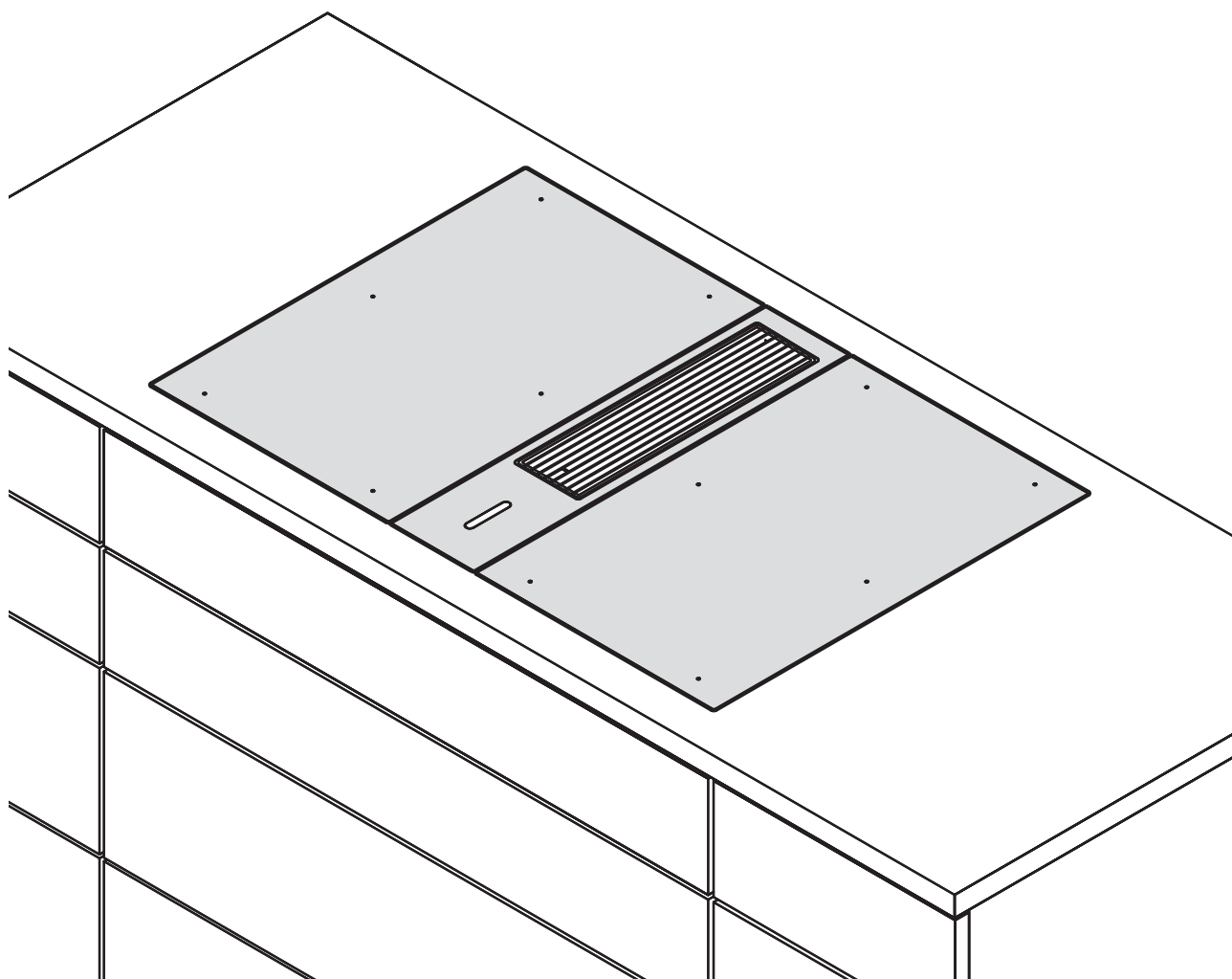


ES Manual de instrucciones del sistema BORA Classic 2.0

Extractor de superficie y placas de cocción



C2XUMES-003

Instrucciones de uso:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o adaptado con los contenidos correspondientes tras una realización posterior de modificaciones técnicas o de adaptaciones del software del sistema. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Generalidades	5	5.1.4	Opción de menú L: Configuración del ventilador ..	31
1.1	Grupo destinatario.....	5	5.1.5	Finalización de la configuración básica	31
1.2	Validez.....	5	6	Uso	32
1.3	Otros documentos aplicables.....	5	6.1	Instrucciones de funcionamiento generales y específicas	32
1.4	Protección de datos	5	6.1.1	Instrucciones de uso especiales para el Teppanyaki de acero inoxidable CKT.....	32
1.5	Representación de la información.....	6	6.1.2	Instrucciones de manejo especiales para la vitrocerámica de gas CKG.....	32
2	Seguridad	7	6.2	Control táctil	34
2.1	Indicaciones generales de seguridad	7	6.3	Uso del sistema.....	34
2.2	Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción	8	6.3.1	Principio de manejo.....	34
2.3	Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie	11	6.3.2	Encender	34
2.4	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados.....	12	6.3.3	Apagado	34
2.5	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto.....	12	6.3.4	Bloqueo de mando	35
2.6	Uso previsto	12	6.3.5	Bloqueo de limpieza	35
3	Etiquetado energético	13	6.3.6	Dispositivo de seguridad para niños	35
4	Descripción de los aparatos	14	6.3.7	Alarma de tiempo corto (temporizador)	35
4.1	Sistema BORA Classic 2.0.....	14	6.4	Uso del extractor de superficie	36
4.1.1	Panel de mandos y principio de uso.....	14	6.4.1	Ajuste del nivel de potencia del ventilador.....	36
4.1.2	Símbolos	15	6.4.2	Función booster del ventilador.....	36
4.1.3	Indicador de 7 segmentos.....	15	6.4.3	Mecanismo automático de extracción	36
4.1.4	Concepto de colores	16	6.4.4	Desconexión del ventilador	37
4.1.5	Concepto de intensidad de la luz.....	16	6.4.5	Finalizar desconexión retardada anticipadamente.....	37
4.1.6	Concepto del sonido	16	6.5	Uso de las placas de cocción.....	37
4.1.7	Funciones del sistema.....	16	6.5.1	Selección de zonas de cocción	37
4.2	Extractor de superficie	16	6.5.2	Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción.....	37
4.2.1	Descripción del modelo.....	17	6.5.3	Apagar la zona de cocción	38
4.2.2	Variantes de instalación	17	6.5.4	Sistema automático de precalentamiento.....	38
4.2.3	Características y vista general de funciones.....	17	6.5.5	Función booster	39
4.2.4	Estructura.....	17	6.5.6	Conexión de dos círculos en las placas de cocción CKCH y CKCB	39
4.2.5	Funciones del extractor de superficie	18	6.5.7	Función puente	40
4.2.6	Interfaz para USB	18	6.5.8	Ajuste del nivel de mantenimiento de temperatura	40
4.2.7	Interfaz para dispositivos externos.....	18	6.5.9	Temporizador de zonas de cocción	41
4.3	Placas de cocción	19	6.5.10	Función de pausa	42
4.3.1	Descripción del modelo.....	19	7	Menú	43
4.3.2	Características y vista general de funciones.....	19	7.1	Vista general del menú.....	43
4.3.3	Estructura.....	20	7.2	Manejar el menú	43
4.3.4	Principio funcional de las placas de inducción (CKFI, CKI, CKIW)	23	7.3	Opciones de menú estándar	44
4.3.5	Principio funcional de las placas de cocción Hyper y HiLight (CKCH, CKCB).....	24	7.3.1	Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas	44
4.3.6	Principio de funcionamiento de la vitrocerámica de gas CKG	25	7.3.2	Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños	44
4.3.7	Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable CKT.....	26	7.3.3	Opción de menú 3: Control de extracción automático	45
4.3.8	Funciones de las placas de cocción	26	7.3.4	Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza	45
4.4	Dispositivos de seguridad	28	7.3.5	Opción de menú 5: Duración de la desconexión retardada.....	45
4.4.1	Bloqueo de mando	28	7.3.6	Opción de menú 6: Consulta de la versión del software	46
4.4.2	Bloqueo de limpieza	28	7.3.7	Opción de menú 7: Consulta de la versión del hardware	46
4.4.3	Desconexión de seguridad	28	7.3.8	Opción de menú 8: Actualización del software del sistema.....	46
4.4.4	Indicador de calor residual.....	28	7.3.9	Opción de menú 9: Exportación de datos	47
4.4.5	Protección contra sobrecalentamiento	29	7.3.10	Opción de menú A: Visualizar vida útil del filtro de recirculación (solo en modo de recirculación) ..	48
4.4.6	Dispositivo de seguridad para niños	29	7.3.11	Opción de menú B: Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro (solo con modo de recirculación).....	48
5	Primera puesta en servicio	30			
5.1	Configuración básica.....	30			
5.1.1	Realizar la configuración básica	30			
5.1.2	Opción de menú H: Configuración del sistema de extracción.....	30			
5.1.3	Opción de menú J: Selección del tipo de filtro (solo con recirculación)	30			

8	Menú ampliado	49
8.1	Acceder al menú ampliado.....	49
8.2	Opciones del menú ampliado.....	50
8.2.1	Opción de menú D: Modo demo	50
8.2.2	Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones	50
8.2.3	Opción de menú F: Reset a ajustes de fábrica..	51
8.3	Menú de configuración del gas	51
8.3.1	Opción de menú P: GPU.....	51
8.3.2	Opción de menú S: GAST.....	52
8.3.3	Opción de menú T: GAS	52
9	Limpeza y cuidados	53
9.1	Productos de limpieza	53
9.2	Cuidado de los aparatos.....	53
9.3	Limpeza del extractor de superficie CKA2	53
9.3.1	Desmontaje de los componentes.....	54
9.3.2	Limpeza de los componentes.....	54
9.3.3	Montaje de los componentes.....	54
9.3.4	Cambio del filtro de recirculación	55
9.4	Limpeza de las placas de cocción	55
9.4.1	Limpeza de la vitrocerámica de gas (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	55
9.4.2	Limpeza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable (CKT)	56
9.4.3	Limpeza de los componentes de la placa de gas CKG	56
10	Solución de averías	58
11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	61
11.1	Garantía del fabricante BORA.....	61
11.1.1	Garantía extendida	61
11.2	Servicio	61
11.3	Piezas de repuesto	62
11.4	Accesorios.....	62
12	Placas de características	63

1 Generalidades

1.1 Grupo destinatario

Este manual de instrucciones está dirigido a los siguientes grupos:

Grupo destinatario	Requisitos
Usuarios	El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad, así como personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidos para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone. Los niños deberán estar supervisados. Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones de actuación del manual de uso.

Tab. 1.1 Grupos destinatarios

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, BORA— no se hacen responsables de los daños ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en esta documentación o por un montaje inadecuado. La conexión a las acometidas de corriente y gas deberá realizarla obligatoriamente personal técnico homologado. El montaje solo puede realizarse teniendo en cuenta las normas, directivas y leyes válidas. Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones de actuación de los manuales de uso y montaje.

1.2 Validez

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 Otros documentos aplicables

Además de este manual, son válidos otros documentos que deben observarse, especialmente las instrucciones de montaje del sistema BORA Classic 2.0. Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

INFO BORA no asume ninguna responsabilidad por los daños provocados por la inobservancia de dichos documentos.

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 ecodiseño

Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Los extractores de superficie cumplen además con la siguiente directiva del Parlamento Europeo y del Consejo:

Directiva 2010/30/UE sobre el etiquetado del consumo de energía

Reglamentos

Los aparatos de gas cumplen con el siguiente reglamento de la UE:

Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos

1.4 Protección de datos

Durante el funcionamiento, su extractor de superficie guarda datos anonimizados mediante seudónimo 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.

Estos datos solo se pueden leer manualmente a través de su extractor de superficie, por lo que será usted quien deba tomar la decisión.

Los datos guardados permiten entonces 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.

Las instrucciones de acción se identifican con una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Instrucciones de seguridad y advertencias

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

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

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

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre el peligro.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

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

Tab. 1.2 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

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

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

¡CUIDADO!

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

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

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

Cambios por iniciativa propia

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

- ▶ No cambie nada en el aparato.

Con niños y personas con necesidades especiales en el hogar

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

Modo de recirculación

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

INFO Con el modo de recirculación, solo se elimina una pequeña parte de la humedad del vapor de cocción.

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

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

- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la zona de cocción estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ No coloque nunca un recipiente de cocción caliente sobre la tobera de entrada o la unidad de mando del extractor de superficie.



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión!

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

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

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por objetos calientes!

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

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



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

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

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras!

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

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

¡CUIDADO!

¡Daños por objetos duros afilados!

Los objetos duros y afilados pueden rayar la vitrocerámica de la placa de cocción.

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

¡CUIDADO!

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

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

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

¡CUIDADO!

¡Salida de líquidos calientes!

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

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

¡CUIDADO!

¡Daños por objetos sobre la placa de cocción!

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

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

2.2.1 Instrucciones de seguridad especiales para placas de inducción

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

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos

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

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

2.2.2 Instrucciones de seguridad especiales para placas de gas

- ▶ No utilice el aparato para calentar la habitación.
- ▶ No utilice ni almacene materiales inflamables cerca del aparato.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por gas!

La salida de gas puede provocar una explosión y causar lesiones graves.

- ▶ Mantenga alejados los focos de ignición (llamas abiertas, radiadores).
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia por gas!

La salida de gas puede provocar asfixia.

- ▶ Si nota olor a gas durante el funcionamiento del aparato, desconecte este inmediatamente.
- ▶ Cierre inmediatamente el suministro de gas.
- ▶ Procure una ventilación suficiente (puertas y ventanas abiertas).
- ▶ No accione interruptores de luz ni el interruptor de ningún aparato.
- ▶ No saque ningún enchufe de la caja de enchufe (riesgo de chispazos).
- ▶ No utilice ningún aparato eléctrico.
- ▶ Informe inmediatamente al servicio de atención al cliente o al instalador del gas.



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio por llama abierta!

Una llama abierta puede prender objetos combustibles.

- ▶ Ajuste durante unos instantes al nivel más bajo la llama de gas si va a retirar una olla o sartén de la zona de cocción.
- ▶ Nunca deje sin supervisión una llama abierta.
- ▶ Sofoque un posible fuego p. ej. con una tapa o una manta ignífuga.
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.

¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones por fisuras, grietas o fracturas en la vitrocerámica!

Una superficie dañada de la vitrocerámica puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie del aparato.
- ▶ Apague inmediatamente todos los quemadores y todos los elementos calefactores eléctricos.
- ▶ Desconecte el equipo de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ No use el aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras debido a la alta temperatura del extractor de superficie!

El extractor de superficie y sus piezas que se pueden tocar (especialmente la tapa de cierre, el filtro de grasa de acero inoxidable y la bandeja del filtro) se calientan cuando la placa de cocción de gas está en funcionamiento. Tras su desconexión, la placa de cocción de gas se debe dejar enfriar a menos de 60 °C. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque el extractor de superficie caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del extractor de superficie caliente a menos que estén continuamente bajo supervisión.

2.3 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

- ▶ Use el extractor de superficie solo con placas de cocción BORA. Esto último se aplica especialmente para el uso con placas de cocción de gas BORA.
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes en el área del panel de mandos para no dañar la electrónica que se encuentra debajo.



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

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

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

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio por flambeado!

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

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



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa!

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

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.



¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones si la rueda del ventilador está en funcionamiento.

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Instale el aparato exclusivamente en estado libre de tensión.
- ▶ Antes de proceder a la puesta en marcha, conecte el ventilador al sistema de conductos por ambos lados.
- ▶ Asegúrese de que antes de la primera puesta en servicio, el tubo de admisión esté enclavado.



¡CUIDADO!

¡Las piezas tangibles pueden alcanzar altas temperaturas!

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

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

¡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 filtro de grasa de acero inoxidable.

2.4 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar daños, limitaciones en las funciones u olores. Elimine inmediatamente la suciedad.

- Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ Siempre que sea posible, limpie las placas de cocción tras cada uso.
- ▶ Espere a que las placas de vitrocerámica se hayan enfriado antes de limpiarlas (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).
- ▶ Utilice para la limpieza del BORA Classic Teppanyaki de acero inoxidable CKT la función de limpieza.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Evite la acumulación de suciedad en el armario inferior a través de las aberturas de ventilación.

2.5 Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de lesiones y daños materiales!

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

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.

INFO Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

2.6 Uso previsto

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

Nota respecto a placas de gas:
A mayor altitud, menor potencia de los quemadores de la placa de cocción.

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

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

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

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

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

3 Etiquetado energético

Denominación del producto		BORA Classic extractor de superficie CKA2	
Modo de funcionamiento	Extracción al exterior		
Consumo energético	Valor	Norma EN	
Consumo energético anual (AEC_{hood})	30,7 kWh/a	61591	
Categoría de eficiencia energética	A+	61591	
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica (FDE_{hood})	33,7 %	61591	
Categoría de eficiencia fluidodinámica	A	61591	
Flujo de aire nivel 1 mínimo	225,2 m ³ /h	61591	
Flujo de aire nivel 5 máximo	520,9 m ³ /h	61591	
Flujo de aire función booster (Q_{WP})	565,5 m ³ /h	61591	
Iluminación			
Eficiencia de la iluminación (LE_{hood})	* lx/W	*	
Categoría de eficiencia de la iluminación	*	*	
Filtrado de grasas			
Nivel 5 máximo (GFE_{hood})	96,5 %	61591	
Categoría nivel máximo	A	61591	
Nivel de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	41,6 dB(A)	60704-2-13	
Nivel 5 máximo	62,1 dB(A)	60704-2-13	
Función booster	63,8 dB(A)	60704-2-13	
Nivel de presión acústica (dato adicional)			
Nivel 1 mínimo	28,9 dB(A)	**	
Nivel 5 máximo	49,4 dB(A)	**	
Función booster	51,1 dB(A)	**	
Datos según 66/2014			
Consumo de potencia en estado apagado (P_o)	0,3 W	61591	
Factor de prolongación de tiempo	0,8	61591	
Índice de eficiencia energética (EEl_{hood})	42	61591	
Caudal de aire, punto de máximo rendimiento (Q_{BEP})	265,6 m ³ /h	61591	
Flujo de aire función booster (Q_{Max})	578,6 m ³ /h	61591	
Presión, punto de máximo rendimiento (P_{BEP})	480 Pa	61591	
Potencia de entrada, punto de máximo rendimiento (W_{BEP})	105,0 W	61591	

Tab. 3.1 Datos del etiquetado energético conforme al Reglamento (UE) 65/2014 o 66/2014

* Posición no aplicable a este producto.

** 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 de los aparatos

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

4.1 Sistema BORA Classic 2.0

4.1.1 Panel de mandos y principio de uso

INFO El sistema BORA Classic 2.0 se maneja por medio del panel de mandos del extractor de superficie CKA2.

INFO Por cada extractor de superficie pueden activarse y manejarse una o dos placas de cocción.

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

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo (zonas táctiles).

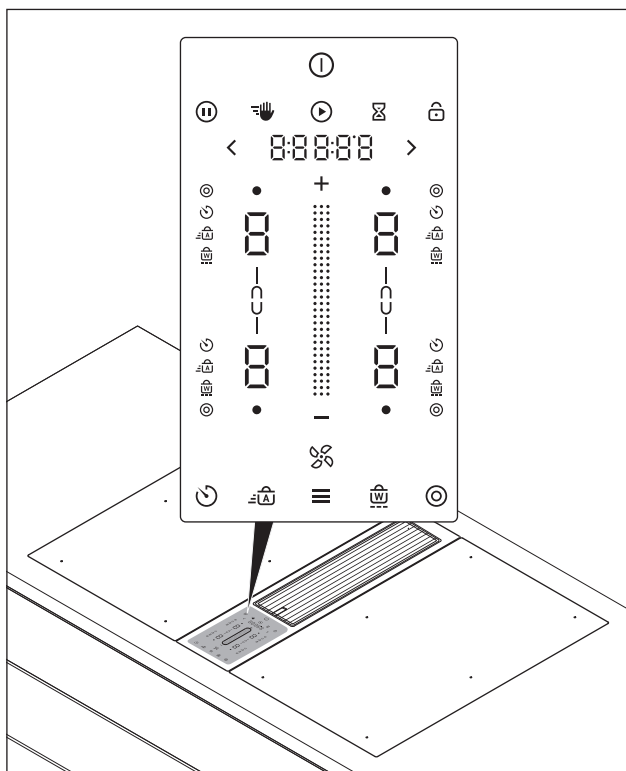


Fig. 4.1 Panel de mandos central toque/deslizador

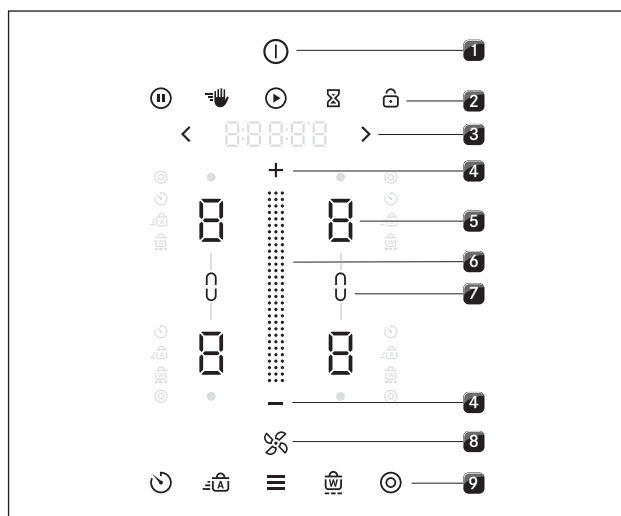


Fig. 4.2 Zonas de toque

- [1] Encendido/apagado
- [2] Funciones superiores
- [3] Navegación
- [4] Ajuste de niveles de potencia más/menos
- [5] Selección de zonas de cocción (4)
- [6] Pulsador-deslizador (zona de ajuste niveles de potencia)
- [7] Función puente (2)
- [8] Ventilador
- [9] Funciones de cocción adicionales y menú

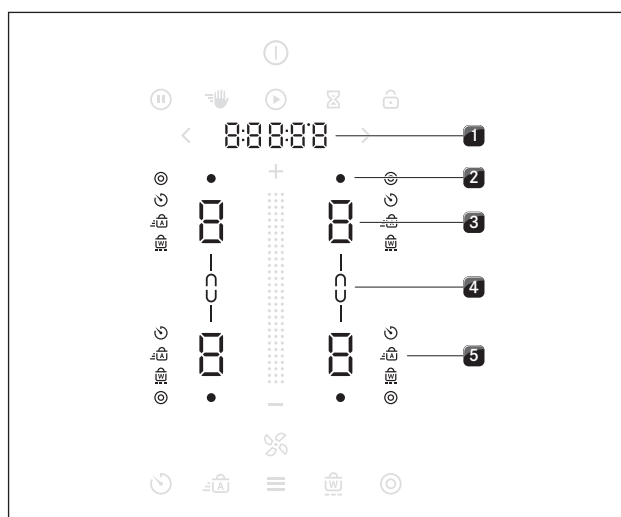


Fig. 4.3 Zonas de indicación

- [1] Indicador multifunción
- [2] Indicador de zona de cocción caliente o de calor residual (4)
- [3] Indicador de zona de cocción (4)
- [4] Indicador de función puente (2)
- [5] Indicador de funciones de cocción adicionales (4x4)

4.1.2 Símbolos

Símbolos generales	Denominación	Función/significado
	Botón de encendido	Encendido/apagado
	Botón de pausa	Activar/desactivar función de pausa
	Botón de limpieza	Activar/desactivar bloqueo de limpieza
	Botón de inicio	Iniciar temporizador
	Botón de temporizador de tiempo corto	Alarma de tiempo corto (temporizador)
	Botón de bloqueo	Bloqueo de mando
	Deslizador	Ajustar valor
	Botón más	Aumentar valor
	Botón menos	Reducir valor
	Botón avance	Navegación hacia la derecha
	Botón retroceso	Navegación hacia la izquierda
	Botón ventilador	Activar/desactivar mecanismo automático de extracción, confirmar marcha en inercia
	Botón de menú	Acceder al menú, salir del menú
Símbolos de zonas de cocción	Denominación	Función/significado
	Botón de círculo calentador	Conexión de 2 círculos calentador
	Botón de temporizador	Ajustar temporizador de zonas de cocción
	Botón de precalentamiento	Activar/desactivar el sistema automático de precalentamiento
	Botón de mantenimiento de temperatura	Activar/desactivar función mantenimiento de temperatura
	Botón de puente	Activar/desactivar función puente
	Indicador de puente	La función puente está activa
	Alta temperatura	La zona de cocción está calentado o aún está caliente

Tab. 4.1 Significado de los símbolos mostrados (iconos)

4.1.3 Indicador de 7 segmentos

Indicador multifunción	Significado
Indicador del ventilador	<i>1-5</i> Niveles de potencia
	<i>P</i> Función booster
	<i>R</i> Mecanismo automático de extracción
Indicador multifunción	p. ej. <i>190°</i> Indicador de temperatura (solo con CKT)
	<i>00:00:00</i> Tiempo restante del temporizador y el temporizador de tiempo corto
	p. ej. <i>E 123</i> Código de error
Indicador de zona de cocción	Significado
Indicador de zona de cocción	<i>1-9</i> Niveles de potencia
	<i>P</i> Función booster
	<i>-</i> Nivel de mantenimiento de temperatura 1
	<i>=</i> Nivel de mantenimiento de temperatura 2
	<i>≡</i> Nivel de mantenimiento de temperatura 3
	<i>0</i> Inactivo
	<i>H</i> Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
	<i>C</i> Limpieza (solo con el Teppanyaki de acero inoxidable CKT)
	<i>E</i> Error
Animaciones	<i>U U U</i> Detección de ollas (solo en placas de inducción)
	<i>□ □ □</i> Limpieza (solo con el Teppanyaki de acero inoxidable CKT)

Tab. 4.2 Significado del indicador de 7 segmentos

4.1.4 Concepto de colores

INFO En el panel de mandos, todos los campos de ajuste del ventilador se muestran en azul y todos los campos de ajuste de las zonas de cocción, en rojo. Para funciones y avisos se utilizan otros colores.

Lista de indicaciones en color:

Indicador	Ventilador (extractor de superficie)	Color
	Deslizador	Azul
	Más/menos	Azul
	Símbolo de ventilador/ mecanismo automático de extracción	Azul
Indicador	Zonas de cocción	Color
	Deslizador	Rojo
	Más/menos	Rojo
	Zona de cocción caliente	Rojo de advertencia
Indicador	Funciones	Color
	Animación de conexión/ desconexión	Beis
	Ajuste de temporizador	Beis
Indicador	Avisos	Color
	Advertencias	Naranja
	Error	Rojo de advertencia
	OK	Verde

Tab. 4.3 Indicaciones en color

4.1.5 Concepto de intensidad de la luz

INFO El panel de mandos tiene cuatro niveles de iluminación (100 %, 75 %, 50 % y 0 %).

INFO El sistema adapta la intensidad de la luz a la situación concreta de uso. Los elementos más relevantes de la indicación se iluminan con luz más clara, mientras que los irrelevantes se oscurecen. Las funciones que no estén disponibles se ocultan.

Intensidad de luz	Uso
100 %	La función está activa y seleccionada
75 %	La función está activa pero no se puede seleccionar
50 %	La función no está activa pero se puede seleccionar
0 %	La función no está disponible

Tab. 4.4 Concepto de intensidad de la luz

Ejemplo:

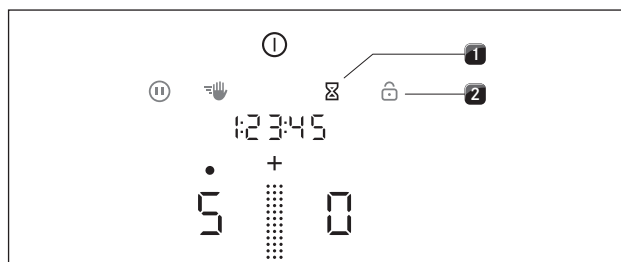


Fig. 4.4 Concepto de intensidad de la luz del panel de mandos

- [1] Función activa y seleccionable (iluminada con luz clara, 75 %)
 [2] Función no activa pero seleccionable (oscurecida, 50 %)

4.1.6 Concepto del sonido

INFO El volumen de las señales acústicas se puede ajustar en el menú (entre el 10 % y el 100 %).

INFO Las señales acústicas relevantes para la seguridad se emiten siempre al 100 % del volumen.

El sistema es capaz de diferenciar entre tres tipos distintos de señales acústicas:

Señal acústica	Finalidad
Señal individual corta (0,25 s)	Confirmación de una selección
Secuencia de pitidos	Se requiere interacción
Señal individual larga (0,75 s)	Final de una función

Tab. 4.5 Concepto del sonido

4.1.7 Funciones del sistema

Alarma de tiempo corto (temporizador)

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

4.2 Extractor de superficie

INFO El extractor de superficie CKA2 es el componente central y contiene la electrónica de mando completa para todo el sistema BORA Classic 2.0. El funcionamiento del sistema o de sus componentes individuales no es posible sin el extractor de superficie.

4.2.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
CKA2	BORA Classic extractor de superficie Sistema flexible con unidad de control separada, combinable con las Classic placas de cocción y otros componentes BORA Universal

Tab. 4.6 Descripción del modelo

4.2.2 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).

INFO 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 (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).

INFO 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.

INFO 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 puede consultarse en la opción de menú A (v. capítulo «Uso»).

4.2.3 Características y vista general de funciones

Características	CKA2
Detección automática del ventilador	✓
Regulación electrónica de la potencia	✓
Comunicación de interfaz	✓
Unidad de filtro de grasa compacta	✓
Funciones	
Desconexión retardada	✓
Función booster	✓
Mecanismo automático de extracción	✓
Indicador de servicio de filtro (modo de recirculación)	✓
Dispositivos de seguridad	
Bloqueo de mando	✓
Desconexión de seguridad	✓
Control de errores activo	✓

Tab. 4.7 Características y vista general de funciones

4.2.4 Estructura

Extractor de superficie CKA2

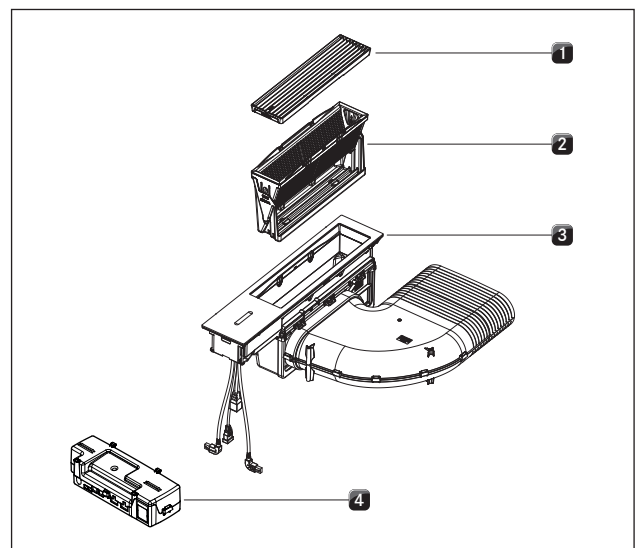


Fig. 4.5 BORA Classic extractor de superficie CKA2

- [1] Tobera de entrada
- [2] Unidad de filtro de grasas
- [3] Extractor de superficie
- [4] Unidad de control

4.2.5 Funciones del extractor de superficie

Regulación de potencia

La regulación de los niveles de potencia se realiza a través del panel de mandos tocando o moviendo el pulsador-deslizador. Como alternativa, los niveles de potencia también se pueden ajustar mediante los botones **+** y **-** que se encuentran encima y debajo del pulsador-deslizador.

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. Después de 10 minutos, la función booster se ajusta automáticamente al nivel de potencia 5.

Control de extracción automático

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. La potencia de extracción se adapta automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado de todas las zonas de cocción que estén en funcionamiento.

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

Tab. 4.8 Potencia de extracción y nivel de cocción

- Si se cambia el nivel de potencia de una zona de cocción, la potencia de extracción se adapta automáticamente con una demora de 20 segundos en el caso de las placas de inducción, y de 30 segundos, con el resto de placas de cocción.

Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior y se apaga automáticamente transcurrido un tiempo definido.



La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (entre 10 y 30 minutos). El ajuste de fábrica son 20 minutos de desconexión retardada.

- Una vez finalizado el funcionamiento del extractor, se activa la desconexión retardada.
- Transcurrido el tiempo de desconexión retardada, el extractor de superficie se desconecta solo.

INFO BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

Indicador de servicio del filtro de recirculación

El indicador de servicio del filtro del extractor de superficie se activa automáticamente cuando se haya consumido la vida útil del filtro de carbón activo (solo con recirculación).

- Si al conectar el extractor de superficie se ilumina en amarillo el símbolo del ventilador  y se muestra en el indicador multifunción *IFILL*, significa que pronto deberá cambiarse el filtro.
- Si al conectar el extractor de superficie se ilumina en rojo de advertencia el símbolo del ventilador  y en el indicador multifunción se lee el código de error *EFILL*, significa que se ha llegado al fin de la vida útil del filtro y que este deberá cambiarse (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).

INFO 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 se pierden todos los derechos de garantía para este aparato.

INFO Independientemente del indicador de servicio del filtro, los componentes del filtro de grasa requieren una limpieza periódica (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).

4.2.6 Interfaz para USB

INFO 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.

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

4.2.7 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. capítulo «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.

4.3 Placas de cocción

INFO Las placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG y CKT son los distintos componentes posibles para el sistema BORA Classic 2.0 y solo pueden utilizarse en combinación con el extractor de superficie CKA2.

INFO En la penúltima página del manual de instrucciones puede consultarse qué aparatos concretos están instalados en su sistema (v. capítulo «Placas de características»).

4.3.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
CKFI	BORA Classic vitrocerámica de inducción total con 2 zonas de cocción
CKI	BORA Classic vitrocerámica de inducción con 2 zonas de cocción
CKIW	BORA Classic vitrocerámica de inducción wok
CKCH	BORA Classic vitrocerámica Hyper con 2 zonas de cocción 1 círculo/2 círculos
CKCB	BORA Classic vitrocerámica HiLight con 2 zonas de cocción 1 círculo/2 círculos/asador
CKG	BORA Classic vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción
CKT	BORA Classic Teppanyaki de acero inoxidable con 2 zonas de cocción

Tab. 4.9 Descripción del modelo

4.3.2 Características y vista general de funciones

Las placas de cocción BORA Classic 2.0 tienen las siguientes características y funciones:

Características	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Regulación electrónica de la potencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función booster	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Función de temporizador (alarma de tiempo corto)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Encendido y reencendido automáticos							✓
Sistema electrónico regulador del gas (sistema E-Gas)							✓
Funciones de cocción							
Sistema automático de precalentamiento	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Detección de ollas	✓	✓	✓				
Mantenimiento de temperatura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función puente	✓				✓	✓	
Función de temporizador	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Función de pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conexión de 2 círculos (zona de cocción trasera)				✓	✓		
Bloqueo de limpieza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Función de limpieza							✓
Dispositivos de seguridad							
Dispositivo de seguridad para niños	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicador de calor residual	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desconexión de seguridad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Protección contra sobrecalentamiento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Vista general de funciones

* Afecta solamente a la zona de cocción delantera

4.3.3 Estructura

Placa de cocción CKFI

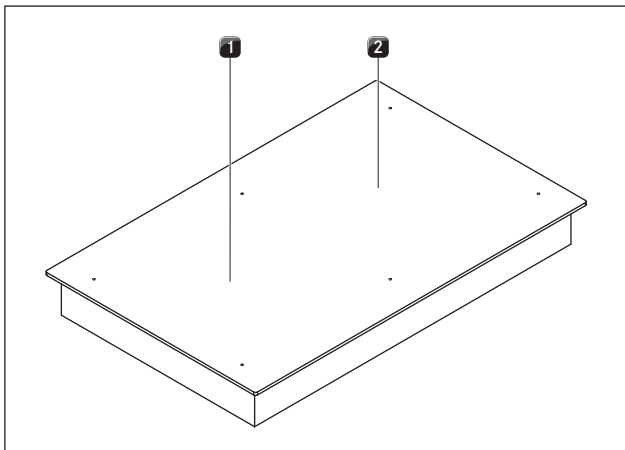


Fig. 4.6 BORA Classic placa de cocción CKFI

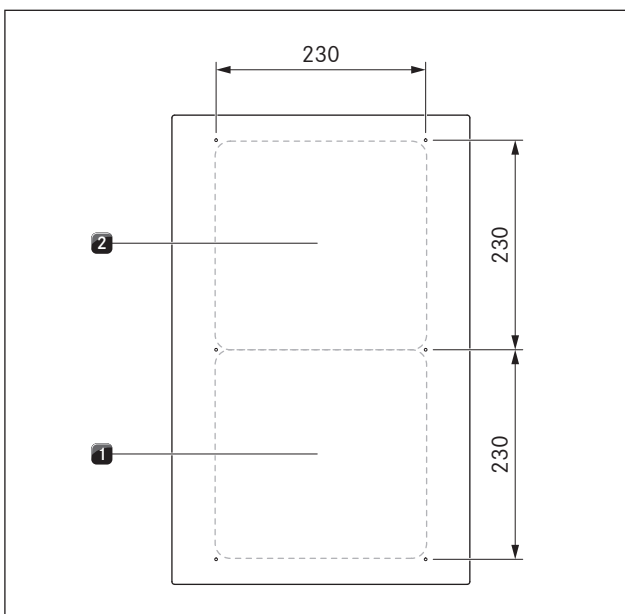


Fig. 4.7 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción de inducción total delantera (zona 1)
2100 W (función booster 3680 W)
- [2] Zona de cocción de inducción total trasera (zona 2)
2100 W (función booster 3680 W)

Placa de cocción CKI

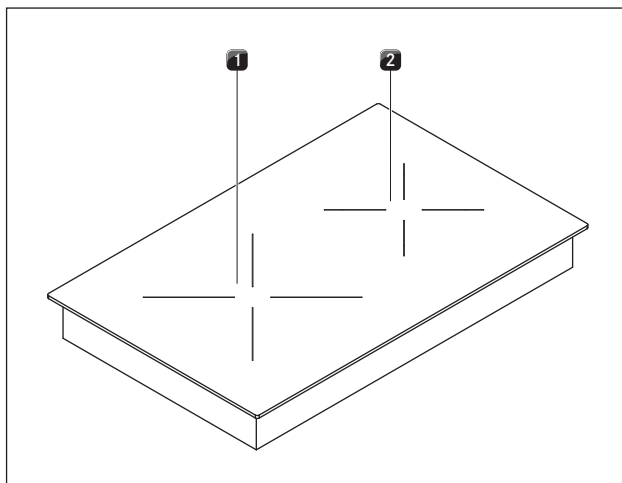


Fig. 4.8 BORA Classic placa de cocción CKI

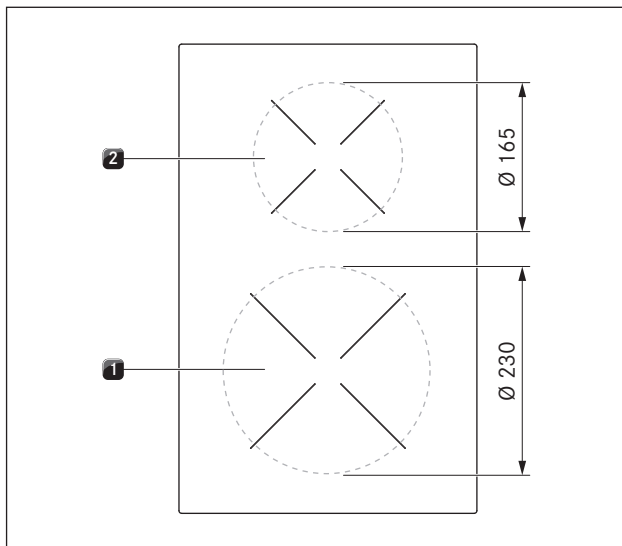


Fig. 4.9 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción de inducción delantera (zona 1)
2300 W (función booster 3680 W)
- [2] Zona de cocción de inducción trasera (zona 2)
1400 W (función booster 2200 W)

Placa de cocción CKIW

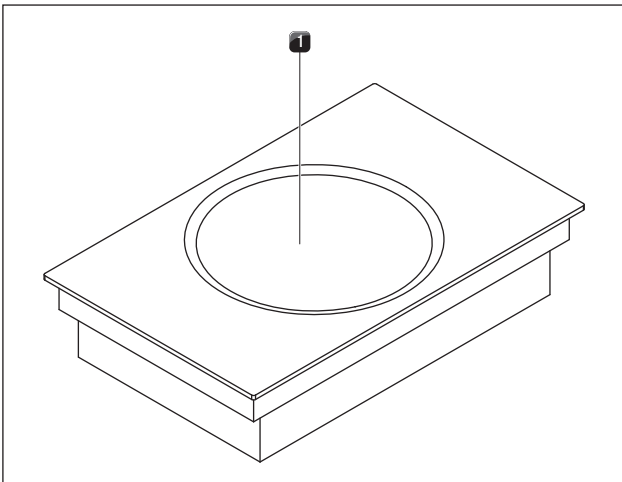


Fig. 4.10 BORA Classic placa de cocción CKIW

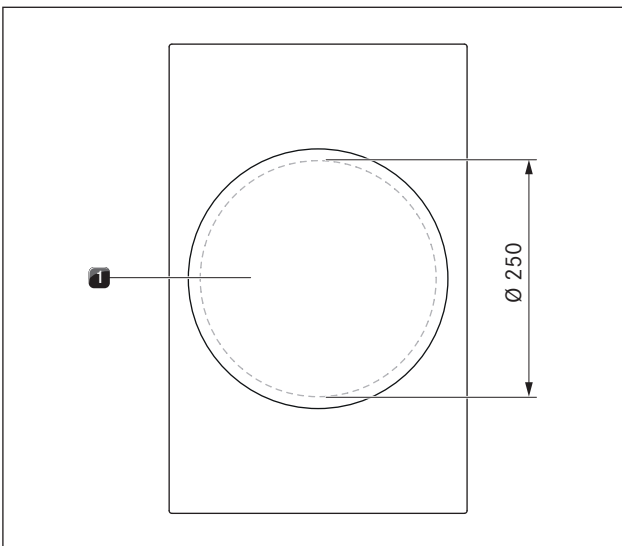


Fig. 4.11 Tamaño de la zona de cocción

- [1] Zona de cocción de inducción wok
2400 W (función booster 3000 W)

Placa de cocción CKCH

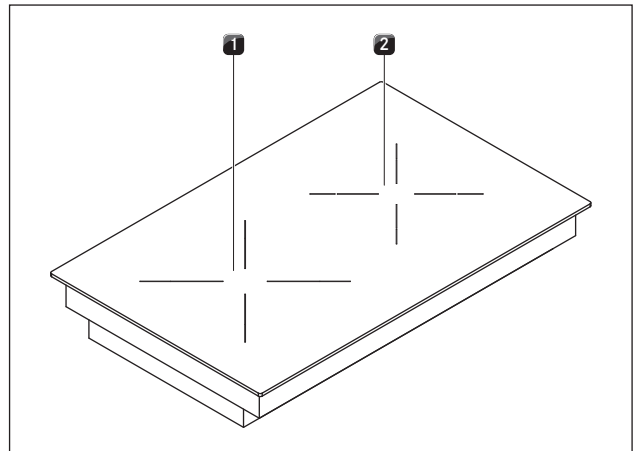


Fig. 4.12 BORA Classic placa de cocción CKCH

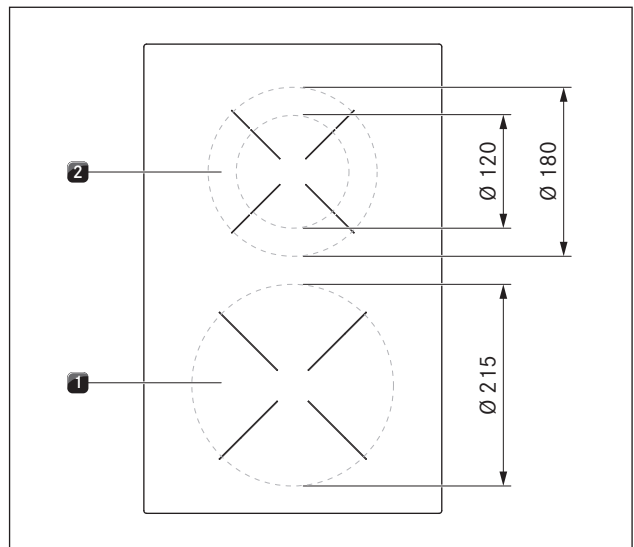


Fig. 4.13 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción Hyper delantera (zona 1)
2100 W (función booster 3000 W)
- [2] Zona de cocción de 2 círculos trasera (zona 2)
600 W (conexión de 2 círculos/función booster 1600 W)

Placa de cocción CKCB

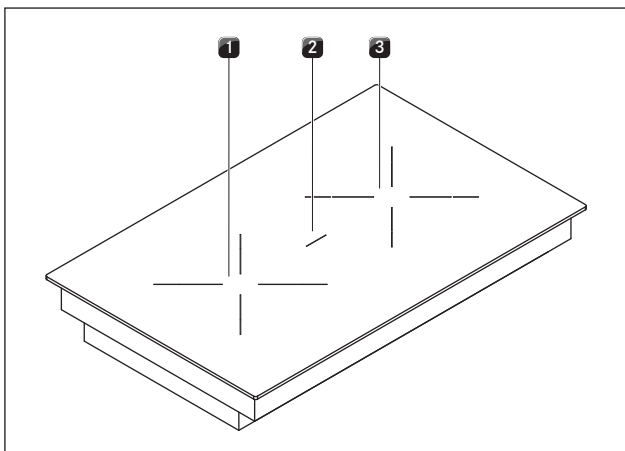


Fig. 4.14 BORA Classic placa de cocción CKCB

Placa de cocción CKG

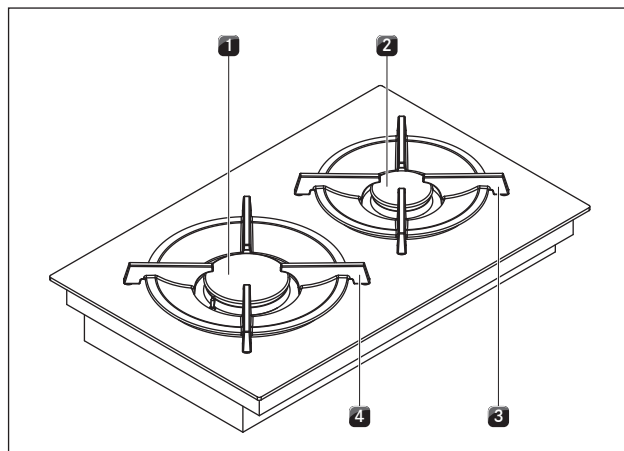


Fig. 4.16 BORA Classic vitrocerámica de gas CKG

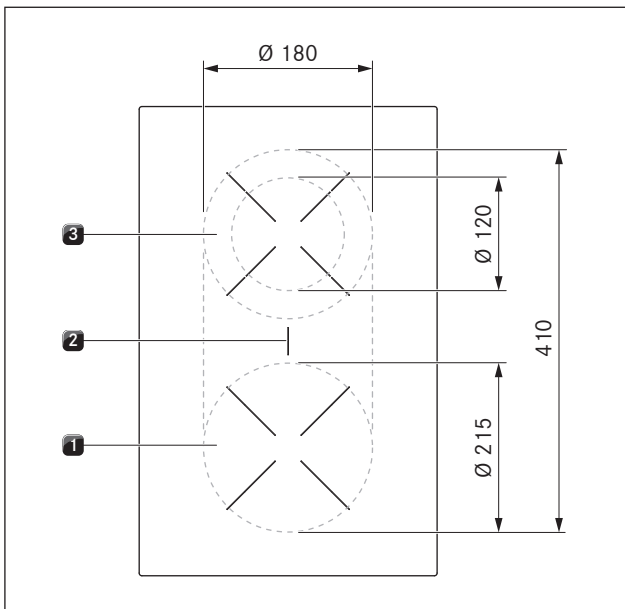


Fig. 4.15 Tamaño de las zonas de cocción

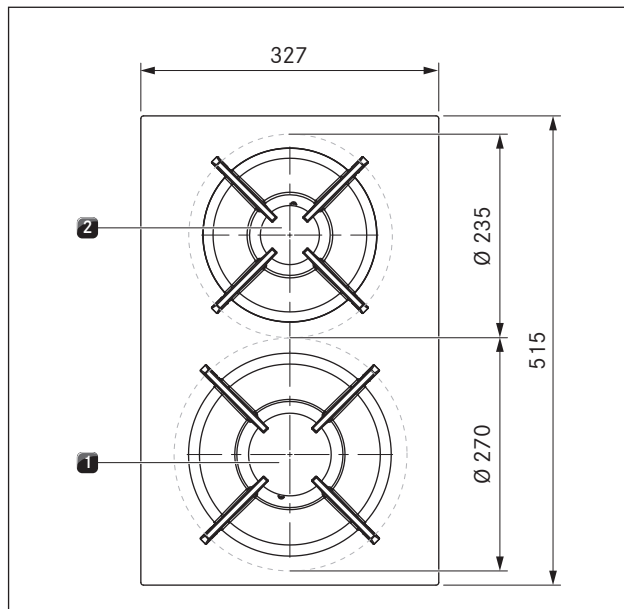


Fig. 4.17 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de cocción delantera (zona 1)
1600 W
- [2] Zona de cocción asador
3680 W
- [3] Zona de cocción de 2 círculos trasera (zona 2)
600 W (conexión de 2 círculos 1600 W)

- [1] Quemador de alta potencia delantero
- [2] Quemador normal trasero
- [3] Soporte para ollas trasero
- [4] Soporte para ollas delantero

Placa de cocción CKT

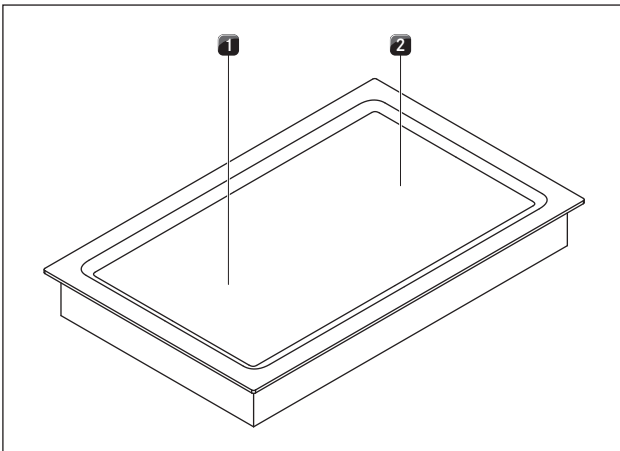


Fig. 4.18 BORA Classic Teppanyaki de acero inoxidable CKT

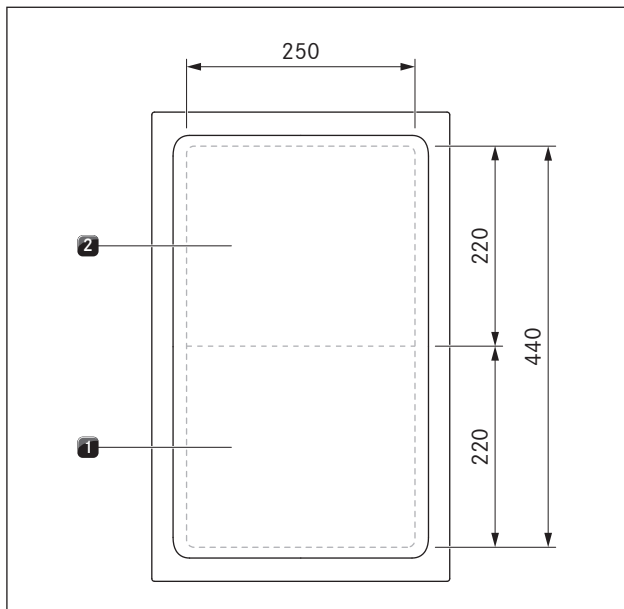


Fig. 4.19 Tamaño de las zonas de cocción

- [1] Zona de parrilla delantera (zona 1)
1750 W
- [2] Zona de parrilla trasera (zona 2)
1750 W

4.3.4 Principio funcional de las placas de inducción (CKFI, CKI, CKIW)

Bajo una zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de inducción. Al encender la zona de cocción, esta 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.

Niveles de potencia

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

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

Tab. 4.11 Recomendaciones para los niveles de potencia

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

Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo
CKFI	delantera	120 mm
	trasera	120 mm
CKI	delantera	120 mm
	trasera	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 4.12 Diámetro mínimo de recipientes

INFO Para la placa de inducción wok CKIW, resulta ideal la BORA sartén wok para inducción HIW1, que está disponible como accesorio.

- ▶ Ejecute una prueba magnética en caso necesario. Si un imán se adhiere a la base del recipiente, por regla general este será apropiado para la inducción.
- ▶ Tenga en cuenta la base del recipiente de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener ninguna curvatura (excepción: placa de inducción wok CKIW). La curvatura podría provocar un sobrecalentamiento del recipiente de cocción debido a un control de la temperatura incorrecto en la zona de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener asperezas o bordes afilados, para no arañar la superficie de la placa de cocción.
- ▶ Coloque el recipiente de cocción (sin 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 reducir 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 se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

4.3.5 Principio funcional de las placas de cocción Hyper y HiLight (CKCH, CKCB)

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

Tab. 4.13 Recomendaciones para los niveles de potencia

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

Función booster en la placa de cocción CKCH

La zona de cocción delantera, en la vitrocerámica Hyper CKCH, está equipada con una función booster limitada según tiempo.

■ En la pantalla del panel de mandos 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 9 de potencia.

Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

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

4.3.6 Principio de funcionamiento de la vitrocerámica de gas CKG

INFO La placa de cocción dispone de un encendido automático.

Cuando se enciende una zona de cocción, la llama de gas generará un calor que calentará directamente la base del recipiente de cocción. La regulación de la llama de gas se realiza mediante un sistema electrónico de regulación del gas de alta precisión (sistema E-Gas). Entre otras cosas, por cada quemador de gas se usa un servomotor para asegurar una regulación exacta. Estos servomotores se autocalibran cada cierto tiempo, lo que produce cierto zumbido, el cual es totalmente normal y no es ninguna señal de fallo.

La ventaja del sistema electrónico de regulación del gas se halla en la óptima regulación del calor, que puede reproducirse, es decir, los niveles de potencia seleccionados son idénticos en cada operación de cocción. Además es posible conseguir una llama limpia continuamente ascendente para cualquier nivel de potencia. En caso necesario se realiza también un reencendido automático.

Niveles de potencia

La regulación de la potencia se realiza mediante los niveles 1-9 y P. La potencia de las placas de gas consigue un calentamiento rápido de la comida. 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	Niveles de potencia
Mantener calientes alimentos ya cocinados	1-2
Sofreír verdura cortada, huevos, ternera, ave	3-5
Freír gambas, mazorcas de maíz y escalopes, carne de ternera, pescado, albóndigas	5-7
Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes	8-9
Llevar agua a ebullición	P

Tab. 4.14 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

INFO Cada zona de cocción de gas está equipada con un termopar de seguridad. Dicho termopar detecta si se apaga la llama (p. ej. por salirse la comida al hervir o por una fuerte corriente de aire). En tal caso, se bloquea la alimentación de gas y se produce un reencendido automático. Si falla el intento de encendido, se corta la alimentación de gas. Así se evitan escapes de gas.

Recipientes adecuados



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

INFO El tipo y la calidad del recipiente influyen de forma decisiva en los tiempos de cocción y de calentamiento de la base del recipiente, así como en los resultados de la cocción. Los recipientes de cocción de base gruesa logran una distribución del calor mejor y más homogénea. Con bases finas se da el riesgo de que la comida se recaliente en algunos puntos. Además, la placa de cocción puede resultar dañada.

INFO Tenga cuidado sobre todo de no sobrecalentar el recipiente de cocción, ya que podría deformarse por la base. Por este motivo no debe calentarse nunca el recipiente vacío.

INFO En caso de un recipiente de cocción con base irregular, cabe la posibilidad de que se vuelque. Nunca se puede excluir completamente la posibilidad de un ligero movimiento.

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- cobre
- acero inoxidable
- aluminio
- hierro fundido

► Tenga en cuenta las dimensiones contenidas en la tabla:

Quegador	Diámetro de olla mínimo	Diámetro de olla recomendado
Quegador normal	120 mm	140-200 mm
Quegador de alta potencia	160 mm	180-240 mm

Tab. 4.15 Diámetro de olla

INFO Utilice solamente recipientes de cocción cuyo diámetro no se desvíe ni por exceso ni por defecto de las medidas recomendadas. Con un diámetro demasiado grande, los gases que salen hacia fuera por debajo de la base del recipiente podrían dañar la encimera u otros elementos no resistentes al calor, p. ej. una pared con revestimiento de paneles o componentes de la placa de cocción y el extractor de superficie. Bora no se hace responsable de posibles daños ocasionados de este modo.

4.3.7 Principio de funcionamiento del teppanyaki de acero inoxidable CKT

Debajo de cada zona de parrilla hay un elemento calentador. Cuando una zona de parrilla está encendida, el elemento calentador genera calor que calienta directamente la superficie de parrilla.

Niveles de potencia e intervalos de temperatura

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

Nivel de potencia		Temperatura °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (función booster)	=	250

Tab. 4.16 Temperaturas correspondientes a los niveles de potencia

La potencia del teppanyaki de acero inoxidable consigue un rápido calentamiento de la comida. Para evitar que se quemé 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
Sofreír verdura cortada, huevos, ternera, ave	180-190
Sofreír 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	250 (función booster)

Tab. 4.17 Temperaturas recomendadas (los valores de la tabla son orientativos)

4.3.8 Funciones de las placas de cocción

Regulación de potencia

La regulación de los niveles de potencia se realiza a través del panel de mandos tocando o moviendo el pulsador-deslizador. Como alternativa, los niveles de potencia también se pueden ajustar mediante los botones **+** y **-** que se encuentran encima y debajo del pulsador-deslizador.

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. La potencia disponible se dirige toda a la zona de cocción, es decir, la potencia máxima del resto de zonas de cocción se reduce temporalmente de forma automática.

Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente de nuevo al nivel de potencia 9_.

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

Conexión de 2 círculos

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

Sistema automático de precalentamiento

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 el nivel de cocción continua ajustado.

Nivel de potencia (potencia de cocción continua)	Duración del precalentamiento en MM:SS	
	Placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKG	Placas de cocción CKCH, CHCB
1	0:40	1:00
2	1:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.18 Tabla de duraciones de precalentamiento

Función variable de mantenimiento de la temperatura

Los 3 niveles de mantenimiento de temperatura permiten mantener calientes los platos ya cocinados a una temperatura constante y sin riesgo de que se quemen.

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

Hay tres niveles distintos de mantenimiento de temperatura:

Nivel de mantenimiento de temperatura	Símbolo	Temperatura
1	—	≈ 42 °C (90 °C con CKT)
2	—	≈ 74 °C (110 °C con CKT)
3	—	≈ 94 °C (130 °C con CKT)

Tab. 4.19 Niveles de mantenimiento de temperatura

INFO 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.


Función puente

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

La función puente sirve para calentar alimentos p. ej. en un asador.

Detección de ollas en 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.

Una zona de cocción no estará operativa si en el indicador se muestra  intermitente. Esto ocurre 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 la zona de cocción encendida.

Si transcurridos 9 minutos tras el ajuste de un nivel de potencia no se detecta ningún recipiente, la zona de cocción se desconecta automáticamente.

Temporizador de zonas de cocción (sistema automático de desconexión)

Con zonas de cocción que se encuentren en funcionamiento, el sistema automático de desconexión desconecta la zona de cocción seleccionada una vez transcurrido un tiempo preajustado.

Si la zona de cocción seleccionada no está activa al activar el temporizador, una vez transcurrido el tiempo solo se emitirá una señal acústica.

La función de temporizador puede utilizarse en hasta 4 zonas de cocción (multitimer).

Función de pausa

Con la función de pausa es muy fácil desactivar temporalmente todas las zonas de cocción. Al anular la función, se reanuda el funcionamiento con los ajustes originales.

La operación de cocción puede interrumpirse durante 10 minutos como máximo. Transcurridos los 10 minutos se finalizan automáticamente todas las operaciones de cocción.


Función de limpieza en el Teppanyaki de acero inoxidable

La función de limpieza mantiene el Teppanyaki de acero inoxidable a una temperatura constante de 70 °C, óptima para la limpieza. Esta temperatura se mantiene entonces durante 10 minutos.

4.4 Dispositivos de seguridad

4.4.1 Bloqueo de mando

El bloqueo de mando evita un manejo inadvertido del extractor de superficie y de las placas de cocción durante el funcionamiento.

- Si el bloqueo de mando está activo, se ilumina el símbolo .
- Las funciones están bloqueadas y los indicadores están oscurecidos (excepción: Botón de encendido).

4.4.2 Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza evita que se transmita una orden de forma accidental al limpiar el panel de mandos durante la operación de cocción. Al activarse, el panel de mandos se bloquea durante unos instantes (ajuste de fábrica: 15 segundos). Se visualiza el tiempo restante. Todos los ajustes del aparato se conservan mientras tanto sin modificar.

La duración de la interrupción para limpiar puede ajustarse en el menú (5-30 segundos).

INFO Si el panel de mandos se limpia con un paño húmedo, puede formarse una película de agua que haga que el botón de encendido se active involuntariamente a pesar del bloqueo para limpieza. Para evitarlo, basta secar inmediatamente el panel tras su limpieza en húmedo.

4.4.3 Desconexión de seguridad

Si se conecta el aparato pero no se utiliza durante 2 minutos, el sistema se desconecta automáticamente (modo de reposo).

Extractor de superficie

Tras 30 minutos, una vez que todas las zonas de cocción están inactivas (= nivel de potencia 0), el extractor de superficie se desconecta automáticamente o se inicia la desconexión retardada.

Placas de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente tras un tiempo predefinido de funcionamiento sin que se haya modificado el nivel de potencia.

Niveles de potencia	Desconexión de seguridad tras H:MM		
	Placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKT	Placas de cocción CKCH, CKCB	Placa de cocción CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
P	0:10	0:10 (solo con CKCH)	0:20


Tab. 4.20 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Nivel de mantenimiento de temperatura	Desconexión de seguridad tras H:MM
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (≠)	8:00

Tab. 4.21 Desconexión de seguridad con los niveles de mantenimiento de temperatura

- Vuelva a encender la zona de cocción si desea ponerla de nuevo en funcionamiento (v. capítulo «Uso»).

4.4.4 Indicador de calor residual *H*

Si una zona de cocción o de parrilla sigue caliente aún tras la desconexión, todavía se corre peligro de incendio o de sufrir quemaduras. Mientras se muestren el símbolo de alta temperatura  y *H* (indicación de calor residual), no toque la zona de cocción o de parrilla ni coloque sobre ella ningún objeto sensible al calor. El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (< 50 °C).

INFO Durante o después de un fallo de corriente, las placas de cocción pueden seguir estando calientes. Después de un fallo de corriente, en las placas de cocción CKCH y CKCB no se indica el calor residual aun cuando antes hubieran estado en funcionamiento y las zonas de cocción aún estén calientes.

4.4.5 Protección contra sobrecalentamiento

INFO En caso de sobrecalentamiento de una placa de cocción se reduce su rendimiento o la placa de cocción se desconecta por completo.

INFO En caso de sobrecalentamiento del panel de mandos es posible que se desconecten placas de cocción o el sistema completo.

Los aparatos están equipados 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.
- ...un recipiente de cocción calienta el panel de mandos.

La protección contra sobre calentamiento realiza una de las siguientes medidas:

- La función booster activada vuelve al ajuste inicial.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta por completo la zona de cocción.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.
- Se desconecta por completo el sistema.

Tras un tiempo suficiente de enfriamiento, el aparato puede volver a utilizarse con todas sus funcionalidades.

4.4.6 Dispositivo de seguridad para niños

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

5 Primera puesta en servicio

5.1 Configuración básica

INFO El sistema debe configurarse con ocasión de la primera puesta en servicio. Es obligatorio realizar por completo los pasos del menú para la configuración básica.

INFO Como aviso de configuración básica incompleta se muestra *CONF* en el indicador, y el símbolo del ventilador parpadea en rojo.

INFO En caso de que se interrumpa antes de tiempo, la configuración básica deberá reanudarse en el siguiente acceso al menú en el punto donde se dejó.

INFO Mientras la configuración básica no haya concluido correctamente, cada vez que se acceda al menú se repetirá la correspondiente pregunta.

INFO Dos segundos después de acceder a una opción del menú, el sistema muestra automáticamente el valor que está ajustado en ese momento. Excepción: Si aún no se ha realizado ningún ajuste, el sistema indica *SET*.

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

INFO Encontrará una videoguía para la configuración básica en la página web de BORA.


Escanee el código QR o siga el enlace:

www.bora.com/service/configuration-classic-2-0



5.1.1 Realizar la configuración básica

Iniciar la configuración básica

- ▶ Toque en el símbolo del ventilador, que parpadea en rojo 
- Se accede al menú y se muestra el primer paso de la configuración básica (opción de menú H).
- ▶ Realice los ajustes.

Cancelación manual de la configuración básica

- ▶ Pulsación larga del botón de menú

Si se desea cancelar anticipadamente la configuración básica, p. ej. si no se ha detectado correctamente el ventilador, las opciones del menú que no se hayan ejecutado por completo deberán realizarse más tarde.

5.1.2 Opción de menú H: Air Configuración del sistema de extracción

INFO Debe ajustarse el modo de funcionamiento del sistema de extracción.

Se puede elegir entre dos modos de funcionamiento:

- Sistema de extracción al exterior (*OUT*)
- Sistema de recirculación (*Circ*)

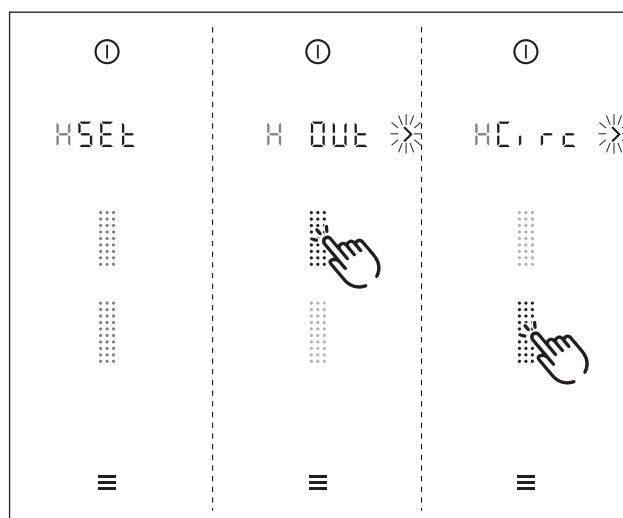




Fig. 5.1 Pantalla de configuración del sistema de extracción

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento apropiado (un toque en el segmento correspondiente del deslizador .
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en la flecha de navegación intermitente .

5.1.3 Opción de menú J: Filter Selección del tipo de filtro (solo con recirculación)

INFO La opción de menú J solo aparece si al configurar el sistema de extracción, se seleccionó el modo de funcionamiento «Sistema de recirculación».

Debe definirse el tipo de filtro instalado.

Se puede elegir entre dos filtros distintos:

- Tipo de filtro 1 (*F1*) = BORA caja de purificación de aire ULB1/ULBF
- Tipo de filtro 2 (*F2*) = BORA caja de purificación de aire ULB3

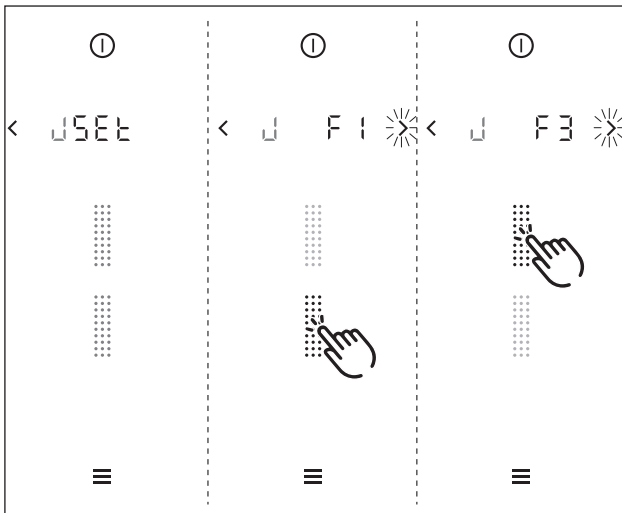


Fig. 5.2 Pantalla de selección del tipo de filtro

- ▶ Seleccione el tipo de filtro instalado (un toque en el segmento correspondiente del deslizador).
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en la flecha de navegación intermitente).

INFO Para filtros de recirculación de otros fabricantes, debe seleccionarse el tipo de filtro 1 (F 1).

5.1.4 Opción de menú L: FRn Configuración del ventilador

INFO Al configurar el ventilador, el tipo y número de ventiladores instalados son detectados automáticamente y el sistema realiza la configuración correspondiente. Con la primera puesta en servicio, el montador deberá verificar si el ventilador se ha detectado correctamente.

Inicio de la configuración del ventilador

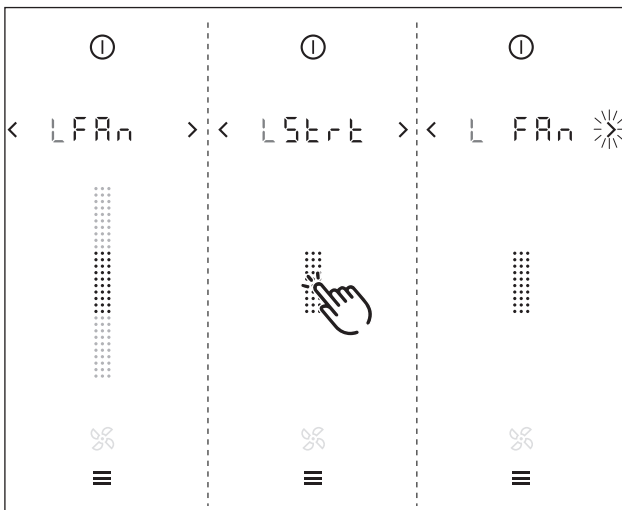


Fig. 5.3 Pantalla de inicio de la configuración del ventilador

- ▶ Toque en el botón deslizante .
- Se inicia la configuración del ventilador.
- Durante la configuración del ventilador parpadean el botón deslizante y el símbolo del ventilador.

INFO Una vez finalizada la configuración del ventilador, el indicador deja de parpadear.

INFO Si se ha realizado correctamente la configuración del ventilador, el botón deslizante y el símbolo del ventilador se muestran en verde.

INFO Si la configuración del ventilador no se ha realizado correctamente, el botón deslizante y el símbolo del ventilador se muestran en rojo.

Control de la detección del ventilador

- ▶ Compruebe si el sistema ha detectado correctamente todos los ventiladores.

Indicador	Color	Resultado
	Verde	1 ventilador detectado
	Verde	2 ventilador detectado
	Rojo	0 ventiladores detectados, error (v. capítulo «Solución de averías»)

Tab. 5.1 Resultados posibles de la detección del ventilador

INFO Si al detectarse el ventilador ya hay conectado un interruptor de contacto de ventana, se deberá comprobar que este también lo desbloquee (ventana inclinada/abierta).

5.1.5 Finalización de la configuración básica

Se han realizado correctamente todos los pasos de configuración básica del menú:

- ▶ Toque en la flecha de navegación intermitente .
- El sistema adopta y guarda los ajustes realizados y ello se muestra en el indicador estándar.

6 Uso

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

INFO Las placas de cocción del sistema BORA Classic 2.0 deben ponerse en funcionamiento exclusivamente en combinación con el extractor de superficie CKA2.

INFO El extractor de superficie solo puede ponerse en funcionamiento si están instalados los componentes del filtro de grasa.

6.1 Instrucciones de funcionamiento generales y específicas

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo (v. capítulo «Descripción de los aparatos»).

Puede manejar el aparato tocando con un dedo la tecla correspondiente (control por toque) o bien haciendo un movimiento con el dedo (control por deslizamiento).

INFO No se visualizan todos los símbolos en todos los aparatos. Según los aparatos instalados, se activan automáticamente las funciones e indicadores correspondientes.

6.1.1 Instrucciones de uso especiales para el Teppanyaki de acero inoxidable CKT

Primera puesta en servicio:

- Antes de la primera puesta en servicio, caliente la parrilla durante unos 25 minutos a 220 °C (= nivel de potencia 8 para ambas zonas de parrilla).

INFO Durante este proceso pueden producirse ruidos molestos.

Instrucciones de uso:

INFO Limpie la superficie de la parrilla antes de utilizar por primera vez el aparato (v. capítulo «Limpieza»).

INFO Caliente la zona de parrilla durante 5 minutos antes de cada uso.

INFO Durante el calentamiento o enfriamiento de la parrilla pueden producirse algunos ruidos. Se trata de un fenómeno secundario normal.

INFO 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 parrilla. Aunque existen muy diversas medidas para reducir al mínimo los ruidos, estos no pueden evitarse por completo.

INFO La parrilla puede curvarse por el uso.

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

6.1.2 Instrucciones de manejo especiales para la vitrocerámica de gas CKG

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

INFO Para la primera puesta en servicio, tras periodos prolongados de inactividad o tras el cambio de las bombonas de gas, es posible que no se encienda el quemador. Puede deberse a que haya aire en la tubería de gas o que sea necesario recalibrar la regulación electrónica del gas. Siga las instrucciones de la primera puesta en servicio (v. capítulo «Primera puesta en servicio»).

INFO Debido al uso de piezas de fundición esmaltadas, son habituales pequeñas alteraciones de color o irregularidades. Además, en los puntos de apoyo puede aparecer un óxido ligero, que se limpia fácilmente con un paño húmedo. Tales puntos son normales y no indicativos de problema alguno.

INFO El uso puede provocar alteraciones de color en algunos componentes de la placa de cocción de gas. Dichas alteraciones son normales y no suponen ningún problema para la llama ni el funcionamiento de la placa de cocción.

INFO Es posible que los quemadores de gas en funcionamiento emitan un ruido audible de salida de gas. La coloración naranja de la llama en el quemador se debe a impurezas en este o en el aire ambiente (polvo). Estas características son normales y se pueden dar independientemente unas de otras.

INFO Cierre el suministro de gas y apague el disyuntor de la instalación de la vivienda si durante el funcionamiento de la placa de cocción de gas observa humo o fuego.

INFO Cierre el suministro de gas en caso de olor a gas o de avería en la instalación. Abra las ventanas y asegúrese de que haya una buena ventilación.

Instrucciones de uso:

El uso de una placa de cocción de gas genera calor y condensación en el área de instalación. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, p. ej. abrir una ventana o una ventilación eficiente como puede ser el uso de la instalación de ventilación mecánica a un nivel de potencia mayor.

- ▶ Asegúrese de que cuenta con una ventilación suficiente.
 - ▶ Mantenga abiertas las entradas y salidas naturales de ventilación.
 - ▶ Utilice si es posible una instalación de ventilación mecánica.
-

INFO Utilice solamente recipientes de cocción cuyo diámetro no se desvíe ni por exceso ni por defecto de las medidas recomendadas (v. capítulo «Descripción de los aparatos; Recipientes adecuados»). Con un diámetro demasiado grande, los gases a alta temperatura que salen hacia fuera por debajo de la base del recipiente podrían dañar la encimera u otra superficie no resistente al calor, p. ej. una pared con revestimiento de paneles o componentes de la placa de cocción y el extractor de superficie. BORA no se hace responsable de posibles daños ocasionados de este modo.

INFO No deje nunca la placa de cocción de gas encendida durante un periodo prolongado (> 5 min) sin recipiente de cocción y en combinación con el extractor de superficie. De lo contrario, se alcanzarán temperaturas muy altas que pueden provocar daños en la placa de cocción de gas y en los componentes conductores del aire del extractor de superficie.

INFO Las puntas de llama deben quedar por debajo de la base de la olla. Unas puntas de llama que sobresalen hacen que se libere innecesariamente calor al aire, pueden dañar mangos de ollas y componentes conductores del aire (extractor de superficie), y suponen un riesgo mayor de provocar quemaduras. Además, la parte exterior de la llama de gas es mucho más caliente que su núcleo.

INFO Protéjase las manos con manoplas de cocina o agarradores para todos los trabajos en el aparato caliente. Utilice solamente manoplas o agarradores secos. Los tejidos mojados o húmedos conducen mejor el calor y pueden provocar quemaduras por vapor. Tenga cuidado de no acercarse demasiado a estos tejidos a las llamas. Es recomendable, por tanto, no usar trapos, paños de cocina o similares demasiado grandes.

INFO Las salpicaduras de grasa y otros restos combustibles (de alimentos) sobre la placa de cocción pueden arder. Retírelos lo antes posible.

- ▶ No coloque ningún recipiente de base irregular sobre el soporte para ollas.
- ▶ No caliente nunca recipientes de cocción vacíos.
- ▶ Coloque siempre el recipiente de cocción sobre el soporte para ollas suministrado. El recipiente de cocción no debe colocarse directamente sobre el quemador.
- ▶ No use asadores, sartenes o piedras de asar de gran tamaño que cubran varios quemadores. La acumulación térmica que ello provoca puede dañar la placa de cocción.
- ▶ Preste atención a la correcta posición de las piezas del quemador y el soporte para ollas.
- ▶ No encienda el fogón de gas sin que todas las piezas del quemador estén correctamente montadas.
- ▶ Preste atención a que la llama del quemador no sobresalga de la base del recipiente de cocción y toque la pared exterior de este.
- ▶ No deje objetos inflamables cerca de la placa de cocción.

Para lograr el máximo rendimiento con el menor consumo de gas recomendamos lo siguiente:

- ▶ Utilice recipientes cuya base cubra completamente la llama, sin que esta sobresalga.
- ▶ Utilice ollas adecuadas para cada quemador de gas.
- ▶ Coloque el recipiente centrado sobre la zona de cocción de gas.
- ▶ Una vez que el contenido de la olla rompa a hervir, ajuste la potencia del quemador de gas a un nivel más bajo (llama pequeña).
- ▶ Adapte la potencia del extractor de superficie al nivel de potencia de la placa de cocción de gas.

Funcionamiento de la placa de cocción de gas con extractor de superficie

Si se usa la placa de cocción de gas en combinación con un extractor de superficie, la corriente de aire puede afectar a la llama.

- ▶ Evite un nivel de potencia demasiado alto en el extractor de superficie cuando esté ajustado un nivel de potencia bajo en la placa de cocción.
- ▶ Reduzca en caso necesario el nivel de potencia del extractor de superficie al encender la placa de cocción.
- ▶ Utilice la placa de cocción de gas solamente con un recipiente de cocción. La llama de gas queda protegida de la corriente de aire del extractor de superficie gracias a la geometría del soporte para ollas y al recipiente de cocción.

INFO Las llamas pueden dañar o prender fuego al filtro de grasa del extractor de superficie y los componentes conductores de aire. No flambee nunca nada mientras se esté usando el extractor de superficie.

INFO Las propiedades de uso de la placa de gas (p. ej. tiempos de calentamiento, rendimiento...) se ven afectadas por el extractor de superficie.

6.2 Control táctil

INFO El sistema reconoce 3 órdenes táctiles distintas. Distingue entre contactos breves (toques), contactos prolongados (pulsación larga) y movimientos verticales arrastrando con el dedo (deslizamiento).

Comando táctil	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque (pulsación breve)	Botones + deslizador	0,065-0,95 s
Pulsación larga	Botones + deslizador	1-8 s
Deslizar (movimiento vertical)	Deslizador	0,15-8 s

Tab. 6.1 Control táctil

Si los comandos táctiles no funcionan o lo hacen de forma poco fiable, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ▶ Toque las zonas táctiles solo con un dedo.
- ▶ Cuando maneje el panel de mandos asegúrese de no estar apoyando también sobre él la palma de la mano.
- ▶ Al pulsar las zonas de toque procure que la superficie de contacto sea lo más pequeña posible.
- ▶ Mantenga limpios y secos los dedos para manejar el control.


6.3 Uso del sistema

6.3.1 Principio de manejo

Uso	Instrucción
Toque en una función	Activar función
Pulsación larga en una función	Desactivar función
Deslizar (deslizador)	Ajustar valor (p. ej. nivel de potencia)

Tab. 6.2 Principio de manejo

6.3.2 Encender

- ▶ Pulsación larga del botón de encendido  hasta que suene la señal acústica
- El icono se ilumina y dentro del deslizador se muestra una animación de conexión.
- Una vez iniciado correctamente el sistema, aparece en el panel de mandos el indicador estándar.

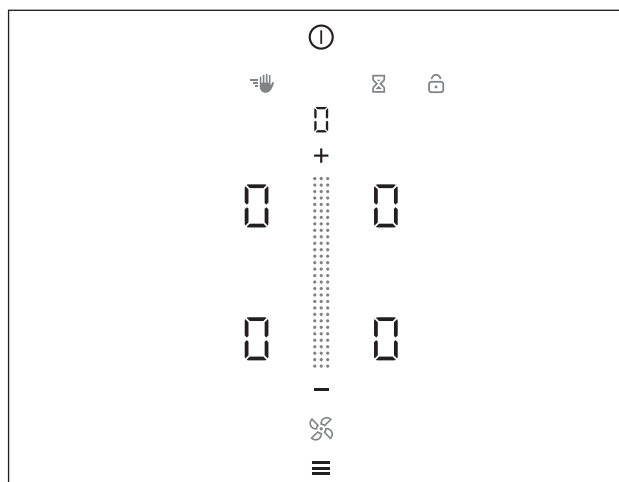




Fig. 6.1 Indicador estándar tras el encendido

INFO El botón del menú no aparece tras el encendido si en una zona de cocción aún queda calor residual.

INFO Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, tras el arranque del sistema se ilumina el botón de bloqueo . El indicador estándar solo se muestra después de desbloquear (v. «Dispositivo de seguridad para niños»).

INFO Si al conectar aparece en el indicador *CONF*, significa que la configuración básica aún no se ha terminado y es necesario realizarla (v. capítulo «Primera puesta en servicio»).


6.3.3 Apagado

- ▶ Pulsación larga del botón de encendido  hasta que suene la señal acústica
- Se muestra una animación de desconexión y se apaga el indicador.

El extractor de superficie estaba encendido:


- El símbolo del ventilador parpadea y se inicia la desconexión retardada.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de desconexión retardada se muestra una animación de desconexión y se apaga el indicador.

La placa de cocción estaba encendida:

- Con zonas de cocción previamente activas y aún calientes, el símbolo de calor residual  está iluminado en rojo de advertencia y se visualiza H.
- El indicador se apaga cuando no queda calor residual.


INFO El sistema se puede desconectar en cualquier momento: Pulsación larga del botón de encendido

6.3.4 Bloqueo de mando**Activación del bloqueo**


- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo 
- La pantalla del panel de mandos se oscurece.
- El botón de bloqueo se ilumina.
- Excepto el botón de encendido y el botón de bloqueo, todas las funciones están desactivadas.

INFO Si el bloqueo estaba activado al apagar el sistema, ya no lo estará cuando se vuelva a encender el sistema.

Desactivación del bloqueo

- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo  (3 s)
- La pantalla del panel de mandos se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
- El botón de bloqueo se oscurece.

6.3.5 Bloqueo de limpieza**Activación del bloqueo de limpieza**


- ▶ Toque en el botón de limpieza 
- La pantalla del panel de mandos se oscurece.
- El botón de limpieza se ilumina.
- El panel de mandos está bloqueado.
- Todos los ajustes se conservan.
- En el indicador multifunción el tiempo comienza a contar hacia atrás.

Tiempo transcurrido

- Transcurrido el tiempo ajustado, el panel de mandos se desbloquea automáticamente.

INFO Si con el bloqueo de limpieza activo se detecta que el panel de mandos está permanentemente cubierto (> 8 s), las zonas de cocción que estuvieran activas se ponen automáticamente en pausa tras la desactivación del bloqueo de limpieza.


6.3.6 Dispositivo de seguridad para niños

En la pantalla del panel de mandos se enciende el símbolo de bloqueo .


Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños

v. capítulo «Menú», opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

Desactivación del dispositivo de seguridad para niños durante una operación de cocción

- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo  (3 s)
- La pantalla del panel de mandos se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
- El botón de bloqueo se oscurece.


6.3.7 Alarma de tiempo corto (temporizador)**Activar temporizador de tiempo corto**

- ▶ Toque en el botón del temporizador de tiempo corto 
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación de tiempo en horas, minutos y segundos (0:00:00).
- El sistema cambia al modo beis.
- Las zonas de cocción se oscurecen en el indicador.

Ajustar tiempo

v 6.5.9 «Temporizador de zonas de cocción»

Iniciar temporizador de tiempo corto


- ▶ Toque en el botón de inicio 
- Se oye una señal acústica y se confirma el valor ajustado.
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar.
- El sistema muestra el tiempo restante con precisión de segundos.
- 10 segundos antes de llegar al final, empiezan a parpadear la indicación del tiempo restante y el botón del temporizador de tiempo corto.

Tiempo transcurrido

- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica (máx. 60 segundos).
- El indicador de tiempo y el botón del temporizador de tiempo corto parpadean (máx. 60 segundos).
- El tiempo restante sigue contando en negativo durante 60 segundos más como máximo (-0:00:0 1...)

INFO Puede interrumpir la señal acústica y la indicación intermitente mediante un toque en el botón del temporizador de tiempo corto.

Desactivar anticipadamente temporizador de tiempo corto

- ▶ Pulsación larga del botón del temporizador de tiempo corto 
- Se detiene el funcionamiento del temporizador de tiempo corto.
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar.


6.4 Uso del extractor de superficie

INFO Para poder usar el extractor de superficie, en el panel de mandos debe estar activado el manejo del ventilador (modo azul).

El deslizador y el símbolo del ventilador se iluminan en color azul en el indicador estándar.

6.4.1 Ajuste del nivel de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador se pueden regular de distintas formas:

- ▶ Toque en **+** o **-**
- ▶ Regulación mediante deslizador 
- ▶ Toque en una posición determinada del deslizador
- ▶ Pulsación larga en **+** o **-** (regulación de dos en dos pasos)

Aumentar nivel de potencia


- ▶ Deslizar el regulador hacia arriba hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toques en **+** hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toque en una posición más alta del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **+** (el nivel de potencia se aumenta de dos en dos pasos: 0, 2, 4...)

Reducir nivel de potencia

- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toques en **-** hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toque en una posición más baja del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **-** (el nivel de potencia se reduce de dos en dos pasos: ... 4, 2, 0)

6.4.2 Función booster del ventilador

Activar función booster

- ▶ Pulsación larga del deslizador  en la posición 5
- O bien
- ▶ Toque en **+** con el nivel de potencia 5 activo
- En el deslizador se muestra una animación.
- En el indicador aparece P (primero con luz intermitente 3 veces y luego luz permanente).

INFO Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 5.

Desactivar función booster

La función booster del ventilador se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia (v. «Ajuste del nivel de potencia del ventilador»).

6.4.3 Mecanismo automático de extracción

INFO El mecanismo automático de extracción adapta la potencia de extracción automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado en las zonas de cocción que estén en funcionamiento. Si se cambia el nivel de potencia de una zona de cocción, la potencia de extracción se adapta como corresponda de forma automática.


INFO La adaptación de la potencia de extracción sucede en placas de inducción con una demora de 20 segundos, y en el resto de placas de cocción, con una demora de 30 segundos.

INFO El mecanismo automático de extracción se puede detener a mano en cualquier momento.

Activación permanente del mecanismo automático de extracción

v. capítulo «Menú», opción de menú 3: Control de extracción automático


Activación del mecanismo automático de extracción durante una operación de cocción

- ▶ Toque en el botón del ventilador 
- El símbolo del ventilador se ilumina con luz azul.
- En el deslizador se muestra una animación.
- En el indicador de 7 segmentos se muestra P .


6.4.4 Desconexión del ventilador

- ▶ Deslice el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia 0.

O bien

- ▶ Toques en  hasta el nivel de potencia 0.

O bien

- ▶ Pulsación larga del botón del ventilador .


- Comienza la desconexión retardada.

- Cuando la desconexión retardada haya finalizado, el ventilador del extractor de superficie se desconecta.

6.4.5 Finalizar desconexión retardada anticipadamente

- ▶ Toque en el botón del ventilador .

O bien

- ▶ Toque en el botón Menos .

- Se interrumpe la desconexión retardada del extractor de superficie.

INFO BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

6.5 Uso de las placas de cocción

INFO Para poder usar las placas de cocción, en el panel de mandos debe estar activado el manejo de las zonas de cocción (modo rojo).

INFO Si, con el mando de la placa de cocción activo, no se realiza ninguna operación tras 3,5 segundos, el sistema vuelve automáticamente al mando del ventilador (indicador estándar).

6.5.1 Selección de zonas de cocción

INFO Con este sistema, puede usar y controlar simultáneamente hasta 4 zonas de cocción.

- ▶ Toque en una zona de cocción.
- El sistema cambia al modo rojo.
- El sistema cambia al indicador del nivel de potencia.
- Aparecen las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Se activa el manejo de las zonas de cocción y ahora puede realizar ajustes para la zona de cocción seleccionada.
- ▶ Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

INFO El manejo de una zona de cocción se puede finalizar antes de tiempo mediante otro toque sobre el indicador de la zona de cocción. Entonces se cambia inmediatamente al manejo del ventilador.

Cambio directo a otra zona de cocción






INFO Si se encuentra en el modo de manejo de la placa de cocción («rojo») y está realizando ajustes para una zona de cocción, puede cambiar directamente a otra zona de cocción y usar esta.

- ▶ Toque en otra zona de cocción dentro de 3,5 segundos
- Se ilumina la zona de cocción en la pantalla del panel de mandos.
- Se activa el manejo de la segunda zona de cocción.
- La primera zona de cocción se oscurece en la pantalla del panel de mandos, pero se aplican los ajustes realizados previamente.

6.5.2 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

INFO Los niveles de potencia de las placas de cocción se muestran en el respectivo indicador de zona de cocción con caracteres de 7 segmentos.

Los niveles de potencia de las zonas de cocción se pueden regular de distintas formas:

- ▶ Toque en  o 
- ▶ Regulación mediante deslizador 
- ▶ Toque en una posición determinada del deslizador
- ▶ Pulsación larga en  o  (regulación de tres en tres pasos)

Instrucciones especiales para la placa de gas CKG:

INFO Tras el ajuste de un nivel de potencia, en la placa de gas CKG se realiza el encendido automático y la zona de cocción se pone en funcionamiento con el nivel de potencia ajustado.

INFO La operación de encendido tiene lugar varias veces consecutivas emitiendo un típico sonido de clic cada vez.

INFO Si no se enciende, puede repetirse la operación. Mediante la selección de la zona de cocción deseada y el ajuste de un nivel de potencia se produce un nuevo encendido automático.

Regulación de los niveles de potencia de las placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB y CKG

Aumentar nivel de potencia

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslizar el regulador hacia arriba hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toques en **+** hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toque en una posición más alta del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **+** (el nivel de potencia se aumenta de tres en tres pasos: 0, 3, 6...)

Reducir nivel de potencia

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toques en **-** hasta el nivel de potencia deseado
- O bien
- ▶ Toque en una posición más baja del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **-** (el nivel de potencia se reduce de tres en tres pasos: ... 6, 3, 0)

INFO Si tras ajustar un nivel de potencia con las placas de inducción CKFI, CKI y CKIW no se detecta en 9 minutos ningún recipiente adecuado (detección de ollas), la zona de cocción se desconecta automáticamente.

Regulación de los niveles de potencia del Teppanyaki de acero inoxidable CKT

INFO Los niveles de potencia del Teppanyaki de acero inoxidable se muestran en el respectivo indicador de zona de cocción con caracteres de 7 segmentos (I - 9, P). Si se selecciona una zona de cocción, se muestra la temperatura en °C en el indicador multifunción que está encima del deslizador (indicador de temperatura).

INFO Durante la primera fase de calentamiento, la temperatura real se muestra en el indicador multifunción hasta que se alcance la temperatura nominal ajustada en la zona de cocción seleccionada.

Subir temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslice el regulador hacia arriba hasta la temperatura nominal deseada
- O bien
- ▶ Toques en **+** hasta la temperatura nominal deseada
- O bien
- ▶ Toque en una posición más alta del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **+** (el nivel de potencia se aumenta de tres en tres pasos: 0, 3, 6...)

INFO Durante las fases de calentamiento, el botón de temperatura alta **●** parpadea en rojo, y sigue parpadeando cuando, tras 3,5 segundos, la pantalla del panel de mandos vuelve a indicador estándar. Una vez alcanzada la temperatura objetivo, deja de parpadear.

Bajar temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslice el regulador hacia abajo hasta la temperatura deseada
- O bien
- ▶ Toques en **-** hasta la temperatura deseada
- O bien
- ▶ Toque en una posición más baja del deslizador
- O bien
- ▶ Pulsación larga en **-** (el nivel de potencia se reduce de tres en tres pasos: ... 6, 3, 0)

6.5.3 Apagar la zona de cocción

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada.
- ▶ Deslice el regulador hacia el punto más bajo hasta que aparezca **□** en el indicador de zona de cocción.
- O bien
- ▶ Toques en **-** hasta que aparezca **□** en el indicador de zona de cocción.
- A continuación aparece el indicador de calor residual **H**.



Desconexión rápida de una zona de cocción (Quick Off)

- ▶ Pulsación larga de la zona de cocción
- Como confirmación se emite una señal acústica prolongada.
- En el indicador de zona de cocción puede aparecer también la indicación de calor residual **H**. Si no queda calor residual, se visualiza inmediatamente **□**.

6.5.4 Sistema automático de precalentamiento

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


Activar sistema automático de precalentamiento

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Ajustar el nivel de potencia (= potencia de cocción continua)
- ▶ Toque en el botón de precalentamiento 
- Se activa el sistema automático de precalentamiento.
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo del sistema automático de precalentamiento .

INFO 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.

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

Desactivar anticipadamente el sistema automático de precalentamiento

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Pulsación larga del botón de precalentamiento 
- Se desactiva el sistema automático de precalentamiento.
- La zona de cocción cambia al nivel de potencia que estaba ajustado antes.

Tiempo transcurrido

- Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, se activa el nivel de potencia de cocción continua que estaba ajustado anteriormente.
- Deja de mostrarse el símbolo de precalentamiento.




6.5.5 Función booster

INFO Si en una placa 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 (excepción: con los aparatos CKG y CKT puede usarse la función booster para ambas zonas de cocción).

INFO Si 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.

INFO Si 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.

Activar función booster para una zona de cocción

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en  con el nivel de potencia 9 activo
- O bien
- ▶ Pulsación larga del deslizador  en la zona superior (= posición del deslizador 7-9).
- O bien
- ▶ Deslizar al nivel de potencia 9 y sostener en la posición
- En el deslizador se muestra una animación.
- En el indicador de zonas de cocción aparece  (primero con luz intermitente 3 veces y luego luz permanente).

INFO Después de 10 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9. Excepción: En la placa de cocción de gas CKG, la función booster está limitada a 20 minutos.

Desactivar función booster

La función booster se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia (v. «Ajuste del nivel de potencia»).



6.5.6 Conexión de dos círculos en las placas de cocción CKCH y CKCB

INFO La conexión de dos círculos puede activarse o desactivarse también con la función de precalentamiento, de temporizador o de mantenimiento de temperatura activa. Al activar la función puente se activa automáticamente el segundo círculo calentador.


Condiciones para la conexión de dos círculos:

- Operación de cocción con un nivel de potencia > 0

Activar segundo círculo calentador

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Ajuste del nivel de potencia
- ▶ Toque en el botón del círculo calentador 
- El segundo círculo calentador se activa para la zona de cocción seleccionada.
- La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con dos círculos calentadores activos.
- Además del indicador de zona de cocción, se muestra el símbolo del círculo calentador .

Desactivar segundo círculo calentador

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Pulsación larga del botón del círculo calentador 
- Se desactiva el segundo círculo calentador.
- La operación de cocción continúa en el nivel de potencia ajustado con solo un círculo calentador activo.

6.5.7 Función puente

INFO Con la función puente activada, se unen las dos zonas de cocción de un aparato y ambas funcionan al mismo nivel de cocción.

INFO Con la función puente activada, no puede usarse la función booster P en las placas de cocción CKFI, CKI, CKIW, CKCH y CKCB. En el Teppanyaki de acero inoxidable no es posible el uso de la función booster P .

INFO En la placa de cocción CKCB, al activar la función puente, se activa automáticamente el segundo círculo calentador de la zona de cocción posterior.

Activar función puente

- ▶ Toque en una zona de cocción
- ▶ Toque en el botón de puente
- La función puente está ahora activa.
- El símbolo de puente se ilumina.
- Se activa la segunda zona de cocción, que funcionará con el mismo nivel de potencia.
- Ambos indicadores de zona de cocción señalan el mismo nivel de potencia.
- Se adoptan las funciones adicionales activas de la zona de cocción.
- Los cambios en el nivel de potencia se aplican simultáneamente a ambas zonas de cocción.

INFO Si ambas zonas de cocción de una placa están activas, no puede activarse la función puente. Si no hay ninguna zona de cocción activa o solo hay una, puede activarse la función puente.

Desactivar función puente

- ▶ Toque en una zona de cocción con función puente activa
 - ▶ Pulsación larga del botón de puente
 - Se desactiva la función puente.
 - La zona de cocción seleccionada permanece activa.
- O bien
- ▶ Pulsación larga en la zona de cocción con función puente activa o bien pulsación larga del botón de puente
 - Se desactiva la función puente.
 - Se desactivan todas las zonas de cocción.

INFO Si en 10 segundos no se detecta ningún recipiente de cocción adecuado sobre las placas de inducción con la función puente activa (detección de ollas), se cancela la función puente y se desactivan las zonas de cocción.

Consejo para las placas de cocción CKFI, CKI y CKIW: transferir las funciones de las zonas de cocción

Con ayuda de la función puente en placas de inducción es posible transferir funciones activas (p. ej. precalentamiento, temporizador, mantenimiento de temperatura) rápida y fácilmente de una zona de cocción a otra. En este caso, la función puente es solo un medio para este fin.

- ▶ Active la función puente
- La segunda zona de cocción se activa y se adoptan automáticamente las funciones de cocción activas.
- ▶ Mueva el recipiente a la segunda zona de cocción.
- Después de 10 segundos, la primera zona de cocción y la función puente se desactivan automáticamente por medio de la detección de ollas.

6.5.8 Ajuste del nivel de mantenimiento de temperatura

INFO Hay tres niveles de mantenimiento de temperatura diferentes (v. capítulo «Descripción de los aparatos» del manual de instrucciones de uso y montaje).

Activar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura
- Se muestra el primer nivel de mantenimiento de temperatura (-).
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo de mantenimiento de temperatura .
- En el Teppanyaki de acero inoxidable CKT se muestra también la temperatura en el indicador de 7 segmentos que está sobre el deslizador.

Subir o bajar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Deslizar hacia arriba o abajo hasta el nivel de mantenimiento de temperatura deseado

INFO Para el Teppanyaki de acero inoxidable CKT, además de los tres niveles de mantenimiento de temperatura hay una cuarta posición del deslizador para la función de limpieza (v. capítulo «Limpieza»).

Desactivar la función mantenimiento de temperatura


- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
 - ▶ Pulsación larga del botón de mantenimiento de temperatura
- O bien
- ▶ Toque en el botón Menos hasta llegar al nivel de potencia 0
 - La función de mantenimiento de temperatura queda desactivada.
 - En el indicador de zona de cocción puede aparecer también la indicación de calor residual H .

6.5.9 Temporizador de zonas de cocción

INFO La función de temporizador puede utilizarse para todas las zonas de cocción. Se pueden activar varios temporizadores simultáneos (multitimer).







INFO Con la función puente activa se toma el temporizador para ambas zonas de cocción.

Activar temporizador


- ▶ Toque en una zona de cocción
- Se muestran las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Si la zona de cocción seleccionada aún no está activa (= nivel de potencia \square), puede ajustarse ahora un nivel de potencia.
- ▶ Toque en el botón de temporizador 
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación de tiempo en horas, minutos y segundos (0:00:00).
- El sistema cambia al modo beis.

Ajustar tiempo



- ▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Selección en horas/minutos/segundos	
Toque en		0:00:00
Toque en		0:00:00
Instrucción	Aumentar tiempo	Reducir tiempo
Toque en		
Deslizar	 hacia arriba	 hacia abajo

Tab. 6.3 Ajustar tiempo

- En la pantalla del panel de mandos aparece el botón de inicio .

Iniciar temporizador


- ▶ Toque en el botón de inicio 
- Se oye una señal acústica y se confirma el valor ajustado.
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo del temporizador .
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar tras 3,5 segundos.
- El sistema muestra el tiempo restante 10 segundos antes de que termine de transcurrir el tiempo ajustado. La zona de cocción correspondiente parpadea.

Mostrar tiempo restante


El temporizador de las zonas de cocción está activo y el tiempo comienza a correr:

- ▶ Toque en la zona de cocción
- El tiempo restante se muestra en la pantalla del panel de mandos.


Cambiar el temporizador activo

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- El sistema cambia al modo rojo.
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Toque en el botón de temporizador 
- El temporizador se detiene.
- Se muestra el tiempo restante.
- El sistema cambia al modo de edición de temporizador (modo beis).
- ▶ Modifique el tiempo ajustado (v. «Ajustar tiempo»).
- ▶ Inicie el temporizador (v. «Iniciar temporizador»).

Finalizar el temporizador anticipadamente

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Pulsación larga del botón del temporizador 
- El temporizador finaliza.
- El sistema cambia al indicador estándar.
- La zona de cocción permanece activa en el nivel de potencia ajustado.

Tiempo transcurrido

- Se oye una señal acústica.
- El indicador de tiempo 0:00:00 y el símbolo del temporizador  parpadean brevemente.
- Trascurrido el tiempo ajustado, la zona de cocción conmuta al nivel de potencia \square .
- En el indicador de zona de cocción puede aparecer también la indicación de calor residual *H*.

Multitimer

INFO Pueden configurarse sendos temporizadores simultáneos para cada zona de cocción.

Si ya hay un temporizador activo para una zona de cocción:


- ▶ Toque en otra zona de cocción
- ▶ Active el temporizador (v. «Activar temporizador»)
- ▶ Ajuste el tiempo (v. «Ajustar tiempo»).
- ▶ Inicie el temporizador (v. «Iniciar temporizador»)

6.5.10 Función de pausa


INFO Con la función de pausa puede interrumpir brevemente las operaciones de cocción. La interrupción de una operación de cocción puede durar un máximo de 10 minutos. Si la función de pausa no se suspende en ese tiempo, se desconectan todas las zonas de cocción.

INFO 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

Activación de la función de pausa

- ▶ Toque en el botón de pausa 
- El botón de pausa se ilumina, todas las operaciones de cocción se interrumpen y se oye una señal acústica.
- Los indicadores de zona de cocción se oscurecen y parpadean.
- Se inicia el temporizador de pausa (máx. 10 minutos).

Desactivación de la función de pausa

- ▶ Pulsación larga del botón de pausa 
- El botón de pausa se oscurece y suena una señal acústica prolongada.
- Los indicadores de zona de cocción se iluminan y dejan de parpadear.
- Todas las operaciones de cocción se reanudan con el nivel de potencia que estaba ajustado antes de la pausa.

7 Menú

INFO A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú a las que podrá acceder el cliente final.

INFO En el capítulo «Primera puesta en servicio» encontrará la descripción de las opciones de menú necesarias para realizar la configuración básica durante la primera puesta en servicio.

INFO Los socios comerciales y distribuidores disponen de opciones de menú adicionales (v. capítulo «Menú ampliado»).

7.1 Vista general del menú

INFO El sistema BORA Classic 2.0 solo muestra las opciones de menú relevantes/aplicables según la configuración del aparato.

Opción del menú/designación/margen	Ajuste de fábrica
Menú:	
1 Volumen de las señales acústicas (10 - 100%)	80%
2 Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado)	Apagado
3 Control automático del extractor (encendido/apagado)	Apagado
4 Duración del bloqueo de limpieza (5-30 s)	15 s
5 Duración de la desconexión retardada (10-30 min)	20 min
6 Consulta de la versión del software	
7 Consulta de la versión del hardware	
8 Actualización del software del sistema	
9 Exportación de datos	
A Visualizar vida útil del filtro de recirculación (solo en modo de recirculación)	
B Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro	
C Modo de funcionamiento del sistema de extracción (modo de extracción al exterior/de recirculación)	
Configuración básica:	
H Configuración del sistema de extracción	
J Selección del tipo de filtro (solo con recirculación)	
L Configuración del ventilador	
Menú ampliado (se necesita código de acceso):	
D Modo demo	Apagado
E Prueba de indicadores y botones	
F Reset a ajustes de fábrica	
Menú de configuración del gas (solo con CKG):	
P GPU (índice de gas)	0
S GAST (curva nominal de gas)	B
T GAS (desbloqueo de gas)	

Tab. 7.1 Vista general del menú

7.2 Manejar el menú

Acceder al menú

INFO Solo se puede acceder al menú si todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivos. Además no puede quedar calor residual.

INFO El botón del menú solo se muestra en el panel de mandos una vez que todas las funciones estén inactivas y no quede calor residual.

► Toque en el botón de menú 

■ Se accede al menú y se muestra la primera opción (modo beis).

Salir del menú

► Pulsación larga del botón de menú 

■ Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.

Navegación por el menú

- ▶ Toque en **>** o **<** para cambiar a la opción de menú deseada.
- Si ha seleccionado alguna opción de menú, el indicador cambia automáticamente tras dos segundos al valor ajustado.

Representación esquemática

INFO Como ayuda, para cada opción de menú se muestra el número de ajustes que se pueden elegir (1-3).

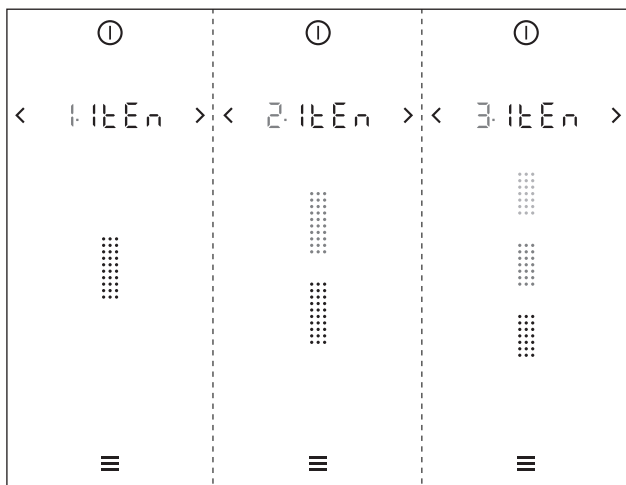


Fig. 7.1 Representación esquemática de las posibilidades de selección

Confirmar y guardar los ajustes del menú

- ▶ Toque en **>** o **<**
- O bien
- ▶ Pulsación larga del botón de menú
- El sistema adopta y guarda los valores ajustados automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al salir del menú.

7.3 Opciones de menú estándar

7.3.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

INFO Al acceder a la opción de menú, se muestra el volumen que esté ajustado en el indicador de 7 segmentos de encima del deslizador.

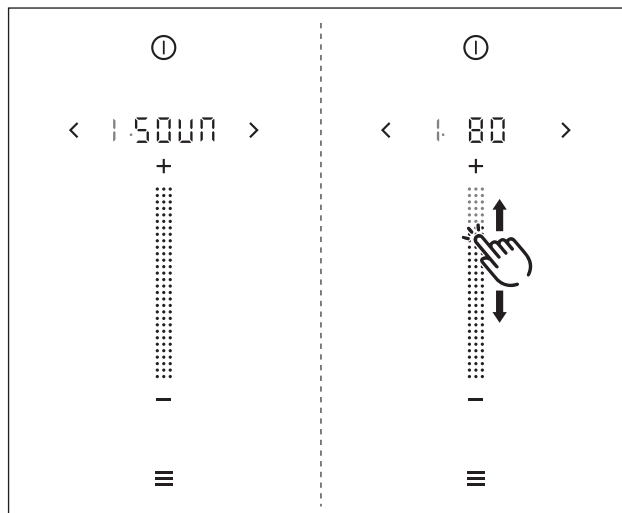


Fig. 7.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

Ajustar el volumen de la señal acústica:

- ▶ Deslizar hacia arriba o hacia abajo hasta el volumen deseado
- O bien
- ▶ Toques en **+** o **-** hasta el volumen deseado
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.

7.3.2 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

INFO Con la opción de menú 2 puede activarse o desactivarse permanentemente el dispositivo de seguridad para niños. El ajuste realizado se aplica de forma permanente la siguiente vez que se inicie el sistema.

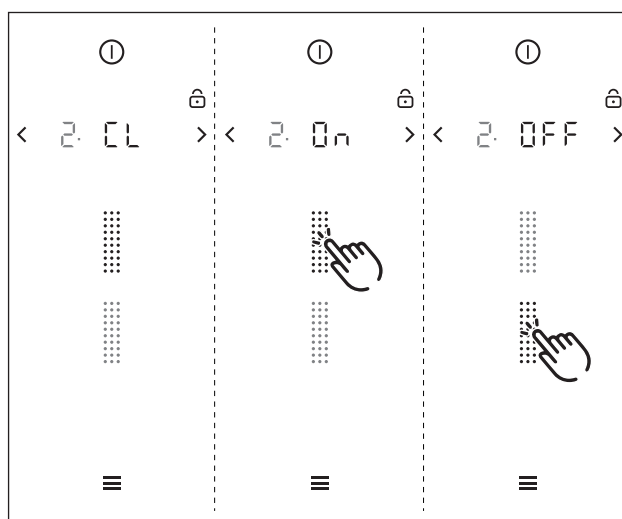




Fig. 7.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

Activación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador 
- En el indicador aparece *On*.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.
- El dispositivo de seguridad para niños está activado permanentemente.

Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador 
- En el indicador aparece *OFF*.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.
- El dispositivo de seguridad para niños está desactivado permanentemente.

7.3.3 Opción de menú 3: Control de extracción automático

INFO Con la opción de menú 3 puede activarse o desactivarse permanentemente el mecanismo automático de extracción. El ajuste se aplica inmediatamente.

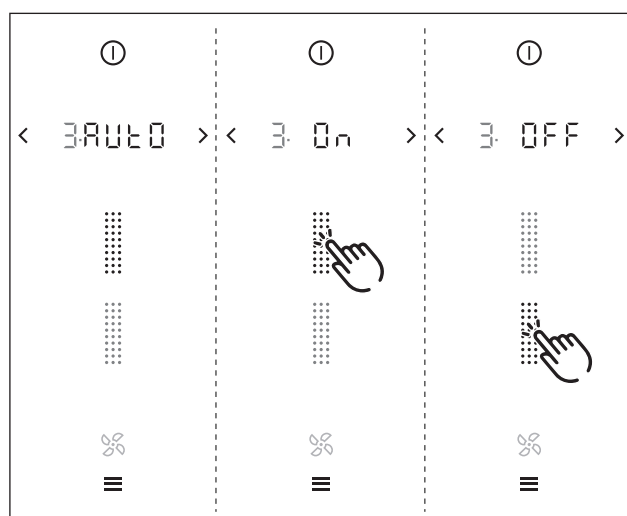




Fig. 7.4 Opción de menú 3: Mecanismo automático de extracción

Activación permanente del mecanismo automático de extracción

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador 
- En el indicador aparece *On*.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.
- El mecanismo automático de extracción está activado permanentemente.

Desactivación permanente del mecanismo automático de extracción

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador 
- En el indicador aparece *OFF*.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.
- El mecanismo automático de extracción está desactivado permanentemente.

7.3.4 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

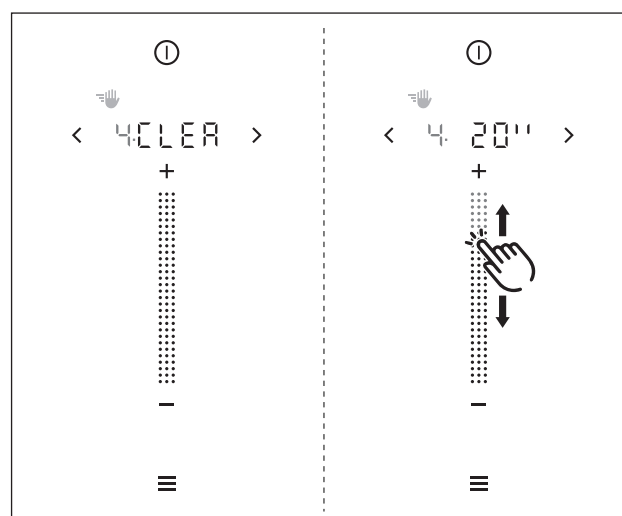


Fig. 7.5 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

Ajuste de la duración del bloqueo de limpieza

- ▶ Deslizar hasta la duración deseada (5–30 s)
- O bien
- ▶ Toques en **+** o **-** hasta la duración deseada
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.

7.3.5 Opción de menú 5: Duración de la desconexión retardada

INFO BORA recomienda expresamente la desconexión retardada del extractor de superficie.

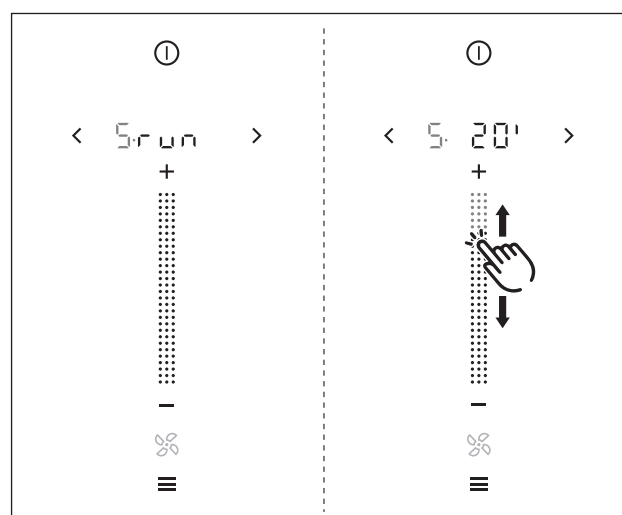



Fig. 7.6 Opción de menú 4: Duración del bloqueo de limpieza

Ajuste del tiempo de desconexión retardada del ventilador

- ▶ Deslizar  a la duración deseada (10–30 min)
- O bien
- ▶ Toques en **+** o **-** hasta la duración deseada
- ▶ Confirme y guarde el ajuste.

7.3.6 Opción de menú 6: Consulta de la versión del software

INFO Para la localización del error por parte del equipo del BORA Service puede necesitarse la versión del software del sistema.

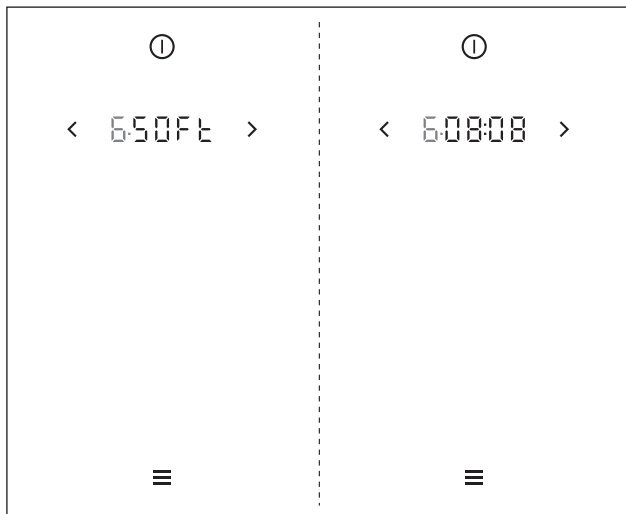


Fig. 7.7 Opción de menú 6: Consulta de la versión del software

■ Transcurridos dos segundos se visualiza la versión actual del software del sistema.

7.3.7 Opción de menú 7: Consulta de la versión del hardware

INFO Para la localización del error por parte del equipo del BORA Service puede necesitarse la versión del hardware de aparato instalado.

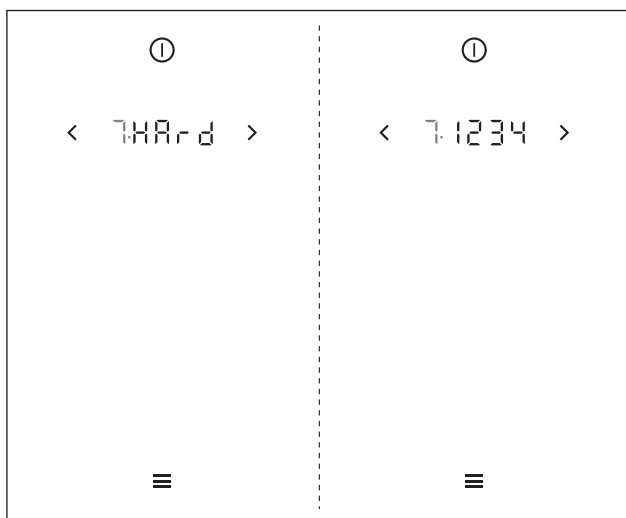


Fig. 7.8 Opción de menú 7: Consulta de la versión del hardware

■ Transcurridos dos segundos se visualiza la versión actual del hardware de los aparatos.

7.3.8 Opción de menú 8: Actualización del software del sistema

INFO Para subsanar los errores puede ser necesario actualizar el software del sistema.

INFO Como soporte para el archivo de actualización se necesita una memoria USB en formato FAT32. Esta memoria se inserta en el puerto USB del extractor de superficie.

INFO La memoria USB debe contener un archivo de actualización válido. Puede solicitar en cualquier momento el archivo de actualización al departamento BORA Service.

Inicio de la actualización del software

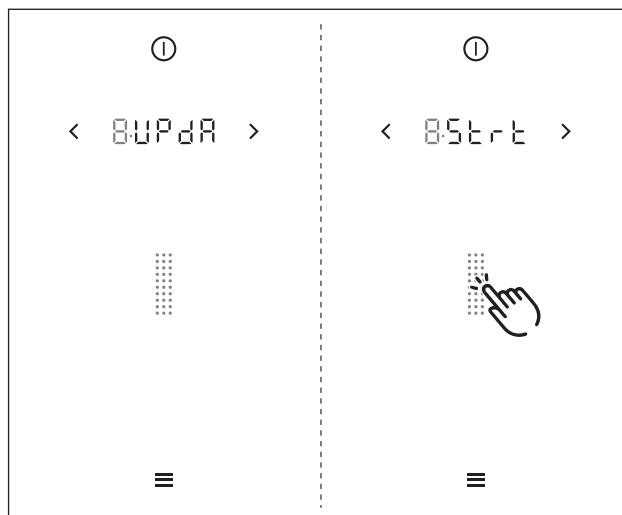



Fig. 7.9 Opción de menú 8: Inicio de la actualización del software

- ▶ Conecte la memoria USB con el archivo de actualización en el puerto USB del extractor de superficie.
- ▶ Toque en el deslizador 
- Se inicia la actualización del software.
- La primera fase del proceso de actualización se muestra en una indicación intermitente.

Proceso de actualización

El proceso de actualización tiene lugar en tres fases. Estas tres fases se visualizan en la pantalla a través de los segmentos beis del deslizador (■ ■ ■). La fase activa en cada momento se muestra mediante indicación intermitente. Cada vez que se finaliza correctamente una fase del proceso, el segmento correspondiente deja de parpadear y se ilumina en verde. Se inicia la siguiente fase del proceso.

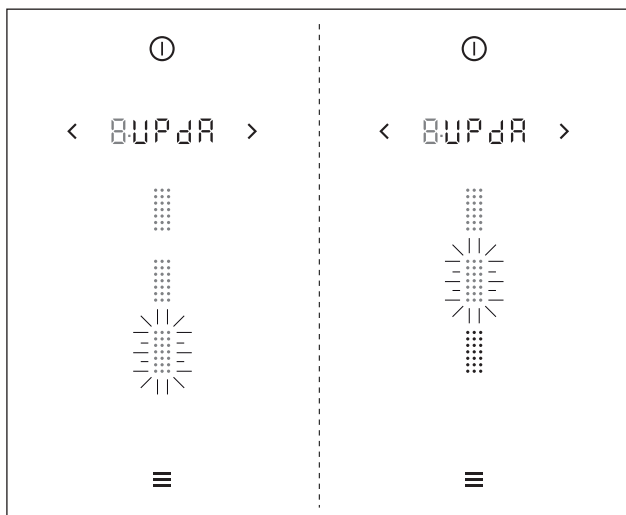


Fig. 7.10 Opción de menú 8: Fases del proceso de actualización del software

INFO Si la actualización ha finalizado correctamente, los tres segmentos de fase se visualizan con luz verde. Por último el sistema se reinicia automáticamente.

INFO La actualización se ha realizado correctamente si al reiniciar el sistema, se muestra en el indicador *! SoFt.*

INFO Si durante una fase de la actualización se produce algún fallo (el segmento del deslizador correspondiente se ilumina en rojo), se cancela el proceso completo de actualización. En la pantalla del panel de mandos aparece un aviso de error (p. ej. *E 123*; v. capítulo «Solución de averías»).

7.3.9 Opción de menú 9: Exportación de datos

INFO La exportación de datos facilita el análisis de errores.

INFO Como soporte para exportar los datos se necesita una memoria USB en formato FAT32. Esta memoria se inserta en el puerto USB del extractor de superficie.

INFO La exportación de datos tiene lugar en tres fases. La visualización de las tres fases del proceso se realiza en la pantalla del panel de mandos, así como en «Actualización del software» (v. opción de menú 8).

Iniciar exportación de datos

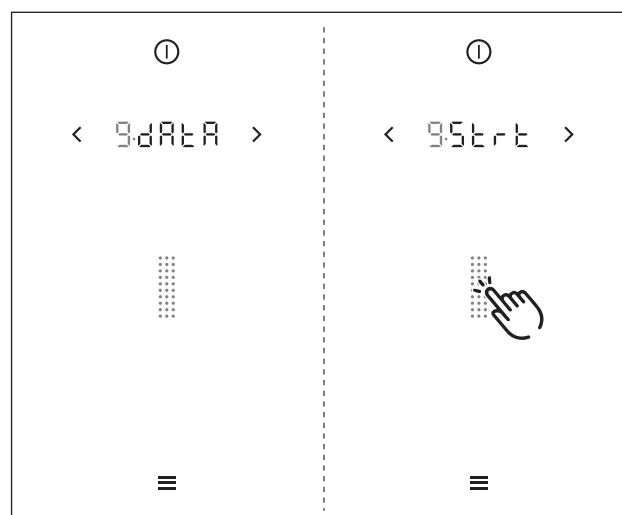


Fig. 7.11 Opción de menú 9: Exportación de datos

- ▶ Inserte la memoria USB formateada en el puerto USB.
- ▶ Toque en el deslizador (■ ■ ■).
- Se inicia la exportación de datos.
- La primera fase del proceso de exportación se muestra en una indicación intermitente.

INFO Si la exportación de datos ha finalizado correctamente, los tres segmentos de fase se visualizan con luz verde.

INFO Si durante una exportación de datos se produce algún fallo (el segmento del deslizador correspondiente se ilumina en rojo), se cancela la exportación de datos. En la pantalla del panel de mandos aparece un aviso de error (p. ej. *E 123*; v. capítulo «Solución de averías»).

7.3.10 Opción de menú A: Visualizar vida útil del filtro de recirculación (solo en modo de recirculación)

INFO La vida útil máxima del filtro de recirculación queda determinada por el tipo de filtro configurado en el sistema.

INFO El tiempo restante de vida útil del filtro se visualiza en horas en el indicador multifunción y se representa ópticamente en verde, naranja y rojo también en el deslizador.

Indicador:

Vida útil restante	Color	Significado
> 20 h	Verde	Cambio de filtro aún no necesario
5-20 h	Naranja	Próximo cambio de filtro necesario
< 5 h	Rojo	El filtro debe cambiarse (en breve)

Tab. 7.2 Indicador de vida útil del filtro de recirculación

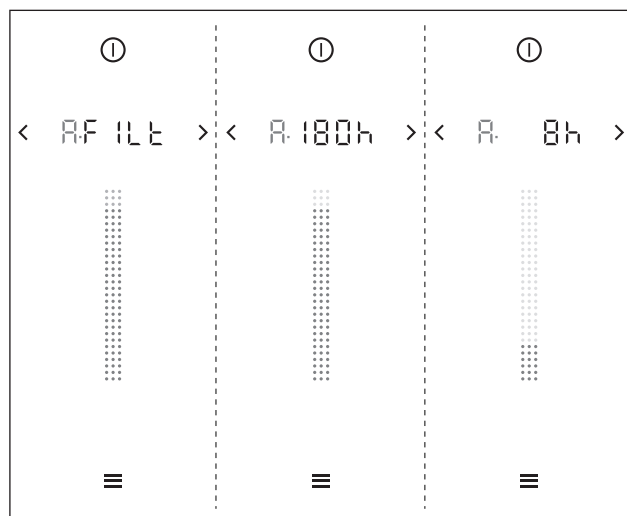


Fig. 7.12 Opción de menú A: Visualizar vida útil del filtro de recirculación

INFO 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.

7.3.11 Opción de menú B: Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro (solo con modo de recirculación)

INFO Al acceder a la opción de menú B, se muestra automáticamente el último tipo de filtro utilizado.

INFO Si se ha consumido la vida útil de un filtro, se muestra en el menú el indicador de servicio del filtro, y este deberá sustituirse. Tras la sustitución del filtro, se tiene que poner a cero el tiempo de vida útil.

Seleccionar tipo de filtro y reiniciar tiempo de vida útil:

Botón deslizador superior:

■ Tipo de filtro 1 (F 1) = BORA caja de purificación de aire ULB1/ULBF (o producto de otro fabricante con 300 horas de vida útil)

Botón deslizador inferior:

■ Tipo de filtro 3 (F 3) = BORA caja de purificación de aire ULB3 (o producto de otro fabricante con 400 horas de vida útil)

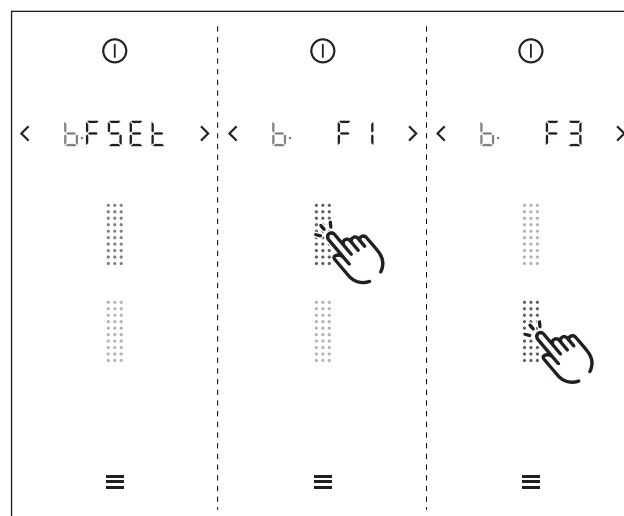


Fig. 7.13 Opción de menú B: Mostrar tipo de filtro, cambiar tipo de filtro y reiniciar vida útil del filtro

► Toque en un botón deslizador

■ Se selecciona el tipo de filtro y se reinicia el tiempo de vida útil.

■ A continuación se visualiza el nuevo tiempo restante de vida útil del filtro de recirculación.

8 Menú ampliado

(se necesita código de acceso)

INFO Los socios comerciales y distribuidores de BORA tienen la posibilidad de ampliar el menú habilitando más opciones en este. Solo es posible acceder a este menú ampliado con el correspondiente permiso de acceso mediante la introducción de un código.

INFO Encontrará el código de acceso al menú ampliado con el correspondiente permiso de acceso en la BORA PartnerNet.

La BORA PartnerNet es una plataforma de servicio para los socios comerciales y distribuidores.




Escanee el código QR o siga el enlace:

<https://partner.bora.com/es/classic-2>

8.1 Acceder al menú ampliado

INFO Solo se puede acceder al menú ampliado si todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivos. Además no puede quedar calor residual.

INFO El botón del menú solo se muestra en el panel de mandos una vez que todas las funciones estén inactivas y no quede calor residual.

- ▶ Pulsación larga del botón de menú 
- Aparece la pantalla para introducir el código de acceso de cuatro posiciones.

Introducción del código de acceso

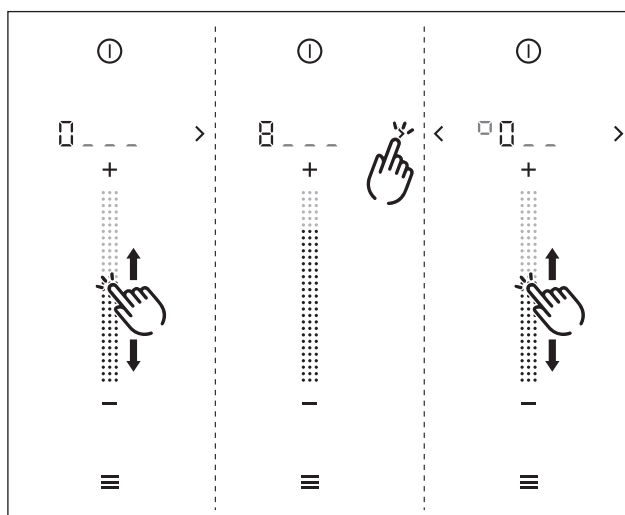





Fig. 8.1 Introducción del código de acceso


- ▶ Introduzca con el deslizador la primera cifra del código de acceso.
- ▶ Toque en  o  para cambiar a la cifra siguiente o la anterior
- ▶ Continúe la introducción y repita el proceso hasta haber introducido las 4 cifras del código de acceso.

Cancelar la introducción del código de acceso

- ▶ Pulsación larga del botón de menú 
- Se interrumpe la introducción del código y el sistema cambia de nuevo al indicador estándar.

Confirmación del código de acceso


Una vez introducidas las 4 cifras del código de acceso:

- ▶ Toque en el botón del menú 
- Si el código introducido es correcto, se habilita el menú ampliado y se muestra la opción de menú 1 «Volumen de las señales acústicas».

INFO Si se ha liberado el área protegida del menú, primero se muestran no obstante todas las opciones del menú estándar (v. capítulo «Menú»). A continuación van las opciones del menú ampliado.

INFO Si no es posible confirmar el código de acceso (el sistema no reacciona), el código introducido es incorrecto y no es posible habilitar el menú ampliado.

Salir del menú ampliado

- ▶ Pulsación larga del botón de menú 
- Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.

INFO Al salir del menú ampliado también se finaliza su liberación. Para volver a acceder al menú ampliado se deberá introducir nuevamente el código de acceso.

INFO Si se reinicia el sistema desde el menú ampliado (de forma manual o automática), se suspende la liberación del menú ampliado tras el reinicio.

8.2 Opciones del menú ampliado

INFO Encontrará unas instrucciones más exactas sobre el manejo del menú en el capítulo «Menú».

8.2.1 Opción de menú D: Modo demo

El sistema se puede poner en modo demo, que cuenta con todas las funciones de manejo pero que tiene desactivada la función de calentamiento de las placas de cocción.

INFO En el modo demo se simula siempre la siguiente combinación de placas de cocción:
izquierda = CKFI
derecha = CKCH

INFO El extractor de superficie CKA2 con todo el abanico de funciones se opera tal como fue configurado.

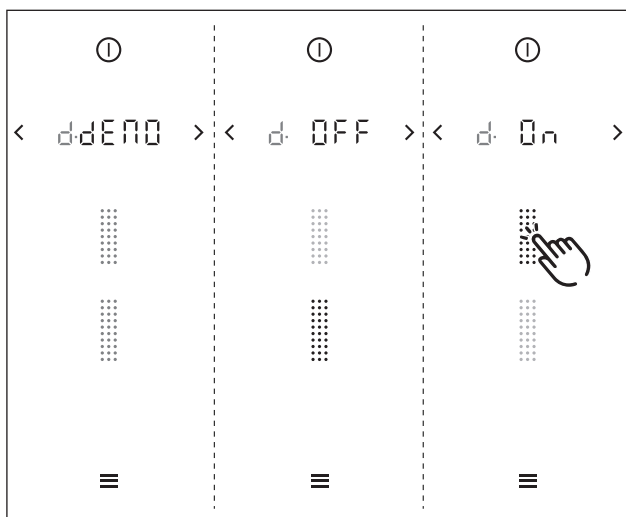


Fig. 8.2 Opción de menú D: Activar modo demo

Activar modo demo:

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador
- El área superior del deslizador empieza a parpadear y se prepara la activación del modo demo (puede durar hasta 30 segundos).
- A continuación tiene lugar un reinicio automático del sistema y se activa el modo demo.

INFO En el modo demo, tras la conexión del indicador multifunción, se muestra durante 4 segundos *dENO*.

Desactivar modo demo:

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador
- El área inferior del deslizador empieza a parpadear y se prepara la desactivación del modo demo (puede durar hasta 30 segundos).
- A continuación tiene lugar un reinicio automático del sistema y se desactiva el modo demo.

INFO Todos los ajustes realizados en el modo demo se borran tras la desactivación del modo demo. El sistema y todos los ajustes se devuelven a los ajustes básicos de fábrica. A continuación deberá realizarse una primera puesta en servicio (v. capítulo «Primera puesta en servicio»).

8.2.2 Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones

INFO La prueba de indicadores y botones sirve para comprobar el funcionamiento de todos los LED del panel de mandos.

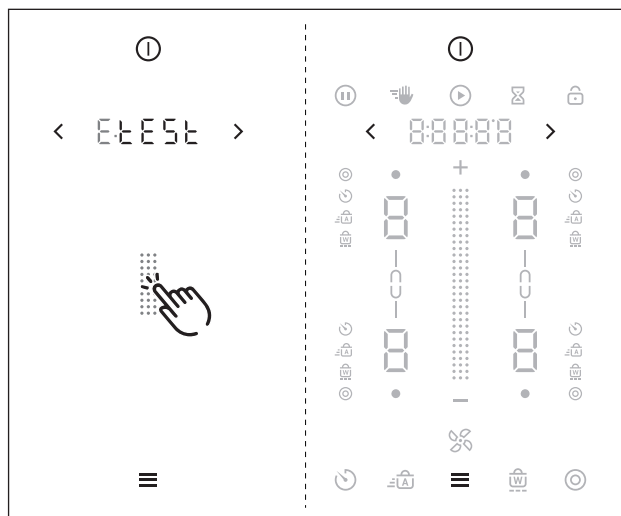










Fig. 8.3 Opción de menú E: Prueba de indicadores y botones

Activar prueba de indicadores y botones:

- ▶ Toque en la zona del deslizador
- Todas las áreas de toque e indicación del panel de mandos se iluminan con el 50% de potencia luminosa.
- El botón de encendido, la flecha de navegación y el botón de menú se excluyen de la prueba (100% de potencia luminosa).

Opciones de prueba:

- ▶ Toque en un botón
- El símbolo parpadea con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Deslizar 
- El deslizador parpadea con el 100% de potencia luminosa. Los indicadores de zonas de cocción y el indicador multifunción cambian su valor según la posición del deslizador.
- ▶ Toque en una zona de cocción
- Todos los indicadores de la zona de cocción parpadean con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Toque en una función de cocción adicional
- En la correspondiente zona de cocción parpadean todos los símbolos de las funciones de cocción adicionales con el 100% de potencia luminosa.
- ▶ Toque en  / 
- El botón correspondiente parpadea de manera alternante en rojo, verde y azul.
- ▶ Toque en  /  /  /  / 
- El botón correspondiente parpadea 3 veces.

8.2.3 Opción de menú F: Reset a ajustes de fábrica

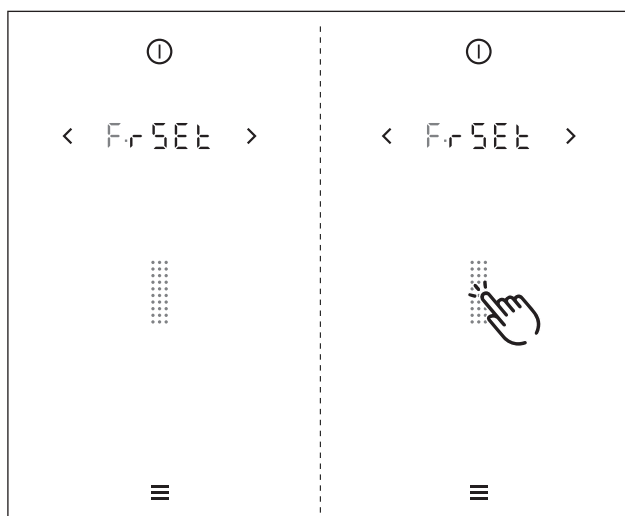



Fig. 8.4 Opción de menú D: Activar modo demo

Restablecer ajustes de fábrica:

- ▶ Toque en la zona del deslizador 
- El sistema y todos los ajustes se devuelven a los ajustes básicos de fábrica.

8.3 Menú de configuración del gas

INFO Solo un técnico especializado y reconocido o un técnico de servicio de BORA podrán realizar el cambio de los inyectores, el tipo y la presión de gas. Este asume también la responsabilidad de la instalación de gas y la puesta en servicio adecuadas.

INFO Unos ajustes correctos son importantes para que la placa de gas funcione sin riesgos ni fallos.

INFO Encontrará unas instrucciones más exactas sobre el manejo del menú en el capítulo «Menú».

8.3.1 Opción de menú P: GPU

INFO En la opción de menú P (GPU) se regula la potencia mínima para cada quemador y tipo/presión de gas.

Ajuste	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)	Ø quemador SR/quemador normal	Ø quemador R/quemador de alta potencia
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
1	G20	10	122	155
	G30	29	69	85
4	G31	37	69	85
	G30	50	62	78
5	G31	50	65	80
	G31	30	75	92
8	G31	30	75	92
	G30	27,5	75	92
9	G31	27,5	75	92
	G30	27,5	75	92
10	G20	13	115	149
	G25	25	104	131
11	G25,3	25	104	131
	G20	25	100	119
12	G20	25	100	119

Tab. 8.1 Ajuste del tipo y la presión del gas

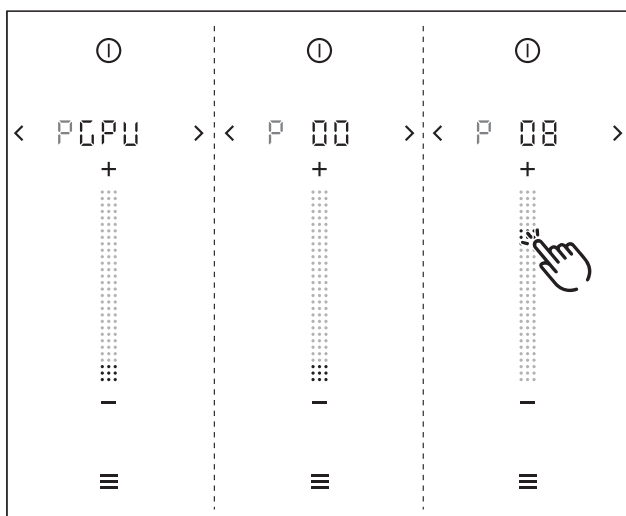





Fig. 8.5 Indicador opción de menú P: GPU

- Seleccione el ajuste correcto. (Toque en el área correspondiente del deslizador  o ajuste mediante  o )

8.3.2 Opción de menú S: GAS

INFO En la opción de menú S (GAS) puede seleccionar la curva característica para los quemadores de gas.

Las curvas características regulan los límites inferiores de potencia de los quemadores de gas. Mediante las curvas características se adaptan los niveles de potencia inferiores. En caso necesario, la curva característica puede modificarse en función de la situación de montaje y del influjo del extractor de superficie:

A es la gradación más fina de los valores de potencia, que solo puede ajustarse en una situación ideal. Se da la situación ideal cuando:

- no hay ningún extractor de superficie en funcionamiento,
- se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento de extracción al exterior, con ventilación suficiente, o
- se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento de recirculación, con una abertura de retorno suficiente y sin que el extractor de superficie afecte negativamente a la llama de gas.

B es la curva característica ajustada de fábrica con una gradación equilibrada de cada nivel de potencia.

C aumenta los niveles de potencia inferiores y solo debe utilizarse con un influjo negativo del extractor de superficie.

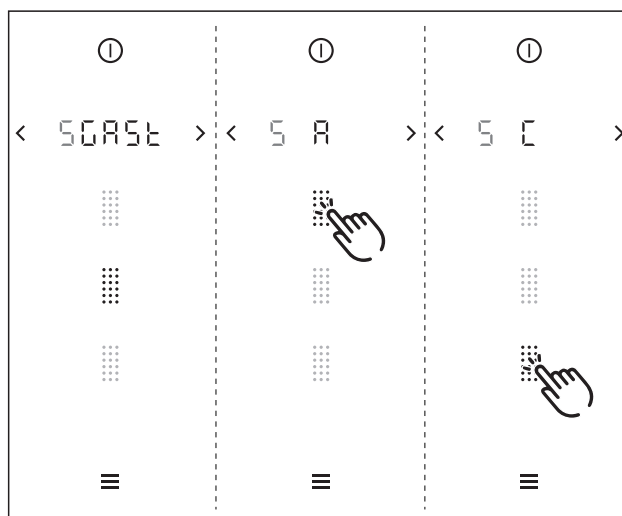



Fig. 8.6 Indicador opción de menú S: GAS

- Seleccione la curva característica adecuada (toque en el área correspondiente del deslizador .

8.3.3 Opción de menú T: GAS

INFO La opción de menú T (GAS) ofrece una función de reset. La función de reset puede utilizarse en caso de averías o de error, así como para la primera puesta en servicio si la placa de gas no reacciona (no se produce el encendido).

INFO Los valores ajustados de tipo y presión de gas permanecen sin cambios, y un reset no les influye.

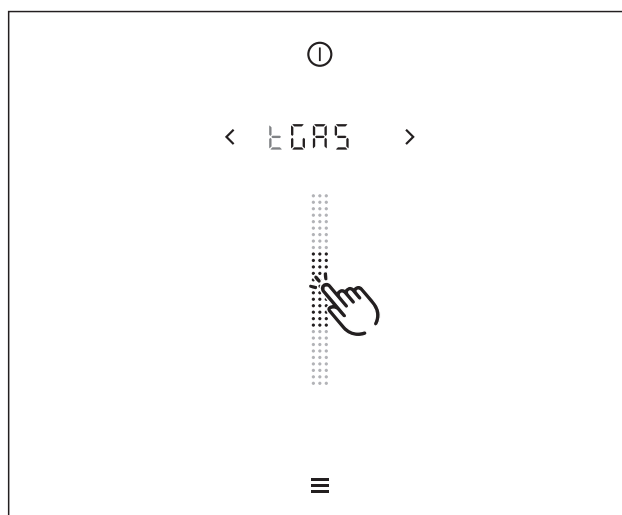



Fig. 8.7 Indicador opción de menú T: GAS

- En caso necesario realice un reset (toque en el área del deslizador .

9 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo «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 (v. capítulo «Uso»).
- La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

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

- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Ciclos de limpieza extractores de superficie

Componente	Ciclo de limpieza
Extractor de superficie, interior y superficie	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Tobera de entrada, unidad de filtro de grasa	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana.
Filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Cambiar en caso de olores o una vez transcurrido el periodo de vida útil (v. indicador de servicio del filtro)

Tab. 9.1 Ciclos de limpieza

Ciclos de limpieza placas de cocción

Componente	Ciclo de limpieza
Placa de cocción	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial
Solo para placa de gas CKG:	
soporte para ollas - piezas del quemador de gas	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial

Tab. 9.2 Ciclos de limpieza placas de cocción

9.1 Productos de limpieza

INFO 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.

Placas de vitrocerámica:

Para la limpieza de las placas necesitará una rasqueta especial para vitrocerámica y productos de limpieza adecuados.

INFO No utilice la rasqueta para vitrocerámica en la zona cóncava de la placa de cocción wok.

Teppanyaki de acero inoxidable:

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

9.2 Cuidado de los aparatos

- ▶ No use los aparatos como superficie para trabajar o depositar objetos.
- ▶ No empuje ni arrastre recipientes sobre la superficie del aparato.
- ▶ Levante siempre las ollas y sartenes.
- ▶ Mantenga la limpieza de los aparatos.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Emplee únicamente recipientes de cocción adecuados para vitrocerámicas (v. capítulo «Descripción de los equipos»).

9.3 Limpieza del extractor de superficie CKA2

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

- ▶ Retire la tobera de entrada y la unidad de filtro de grasa 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!).
- ▶ Limpie los componentes del extractor de superficie de acuerdo con los ciclos de limpieza.

9.3.1 Desmontaje de los componentes

Retirar la tobera de entrada

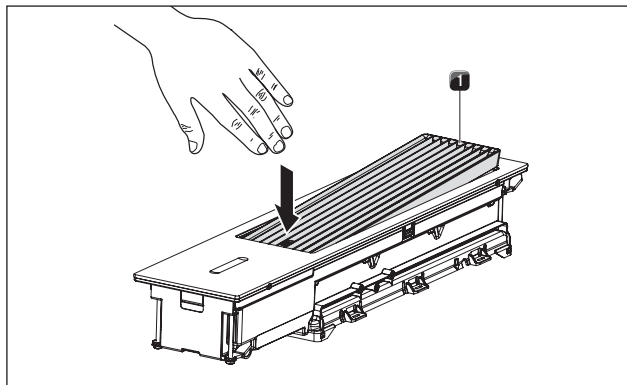


Fig. 9.1 Retirar la tobera de entrada

[1] Tobera de entrada

- ▶ Incline la tobera de entrada [1] para sacarla de su posición de colocación.
- ▶ Saque la tobera de entrada [1] con la otra mano.

Desmontaje de la unidad de filtro de grasa

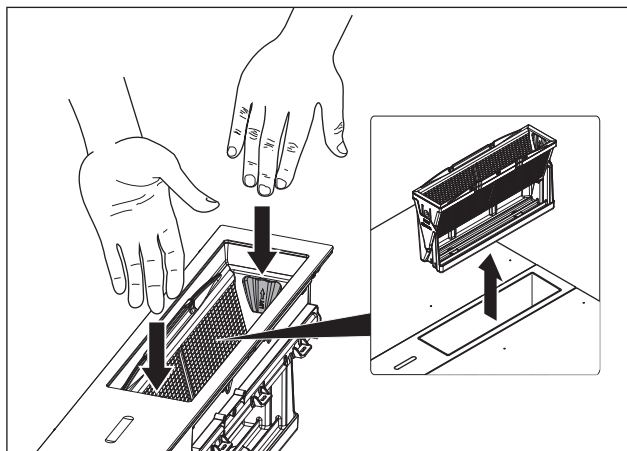


Fig. 9.2 Retirar unidad de filtro de grasa

- ▶ Retire la unidad de filtro de grasa
- ▶ Utilice para ello los agarres del interior de la unidad de filtro de grasa.

Desensamblaje de la unidad de filtro de grasa

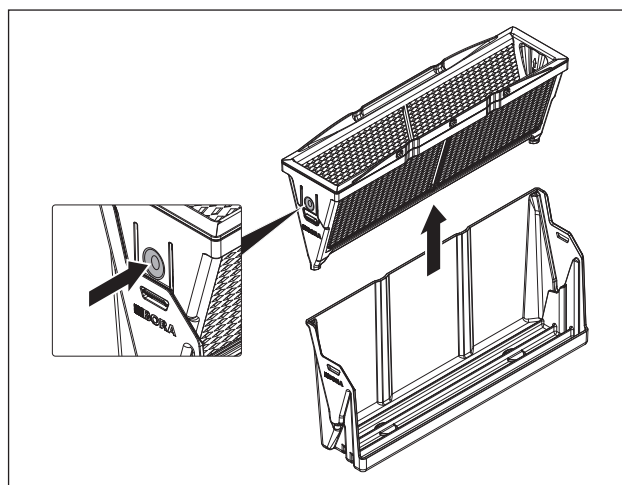


Fig. 9.3 Desmontaje del filtro de grasa

- ▶ Retire el filtro de grasa de la bandeja colectora.
- ▶ Utilice para ello los dos puntos de presión de bloqueo laterales del filtro de grasa.

9.3.2 Limpieza de los componentes

La tobera de entrada, el filtro de grasa y la bandeja colectora pueden limpiarse a mano o en el lavavajillas.

- ▶ Desensamble la unidad de filtro de grasa antes de proceder a la limpieza.

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

- ▶ Coloque los componentes del revés en el lavavajillas.
- No debe estancarse agua en los componentes del filtro de grasa.
- ▶ Para la limpieza utilice un programa de lavado a 65 °C como máximo.
- Cuando ya no sea posible limpiar el filtro de grasa completamente, este deberá sustituirse.

9.3.3 Montaje de los componentes

Ensamblaje de la unidad del filtro de grasa

INFO Para ensamblar los componentes no es necesario aplicar ningún tipo de fuerza. El diseño de la unidad de filtro de grasa está pensado para que sea posible ensamblar las piezas de forma correcta sin resistencia.

- ▶ Coloque el filtro de grasa cuidadosamente en la bandeja colectora.
- ▶ Asegúrese de que se enclava el bloqueo.
- ▶ Ajuste el filtro de grasa presionándolo en la bandeja colectora sin aplicar fuerza.
- Si se nota resistencia al colocar el filtro de grasa, solo hay que darle la vuelta.

Montaje de la unidad de filtro de grasa

INFO La unidad de filtro de grasa solo puede colocarse completamente y sin notar resistencia con la orientación correcta. Siguiendo el procedimiento correcto, no es posible colocar mal el filtro.

- ▶ Coloque la unidad de filtro de grasa cuidadosamente en el extractor de superficie.
- ▶ Ajuste la unidad de filtro de grasa presionándola en el extractor de superficie sin aplicar fuerza.
- Si se nota resistencia al colocar la unidad de filtro de grasa, solo hay que darle la vuelta.

Colocación de la tobera de entrada

- ▶ Coloque la tobera de entrada.
- ▶ Preste atención a la posición correcta.

9.3.4 Cambio del filtro de recirculación

En el modo de recirculación se utiliza un filtro de carbón activo adicional. El filtro de carbón activo captura las partículas de olor liberadas al cocinar. El filtro de carbón activo va instalado en el ventilador de zócalo o en el sistema de conductos.

INFO Cambie regularmente el filtro de carbón activo. Puede consultar la vida útil del filtro de carbón activo en el respectivo manual de instrucciones.

INFO Puede comprar filtros de carbón activo en su establecimiento especializado o en BORA a través de su página web <http://www.bora.com>.

- Las instrucciones para realizar el cambio se incluyen en el manual de instrucciones del filtro de carbón activo.
- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (v. capítulo «Uso», apartado 5.6.11).

9.4 Limpieza de las placas de cocción

9.4.1 Limpieza de la vitrocerámica de gas (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Con la placa de gas CKG, asegúrese de que el suministro de gas se ha interrumpido y cortado.
- ▶ Espere hasta que 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 o deterioro 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.

INFO En la placa de gas CKG, debido al uso de piezas de fundición esmaltadas, son habituales pequeñas alteraciones de color o irregularidades. Además, en los puntos de apoyo puede aparecer un óxido ligero, que se limpia fácilmente con un paño húmedo. Tales puntos son normales y no indicativos de problema alguno.

9.4.2 Limpieza de la superficie del teppanyaki de acero inoxidable (CKT)

INFO Utilice solo la espátula para la parrilla, ya que de lo contrario se puede dañar la superficie.

INFO Limpie la superficie de acero inoxidable únicamente en el sentido de pulido.

INFO 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.

INFO No utilice productos para cuidado de acero inoxidable sobre las superficies de acero inoxidable o sobre la parrilla de acero inoxidable.

Suciedad ligera

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que la parrilla 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 parrilla (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de parrilla dejen de parpadear (= temperatura óptima para la limpieza 70 °C).
- ▶ Entonces, vierta agua limpia y fría sobre la parrilla.
- ▶ Deje actuar aprox. 15 minutos.
- ▶ Elimine seguidamente todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño con una espátula para teppanyaki.
- ▶ Retire la suciedad restante y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un paño limpio.

Suciedad intensa

- ▶ Asegúrese de que se ha activado la función de limpieza para ambas zonas de parrilla (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que los indicadores de las zonas de parrilla 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).
- ▶ Ahora, vierta el líquido sobre la parrilla.
- ▶ Deje actuar el líquido aprox. 5-8 minutos.
- ▶ Con un cepillo plástico, desprenda los restos quemados de la superficie de parrilla.

- ▶ 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 parrilla.
- ▶ 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 pequeños arañazos no suponen ningún daño o deterioro de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la parrilla de acero inoxidable 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.

9.4.3 Limpieza de los componentes de la placa de gas CKG

Limpieza de los soportes para ollas

INFO Con el tiempo, la superficie del soporte para ollas se va volviendo mate. Este fenómeno es totalmente normal y no indicativo de algún problema del material.

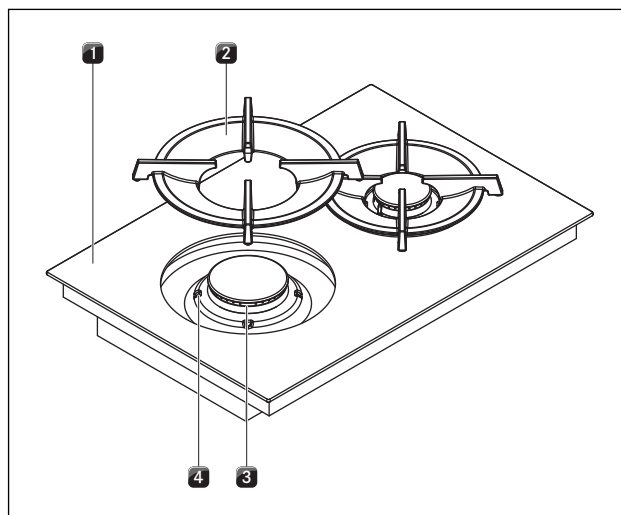


Fig. 9.4 Estructura del quemador de gas

- [1] Placa de cocción de gas
- [2] Soporte para ollas
- [3] Quemador de gas
- [4] Muesca de ayuda para la colocación

- ▶ Retire el soporte para ollas [2].
- Los soportes para ollas se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague el soporte para ollas con agua caliente.
- ▶ Limpie el soporte para ollas con un cepillo blando.
- ▶ Enjuague bien el soporte para ollas después de su limpieza.
- ▶ Seque el soporte para ollas minuciosamente con un paño limpio.

INFO En caso de impurezas incrustadas o quemadas sobre el soporte para ollas, este se puede sumergir un rato en agua caliente con detergente para reblandecerlas; las manchas de cal se eliminan con mayor facilidad con una mezcla de agua y vinagre.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Lave el soporte para ollas con un programa a 65 °C como máximo.
- ▶ Seque el soporte para ollas minuciosamente con un paño limpio.
- ▶ Coloque el soporte para ollas [2] bien encajado y derecho fijándose en las muescas de ayuda para la colocación [4] sobre el quemador de gas [3].

Limpie las piezas de los quemadores de gas

INFO Con el tiempo, la superficie de la tapa del quemador se va volviendo mate. Este fenómeno es totalmente normal y no indicativo de algún problema del material.

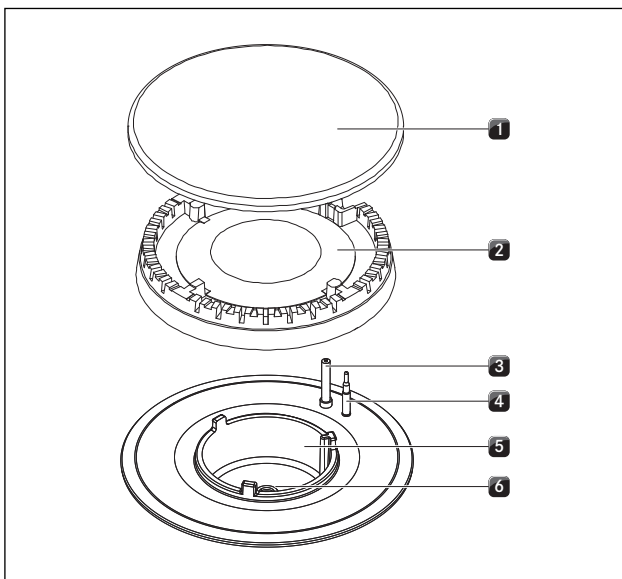


Fig. 9.5 Estructura del quemador de gas






- [1] Tapa del quemador
- [2] Cabezal del quemador
- [3] Dispositivo eléctrico de encendido
- [4] Termopar de seguridad
- [5] Carcasa del quemador
- [6] Inyector del quemador de gas

- Proceda a la limpieza solamente una vez que el quemador de gas se haya enfriado a temperatura ambiente después de su uso.
- Las piezas del quemador no son aptas para limpieza en el lavavajillas. Lave siempre las piezas del quemador a mano.
- Se deben lavar exclusivamente con agua caliente normal y un detergente de uso comercial con una esponja suave o un paño para lavado.
- No rasque ni raspe nunca los restos de comida.
- ▶ Retire el soporte para ollas.
- ▶ Quite la tapa del quemador [1] del cabezal del quemador [2].
- ▶ Retire el cabezal del quemador [2] de la salida de gas.
- ▶ Limpie las piezas del quemador.
- ▶ Elimine la suciedad de todos los orificios de salida de llama con un cepillo metálico.
- ▶ Limpie las piezas desmontables del quemador con un paño húmedo.
- ▶ Limpie el electrodo de encendido [3] y el termopar [4] cuidadosamente con un paño bien estrujado.
- El electrodo de encendido no debe mojarse, ya que en tal caso no saltará la chispa de encendido.
- ▶ Finalmente, seque todo con un paño limpio.
- Los orificios para llama, cabezales del quemador y la tapa del quemador deben estar completamente secos antes de ensamblarlos.
- ▶ Vuelva a ensamblar las piezas del quemador.
- ▶ Coloque el cabezal del quemador [2] correctamente sobre la salida de gas.
- ▶ Verifique que el termopar de seguridad [4] y el dispositivo eléctrico de encendido [3] están situados en el orificio correcto.
- ▶ Deposite la tapa del quemador [1] bien encajada y derecha sobre el cabezal del quemador [2].
- Si las piezas del quemador están mal colocadas, no se producirá el encendido mediante el dispositivo eléctrico.
- ▶ Coloque el soporte para ollas bien encajado y derecho sobre el quemador de gas.
- ▶ Ponga el quemador de gas en funcionamiento (v. capítulo «Uso»).

10 Solución de averías

E = error I = información

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

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Sistema		
No es posible encender el sistema (botón de encendido  no visible)	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda está defectuoso	Sustituir disyuntor Conectar de nuevo los fusibles automáticos
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	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 sistema se desconecta o se pone en modo de reposo por sí mismo	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
	Pulsación continua del botón de encendido (> 7 s)	Tras la limpieza, secar inmediatamente el botón de encendido (< 7 s)
	Señal de error durante o después de la limpieza (disparo del botón de encendido por la vaporización de productos de limpieza)	Usar el bloqueo de limpieza para realizar la limpieza en seco
El botón de encendido  parpadea	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
Código de error <i>iCONF</i>	Configuración básica incompleta	Finalización de la configuración básica
Códigos de error <i>id ISP, Ed ISP</i>	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
	Activación continua de un área táctil	Anular activación continua
Diferencias de color entre los aparatos	Fuentes luminosas excesivamente intensas orientadas directamente a los aparatos	Evite las fuentes de luz enfocadas en un punto y procure una iluminación clara y homogénea
Extractor de superficie		
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
La potencia de extracción del extractor de superficie ha empeorado	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de carbón activo (solo con modo de recirculación)	Sustitución del 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 cable	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se produce extracción, símbolo del ventilador rojo  + <i>EFRn</i>	El ventilador ha fallado o está bloqueado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service (puede usarse el sistema aunque sin la función de extracción)
Bajo rendimiento de extracción, símbolo del ventilador amarillo  + <i>IFRn</i>	En un sistema con dos ventiladores, uno ha fallado, está bloqueado o mal conectado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service (puede usarse el sistema aunque con un rendimiento de extracción reducido)
Al ajustar un nivel de potencia del ventilador, este vuelve inmediatamente a 0; el símbolo de ventilador  se muestra en rojo	No hay ningún ventilador conectado	Conecte el ventilador
	El ventilador está bloqueado	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
	El ventilador no recibe corriente eléctrica	Comprobar la conexión del ventilador
Códigos de error <i>EOB I, EOPEn</i>	Interfaz Home-In no liberada	Abrir ventana y, a continuación, toque en el botón del ventilador
Códigos de error <i>IF ILt, EF ILt</i>	Se ha consumido la vida útil del filtro de recirculación	Colocar un filtro nuevo (solo con recirculación) y reiniciar el tiempo de vida útil del filtro (v. opción de menú B).

E = error i = información

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Placas de cocción		
Se muestra la placa de cocción pero ambos indicadores de zona de cocción avisan de un error E y el indicador multifunción muestra un código de error	La placa de cocción no recibe corriente eléctrica	Comprobar el disyuntor o encargar a un técnico electricista la comprobación de la conexión eléctrica
	Generador/electrónica defectuosos	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se visualiza la placa de cocción	No se ha detectado la placa de cocción	Comprobar la conexión del cable de comunicación
Códigos de error EHERL	Sobrecalentamiento	Retirar los objetos calientes del entorno inmediato del panel de mandos Desconectar el sistema y dejarlo enfriar Limpiar la ranura para el aire del lado inferior del aparato (solo con el Teppanyaki de acero inoxidable CKT) Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
No se observa ningún rendimiento en las placas de cocción a pesar de haber ajustado un nivel de potencia, y se visualiza dErD	Está activado el modo demo	Diríjase a su distribuidor BORA o póngase en contacto con el equipo del BORA Service
Fallos en la placa de gas CKG		
Con la primera puesta en servicio, tras un periodo prolongado de inactividad o tras el cambio de la bombona de gas:		
El quemador no se enciende	Hay aire en la tubería de gas	Repita el proceso de encendido, varias veces si es necesario (toque en la zona de cocción deseada y ajuste de un nivel de potencia).
La placa de gas no muestra ninguna reacción (no se producen la calibración de los servomotores ni el encendido)	Hay un error de comunicación entre la unidad de mando y la placa de cocción (p. ej. por un fallo de corriente).	Realice un reset (v. menú de configuración del gas)
No es posible encender el quemador de gas con el sistema eléctrico.	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda están defectuosos o se han disparado.	Cambie el disyuntor. Vuelva a encender el fusible automático. Consulte a un electricista en caso necesario.
	El disyuntor o el fusible automático se dispara reiteradamente.	Consulte al equipo del BORA Service.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Encargue la revisión del suministro eléctrico a un electricista profesional.
	Los quemadores de gas están húmedos.	Seque las piezas de los quemadores de gas (v. capítulo «Limpieza»).
	Los cabezales o las tapas de los quemadores de gas no están colocados correctamente.	Coloque correctamente las piezas de los quemadores de gas (v. capítulo «Limpieza»).
	El dispositivo de encendido eléctrico o el termopar están sucios.	Elimine la suciedad (v. capítulo «Limpieza»)
	Suciedad en el cabezal del quemador de gas	Limpie las piezas del quemador de gas (v. capítulo «Limpieza»).
	El encendido no sucede automáticamente.	Repetición de la operación de encendido mediante la superficie táctil del mando selector.

E = error i = información

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
Se percibe olor a gas.	Fuga en el conducto de suministro de gas	Corte la alimentación de gas y apague inmediatamente todas las llamas encendidas. Póngase en contacto con su instalador de gas. Asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas (v. capítulo «Instalación de gas»).
No sale gas del quemador de gas.	La entrada de gas está cerrada Si el gas es líquido (LPG), la bombona de gas está vacía.	Abra la entrada de gas (v. capítulo «Uso») Cambie la bombona de gas vacía por otra llena del tipo de gas correcto.
La llama de gas se apaga tras el encendido. La llama de gas se apaga durante el funcionamiento. Se observan cambios en la imagen de la llama de gas.	Las piezas del quemador de gas (cabezales o tapas) no están colocadas correctamente. Hay suciedad en los orificios de salida de gas en el cabezal del quemador.	Coloque correctamente las piezas de los quemadores de gas (v. capítulo «Limpieza») Limpie las piezas del quemador de gas (v. capítulo «Limpieza»).
Todos los códigos de error E... (excepto E055)	Errores durante la ejecución del software	Esperar 5 segundos y luego tocar el indicador intermitente de error E (actualizar error) Desconecte el equipo de la red durante al menos 1 minuto y reinícielo. Consulte al equipo del BORA Service.
Código de error E055	Alimentación de gas interrumpida o ninguna detección de llama. La bombona de gas está vacía.	Esperar 5 segundos y luego tocar el indicador intermitente de error E (actualizar error) Repita la operación de encendido (tras la instalación, la tubería de gas requiere cierto tiempo para llenarse). Consulte al equipo del BORA Service.

Tab. 10.1 Solución de averías

- ▶ Tras solucionar una avería, intente de nuevo realizar la operación para comprobar si la avería ha sido efectivamente eliminada.
- ▶ Intente solucionar el resto de averías reiniciando el sistema.
- ▶ Como último recurso, interrumpa brevemente el suministro de corriente.

INFO Durante o después de un fallo de corriente, las placas de cocción pueden seguir estando calientes. Después de un fallo de corriente, en las placas de cocción CKCH, CKCB y CKG no se indica el calor residual aun cuando antes hubieran estado en funcionamiento y las zonas de cocción aún estén calientes.

- ▶ En caso de fallos recurrentes, póngase en contacto con el equipo del BORA Service (v. capítulo «Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto y accesorios») y proporcione el número de fallo indicado, así como el tipo de aparato (v. capítulo «Placas de características»).

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

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

11.1 Garantía del fabricante BORA

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

La garantía del fabricante sirve para todos los productos BORA comprados dentro de la Unión Europea por distribuidores de BORA autorizados a excepción de los productos calificados como BORA artículos universales o accesorios.

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

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

La garantía del fabricante establece como condición previa que la instalación profesional (de acuerdo con las medidas indicadas en el manual de extracción y el manual de uso actuales en el momento del montaje) de los productos BORA haya sido realizada por un distribuidor de BORA autorizado. Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso.

Para poder hacer uso del derecho de garantía, el cliente final deberá señalar el defecto a su distribuidor o directamente a BORA y presentar la factura de compra. A elección, el cliente final podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.bora.com.

BORA garantiza que ningún producto suyo se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se ha hecho uso del derecho de garantía, el periodo de esta no volverá a empezar de nuevo.

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

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

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

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

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

Así puede comunicarse con nosotros:

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

11.1.1 Garantía extendida

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

11.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



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

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

Encontrará ambos datos en la placa de características en la penúltima página del manual de instrucciones, así como en el lado inferior del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

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

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

11.4 Accesorios

Accesorio especial CKA2:

- BORA Classic tobera de entrada CKAED
- BORA Classic unidad de filtrado de grasa incl. bandeja colectora CKAFFE

Accesorio especial para sistemas de recirculación:

- BORA caja de purificación de aire flexible ULBF
- BORA caja de purificación de aire Ecotube ULB1
- BORA set de filtro de carbón activo ULBAS para ULB3

Accesorio especial para placas de vitrocerámica:

- BORA rasqueta UGS

Accesorio especial CKIW:

- BORA sartén wok para inducción HIW1

Accesorio especial CKT:

- BORA Pro espátula Teppanyaki PTTS1

Accesorio especial CKG:

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G25/25 mbar PKGDS2525

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G20/13 mbar PKGDS2013

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G20/20 mbar PKGDS2020

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G25/20 mbar PKGDS2520

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G20/25 mbar PKGDS2025

BORA Pro juego de inyectores para gas natural
G20/10 mbar PKGDS2010

BORA Pro juego de inyectores para gas líquido
G30/G31 50 mbar PKGDS3050

BORA Pro juego de inyectores para gas líquido
G31/G30 mbar PKGDS3130

BORA Pro juego de inyectores para gas líquido
G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028

BORA Pro juego de inyectores para gas líquido
G31/50 mbar PKGDS3150

BORA Pro set de quemadores PKGBS

BORA Pro soporte para ollas pequeño PKGTK

BORA Pro soporte para ollas grande PKGTG

12 Placas de características

INFO En esta página puede consultar la designación exacta de modelo de los aparatos instalados en su cocina. No es necesario colocar una placa de características en cada superficie para pegar.

- ▶ Al final del montaje pegue las placas de características incluidas en el suministro en las siguientes superficies para pegar.

Placa de características
Extractor de superficie 1
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción izquierda
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción derecha
(pegar)

Placa de características
Extractor de superficie 2
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción izquierda
(pegar)

Placa de características
Placa de cocción derecha
(pegar)

Alemania:

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

Austria:

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

Europa:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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



C2XUMES-003

