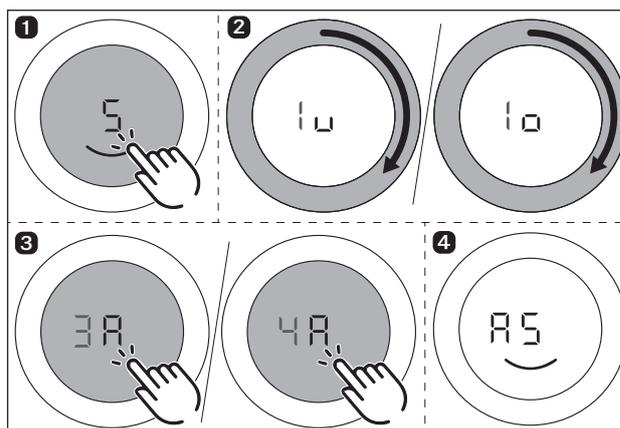


Fig. 6.39 Activar el sistema automático de precalentamiento

- Se oye una señal acústica, el sistema automático de precalentamiento se activa y el temporizador empieza a contar el tiempo de precalentamiento.
- En el indicador del mando selector se muestra el símbolo de precalentamiento  $\text{P}$  y el nivel de potencia ajustado (p. ej.  $\text{P5}$ ).

#### Desactivar anticipadamente el sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento terminará antes de tiempo si usted

- ▶ disminuye el nivel de potencia (potencia de cocción continua).
- ▶ ajusta el nivel de potencia  $\text{P}$ .
- ▶ activa la función booster  $\text{P}$ .
- ▶ activa el nivel de mantenimiento de temperatura  $\text{u}$ .
- ▶ apaga la placa de cocción.

#### Tiempo transcurrido

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

### 6.6.5 Función de limpieza (solo con PKT3)

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

#### Activar la función de limpieza

- ▶ Abra el menú de funciones del teppanyaki de acero inoxidable.
- ▶ Proceda del siguiente modo:

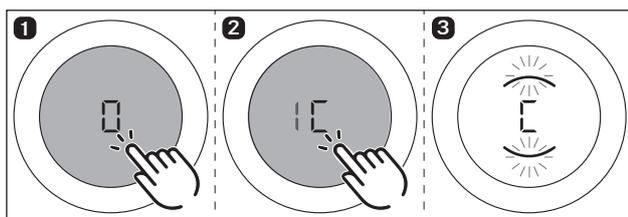


Fig. 6.40 Activar la función de limpieza

- Se activa la función de limpieza y el teppanyaki de acero inoxidable se calienta a 70 °C.
- En ambos mandos selectores se muestra  $\text{L}$  y ambos indicadores de zona de cocción parpadean durante la fase de calentamiento.
- Una vez alcanzada la temperatura de limpieza, los indicadores de las zonas de cocción emiten luz fija y es posible empezar la limpieza.

- i** Empiece la limpieza solo cuando se haya alcanzado la temperatura óptima (véase „8 Limpieza y cuidados“).

#### Desactivar la función de limpieza

- ▶ Gire en sentido antihorario el anillo del mando selector con el que se activó la función de limpieza.
- Se desactiva la función de limpieza.
- En el indicador del mando selector aparece en su caso la indicación de calor residual  $\text{H}$ .

- i** Tras 10 minutos se desactiva automáticamente la función de limpieza.
- i** Al girar una vez en sentido horario se activa el siguiente nivel de potencia y la limpieza debe finalizarse inmediatamente (riesgo de sufrir quemaduras).

## 7 Menú de configuración

### 7.1 Vista general del menú

Opción de menú	Ajuste
[0]	Volumen de la señal acústica
[1]	Modo demo
[2]	Velocidad de los motores de la tapa de cierre
[3]	Extracción al exterior/recirculación y selección de la unidad de filtro
[4]	Funcionamiento con o sin caja de pared (solo con extracción al exterior)
[5]	Modo manual motores de la tapa de cierre
[6]	Conmutación valores PWM ventilador PKA/PKAS
[7]	Montaje placa de cocción izquierda 0°/180°
[8]	Montaje placa de cocción derecha 0°/180°
[9]	Función de pausa activada/desactivada
[A]	Número de ventiladores instalados
[b]	Realizar actualización del software
[c]	Realizar exportación de datos
[d]	Indicación de las versiones de software

Tab. 7.1 Vista general del menú

### 7.2 Manejar el menú

#### Acceder al menú

- i** Solo se puede acceder al menú si el sistema está conectado pero todos los aparatos están desactivados (= nivel de potencia 0).
- i** Si se intenta acceder al menú cuando el aparato tiene un nivel de potencia activo, se muestra el error E 580 durante 3 segundos. Salga del nivel de potencia activo e intente de nuevo acceder al menú.

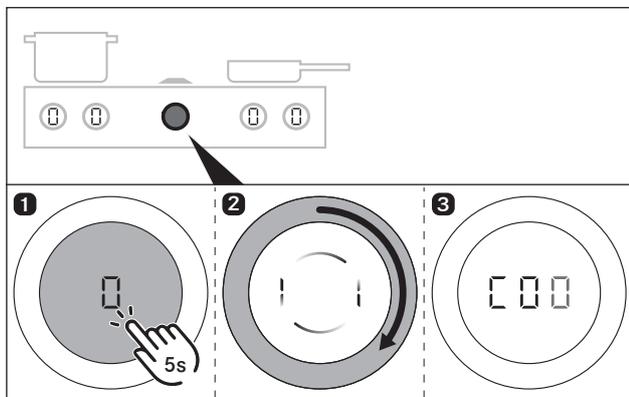


Fig. 7.41 Acceder al menú

- ▶ Pulsación extralarga del mando selector del extractor de superficie
- Se muestra una animación (= instrucción de girar)
- ▶ Gire el anillo del mando en sentido horario 90° como mínimo.
- Se accede al menú y se muestra la primera opción.

#### Explicación de la indicación de opciones de menú (p. ej. [23]):

Número en el segmento central = opción de menú (100 % de brillo)  
Número en el segmento derecho = ajuste actual (50 % de brillo)

#### Seleccionar y confirmar opción de menú

- ▶ Gire el anillo del mando hasta la opción de menú que desee
- ▶ Confirme mediante un toque.

#### Realizar, confirmar y guardar los ajustes

- ▶ Gire el anillo del mando a la posición deseada.
- ▶ Confirme su ajuste mediante un toque.

- i** El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión o al finalizar el menú.

#### Salir del menú

- i** Al navegar por el menú, detrás de la última opción aparece otra más para salir del menú (E End).

- ▶ Gire el anillo del mando a E End
- ▶ Confirme la selección mediante un toque.
- Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.

- i** Mediante una pulsación larga, se puede salir del menú desde cualquier posición. No se adoptarán los ajustes que aún no se hayan confirmado.

- i** Si en 2 minutos no se realiza ningún ajuste en una opción de menú o submenú, se sale automáticamente del menú de configuración y se apaga el indicador. Los ajustes realizados se guardan automáticamente.

### 7.3 Primera puesta en servicio

- i** El sistema debe configurarse con ocasión de la primera puesta en servicio. Es imprescindible realizar los ajustes correctos en las opciones de menú de la configuración básica.

#### 7.3.1 Configuración básica

Opción de menú [3]: Modo de extracción al exterior o de recirculación (incl. selección de la unidad de filtro)

Ajuste	Tipo de funcionamiento	Unidad de filtro (vida útil)
[0]	Modo de extracción al exterior	Filtro no necesario
[2]	Modo de recirculación	ULB3X (600 h) (ajuste de fábrica)
[3]	Modo de recirculación	ULBF (300 h)

Tab. 7.2 Modo de extracción al exterior o de recirculación y selección de la unidad de filtro

**i** En modo de recirculación, seleccionando la unidad de filtro correcta se ajusta automáticamente el tiempo de vida útil máximo del filtro de recirculación y se adapta el temporizador del filtro como corresponda.

#### Opción de menú **C4**: Funcionamiento con o sin caja de pared (solo en modo de extracción al exterior)

Requisito: En la opción de menú **C3** se ha seleccionado el modo de extracción al exterior.

Ajuste	Caja de pared
□	Funcionamiento sin caja de pared
I	Funcionamiento con caja de pared (ajuste de fábrica)

Tab. 7.3 Funcionamiento con o sin caja de pared

**i** En el modo de extracción al exterior, al activar el extractor de superficie también se activa brevemente un nivel de potencia superior de manera automática para que la caja de pared se abra correctamente (función de caja de pared).

#### Opción de menú **C4A**: Número de ventiladores instalados

Si al montar el sistema se instala un ventilador adicional, este deberá activarse en el menú.

Ajuste	Número de ventiladores
I	Un ventilador conectado (ajuste de fábrica)
2	Dos ventiladores conectados

Tab. 7.4 Número de ventiladores instalados

### 7.3.2 Descripción de las demás opciones de menú

#### Opción de menú **C4B**: Volumen de las señales acústicas

Ajuste	Volumen de la señal acústica
□	100 % (ajuste de fábrica)
I	10 %
2	20 %
3	30 %
4	40 %
5	50 %
6	60 %
7	70 %
8	80 %
9	90 %

Tab. 7.5 Volumen de la señal acústica

#### Opción de menú **C4I**: Modo demo

**i** En el modo demo, están disponibles todas las funciones del mando selector, y la tapa de cierre eléctrica y el ventilador están operativos. La función de calentamiento de las placas de cocción está desactivada. El modo de demostración se usa, p. ej., para exposiciones.

Ajuste	Tipo de funcionamiento
□	Modo normal (ajuste de fábrica)
I	Modo demo

Tab. 7.6 Funcionamiento normal o modo demo

#### Opción de menú **C2**: Velocidad de los motores de la tapa de cierre

Ajuste	Velocidad de la tapa de cierre
□	100 %
I	40 %
2	46,7 %
3	53,4 %
4	60 %
5	66,7 %
6	73,3 % (ajuste de fábrica)
7	80 %
8	86,7 %
9	93,3 %

Tab. 7.7 Velocidad de los motores de la tapa de cierre

#### Opción de menú **C5**: Modo manual motores de la tapa de cierre

Ajuste	Función
□	Salir de la opción de submenú
I	Apertura de la tapa de cierre
2	Cierre de la tapa de cierre

Tab. 7.8 Modo manual motores de la tapa de cierre

**i** Sin en la opción de menú **C5** se selecciona el ajuste 1 o 2, es posible abrir o cerrar manualmente la tapa de cierre pulsando de forma prolongada la superficie táctil del mando selector.

#### Opción de menú **C6**: Conmutación valores PWM ventilador

Ajuste	Configuración
□	Valores PWM ventilador (ajuste de fábrica con PKA3/PKA3AB)
I	Valores PWM ventilador (ajuste de fábrica con PKAS3/PKAS3AB)

Tab. 7.9 Conmutación valores PWM ventilador PKA3/PKA3AB y PKAS3/PKAS3AB

#### Opción de menú **C7**: Montaje placa de cocción izquierda 0°/180°

Ajuste	Orientación
□	Montaje estándar (montaje 0°) (ajuste de fábrica)
I	Montaje girado 180°
2	No conectado

Tab. 7.10 Orientación de la placa de cocción izquierda

### Opción de menú : Montaje placa de cocción derecha 0°/180°

Ajuste	Orientación
	Montaje estándar (montaje 0°) (ajuste de fábrica)
	Montaje girado 180°
	No conectado

Tab. 7.11 Orientación de la placa de cocción derecha

### Opción de menú : Función de pausa activada/desactivada

Ajuste	Función
	Función de pausa desactivada
	Función de pausa activada (ajuste de fábrica)

Tab. 7.12 Función de pausa activada/desactivada

### Opción de menú : Actualización del software

► Inicie la actualización del software con un toque.

### Opción de menú : Exportación de datos

► Inicie la exportación de datos con un toque.

### Opción de menú : Indicación de las versiones de software

Se muestra la versión del software utilizada de todos los aparatos conectados:

- Placa de cocción izquierda
- Extractor de superficie
- Placa de cocción derecha

La indicación se realiza del siguiente modo:

Indicador 1 (aparato)	Indicador 2 (versión del software)
	xxx (= versión del software tarjeta de interfaz izquierda)
	xxx (= versión del software electrónica del extractor)
	xxx (= versión del software tarjeta de interfaz derecha)

Tab. 7.13 Indicación de las versiones de software

Las versiones de software se muestran una tras otra girando el mando selector en sentido horario. A continuación, se sale del menú.

## 8 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (véase „2 Seguridad“).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.
- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados periódicos para evitar posibles daños corporales (véase „6.2 Encender/apagar el sistema“).
- La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
<b>Mando selector:</b>	
Anillo del mando/ carcasa del mando	Inmediatamente después de ensuciarse
<b>Extractor de superficie:</b>	
Extractor de superficie, interior y superficie	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Tapa de cierre, filtro de grasa y bandeja del filtro	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Bandeja de mantenimiento	Según necesidad (con recirculación, a más tardar al cambiar el filtro de carbón activo)
Filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Cambiar en caso de olores o una vez transcurrido el periodo de vida útil (véase „6.4.5 Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)“)
<b>Placas de cocción:</b>	
Placa de cocción	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

### 8.1 Productos de limpieza

- i** Los productos de limpieza agresivos y las bases de ollas abrasivas pueden dañar la superficie y hacer que aparezcan manchas oscuras.
- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej. sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.

#### 8.1.1 Productos de limpieza para placas de vitrocerámica

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

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

#### 8.1.2 Productos de limpieza para el teppanyaki de acero inoxidable

Para la limpieza del teppanyaki de acero inoxidable necesitará una espátula de teppanyaki especial y unos productos de limpieza adecuados.

### 8.2 Limpieza del extractor de superficie

- i** Limpiar las superficies de acero inoxidable solo en el sentido de pulido.

En la superficie y en el sistema extractor pueden depositarse residuos de grasa o de cal de los vapores de cocción.

- ▶ Limpie los componentes del extractor de superficie de acuerdo con los ciclos de limpieza.
- ▶ Retire la tapa de cierre, el filtro de grasa y la bandeja del filtro antes de la limpieza.
- ▶ Limpie las superficies con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
- ▶ Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

#### Posición de limpieza de la tapa de cierre

- ▶ Asegúrese de que el extractor de superficie está conectado pero no en funcionamiento (= nivel de potencia 0)
- ▶ Active la función de limpieza del extractor de superficie (véase „6.4.1 Función de limpieza del extractor de superficie“).
- Se abre la tapa de cierre y en el indicador del mando selector se muestra .
- El motor del ventilador no arranca o se apaga estando en marcha.

#### 8.2.1 Desmontaje de la tapa de cierre, el filtro de grasa y la bandeja del filtro

- i** Solo es posible desmontar los componentes del filtro de grasa cuando la función de limpieza del extractor de superficie está activa.

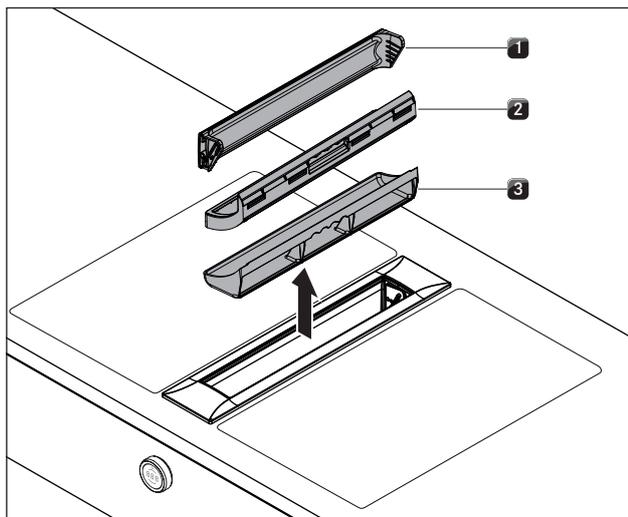


Fig. 8.1 Desmontaje de los componentes del filtro de grasa

- [1] Tapa de cierre
- [2] Filtro de grasa
- [3] Bandeja del filtro

- ▶ Retire la tapa de cierre [1] sacándola hacia arriba.
- ▶ Meta la mano en la abertura del extractor de superficie para sacar el filtro de grasa [2] y la bandeja del filtro [3].
- En el indicador del mando selector del extractor de superficie aparece □.

### 8.2.2 Montaje de la tapa de cierre, el filtro de grasa y la bandeja del filtro

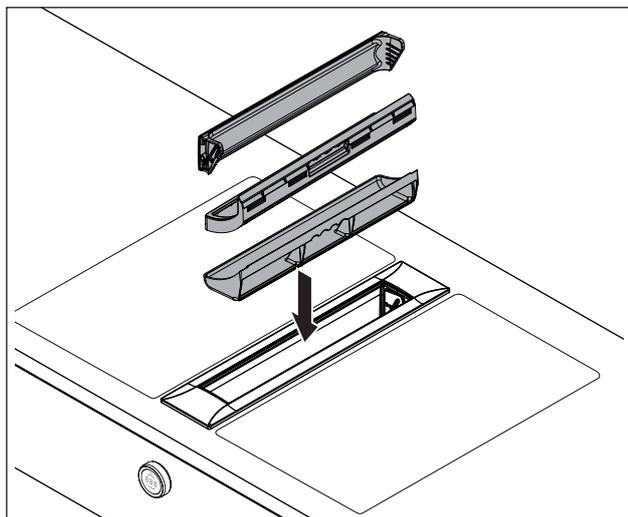


Fig. 8.2 Montaje de los componentes

- ▶ Active en caso necesario la función de limpieza del extractor de superficie.
- ▶ Coloque la bandeja del filtro en la abertura del extractor.
- ▶ Coloque el filtro de grasa en la abertura del extractor.
- ▶ Compruebe que el filtro de grasa está correctamente colocado en el hueco de la carcasa.

### Colocación de la tapa de cierre:

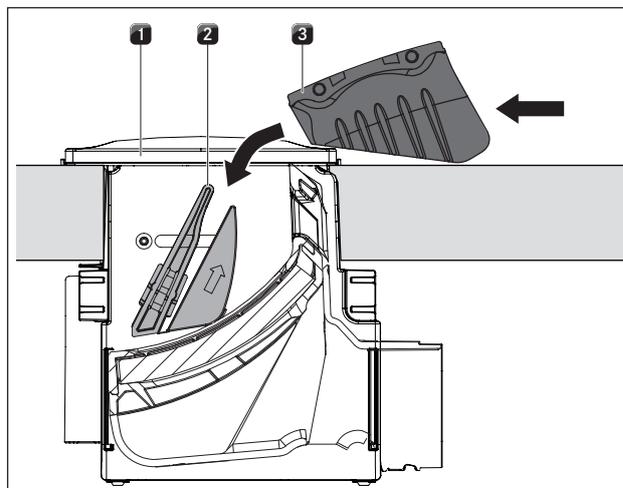


Fig. 8.3 Inserción de la tapa de cierre

- [1] Abertura del extractor
- [2] Guía
- [3] Tapa de cierre

- ▶ Coloque la tapa de cierre [3] lateralmente junto a la abertura del extractor [1].
- ▶ Deslice la tapa de cierre [3] en posición oblicua por la guía [2].
- ▶ Desde arriba, presione ligeramente la tapa de cierre [3] por los lados estrechos, hasta que encaje de forma audible.
- ▶ Asegúrese de que la tapa de cierre [3] queda colocada correctamente.

**i** Si la tapa de cierre no se encuentra correctamente colocada en el bloqueo tras su colocación, no se podrá cerrar completamente.

**i** Si el filtro de grasa o la tapa de cierre no se han montado correctamente, en el indicador del mando selector aparece el aviso E0 12, E0 13 o FF OUT (véase „9 Solución de averías“).

### 8.2.3 Desmontaje de la bandeja de mantenimiento

**i** La bandeja de mantenimiento no puede retirarse en las siguientes situaciones de instalación: Instalación individual, 2.º extractor adyacente, placa de cocción wok adyacente.

**i** Para el desmontaje de la bandeja de mantenimiento deben retirarse el filtro de grasa y la bandeja del filtro.

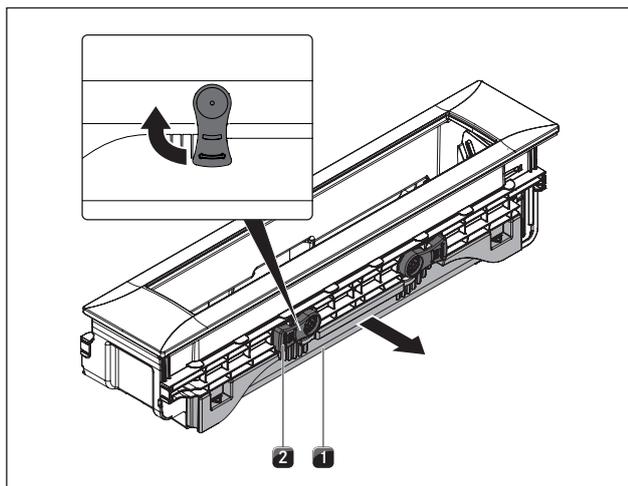


Fig. 8.4 Desmontaje de la bandeja de mantenimiento

- [1] Bandeja de mantenimiento  
[2] Bloqueo

- ▶ Para desbloquear la bandeja del filtro [1] gire las dos palancas de bloqueo [2] 90° hacia fuera.
- ▶ Saque la bandeja de mantenimiento [1] del extractor de superficie.

### 8.2.4 Montaje de la bandeja de mantenimiento

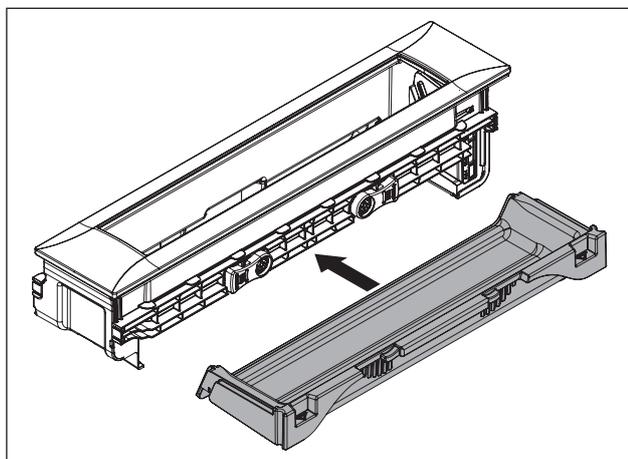


Fig. 8.5 Montaje de la bandeja de mantenimiento

- ▶ Introduzca la bandeja de mantenimiento en el extractor de superficie.
- ▶ Gire las dos palancas de bloqueo [2] hacia abajo para bloquear la bandeja de mantenimiento [1].

### 8.2.5 Limpieza de los componentes

La tapa de cierre, el filtro de grasa, la bandeja del filtro y la bandeja de mantenimiento pueden limpiarse a mano o en el lavavajillas.

#### Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague los componentes con agua caliente.

- ▶ Limpie los componentes con un cepillo suave.
- ▶ Tras la limpieza, enjuague bien los componentes.

#### Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Para la limpieza utilice un programa de lavado a 65 °C como máximo.
- El filtro de grasa absorbe las partículas grasas de los vapores de cocción.
- Cuando ya no sea posible limpiar el filtro de grasa completamente, este deberá sustituirse.

### 8.2.6 Finalizar la limpieza del extractor de superficie

Para finalizar la función de limpieza, todos los componentes del filtro de grasa deben estar en su sitio.

- ▶ Gire el anillo de la perilla o realice un toque en la perilla de control del extractor de la placa.
- Esto desactiva la función de limpieza.
- El indicador cambia de a y el extractor de superficie vuelve a estar listo para servicio.

**i** Si el filtro de grasa o la tapa de cierre no han sido instalados correctamente, aparece el mensaje de error E0 12, E0 13 o FF en la pantalla del mando selector (véase „9 Solución de averías“).

### 8.2.7 Cambio del filtro de recirculación

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

- ▶ Cambie el filtro de recirculación cuando aparezca el aviso en el indicador de servicio del filtro.
- En el manual del filtro de recirculación encontrará el tiempo de vida útil del mismo e instrucciones para su sustitución
- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (véase „6.4.5 Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)“).

**i** Puede comprar filtros de recirculación (de carbón activo) en su establecimiento especializado o en la tienda BORA a través de la página web <http://www.bora.com>.

## 8.3 Limpieza de las placas de cocción

### 8.3.1 Limpieza de las placas de vitrocerámica

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase „6.2 Encender/apagar el sistema“).
- ▶ Espere hasta que todas las zonas de cocción estén frías.

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

#### Si la placa de cocción está caliente:

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

#### Suciedad intensa

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

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

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

### 8.3.2 Limpieza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable

- i** Utilice solo la espátula para la plancha, ya que de lo contrario se puede dañar la superficie.
- i** Limpie la superficie de acero inoxidable únicamente en el sentido de pulido.
- i** No se deben derramar jugos de cítricos sobre las superficies adyacentes de la placa de cocción o la encimera, ya que el ácido cítrico puede dañarlas.
- i** No utilice productos para cuidado de acero inoxidable sobre las superficies de acero inoxidable o sobre la plancha de acero inoxidable.

#### Suciedad ligera

- ▶ Asegúrese de que el aparato está apagada (véase „6.2 Encender/apagar el sistema“).
- ▶ Espere hasta que la plancha de acero inoxidable se haya enfriado lo suficiente.
- ▶ Elimine la suciedad ligera con un paño húmedo y un producto lavavajillas.

- ▶ Para evitar manchas de agua o cal (coloración amarillenta), emplee un paño suave para secar la superficie ya limpiada con agua.

#### Suciedad normal

- ▶ Asegúrese de que se ha activado la función de limpieza para ambas zonas de plancha (véase „6.6.5 Función de limpieza (solo con PKT3)“).
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de plancha dejen de parpadear (= temperatura óptima para la limpieza 70 °C).
- ▶ Entonces, vierta agua limpia y fría sobre la plancha.
- ▶ Deje actuar aprox. 15 minutos.
- ▶ Elimine seguidamente todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño con una espátula teppanyaki.
- ▶ Retire la suciedad restante y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque el aparato con un paño limpio.

#### Suciedad intensa

- ▶ Asegúrese de que se ha activado la función de limpieza para ambas zonas de plancha (véase „6.6.5 Función de limpieza (solo con PKT3)“).
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de plancha dejen de parpadear (= temperatura óptima para la limpieza 70 °C).
- ▶ En un cuenco aparte, diluya en agua tibia (aprox. 200 ml) una cucharada sopera de ácido cítrico (aprox. 10–15 ml).
- ▶ A continuación, vierta el líquido sobre la plancha.
- ▶ Deje actuar el líquido aprox. 5–8 minutos.
- ▶ Con un cepillo plástico, desprenda los restos quemados de la superficie de la plancha.
- ▶ Elimine por completo los restos de suciedad y de la mezcla de agua-limón (ácido cítrico) con un paño limpio.
- ▶ Entonces, vierta agua limpia y fría sobre la plancha.
- ▶ Retire la suciedad restante y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un paño limpio.

Los cambios de color y los pequeños arañazos no suponen ningún daño del aparato. El funcionamiento de la teppanyaki de acero inoxidable y la estabilidad de la plancha de acero inoxidable no se ven afectados por ellos.

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

## 8.4 Cuidados de las placas de cocción

- ▶ No use la placa de cocción como superficie para trabajar o depositar objetos.
- ▶ No empuje ni arrastre recipientes sobre la placa de cocción.
- ▶ Levante siempre las ollas y sartenes.
- ▶ Mantenga la placa de cocción limpia.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Utilice solamente recipientes de cocción aptos para el aparato (véase „Descripción de la placa de cocción“).

## 8.5 Limpieza de los mandos selectores

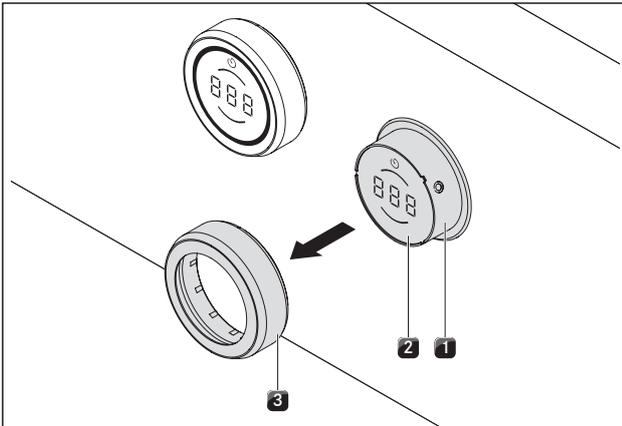


Fig. 8.6 Desmontaje del anillo del mando

- [1] Carcasa del mando
- [2] Superficie táctil
- [3] Anillo del mando

### Limpieza del anillo del mando

- i** Los anillos de los mandos no son aptos para el lavavajillas.

El anillo del mando debe limpiarse exclusivamente a mano.

- ▶ Saque el anillo del mando de la carcasa de este.
- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague el anillo del mando con agua caliente.
- ▶ Limpie el anillo del mando con un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien el anillo del mando después de su limpieza.
- ▶ Seque el anillo del mando minuciosamente.
- ▶ Inserte de nuevo el anillo del mando seco en la carcasa de este.

### Limpieza de la superficie táctil y de la carcasa del mando

- ▶ Saque el anillo del mando.
- ▶ Con un paño suave húmedo limpie la superficie táctil y la carcasa del mando.
- ▶ Seque la superficie táctil y la carcasa del mando minuciosamente.
- ▶ Inserte el anillo del mando en la carcasa de este.

## 9 Solución de averías

► Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (véase „2 Seguridad“).

### 9.1 Solución de averías del extractor de superficie

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No es posible encender el extractor de superficie	Falta el anillo del mando	Insertar el anillo en el mando selector
	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda está defectuoso	Sustituir disyuntor Conectar de nuevo los fusibles automáticos
	El disyuntor o el fusible automático se dispara reiteradamente.	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
	El suministro de corriente se ha interrumpido	Encargar a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente
	El fusible delgado del conector de tres patas de la unidad de control está defectuoso	Sustituir disyuntor (tipo: T 3,15A/250V)
El motor del ventilador no arranca	No se ha colocado la tapa de cierre o no se ha hecho correctamente	Colocar correctamente la tapa de cierre
	No se ha colocado el filtro de grasa o no se ha hecho correctamente	Colocar correctamente el filtro de grasa
	Motor del ventilador defectuoso	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Se producen olores al utilizar el nuevo extractor de superficie	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Indicador del mando selector L	El dispositivo de seguridad para niños está activado	Desconectar el dispositivo de seguridad para niños (véase „6.4.4 Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)“)
Indicador del mando selector r <sup>l</sup>	Pulsación continua (8 s) del mando selector o suciedad en el mando selector	Soltar o limpiar el mando selector
Indicador del mando selector F	Se ha agotado el tiempo de uso del filtro de carbón activo	Sustitución del filtro de carbón activo; en caso dado, limpieza del filtro de grasa de acero inoxidable, reinicio del temporizador del filtro (véase „8 Limpieza y cuidados“ y „6.4.5 Vida útil del filtro e indicador de servicio del filtro (solo con recirculación)“)
Indicador del mando selector FF □□□	No se ha colocado el filtro de grasa o no se ha hecho correctamente	Compruebe la posición correcta del filtro de grasa (colóquelo de nuevo).
	Sensor Reed defectuoso	Cambiar el sensor Reed (PKA1NS). Cambiar la electrónica del extractor.
Indicador del mando selector E□□	Un objeto está bloqueando la tapa de cierre	Retirar el objeto
	Tapa de cierre no encajada por completo en la guía	Presionar ligeramente la tapa de cierre desde arriba en los lados estrechos hasta notar que ha encajado
	Interruptor de fin de carrera defectuoso o desalineado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
	Fallo de corriente al abrir o cerrar la tapa de cierre	Confirmar con un toque. En caso necesario, desplace a mano la tapa mediante la opción de menú C5 (véase „7.3.2 Descripción de las demás opciones de menú“)
Indicador del mando selector E□□□	La conexión del cable se ha soltado.	Comprobar el cableado.
	Motor del ventilador defectuoso o bloqueado.	Cambiar el ventilador.
Indicador del mando selector E□□□ y E□□□	no se ha colocado la tapa de cierre o no se ha hecho correctamente	Colocar correctamente la tapa de cierre
	Sensor de la tapa de cierre defectuoso	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Indicador del mando selector E□□□	Error en el análisis de la superficie táctil	Retire el anillo de palanca y vuelva a colocarlo. Ejecute de nuevo el comando táctil.
		Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Indicador del mando selector E□□□	Evaluación del mando defectuosa. El control se apaga entre 3,5 y 7,5 segundos después	Cambiar el mando selector.
Indicador del mando selector E□□□	El contacto Home-In se ha interrumpido	Comprobar el cable o el puente del contacto Home-In
Indicador del mando selector E□□□	El contacto Home-In se ha interrumpido	En el modo de extracción, por ejemplo, se abre la ventana.
Indicador del mando selector E□□□	El ventilador no gira durante el funcionamiento	Comprobar las conexiones del ventilador en la caja de control.
		Sustituir la caja de control.

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Indicador del mando selector E386	Menos ventiladores de los configurados en funcionamiento.	Comprobar la configuración de ventiladores en el menú CA. Comprobar las conexiones del ventilador en la caja de control. Sustituir la caja de control.
Indicador del mando selector E387	Más ventiladores de los configurados en funcionamiento.	Comprobar la configuración de ventiladores en el menú.
Indicador del mando selector E542	Placa de cocción izquierda no conectada o sin alimentación.	Comprobar la tensión de alimentación de la placa de cocción izquierda. Comprobar el cableado de la placa de cocción al extractor. Sustituir el cable de conexión de la placa de cocción al extractor. Sustituir la placa de interfaz de la placa de cocción izquierda.
Indicador del mando selector E543	Placa de cocción derecha no conectada o sin alimentación.	Comprobar la tensión de alimentación de la placa de cocción derecha. Comprobar el cableado de la placa de cocción al extractor. Sustituir el cable de conexión de la placa de cocción al extractor. Sustituir la placa de interfaz de la placa de cocción derecha.
Indicador del mando selector E548	Comunicación de la placa de cocción izquierda defectuosa	Comprobar el cableado del extractor a la placa de cocción izquierda. Comprobar la conexión de alimentación de la placa de cocción izquierda. Sustituir la placa de interfaz de la placa de cocción izquierda.
Indicador del mando selector E549	Comunicación de la placa de cocción derecha defectuosa.	Comprobar el cableado del extractor a la placa de cocción derecha. Comprobar la conexión de alimentación de la placa de cocción derecha. Sustituir la placa de interfaz de la placa de cocción derecha.
Indicador del mando selector E580	El menú de configuración no se puede activar en este estado de funcionamiento. Niveles de potencia activos en la placa de cocción o el extractor.	Desactivar el nivel de potencia en el extractor y en ambas placas de cocción.
La potencia de extracción del extractor de superficie ha empeorado	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de grasa de acero inoxidable	Limpiar o sustituir el filtro de grasa de acero inoxidable
	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Sustituir el filtro de carbón activo
	Hay algún objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. una bayeta)	Retirar el objeto
	El ventilador tiene algún defecto o se ha soltado una conexión de conducto	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Tapa de cierre no completamente abierta/cerrada	La secuencia de movimiento ha sido interrumpida a causa de un corte de corriente	Accionamiento manual de la tapa de cierre hasta la posición final (véase capítulo Montaje)

Tab. 9.1 Solución de averías

## 9.2 Solución de averías de las placas de cocción

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción no se puede encender.	Falta el anillo del mando.	Inserte el anillo en el mando selector.
	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda está defectuoso.	Sustituir disyuntor. Conectar de nuevo los fusibles automáticos.
	El disyuntor o el fusible automático se dispara reiteradamente.	Póngase en contacto con el equipo de BORA Service.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Encargue a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente.
Se producen olores y vapores al usar la nueva placa de cocción.	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica.	Esperar a que funcione durante algunas horas.  Si persiste la formación de olores, póngase en contacto con el equipo de BORA Service.
El ventilador de refrigeración sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración funciona hasta que la placa de cocción se haya enfriado y entonces se apaga automáticamente	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
Una zona de cocción o toda la placa de cocción se apagan automáticamente.	Una zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento.	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción (véase „6.2 Encender/apagar el sistema“).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	(véase „4.5 Dispositivos de seguridad“).
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	(véase „4.5 Dispositivos de seguridad“).
Indicador del mando selector L.	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (véase „6.4.4 Dispositivo de seguridad para niños (función del sistema)“).
	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado sobre la zona de cocción	Utilizar únicamente recipientes de cocción adecuados  Seleccionar un recipiente con el tamaño adecuado para la zona de cocción (véase „Descripción de la placa de cocción“)
Indicador del mando selector L.	Pulsación continua (8 s) del mando selector o suciedad en el mando selector.	Soltar o limpiar el mando selector.
Indicador del mando selector E019	Error en el análisis de la superficie táctil	Retire el anillo de palanca y vuelva a colocarlo. Ejecute de nuevo el comando táctil.
		Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
Indicador del mando selector E022	Evaluación del mando defectuosa. El control se apaga entre 3,5 y 7,5 segundos después	Cambiar el mando selector.
Indicador del mando selector E002, E021, E057, E082, E083	Sobretemperatura	Esperar a que se enfríe la placa de cocción
Indicador del mando selector E581.	Comprobar la conexión con el sensor de temperatura.	Sustituir el sensor de temperatura.
		Llamar al equipo de BORA Service.

Tab. 9.2 Solución de averías

- Confirme el error tocando el mando selector.
- En el resto de casos, contacte con el equipo de BORA Service (véase „11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios“) y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

## 10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (véase „2 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.

- i** 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 (ver capítulo 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.

- ▶ 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

- i** 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 diese 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 (véase „2 Seguridad“).

## 11.1 Garantía del fabricante BORA

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

La garantía del fabricante sirve para todos los productos BORA comprados dentro de la Unión Europea por distribuidores de BORA autorizados o por vendedores formados por BORA, a excepción de los productos calificados por BORA como 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](http://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](http://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 o a un vendedor formado por BORA.
- 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, como 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](mailto:info@bora.com)

### 11.1.1 Garantía extendida

Registrándose en [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) puede prolongar la garantía.

## 11.2 Servicio

### BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



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

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

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

## 11.3 Piezas de repuesto

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

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

## 11.4 Accesorios

- BORA Pro anillo del mando PKR3
- BORA Pro anillo del mando All Black PKR3AB

### Accesorio especial PKA3, PKAS3/PKAS3AB:

- BORA Pro Filtro de grasa de acero inoxidable PKA1FF
- BORA Pro Tapa de cierre PKA1VK
- BORA Pro Tapa de cierre All Black PKA1VKAB
- BORA Pro Bandeja del filtro PKA1FW
- BORA Cable de alimentación tipo I UNLI (AUS)
- BORA Cable de alimentación tipo J UNLJ (CH)
- BORA Cable de alimentación tipo G UNLG (GB-IE)
- BORA interruptor de contacto de ventana UFKS

### Accesorio especial para sistemas de recirculación:

- BORA caja de purificación de aire flexible ULBF
- BORA set de filtro de carbón activo ULB3AS para ULB3X

### Accesorio especial para placas de vitrocerámica:

- BORA rasqueta vitrocerámica UGS

### Accesorio especial PKIW3:

- Sartén wok para inducción HIW1, Controlinduc®, acero inoxidable, Ø 360 mm

### Accesorio especial PKT3:

- BORA Pro espátula Teppanyaki PTTS1

## 12 Notas:



Instrucciones de uso:

Original

Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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.

**D**

**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

**A**

**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

**INT**

**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

**AU NZ**

**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

