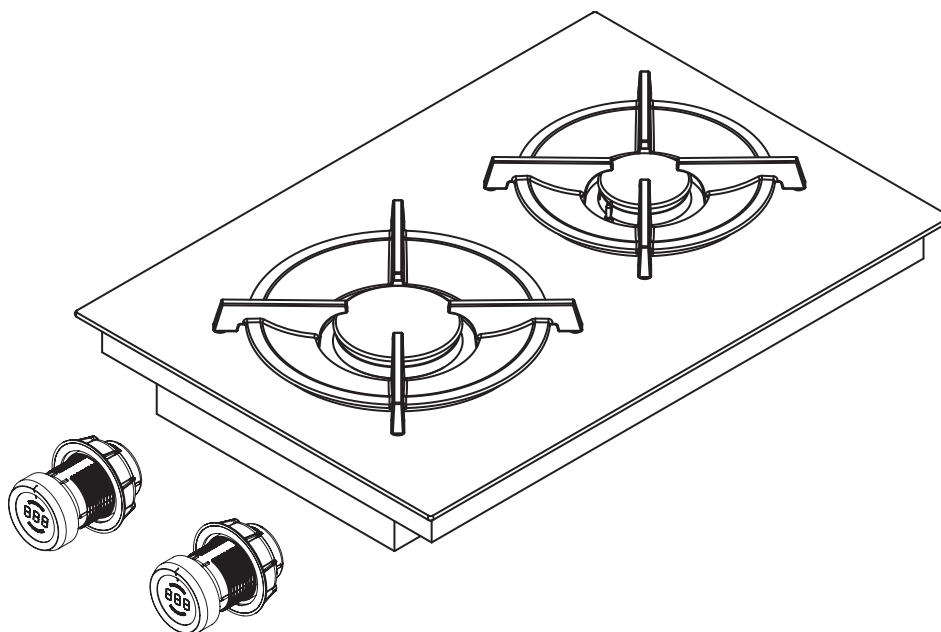


ES Instrucciones de uso y montaje PKG11

BORA Pro vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción



PKG11UMES-104

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Información general	4	5.6.1	Ventilación.....	26
1.1	Grupo de destino.....	4	5.6.2	Acometida de gas.....	26
1.2	Validez de las instrucciones de manejo y montaje	4	5.6.3	Cambio del tipo de gas	27
1.3	Otros documentos aplicables.....	4	5.6.4	Tabla de inyectores	28
1.4	Representación de la información	5	5.7	Menú de configuración	29
2	Seguridad	6	5.7.1	Acceso al menú de configuración	29
2.1	Indicaciones generales de seguridad	6	5.7.2	Selección de la opción de menú	29
2.2	Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción	7	5.7.3	Cambio de los valores ajustados	31
2.3	Indicaciones de seguridad para el montaje	10	5.7.4	Salir del menú de configuración.....	31
2.4	Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados	11	5.8	Primera puesta en marcha.....	31
2.5	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho	11	5.8.1	Primera puesta en servicio de la placa de cocción de gas	31
2.6	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto	11	5.8.2	Primera puesta en servicio de la placa de cocción de gas en funcionamiento con extractor de superficie	31
2.7	Uso previsto	12	5.8.3	Fallos en la primera puesta en servicio	31
3	Datos técnicos	13	5.9	Traspaso al usuario	31
4	Descripción de los equipos	14	6	Uso	32
4.1	Estructura	14	6.1	Uso adecuado de la zona de cocción de gas.....	32
4.2	Principio de manejo.....	14	6.1.1	Recipientes adecuados	32
4.3	Principio de funcionamiento.....	15	6.1.2	Uso de la placa de cocción de gas	33
4.3.1	Recipientes adecuados	15	6.1.3	Funcionamiento de la placa de cocción de gas con extractor de superficie.....	33
4.3.2	Niveles de potencia.....	15	6.2	Instrucciones generales de uso	34
4.3.3	Función booster	16	6.3	Uso de la placa de cocción	34
4.3.4	Sistema automático de precalentamiento	16	6.3.1	Encender la zona de cocción	34
4.3.5	Niveles de mantenimiento de temperatura.....	16	6.3.2	Sistema automático de precalentamiento	34
4.3.6	Funciones del temporizador.....	16	6.3.3	Nivel de mantenimiento de temperatura	35
4.3.7	Función de pausa	16	6.3.4	Dispositivo de seguridad para niños	35
4.4	Dispositivos de seguridad	16	6.3.5	Uso de las funciones de temporizador.....	36
4.4.1	Termopar de seguridad	16	6.3.6	Función de pausa	37
4.4.2	Indicador de calor residual.....	17	6.3.7	Apagar la zona de cocción	37
4.4.3	Desconexión de seguridad	17	7	Limpieza y cuidados	38
4.4.4	Protección contra sobrecalentamiento.....	17	7.1	Productos de limpieza	38
4.4.5	Dispositivo de seguridad para niños	17	7.2	Cuidados de la placa de cocción	38
5	Montaje	18	7.3	Limpieza de la placa de cocción	38
5.1	Comprobación del volumen de suministro	18	7.3.1	Limpieza de los soportes para ollas.....	39
5.2	Herramientas y medios auxiliares	19	7.3.2	Limpie las piezas de los quemadores de gas.....	39
5.3	Guía de montaje.....	19	7.4	Limpieza de los mandos selectores	40
5.3.1	Distancias de seguridad	19	7.4.1	Limpieza del anillo del mando.....	40
5.3.2	Encimera y muebles de cocina	19	7.4.2	Limpieza de la superficie táctil y de la carcasa del mando	40
5.3.3	Aporte de aire a la placa de cocción de gas PKG11	19	8	Solución de averías	41
5.3.4	Retorno del aire de recirculación con el extractor de superficie en funcionamiento en la variante de recirculación.....	20	9	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	43
5.4	Medidas del recorte	21	9.1	Puesta fuera de servicio.....	43
5.4.1	Montaje enrasado	21	9.2	Desmontaje	43
5.4.2	Montaje superpuesto	21	9.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente.....	43
5.5	Montaje de la placa de cocción	22	10	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	44
5.5.1	Montaje de los mandos selectores en el frontal del armario inferior	22	10.1	Garantía del fabricante BORA	44
5.5.2	Montaje de la placa de cocción	23	10.2	Servicio.....	44
5.5.3	Rejuntado de la placa de cocción	24	10.3	Piezas de repuesto	44
5.5.4	Establecimiento de la comunicación.....	24	10.4	Accesorios.....	45
5.5.5	Conexión a la toma de corriente.....	26	11	Notas	46
5.6	Instalación de gas	26			

1 Información general

1.1 Grupo de destino

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

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

Tab. 1.1 Grupos de destino

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

1.2 Validez de las instrucciones de manejo y montaje

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

1.3 Otros documentos aplicables

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

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

Directivas

Este aparato cumple las siguientes directivas UE/CE:
 Directiva CEM 2014/30/UE
 Directiva de baja tensión 2014/35/UE
 Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE
 Directiva RoHS 2011/65/UE
 Directiva WEEE 2012/19/UE

Reglamentos

Este aparato cumple los siguientes reglamentos UE:
 Reglamento relativa a los aparatos de gas (UE) 2016/426

1.4 Representación de la información

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

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Indicaciones de seguridad y advertencia




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

Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:

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

Se aplica lo siguiente:

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

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

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

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

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

- El manual de instrucciones de uso y montaje contiene indicaciones importantes para el montaje y el manejo. Su finalidad es protegerle de posibles lesiones y evitar daños en el aparato. Encontrará los datos de contacto para solicitar más información o preguntar sobre la aplicación y el uso en el dorso de dicho manual de instrucciones de uso y montaje.
- El concepto 'aparato' se refiere tanto a placas de cocción o extractores de superficie como a placas de cocción con extractor de superficie.
 - ▶ Lea todas las instrucciones de uso y montaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
 - ▶ Guarde estas instrucciones de uso y montaje en un sitio accesible, de modo que estén siempre disponibles en caso de necesitarlas.
 - ▶ Si vende el aparato, entregue con él también las instrucciones de uso y montaje al nuevo propietario.
 - ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
 - ▶ Compruebe el aparato tras desembalarlo para ver si presenta algún daño visible.
 - ▶ Nunca conecte un aparato dañado.
 - ▶ Los aparatos solo podrán conectarse a la red de suministro eléctrico una vez realizado el montaje del sistema de conductos o instalado el filtro de recirculación.
 - ▶ Utilice 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.
 - ▶ No utilice el aparato para calentar la habitación.

¡CUIDADO!

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

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

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

Cambios por iniciativa propia

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

- ▶ No cambie nada en el aparato.

Con niños y personas con necesidades especiales en el hogar

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

Modo de recirculación

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

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

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

2.2 Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción

- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.
- ▶ 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 utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de debajo del aparato o cerca de este.



¡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 la placa de cocción pueden explotar y causar lesiones graves.

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



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por objetos calientes!

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

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



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

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

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



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras!

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

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

¡CUIDADO!

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

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

¡CUIDADO!

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

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

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

¡CUIDADO!

¡Salida de líquidos calientes!

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

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

¡CUIDADO!

¡Daños por objetos sobre la placa de cocción!

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

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

**¡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 montaje

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

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

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

La acometida de gas solo puede ser realizada por un instalador autorizado y de acuerdo con las disposiciones legales aplicables. Observe las disposiciones de los servicios de abastecimiento locales.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ Nunca monte un aparato dañado.
- Un aparato dañado es un peligro para su seguridad.
- ▶ El aparato no es apto para la instalación y el uso de cubiertas para placas de cocción. Los trabajos de reparación deben ser ejecutados únicamente por el fabricante o técnicos autorizados.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

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

2.3.1 Indicaciones de seguridad para el montaje - Placa de cocción



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por gas!

La salida de gas por una fuga 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.
- ▶ Selle inmediatamente las fugas.



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

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

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

2.4 Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados

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

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

2.5 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho

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

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

Los trabajos en la acometida de gas deben ser realizados por un instalador autorizado de acuerdo con las disposiciones legales aplicables. Observe las regulaciones locales de la compañía eléctrica.



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

2.6 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.

2.7 Uso previsto

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

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 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	220 – 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia total de los quemadores	5,0 kW
Potencia conectada	20 W
Fusible	1 x 0,5 A
Dimensiones (anchura x profundidad x altura)	
Placa de cocción	370 x 540 x 73 mm
Soporte para ollas Quemador de alta potencia	270 x 270 x 25/50 mm
Soporte para ollas Quemador normal	235 x 235 x 25/50 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	11,5 kg
Placa de cocción	
Niveles de potencia	1 – 9, P
Niveles de mantenimiento de temperatura 3	
Quemador de alta potencia delantero	800 – 3000 W
Quemador normal trasero	550 – 2000 W
Potencia nominal total conectada	5,00 kW
G20/20 mbar:	0,449 m ³ /h
Consumo energético de la placa de cocción G20/20 mbar	
Quemador de alta potencia delantero	800 – 3000 W 63,3 %
Quemador normal trasero	550 – 2000 W 61,3 %
Total (medido)	62,3 %

Tab. 3.1 Datos técnicos

Medidas del equipo mando selector

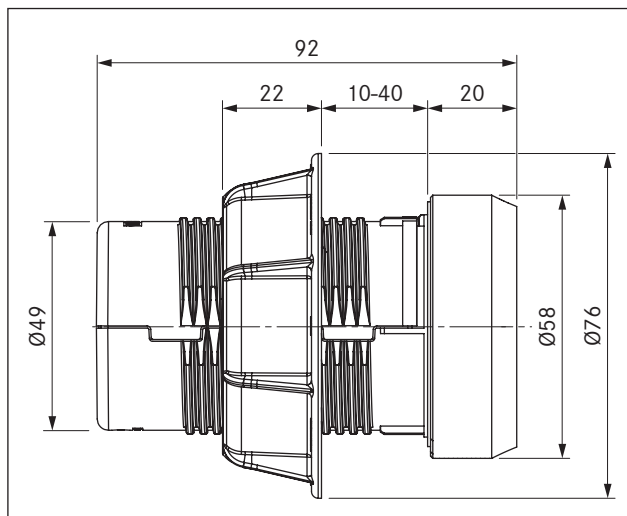


Fig. 3.1 Medidas del equipo mando selector

Medidas del equipo

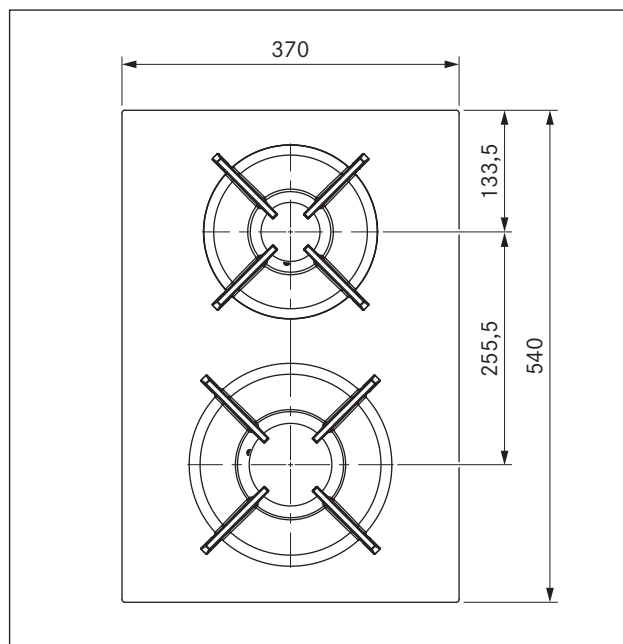


Fig. 3.2 PKG11 medidas del equipo vista superior

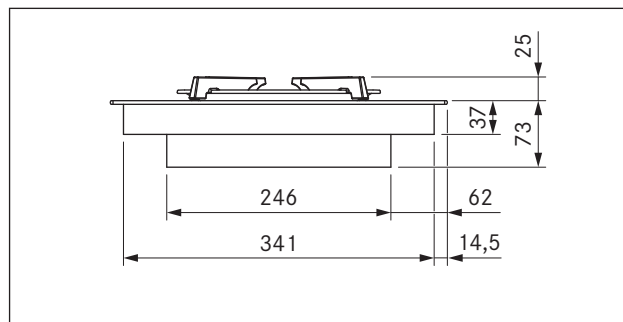


Fig. 3.3 PKG11 medidas del equipo vista frontal

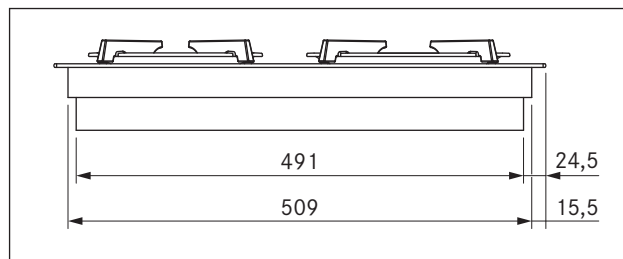


Fig. 3.4 PKG11 medidas del equipo vista lateral

4 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción tiene las siguientes características:

- Quemador de alta potencia delantero
- Quemador normal trasero
- Sistema automático de encendido
- Reencendido automático
- 2 soportes para ollas de hierro fundido
- 2 mandos selectores
- Sistema electrónico de regulación del gas (sistema E-Gas)
- 9 niveles de potencia
- Función booster
- 3 niveles de mantenimiento de temperatura
- Sistema automático de precalentamiento
- Función de temporizador
- Dispositivo de seguridad para niños
- Indicador de calor residual
- Función de pausa
- Desconexión de seguridad

4.1 Estructura

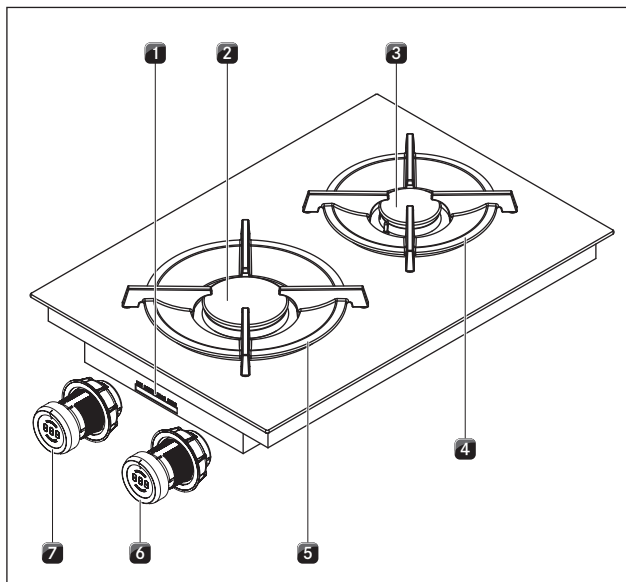


Fig. 4.1 Placa de cocción

- [1] Conexiones mandos selectores y sistema automático de extracción
- [2] Quemador de alta potencia delantero
- [3] Quemador normal trasero
- [4] Soporte para ollas trasero
- [5] Soporte para ollas delantero
- [6] Mando selector de la zona de cocción trasera
- [7] Mando selector de la zona de cocción delantera

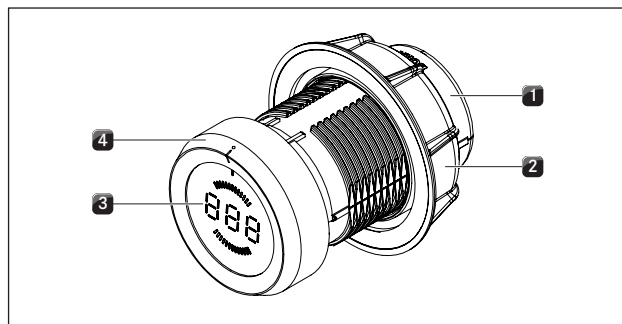


Fig. 4.2 Estructura del mando selector

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

4.2 Principio de manejo

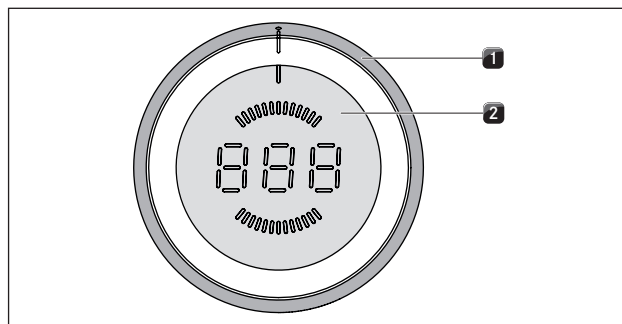


Fig. 4.3 Elementos de manejo del mando selector

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

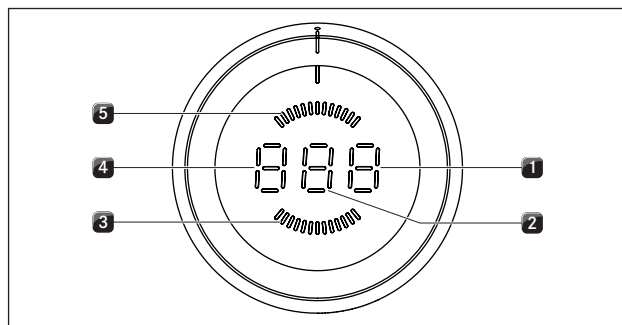


Fig. 4.4 Elementos indicadores del mando selector

- [1] Indicador de funciones
- [2] Indicador del nivel de potencia
- [3] Indicador de la zona de cocción delantera
- [4] Indicador del modo o modo de funcionamiento
- [5] Indicador de la zona de cocción trasera

Unidad	Indicador	Significado
Indicador del mando selector	1-9	Niveles de potencia
	P	Función booster
	A	Sistema automático de precalentamiento
	t	Función de temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos)
	H	Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60° C)
	L	Dispositivo de seguridad para niños
		Función de pausa
	u	Nivel de mantenimiento de temperatura
	E	Menú de configuración
	□	Se apaga la placa de cocción
	E...	Aviso de error (v. capítulo «Solución de averías»)

Tab. 4.1 Significado de las indicaciones

Manejo del mando selector

Cada zona de cocción se maneja con un mando selector. Girando el anillo del mando y tocando la superficie táctil, se controlan los niveles de potencia y las funciones de la zona de cocción en cuestión (v. capítulo «Uso»).

4.3 Principio de funcionamiento

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. La regulación se ocupa de que se puedan aplicar las numerosas funciones de manejo de la placa de cocción con el mando selector. La regulación de la potencia se realiza con los niveles de potencia de 1 a 9 además de P.

4.3.1 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 de cocción de base gruesa logran una distribución del calor mejor y más homogénea.



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- cobre
- acero inoxidable
- aluminio
- hierro fundido
- ▶ Tenga en cuenta las dimensiones contenidas en la tabla:

Posición del quemador	Diámetro de olla recomendado	Diámetro de olla mínimo
Quemador normal	140-200 mm	120 mm
Quemador de alta potencia	180-240 mm	160 mm

Tab. 4.2 Diámetro de olla

4.3.2 Niveles de potencia

La potencia de las placas de cocción de gas logra un rápido calentamiento de la comida. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar 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. 4.3 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

4.3.3 Función booster

Las dos zonas de cocción cuentan con una función booster.

■ En el indicador del mando selector se visualiza **P**. Con la función booster de potencia máxima pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si la función booster ha sido activada, la zona de cocción desarrolla a una potencia extra elevada. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambia automáticamente 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.

4.3.4 Sistema automático de precalentamiento

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

■ En el indicador del mando selector se muestra **P** delante del nivel de potencia.

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

Nivel de potencia	Duración del precalentamiento en MM:SS
1	0:40
2	1:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 4.4 Resumen del sistema automático de precalentamiento

4.3.5 Niveles de mantenimiento de temperatura

Con los niveles de mantenimiento de temperatura, los alimentos ya cocinados se mantendrán calientes.

■ En el indicador del mando selector se muestra **U**.

■ 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	-	40° C
2	=	55° C
3	=	70° C

Tab. 4.5 Niveles de mantenimiento de temperatura

INFO Las indicaciones de temperatura de los niveles de mantenimiento de temperatura pueden variar ligeramente, ya que en ellas influyen los recipientes de cocción, la cantidad de llenado, los distintos tipos y presiones del gas, etc. También debido al influjo del extractor de superficie es posible que varíen las indicaciones de temperatura.

4.3.6 Funciones del temporizador

Hay disponibles dos funciones diferentes del temporizador para cada zona de cocción.

■ En el indicador del mando selector se muestra **t**.

INFO Para las funciones de temporizador se puede ajustar un intervalo de tiempo de entre 1 y 120 minutos.

Función de temporizador

INFO La función del temporizador consiste en una desconexión automática de la zona de cocción que se encuentre en funcionamiento.

Temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos)

INFO El temporizador de tiempo corto presupone que la zona de cocción está desactivada y ofrece la función de un reloj convencional para cocer huevos.

4.3.7 Función de pausa

La operación de cocción puede ser interrumpida por un periodo breve (máx. 10 minutos).

■ En el indicador del mando selector se muestra **II**.

4.4 Dispositivos de seguridad

4.4.1 Termopar de seguridad

Los quemadores de gas están equipados con un termopar de seguridad. Este termopar controla la llama del quemador cuando la entrada de gas está activa. En caso de que la llama del quemador se apague accidentalmente, el aparato se encarga de que se efectúe un reencendido

automático. Si no es posible el reencendido, se interrumpe permanentemente la alimentación de gas.

4.4.2 Indicador de calor residual

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

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. En el indicador del mando selector se muestra *H* (indicador de calor residual). El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 60 °C).

4.4.3 Desconexión de seguridad

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente cuando supera la duración máxima de funcionamiento en un nivel de potencia o nivel de mantenimiento de temperatura. En el indicador del mando selector se muestra *H* (indicador de calor residual).

Nivel de potencia	Desconexión después de HH:MM
1	8:24
2	6:24
3	5:12
4	4:12
5	3:18
6	2:12
7	2:12
8	1:48
9	1:18
P	0:20

Tab. 4.6 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Nivel de mantenimiento de temperatura	Desconexión después de HH:MM
1 (-)	8:00
2 (=)	8:00
3 (̄)	8:00

Tab. 4.7 Desconexión de seguridad con los niveles de mantenimiento de temperatura

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

4.4.4 Protección contra sobrecalentamiento

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

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

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

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

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

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

4.4.5 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que una placa de cocción se encienda de forma involuntaria.

- En el indicador del mando selector se muestra *L*.
- El dispositivo de seguridad para niños solo se puede activar si todas las zonas de cocción están apagadas (v. capítulo «Uso»).

5 Montaje

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (v. capítulo «Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.
- ▶ Tenga en cuenta los requisitos y las condiciones de conexión locales vigentes para placas de cocción de gas.
- ▶ Antes de conectar el aparato, compruebe que coinciden las condiciones de conexión locales (tipo y presión del gas) y los ajustes del aparato.

INFO Procure una ventilación suficiente.

INFO La placa de cocción no debe montarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, fogones, hornos, o lavadoras y secadoras.

INFO La superficie de apoyo de las encimeras y los listones de acabado debe estar hecha de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).

INFO Las zonas de corte de las encimeras se deben sellar con los medios correspondientes para evitar la humedad, o equiparlas con un desacoplamiento térmico.

INFO Los mandos selectores deberán conectarse únicamente a las conexiones de la placa de cocción previstas a tal fin.

INFO Teniendo en cuenta las correspondientes especificaciones aplicables, la acometida de la placa de cocción al conducto de gas debe llevarse a cabo preconectando una llave de paso.

INFO El acoplamiento del conducto del suministro de gas puede llevarse a cabo una vez que la placa de cocción de gas esté montada.

INFO El conducto de tubo flexible debe colocarse de tal forma que no se exponga a deformaciones, dobleces o roces.

INFO Las conexiones de la llave de paso y del conducto del suministro de gas deben ser accesibles.

INFO Es necesario que se pueda comprobar el conducto de tubo flexible en toda su longitud y una vez montado.

INFO Para conectar el conducto de tubo flexible únicamente pueden usarse piezas de unión compatibles.

INFO El regulador de presión debe corresponder al tipo y a la presión del gas ajustados y cumplir con la normativa legal.

INFO El conducto de tubo flexible de la acometida de gas no debe entrar nunca en contacto con el humo o con los tubos de gas de un horno.

INFO El conducto de tubo flexible no debe entrar nunca en contacto con superficies calientes de la placa de cocción o de otros aparatos.

INFO Cada 5 años deberá comprobarse el tubo de goma para gas y sustituirse en caso necesario. El tubo de goma para gas deberá cumplir los requisitos de la norma EN14800.

5.1 Comprobación del volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Placa de cocción	1
Mando selector	2
Instrucciones de uso y montaje	1
Tornillos de fijación de la placa de cocción	4
Juego de placas de compensación de altura	1
Lengüetas de montaje de la placa de cocción	4
Cable del mando selector	2
Cable del mecanismo automático de extracción	1
Instrucciones de limpieza de la vitrocerámica	1
Rasqueta vitrocerámica	1
Soporte para ollas de hierro fundido	2
Juego de inyectores para gas natural G20/20 mbar PKGDS2020	1
Tubo flexible de conexión del gas, longitud 500 mm, rosca macho de 1/2" (EN14800)	1
Pieza de empalme cilíndrica-cónica	1
Junta	1

Tab. 5.1 Volumen de suministro

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- ▶ Informe inmediatamente al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (v. capítulo «Puesta fuera de servicio y eliminación»).

5.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- Lápiz
- Elementos de medición
- Taladradora eléctrica o de batería con broca Forstner de \varnothing 50 mm
- Destornillador/llave Torx 20
- Silicona de sellado para las superficies de recorte

5.3 Guía de montaje

5.3.1 Distancias de seguridad

► Guarde las siguientes distancias de seguridad:

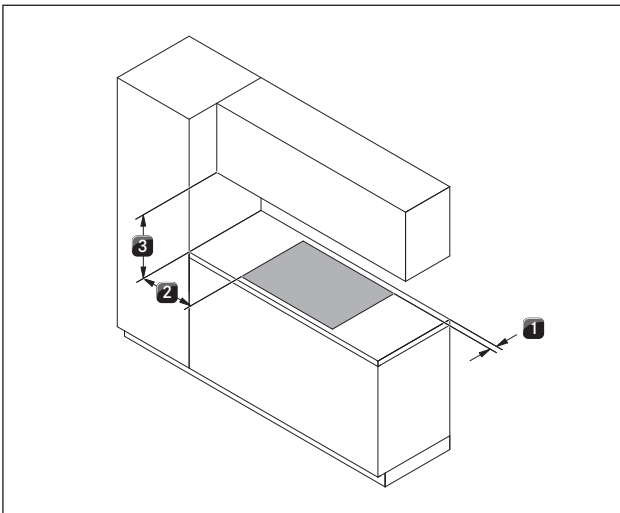


Fig. 5.1 Distancias mínimas

- [1] 50 mm de distancia mínima por detrás del recorte de la encimera hasta el borde trasero de la encimera.
- [2] 300 mm de distancia mínima a izquierda y derecha desde el recorte de la encimera hasta el armario contiguo o una pared de la habitación.
- [3] 650 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior.

5.3.2 Encimera y muebles de cocina

- Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- Garantice un sellado adecuado de la superficie del recorte de la encimera.
- Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.
- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona del recorte de la encimera.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción. Si se ha planificado una regleta protectora de cables (base intermedia), se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Estará sujeta de tal forma que se pueda extraer para trabajos de mantenimiento
- Para una aireación suficiente de la placa de cocción deberá respetarse una distancia mínima de 15 mm al borde inferior de esta.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- Si el extractor de superficie se usa con una variante de recirculación, los muebles de la cocina deben tener una abertura de flujo de retorno $> 1000 \text{ cm}^2$ (p. ej. rebajando el listón del zócalo o empleando un zócalo de lamas apropiado). En caso necesario, se deberá agrandar la abertura para el flujo de retorno.
- Si se usa una placa de cocción de gas en una variante con dos extractores de superficie, deberá montarse en el lado. Si se instala entre los extractores de superficie, estos pueden afectar a las llamas debido a la corriente de aire por ambos lados.

5.3.3 Aporte de aire a la placa de cocción de gas PKG11

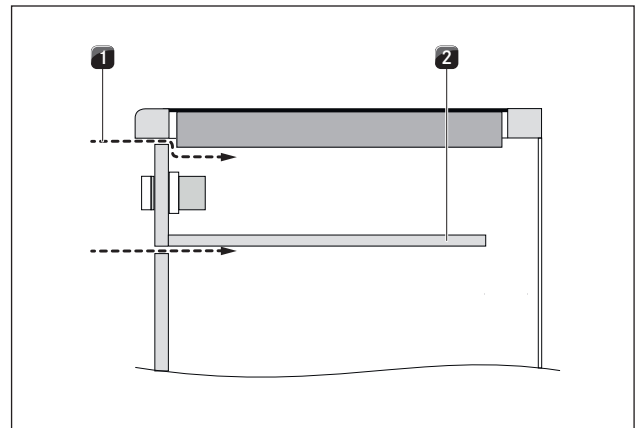


Fig. 5.2 Aporte de aire al frontal de la estructura

- [1] Aporte de aire por el frontal de la estructura (sección de la abertura $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Regleta protectora de cables opcional (recortada)

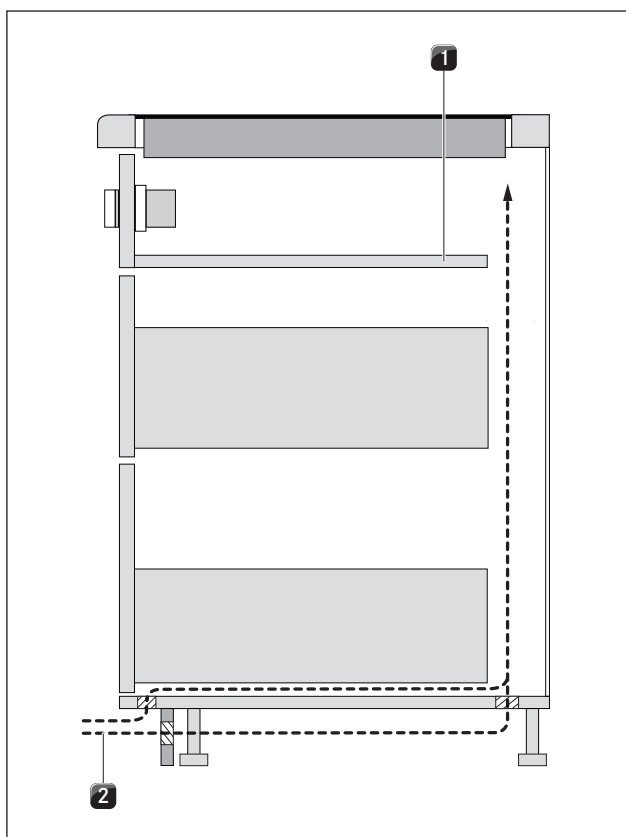


Fig. 5.3 Aporte de aire a la zona del zócalo

- [1] Regleta protectora de cables opcional (recortada)
 [2] Aporte de aire por la zona del zócalo (sección de la abertura $\geq 150 \text{ cm}^2$)

INFO Para un paso de aire suficiente se recomienda una sección de la abertura de 50 cm^2 como mínimo en el frontal del mueble de cocina, o una sección de la abertura de 150 cm^2 como mínimo en la zona del zócalo.

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

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

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

INFO Si se ha previsto una regleta protectora de cables por debajo de los aparatos (base intermedia), esta no debe impedir un paso de aire suficiente.

► Procure un paso de aire suficiente por debajo de la placa de cocción.

5.3.4 Retorno del aire de recirculación con el extractor de superficie en funcionamiento en la variante de recirculación

Para el retorno del aire de recirculación se puede poner la abertura de retorno que se requiere para ello en un zócalo rebajado. También se puede emplear un zócalo de lamas con la correspondiente sección de abertura como mínimo.

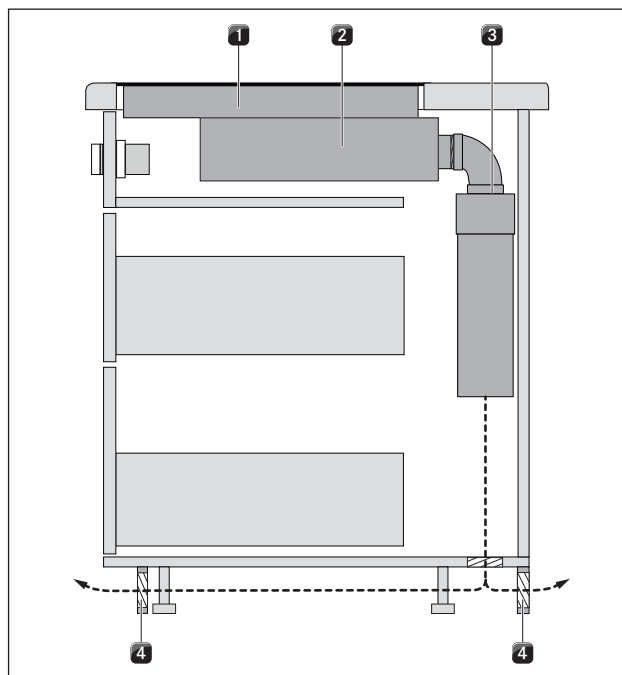


Fig. 5.4 Ejemplo de proyecto para el retorno del aire de recirculación (isla de cocina + PKG11 + PKAS + unidad de purificación de aire)

- [1] Placa de cocción de gas PKG11
 [2] Extractor de superficie PKAS (recirculación)
 [3] Unidad de purificación de aire (ULB1, ULB3)
 [4] Abertura de retorno para aire de recirculación (sección total de abertura $\geq 1000 \text{ cm}^2$ por unidad de purificación de aire)

INFO Por cada unidad de purificación de aire debe preverse una abertura de 1000 cm^2 como mínimo para el retorno del aire de recirculación en la zona del zócalo. Si se apagara la llama de gas o se produjera una desviación considerable de la llama, se deberá agrandar la abertura de retorno.

► Procure una abertura para retorno lo suficientemente grande.

5.4 Medidas del recorte

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

Saliente de la encimera

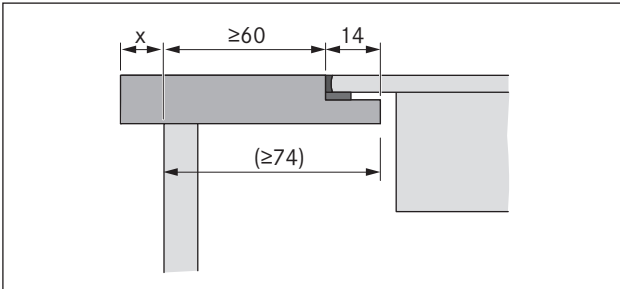


Fig. 5.5 Saliente de la encimera

- Respete un saliente de la encimera de x al realizar el recorte de la encimera. Se aplica para el montaje enrasado y superpuesto.

5.4.1 Montaje enrasado

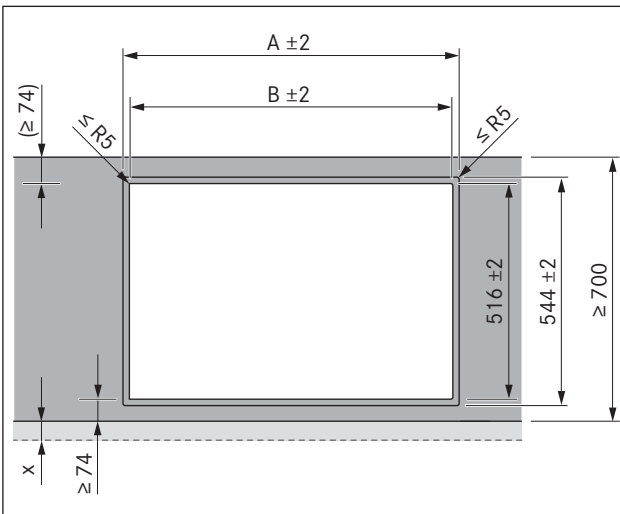


Fig. 5.6 Medidas del recorte para montaje enrasado

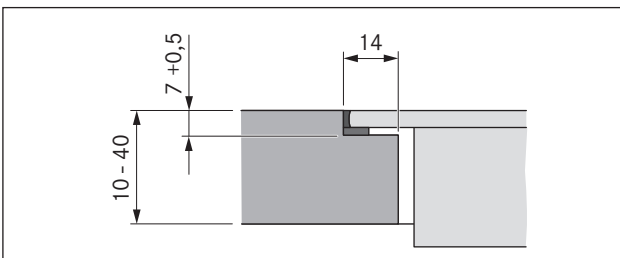


Fig. 5.7 Medida del pliegue para un montaje enrasado

Medidas del recorte para el montaje de placas de cocción o de placas de cocción con extractor de superficie:

Placas de cocción/extractor de superficie	A en mm	B en mm
	1/0	374
	1/1	485
	2/1	856
	3/2	1338
	4/2	1709

Tab. 5.2 Medidas del recorte para montaje enrasado de aparatos combinados

5.4.2 Montaje superpuesto

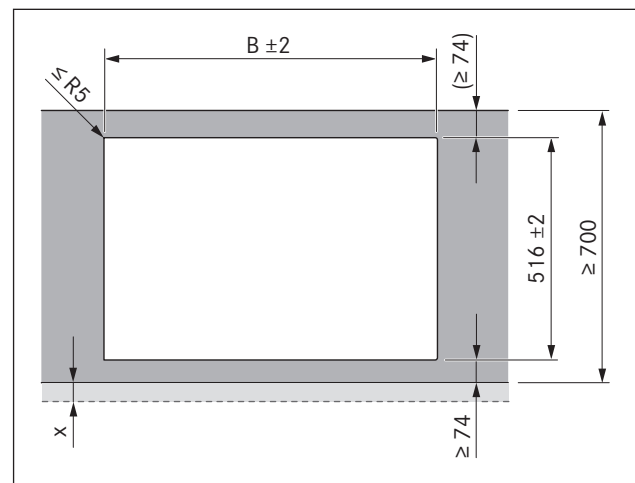


Fig. 5.8 Medidas del recorte para montaje superpuesto

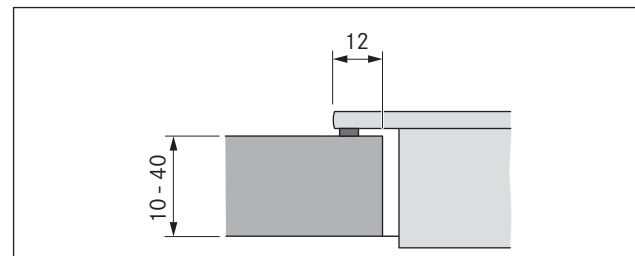


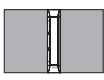




Fig. 5.9 Corte para montaje superpuesto

Medidas del recorte para el montaje de placas de cocción o de placas de cocción con extractor de superficie:

Placas de cocción/extractor de superficie		B en mm
	1/0	346
	1/1	457
	2/1	828
	3/2	1310
	4/2	1681

Tab. 5.3 Medidas del recorte para montaje superpuesto de aparatos combinados

5.5 Montaje de la placa de cocción

INFO Entre todos los equipos instalados debe dejarse un milímetro de distancia.

INFO En torno a todos los equipos instalados se deja una distancia de dos milímetros.

INFO Se recomienda instalar entre las placas de cocción adyacentes sendas guías de montaje (guía de montaje PZMS disponible como accesorio).

INFO Como alternativa, la placa de cocción se puede instalar girada 180°.

5.5.1 Montaje de los mandos selectores en el frontal del armario inferior

INFO Preperfore primero los orificios para evitar el desgarro del panel.

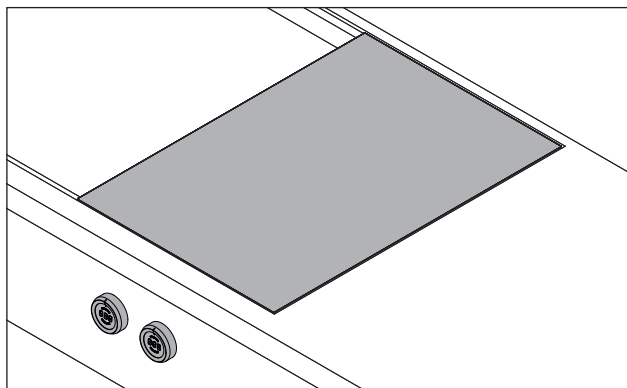


Fig. 5.10 Mandos selectores y placa de cocción montadas

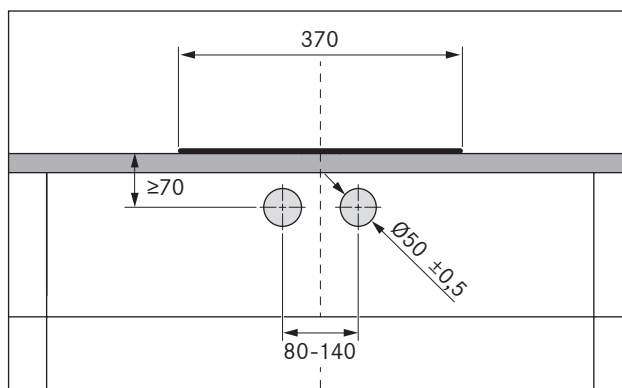


Fig. 5.11 Plantilla para taladrar

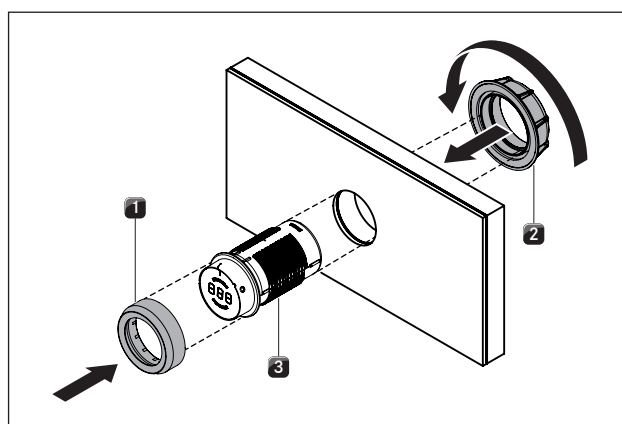


Fig. 5.12 Montaje del mando selector

- ▶ Saque el anillo [1] del mando.
- ▶ Desenrosque la tuerca de fijación [2].
- ▶ Inserte el mando selector [3] desde delante por el taladro del frontal del armario inferior.
- ▶ Coloque la tuerca de fijación [2] por detrás sobre el mando selector [3] y enrósquela sin apretar demasiado.
- ▶ Guiándose con la marca, coloque el mando selector [3] en la posición vertical de las 12 horas.
- ▶ Apriete la tuerca de fijación [2].
- ▶ Inserte el anillo [1] en el mando selector [3].

Ejemplos de perforación en el frontal

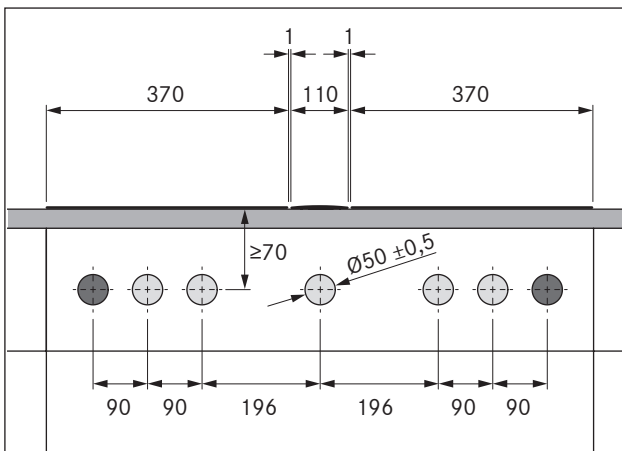


Fig. 5.13 Perforaciones en el frontal con 2 placas de cocción y 1 extractor de superficie

- [1] Perforaciones para caja de enchufe (2x exteriores)
- [2] Perforaciones para mandos selectores (5x)
- [3] Placa de cocción (2x)
- [4] Extractor de superficie
- [5] Encimera
- [6] Frontal del armario inferior

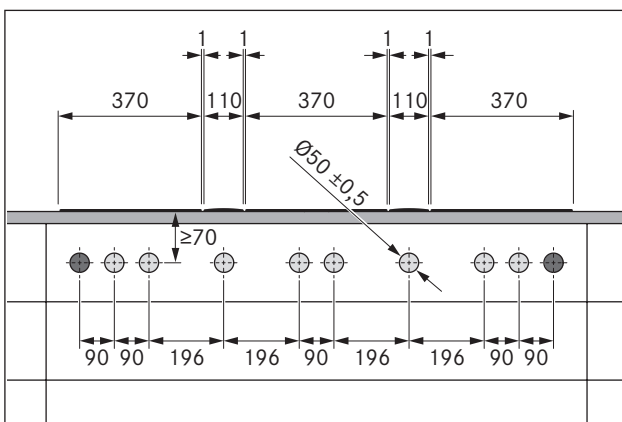


Fig. 5.14 Perforaciones en el frontal con 3 placas de cocción y 2 extractores de superficie

- [1] Perforaciones para caja de enchufe (2x exteriores)
- [2] Perforaciones para mandos selectores (8x)
- [3] Placa de cocción (3x)
- [4] Extractor de superficie (2x)
- [5] Encimera
- [6] Frontal del armario inferior

5.5.2 Montaje de la placa de cocción

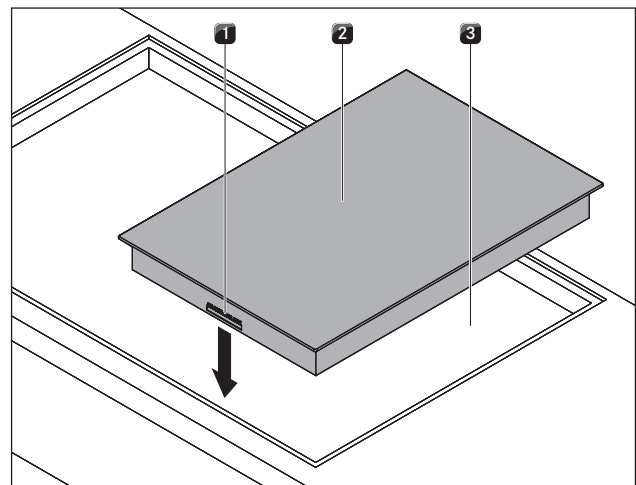


Fig. 5.15 Colocación de la placa de cocción

- [1] Conexiones de los mandos selectores y el sistema automático de extracción (delanteras)
- [2] Placa de cocción
- [3] Recorte de la encimera

- Coloque la placa de cocción [2] en el recorte de la encimera [3].
- Alinee con exactitud la placa de cocción [2].
- Preste atención, con un montaje normal, a que las conexiones para los mandos selectores y el sistema automático de extracción [1] queden delante.

INFO La conexión del aparato debe conducirse hacia atrás. Utilice los soportes para cables previstos para ello.

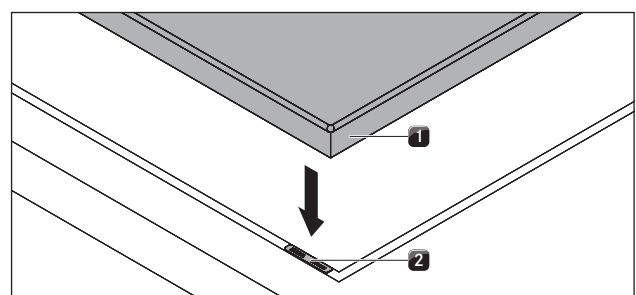


Fig. 5.16 Placa de cocción y placas de compensación de altura

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

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

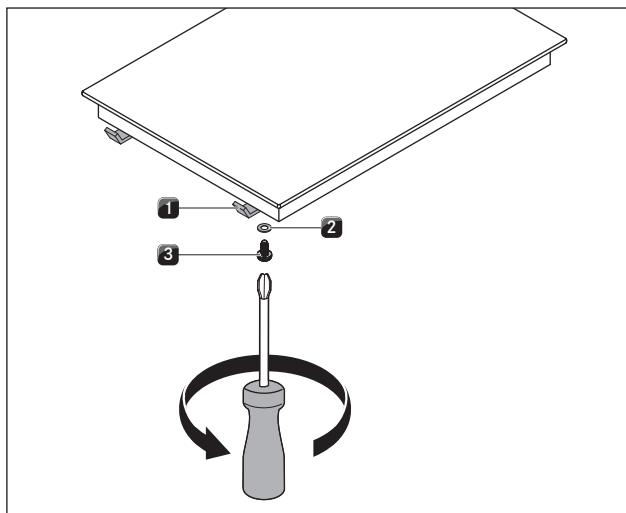


Fig. 5.17 Clips de sujeción

- [1] Clip de sujeción
- [2] Arandela
- [3] Tornillo

- ▶ Fije la placa de cocción con los clips de sujeción [1].
- ▶ Con el tornillo [3], y agregando la arandela [2], apriete los clips de sujeción con 2 Nm como máx.
- ▶ Compruebe que la alineación sea correcta.
- ▶ Terminados los trabajos de montaje, selle los aparatos con masilla de silicona negra térmica.

Montaje girado 180°

- ▶ Gire la placa de cocción 180°.
- ▶ Gire el tubo flexible de la acometida de gas para que la conexión quede en la parte trasera.
- ▶ Para el montaje proceda como se ha descrito anteriormente.
- ▶ Cambie la orientación del montaje en el menú de configuración (v. «Menú de configuración»).

INFO Si el montaje se realiza girado 180°, las conexiones para los mandos selectores y el sistema automático de extracción quedan en la parte trasera.

INFO El volumen de suministro incluye cables con la longitud suficiente.

5.5.3 Rejuntado de la placa de cocción

- ▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo de la placa de cocción.

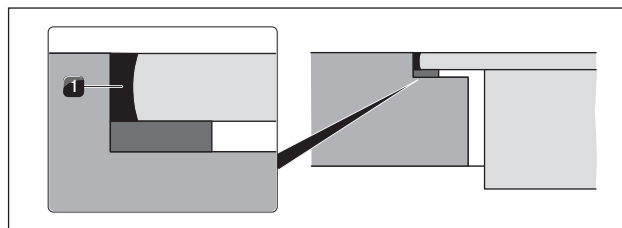


Fig. 5.18 Silicona de sellado para montaje enrasado

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor

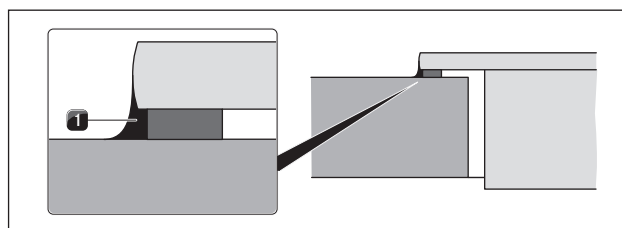


Fig. 5.19 Silicona de sellado para montaje superpuesto

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor

5.5.4 Establecimiento de la comunicación

Los componentes del aparato se unen con el cable plano incluido en el volumen de suministro.

- ▶ Lleve a cabo la conexión entre la placa de cocción y los mandos selectores.
- ▶ Lleve a cabo la conexión entre la placa de cocción y el extractor de superficie.

Conexión de las zonas de cocción

INFO El mando selector izquierdo viene configurado de fábrica para el manejo de la zona de cocción delantera y, el derecho, para el manejo de la zona de cocción trasera.

Conexión en el mando selector

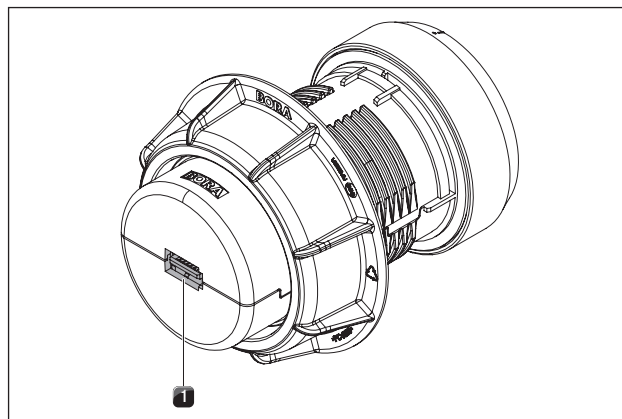


Fig. 5.20 Conexión en la parte trasera del mando selector

- [1] Conexión en la parte trasera del mando selector

Conexiones en la placa de cocción

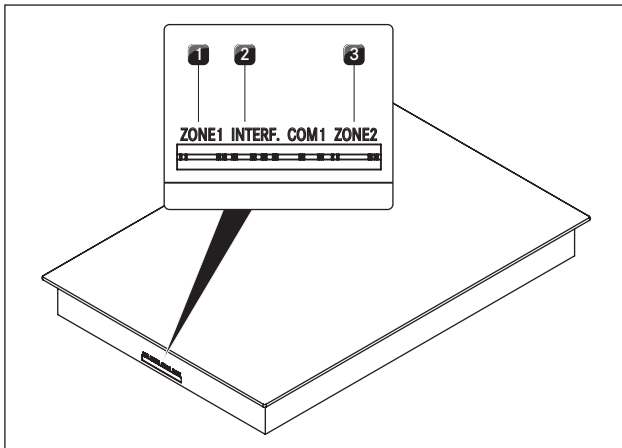


Fig. 5.21 Conexiones en la placa de cocción

- [1] Conexión mando selector zona de cocción delantera (Zone 1)
- [2] Conexión sistema automático de extracción
- [3] Conexión mando selector zona de cocción trasera (Zone 2)

Conexión estándar de las zonas de cocción

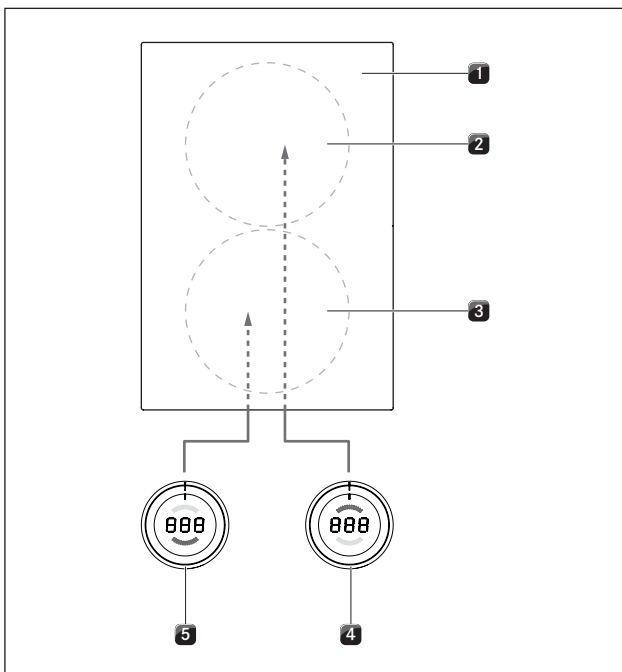


Fig. 5.22 Conexión estándar de las zonas de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Zona de cocción trasera (Zone 2)
- [3] Zona de cocción delantera (Zone 1)
- [4] Mando selector zona de cocción trasera (Zone 2)
- [5] Mando selector zona de cocción delantera (Zone 1)

- ▶ Enlace la conexión de la parte trasera del mando selector izquierdo [5] con la conexión «Zone 1» de la parte delantera de la placa de cocción [1].
- ▶ Enlace la conexión de la parte trasera del mando selector derecho [4] con la conexión «Zone 2» de la parte delantera de la placa de cocción [1].

Conexión de las zonas de cocción con montaje de la placa de cocción girado 180°

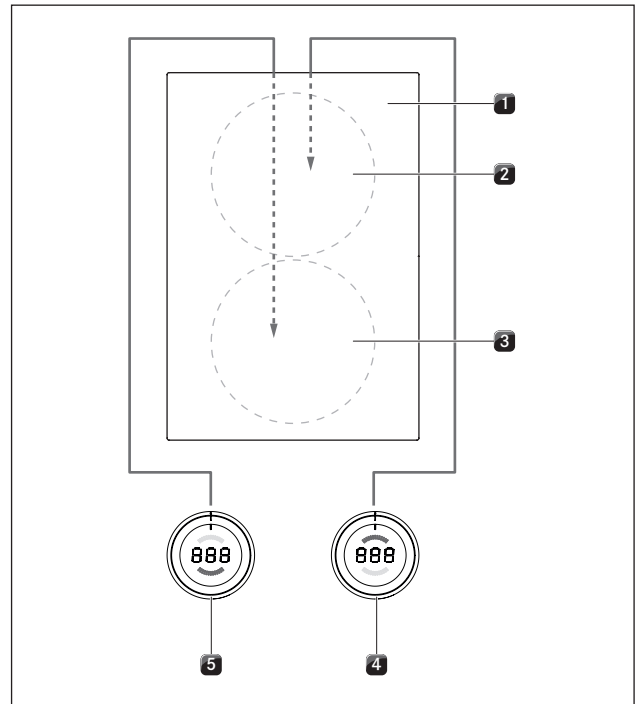


Fig. 5.23 Conexión de las zonas de cocción con montaje girado 180°

- [1] Placa de cocción
- [2] Zona de cocción trasera (Zone 1)
- [3] Zona de cocción delantera (Zone 2)
- [4] Mando selector zona de cocción trasera (Zone 1)
- [5] Mando selector zona de cocción delantera (Zone 2)

- ▶ Enlace la conexión de la parte trasera del mando selector izquierdo [5] con la conexión «Zone 2» de la parte trasera de la placa de cocción [1].
- ▶ Enlace la conexión de la parte trasera del mando selector derecho [4] con la conexión «Zone 1» de la parte trasera de la placa de cocción [1].
- ▶ En el menú de configuración, asigne correctamente las zonas de cocción dentro del indicador de los mandos selectores (v. «Menú de configuración», «Montaje 0°» o «Montaje 180°»).

Conexión del sistema automático de extracción

- ▶ Enlace el extractor de superficie con la correspondiente conexión para el sistema automático de extracción de la placa de cocción.

5.5.5 Conexión a la toma de corriente

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

INFO La conexión a la corriente deberá ser realizada por un electricista acreditado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en servicio adecuadas.

El cable de alimentación que debe utilizarse (ya premontado) debe ser como mínimo del tipo H05VV-F o bien H05VVH2-F (v. tabla «Protección y sección mínima»).

Conexión	Protección	Sección mínima
Conexión de 1 fase	1 x 16 A	1,5 mm ²

Tab. 5.4 Protección y sección mínima

- Si el cable de conexión presenta daños, deberá ser sustituido. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.
- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Conecte la placa de cocción únicamente con una conexión fija al cable de alimentación.

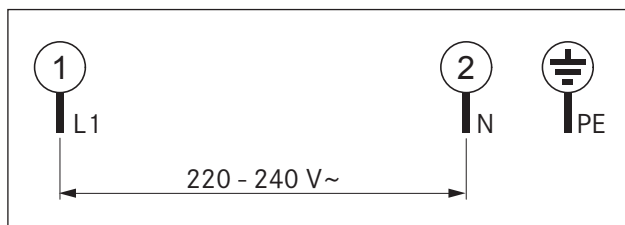


Fig. 5.24 Esquema de conexión monofásica

- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/fusible automático.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

5.6 Instalación de gas

La acometida de gas solo debe ser realizada por un instalador autorizado y observando las disposiciones policiales locales y legales aplicables. Observe las disposiciones de los servicios de abastecimiento locales.

País	Regulaciones/directivas
Alemania	DVGW TRGI 2018 y ficha de trabajo DVGW G 600
Austria	Directivas ÖVGW-GK
Suiza	Directriz G1 para el gas de la asociación SVGW Directiva EKAA 6517 Requisitos de la unión cantonal de seguros contra incendios (VKF)
Países Bajos	Requisitos de la norma NBN D 51-003
Bélgica	
Francia	Requisitos y condiciones de conexión de las empresas de suministro de gas (G.D.F.) y de las empresas de suministro de corriente (E.D.F.)

Tab. 5.5 Exigencias territoriales (datos sin garantía)

5.6.1 Ventilación

Este aparato no se conecta a una salida de gas. Debe montarse y conectarse de acuerdo con los requisitos vigentes para la instalación. Debe prestarse especial atención a las medidas de ventilación adecuadas.

- ▶ Durante el uso (del aparato) asegúrese siempre de que hay suficiente ventilación.

5.6.2 Acometida de gas

Este aparato de gas para cocinar pertenece a la categoría 3. Está equipado con un tubo flexible de conexión. El tubo de goma para gas deberá cumplir los requisitos de la norma EN14800.

- Se recomienda instalar un enchufe de seguridad de gas en el armario auxiliar.
- La acometida del gas líquido (LPG) se realiza interconectando una pieza de unión hermética (conducto de clase D: 8 x 1 mm).
- La acometida al suministro de gas debe hacerse con tuberías flexibles y sin soldaduras fabricadas en acero inoxidable.
- La acometida con un tubo flexible de seguridad para gas debe realizarse, conforme a la norma DIN 3383, con una longitud máxima de 1500 mm.
- El codo de empalme y las piezas de conexión deben estar equipadas con una rosca macho de 1/2 pulgada de acuerdo a los requisitos normativos territoriales (v. tabla 6.2 «Codo de empalme»).
- ▶ Acople el aparato tal y como se indica a continuación:
- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas.
- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar la placa de cocción.

- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Compruebe el tipo de gas y la presión de gas del conducto de suministro.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está equipado con el tipo de inyector adecuado para garantizar una llama adecuada y un funcionamiento seguro.
- ▶ Retire la tapa protectora del tubo de conexión.
- ▶ Cuando use una toma de gas de seguridad conéctela herméticamente con una abrazadera de seguridad homologada directamente en el empalme de la placa de cocción de gas.
- Utilice únicamente un empalme que esté homologado en su país.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cilíndrico/cónico
- ISO 228-1/ISO 228-1: cilíndrico/cilíndrico
- ▶ Conecte el aparato al conducto de suministro de gas.
- ▶ Apriete firmemente todas las conexiones.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Compruebe que la llave de paso funciona correctamente.
- ▶ Compruebe que la acometida de gas es hermética efectuando una prueba de fugas.
- ▶ Asegúrese de que no se pueden producir chispas.
- ▶ No utilice fuego o una llama viva.
- ▶ Compruebe todas las conexiones entre la placa de cocción y la acometida de gas con medios de comprobación apropiados.
- ▶ Si utiliza un spray para detección de fugas, aplíquelo sobre todos los empalmes.
- ▶ Corte el suministro de gas si constata que el gas se escapa, y ventile la estancia.
- ▶ Selle el lugar por el que se escapa el gas.
- ▶ Compruebe de nuevo todas las conexiones y la acometida de gas.
- ▶ Repita la prueba de fugas hasta que todas las conexiones estén selladas.
- ▶ Haga constar la prueba de fugas en un registro y entregue este al usuario.
- ▶ Encienda el interruptor principal/fusible automático.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (v. capítulo «Uso»)
- ▶ Compruebe la correcta actividad de todas las funciones del extractor de superficie y la placa de cocción.
- ▶ Compruebe la correcta actividad de la llama del quemador, especialmente en funcionamiento junto con el extractor de superficie.

5.6.3 Cambio del tipo de gas

- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas del conducto del suministro de gas.
- ▶ Apague el interruptor principal/fusible automático.
- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.

Cambio del inyector en el quemador de gas:

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

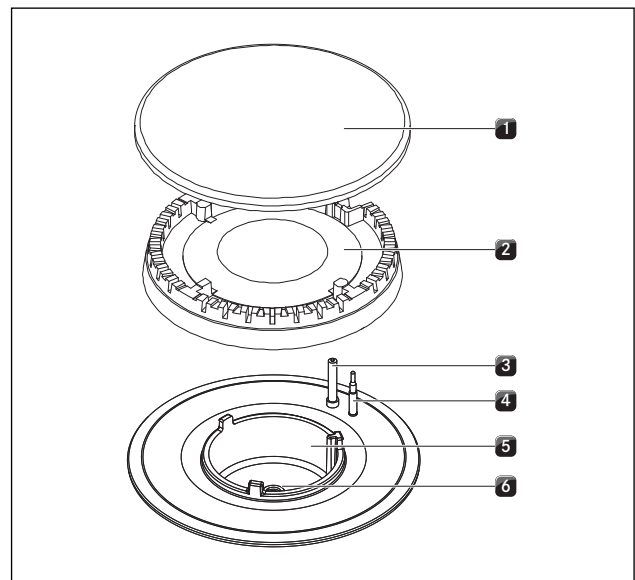


Fig. 5.25 Estructura del quemador de gas

- [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

- ▶ 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.

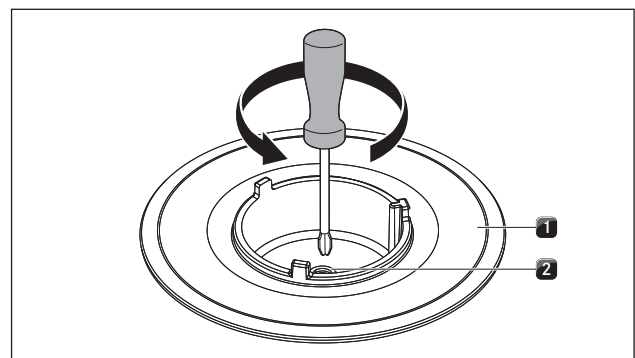


Fig. 5.26 Quemador de la zonas de cocción con inyector del quemador de gas

- [1] Quemador de gas
- [2] Inyector del quemador de gas

- ▶ Desatornille el inyector del quemador de gas [2] del quemador [1].
- ▶ Atornille el inyector correspondiente al tipo de gas que vaya a utilizarse en el quemador de gas [2].
- ▶ 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.
- ▶ Ajuste el tipo de gas en el menú de configuración (v. apartado 5.8.4 Configuración de tipo y presión de gas).

Pegar las placas de características del juego de inyectores

- ▶ Pegue en su sitio las placas de características del juego de inyectores incluidas en el suministro, sobre la placa de características del juego de inyectores situada en el lado inferior de la placa de cocción (v. fig. 5.27) y en el dorso de las presentes instrucciones de uso y montaje.

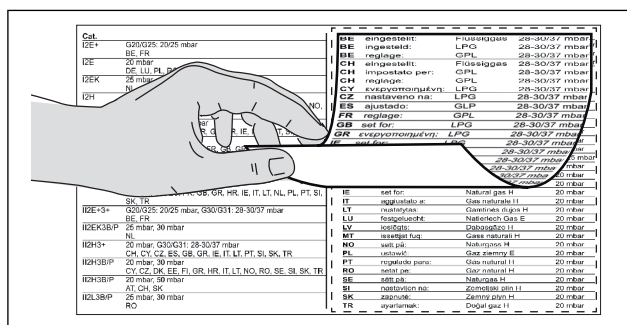


Fig. 5.27 Pegar las placas de características del juego de inyectores

5.6.4 Tabla de inyectores

INFO Los inyectores regulan el flujo máximo de gas para cada quemador y tipo/presión de gas.

INFO La placa de cocción de gas viene preconfigurada de fábrica (premontada) para gas natural G20/20mbar.

INFO Utilice únicamente inyectores sellados y homologados.

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

El sello de los inyectores corresponde a los valores de la tabla de inyectores y se encuentra en la parte superior o en un lateral de este.

UE		
Tipo de gas/mbar	Ø quemador SR/ quemador normal	Ø quemador R/ quemador fuerte
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/10	122	155
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/29	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G31/50	65	80
G31/30	75	92
G30/27,5		
G31/27,5		

Tab. 5.6 Tabla de inyectores

Valores totales nominales de la conexión para gas líquido:

Tipo de as	mbar	kW	g/h	m ³ /h
G30/G31	50	4,90	328	0,129
G31	50	4,80	319	0,168
G30	29	5,00	348	0,137
G31	30	5,00	348	0,183

Tab. 5.7 Valores totales nominales de la conexión para gas líquido

Valores totales nominales de la conexión para gas natural:

Tipo de as	mbar	kW	m ³ /h
G20	20	5,00	0,449
G25	25	5,10	0,538
G25.3	25	5,10	0,538
G20	13	5,10	0,486
G25	20	4,80	0,501

Tab. 5.8 Valores totales nominales de la conexión para gas natural

5.7 Menú de configuración

Cuando haya finalizado el montaje, puede realizar unos ajustes básicos para su placa de cocción, que podrá modificar en cualquier momento.

5.7.1 Acceso al menú de configuración

- ▶ Gire el anillo del mando llevándolo a la posición de las 11 horas. En el indicador del mando selector se muestra E .
- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo. El indicador cambia a 000 .
- ▶ En los próximos 3 segundos deberá tocar de nuevo la superficie táctil y mantener el contacto durante 5 segundos.
- En el indicador del mando selector se muestra C , se emite una señal acústica y se accede al menú de configuración.

5.7.2 Selección de la opción de menú

- ▶ Girando el anillo del mando, seleccione la opción de menú deseada.

Están disponibles las siguientes opciones de menú:

Opciones del menú	
C0	Volumen de la señal acústica
C1	Selección del modo de funcionamiento (modo normal o de demostración)
C2	Montaje a 0° o 180°
C3	Configuración del tipo y la presión del gas
C4	Curvas características
C5	Reset de la GPU
C9	Disponibilidad de la función de pausa

Tab. 5.9 Opciones del menú de configuración

- ▶ Toque la superficie táctil durante 1 segundo para confirmar la opción de menú elegida.
- Se accede al submenú correspondiente y el indicador cambia a una combinación de tres caracteres (p. ej. C23).

INFO De la combinación de tres caracteres mostrada, el de la derecha indica el valor guardado en el sistema.

Ajuste del volumen de la señal acústica

Confirme la opción de menú C0 para ajustar el volumen de la señal acústica.

Ajuste	Volumen de la señal acústica
C00	100% (volumen máx.) Ajuste de fábrica
C01	10% (volumen mín.)
C02	20%
C03	30%
C04	40%
C05	50%
C06	60%
C07	70%
C08	80%
C09	90%

Tab. 5.10 Volumen de la señal acústica

Selección del modo de funcionamiento

Confirme la opción de menú C1 para seleccionar el modo de funcionamiento.

Ajuste	Tipo de funcionamiento
C10	Modo normal Ajuste de fábrica
C11	Modo de demostración

Tab. 5.11 Tipos de funcionamiento

INFO En el modo de demostración están todas las funciones del mando selector. La función de calentamiento de la placa de cocción está desactivada. El modo de demostración se usa p. ej. para exposiciones.

Montaje a 0° o 180°

En la opción de menú C2 puede decir si su placa de cocción se montó girada 180° .

Ajuste	Indicador
C20	Montaje 0° Ajuste de fábrica
C21	Montaje 180°

Tab. 5.12 Orientación del montaje

INFO El ajuste C21 hace la asignación correcta de las zonas de cocción, dentro del indicador del mando selector, con un montaje girado 180° , de modo que la indicación.

Configuración del tipo y la presión del gas

En la opción de menú $\llbracket 3$ se regula la potencia mínima para cada quemador y tipo/presión de gas.

INFO Una correcta selección es importante para que la placa de cocción de gas funcione sin riesgos ni fallos.

INFO Ajuste de fábrica $\llbracket 30$

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

Ajuste	Tipo de as	Presión del gas	Ø quemador SR/quemador normal	Ø quemador R/quemador fuerte
$\llbracket 30$	G20	20 mbar	104	125
	G25	20 mbar	110	131
$\llbracket 31$	G20	10 mbar	122	155
$\llbracket 34$	G30	29 mbar	69	85
	G31	37 mbar	69	85
$\llbracket 35$	G30	50 mbar	62	78
	G31	50 mbar	65	80
$\llbracket 38$	G31	30 mbar	75	92
$\llbracket 39$	G30	27,5 mbar	75	92
	G31	27,5 mbar	75	92
$\llbracket 3A$	G20	13 mbar	115	149
$\llbracket 3b$	G25	25 mbar	104	131
	G25,3	25 mbar	104	131
$\llbracket 3c$	G20	25 mbar	100	119

Tab. 5.13 Ajuste del tipo y la presión del gas

Selección de curvas características

En la opción de menú $\llbracket 4$ puede seleccionar la curva característica.

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:

$\llbracket 40$ 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 se utiliza ningún extractor de superficie, o
- se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento en la variante de extracción al exterior, con ventilación suficiente, o

■ se utiliza la placa de cocción con el extractor de superficie en funcionamiento en la variante de recirculación, con una abertura de retorno suficiente, y

■ el extractor de superficie no ejerce ningún influjo negativo sobre la llama de gas.

$\llbracket 41$ es la curva característica ajustada de fábrica con una gradación equilibrada de cada nivel de potencia.

$\llbracket 42$ aumenta los niveles de potencia inferiores y solo debe utilizarse con un influjo negativo del extractor de superficie.

INFO Solo un técnico especializado y reconocido o un técnico de servicio de BORA podrán realizar el cambio de la curva característica.

Ajuste	Curva característica
$\llbracket 40$	Curva característica 1
$\llbracket 41$	Curva característica 2 Ajuste de fábrica
$\llbracket 42$	Curva característica 3

Tab. 5.14 Curvas características

INFO Con la opción de menú $\llbracket 4$ se ajusta el nivel inferior de potencia mínimo de cada quemador.

Reset de la GPU

Con la opción de menú $\llbracket 5$ puede seleccionar la función de reset. La opción de menú $\llbracket 5$ se puede utilizar en caso de averías o fallos. También para la primera puesta en servicio si la placa de cocción de gas no reacciona (no se produce el encendido).

INFO Los valores ajustados de tipo y presión de gas permanecen sin cambios, y no son modificados tras un reset.

Ajuste	
$\llbracket 50$	Reset

Tab. 5.15 Reset de la GPU

Disponibilidad de la función de pausa

Confirme la opción de menú $\llbracket 9$ para desactivar permanentemente la función de pausa.

Ajuste	Función de pausa disponible/desactivada
$\llbracket 90$	Función de pausa activada Ajuste de fábrica
$\llbracket 91$	Función de pausa desactivada
$\llbracket 92$	Función de pausa con indicador del nivel de potencia activada

Tab. 5.16 Disponibilidad de la función de pausa

5.7.3 Cambio de los valores ajustados

- ▶ Gire el anillo del mando en sentido horario para aumentar el valor.
- ▶ Gire el anillo del mando en sentido antihorario para disminuir el valor.
- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo para confirmar el nuevo valor. El valor se guarda y suena una señal acústica. En el indicador del mando selector se muestra de nuevo la opción de menú seleccionada anteriormente.

5.7.4 Salir del menú de configuración

- ▶ Gire el anillo del mando hasta que aparezca \square .
- ▶ Toque la superficie táctil durante 1 segundo para salir del menú de configuración. Se apaga el indicador y se oye una señal acústica.
- ▶ Gire el anillo del mando llevándolo a la posición de las 12 horas. Durante 10 segundos se ve en el indicador \square . A continuación, se oye una señal acústica y se apaga el indicador.

INFO Si en 2 minutos no se realiza ningún ajuste en una opción de menú o submenú, se sale del menú de configuración.

5.8 Primera puesta en marcha

- ▶ Realice la primera puesta en servicio cuando hayan finalizado los trabajos de montaje y configuración de la placa de cocción de gas.

5.8.1 Primera puesta en servicio de la placa de cocción de gas

- ▶ Conecte la zona de cocción.

La regulación electrónica del gas se calibra (se oye cierto zumbido) y a continuación se produce el encendido automático de la llama de gas en la zona de cocción seleccionada.

La llama de gas arde de forma estable y homogénea.

5.8.2 Primera puesta en servicio de la placa de cocción de gas en funcionamiento con extractor de superficie

- ▶ Conecte el extractor de superficie al nivel de potencia máximo.
- ▶ Conecte todas las zonas de cocción al nivel de potencia mínimo.

La regulación electrónica del gas se calibra (se oye cierto zumbido) y a continuación se produce el encendido automático de la llama de gas en la zona de cocción seleccionada.

La llama de gas arde de forma estable y no se apaga (no hay nuevo encendido). Es normal que el extractor de superficie influya ligeramente (corriente de aire) en la llama de gas.

5.8.3 Fallos en la primera puesta en servicio

Con la primera puesta en servicio, tras un periodo prolongado de inactividad o tras el cambio de la bombona de gas líquido es posible que se produzca algún fallo:

- El quemador no se enciende. El mando selector emite una señal acústica y el indicador del nivel de potencia está intermitente.
 - Puede que haya aire en la tubería de gas.
- ▶ Repita la operación de encendido mediante la superficie táctil del mando selector.
- El quemador no se enciende y la placa de cocción no reacciona.
 - Es necesario recalibrar la regulación electrónica del gas.
- ▶ A través de la configuración $\square 50$ realice un reset de la regulación del gas.
- El indicador del mando selector da un mensaje de error (p. ej. E001).
- ▶ A través de la configuración $\square 50$ realice un reset de la regulación del gas.

5.9 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

- ▶ Explique al usuario las principales funciones.
- ▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.
- ▶ Pegue la placa de características suministrada y la placa de características del juego de inyectores en el dorso de las presentes instrucciones de uso y montaje.
- ▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

6 Uso

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

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.

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.

6.1 Uso adecuado de la zona de cocción de gas

6.1.1 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 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. La base podría deformarse, por lo que 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:

Posición del quemador	Diámetro de olla recomendado	Diámetro de olla mínimo
Quemador normal	140-200 mm	120 mm
Quemador de alta potencia	180-240 mm	160 mm

Tab. 6.1 Diámetro de olla

INFO Utilice solamente recipientes de cocción cuyo diámetro no se desvíe ni por exceso ni por defecto de las medidas indicadas (v. capítulo «Recipientes adecuados»). 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.

6.1.2 Uso de la placa de cocción de gas

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 los 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:

- ▶ 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.

6.1.3 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.

6.2 Instrucciones generales de uso

La placa de cocción se regula con los mandos selectores. Cada zona de cocción se regula mediante un mando selector propio. La zona de cocción delantera, mediante el mando izquierdo, y la zona delantera, mediante el mando derecho.

Cada zona de cocción dispone de 9 niveles de potencia, una función booster, 3 niveles de mantenimiento de temperatura y distintas funciones.

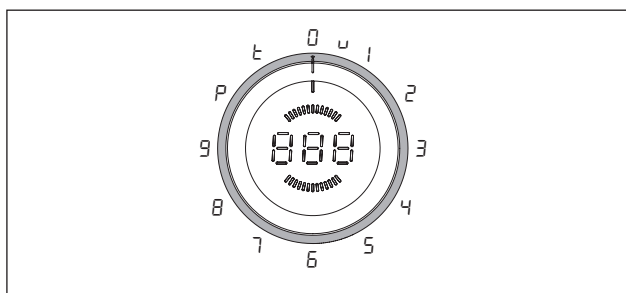


Fig. 6.1 Funciones asignadas al anillo del mando

Posición del anillo del mando	Funcionamiento
0	Apagar
u	Nivel de mantenimiento de temperatura
1-9	Niveles de potencia
P	Función booster
t	Función de temporizador

Tab. 6.2 Posiciones del anillo del mando

6.3 Uso de la placa de cocción

INFO La placa de cocción dispone de un encendido automático.

INFO Si no se enciende, puede repetirse la operación pulsando la superficie táctil. A continuación tiene lugar un nuevo encendido automático.

INFO En caso de que no se produzca el encendido, una señal acústica y, a continuación, el indicador del nivel de potencia en intermitente avisan de ello.

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.

6.3.1 Encender la zona de cocción

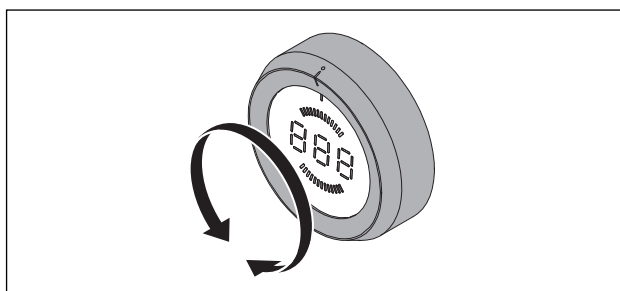


Fig. 6.2 Encender la zona de cocción

► Gire el anillo del mando de la posición a las 12 horas a un nivel de potencia.

Ajuste del nivel de potencia

► Gire el anillo del mando al nivel de potencia deseado.
 ■ Se produce un encendido automático y la zona de cocción se pone en funcionamiento con el nivel de potencia ajustado.

INFO El nivel de potencia seleccionado se visualiza en el indicador central de 7 segmentos del mando selector.

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

6.3.2 Sistema automático de precalentamiento

Encender el sistema automático de precalentamiento

► Seleccione el nivel de potencia deseado (nivel de cocción continua). Los valores exactos para la duración del calentamiento se indican en el capítulo «Descripción de los equipos».

► Dentro de los 3 segundos siguientes al ajuste del nivel de potencia, toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo como mínimo.

■ El sistema automático de precalentamiento se activa y el indicador del mando selector muestra *R* delante del nivel de cocción continua ajustado (p. ej. *R3*).

■ El indicador del mando selector muestra *R* mientras el sistema automático de precalentamiento esté activo.

■ Transcurrido el tiempo, la potencia se reducirá al nivel de potencia de cocción continua que haya seleccionado.

■ Si se selecciona un nivel de potencia de cocción continua más alto mientras el sistema automático de precalentamiento está activo, se adoptará automáticamente la nueva duración de la cocción.

Apagado del sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento terminará antes de tiempo si usted

- ▶ disminuye el nivel de potencia (nivel de cocción continua).
- ▶ activa el nivel de mantenimiento de temperatura \cup .
- ▶ apaga la placa de cocción.

6.3.3 Nivel de mantenimiento de temperatura

INFO Puesto que no es posible reducir demasiado la potencia de los quemadores, los niveles de mantenimiento de temperatura en una placa de cocción de gas se regulan mediante estados automatizados encendido/apagado.

Activar el nivel de mantenimiento de temperatura

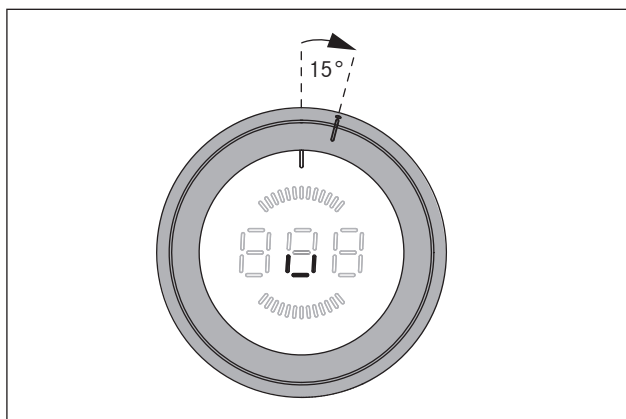


Fig. 6.3 Posición del anillo del mando para el nivel de mantenimiento de temperatura

INFO La posición del anillo del mando para el nivel de mantenimiento de temperatura está entre las 12 y la 1 horas.

- ▶ Gire el anillo del mando de la posición de las 12 horas aproximadamente 15° en el sentido de las agujas del reloj hasta que se enclave con facilidad.
- En el indicador del mando selector se muestra \cup .
- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo para activar el nivel de mantenimiento de temperatura 1.
- La activación se confirma con una señal acústica, y en el indicador del mando selector aparece el símbolo \cup .
- A continuación el quemador de gas alternará durante determinados intervalos de tiempo entre funcionamiento a mínima potencia y apagado.

Nivel de mantenimiento de temperatura	1	2	3
Símbolo	-	=	≡
Temperatura en °C	40	55	70

Tab. 6.3 Temperaturas de los niveles de mantenimiento

INFO Las indicaciones de temperatura de los niveles de mantenimiento de temperatura pueden variar ligeramente, ya que en ellas influyen los recipientes de cocción, la cantidad de llenado, los distintos tipos y presiones del gas, etc. También debido al influjo del extractor de superficie es posible que varíen las indicaciones de temperatura.

Subir el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector por segunda vez durante 1 segundo para activar el nivel de mantenimiento de temperatura 2 (=).
- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector por tercera vez durante 1 segundo para activar el nivel de mantenimiento de temperatura 3 (≡).
- La activación se confirma en cada caso mediante una señal acústica y en el indicador del mando selector se visualiza el símbolo correspondiente.

Bajar el nivel de mantenimiento de temperatura

- Tras el ajuste del nivel de mantenimiento de temperatura 3, con cada toque adicional de la superficie táctil (1 segundo), el ajuste se reduce un 1 nivel.
- La activación se confirma en cada caso mediante una señal acústica y en el indicador del mando selector se visualiza el símbolo correspondiente.

Apagar el nivel de mantenimiento de temperatura

El nivel de mantenimiento de temperatura se apaga si usted

- ▶ selecciona otro nivel de potencia.
- ▶ apaga la zona de cocción.

6.3.4 Dispositivo de seguridad para niños

INFO El dispositivo de seguridad para niños solo se puede activar o desactivar de forma permanente si ambos anillos de los mandos están en la posición de las 12 horas y no hay ninguna función activa.

Activación del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Toque la superficie táctil de un mando selector durante 5 segundos.
- Se oye una señal acústica y el indicador del mando selector cambia a **L**. Tras 10 segundos se apaga el indicador y el dispositivo de seguridad para niños queda activado.

Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Toque la superficie táctil de un mando selector durante 5 segundos.
- Se oye una señal acústica y el indicador del mando selector cambia a **L**. Tras 10 segundos se apaga el indicador y el dispositivo de seguridad para niños queda desactivado de forma permanente.

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

- ▶ Gire el anillo del mando de la posición a las 12 horas a un nivel de potencia.
- En el indicador del mando selector se muestra **L**.
- ▶ Toque la superficie táctil de un mando selector durante 5 segundos.
- Se oye una señal acústica y el indicador del mando selector muestra el nivel de potencia seleccionado.
- El dispositivo de seguridad para niños está ahora desactivado para cocinar y puede ajustarse el nivel de potencia que se desee.

INFO Si tras la operación de cocción se desconecta la placa (girando el anillo del mando a la posición de las 12 horas), el dispositivo de seguridad para niños se vuelve a activar automáticamente.

6.3.5 Uso de las funciones de temporizador

INFO Para las funciones de temporizador se puede ajustar un intervalo de tiempo de entre 1 y 120 minutos.

Ajuste del tiempo

- ▶ Gire el anillo del mando llevándolo a la posición de las 11 horas.
- En el indicador del mando selector aparece **L**.
- ▶ Toque la superficie táctil durante un segundo.
- Se oye una señal acústica y en el indicador del mando selector se muestra **000**.
- ▶ Dentro de los 3 segundos siguientes, gire el anillo del mando para ajustar la duración del temporizador.
- Gire en sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo (empezando por 0 minutos), o en sentido contrario para disminuir el tiempo (empezando por 120 minutos).

- En el intervalo de 0 a 20 minutos, el tiempo se puede aumentar/disminuir, en ambos sentidos de giro, en pasos de un minuto; en el intervalo restante, en pasos de 5 minutos.
- Si transcurren los 3 segundos sin que se haya ajustado ninguna duración, se desactiva el temporizador y el indicador del mando selector cambia a **L**.
- ▶ Dentro de los 3 segundos siguientes, toque la superficie táctil para confirmar la duración ajustada.
- Se oye una señal acústica y en el indicador del mando selector empieza a parpadear el valor ajustado.

Activación de la función de temporizador

- ▶ Dentro de los 3 segundos siguientes tras confirmar el tiempo ajustado, gire el anillo del mando al nivel de potencia que desee.
- La función de temporizador se activa y el tiempo ajustado comienza a correr.
- El indicador muestra de manera alternante (cada indicación durante 3 segundos) el nivel de potencia y el tiempo restante (en minutos, cuando quedan más de 2 minutos, y en segundos, los últimos 2 minutos).
- A partir de un tiempo restante de 2 minutos, el indicador solo muestra el tiempo restante.
- Transcurrido el tiempo, se apaga la zona de cocción y durante 2 minutos se oye una señal acústica y el indicador del mando selector muestra **000** de forma intermitente.
- El parpadeo y el tono de señalización pueden finalizarse anticipadamente mediante un toque sobre la superficie táctil o girando el anillo del mando a la posición de las 12 horas.

Finalizar el temporizador anticipadamente:

- ▶ Gire el anillo del mando llevándolo a la posición de las 12 horas.
- El indicador del mando selector cambia a **0**, se oye una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Activar el temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos)

- ▶ Gire el anillo del mando hasta la posición de las 12 horas dentro de los 3 segundos siguientes tras confirmar el tiempo ajustado.
- El temporizador de tiempo corto se activa y el tiempo ajustado comienza a correr.
- El indicador del mando selector muestra el tiempo restante actual (en minutos, cuando quedan más de 2 minutos, y en segundos, los últimos 2 minutos).
- Transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica durante 2 minutos y el indicador del mando selector muestra **000** de forma intermitente.
- El parpadeo y el tono de señalización pueden finalizarse anticipadamente mediante un toque sobre la superficie táctil.

Detener el temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos) antes de tiempo:

- ▶ Toque la superficie táctil del anillo del mando.
- El temporizador de tiempo corto se desactiva antes de tiempo.
- El indicador del mando selector cambia a \square y se oye una señal acústica.

6.3.6 Función de pausa

Activación de la función de pausa

- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo.
- Se oye una señal acústica y en el indicador del mando selector se muestra $||$.
- La operación de cocción se ha interrumpido.

INFO La interrupción de la operación de cocción puede durar un máximo de 10 minutos. Si la función de pausa no se suspende durante ese tiempo, se desconecta la correspondiente zona de cocción.

Desactivación de la función de pausa

- ▶ Toque la superficie táctil del mando selector durante 1 segundo.
- Se oye una señal acústica y en el indicador del mando selector se muestra el nivel de potencia ajustado anteriormente.
- La operación de cocción se reanuda.

6.3.7 Apagar la zona de cocción

INFO Si se muestra H en el indicador del mando selector, significa que la zona de cocción aún está caliente.

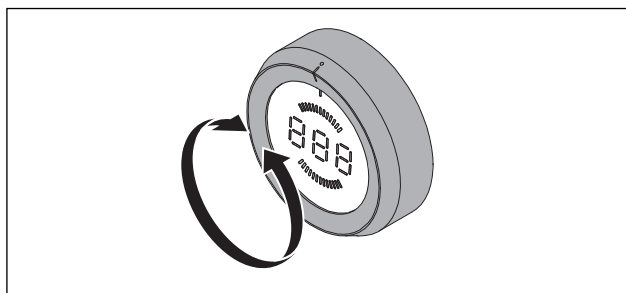


Fig. 6.4 Apagar la zona de cocción

- ▶ Gire el anillo del mando llevándolo a la posición de las 12 horas.
- Se oye una señal acústica y se desactiva la zona de cocción.
- La placa de cocción está apagada cuando ninguna zona de cocción esté ya activa.
- ▶ Tenga en cuenta el indicador de calor residual (v. capítulo «Descripción de los equipos»).

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (v. capítulo «Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.
- ▶ 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»).
- Una limpieza y cuidados periódicos asegura una vida útil más larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
Mando selector	A fondo, inmediatamente después de ensuciarse, con productos limpiadores de uso comercial
Placa de cocción	
Soporte para ollas	
Quemador de gas	

Fig. 7.1 Ciclos de limpieza

7.1 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.

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

- ▶ 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.

7.2 Cuidados de la placa de cocción

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

7.3 Limpieza de la placa de cocción

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (v. capítulo «Uso»).
- ▶ 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 fuerte

- ▶ Elimine la suciedad fuerte 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 rebotado 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 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.

7.3.1 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.

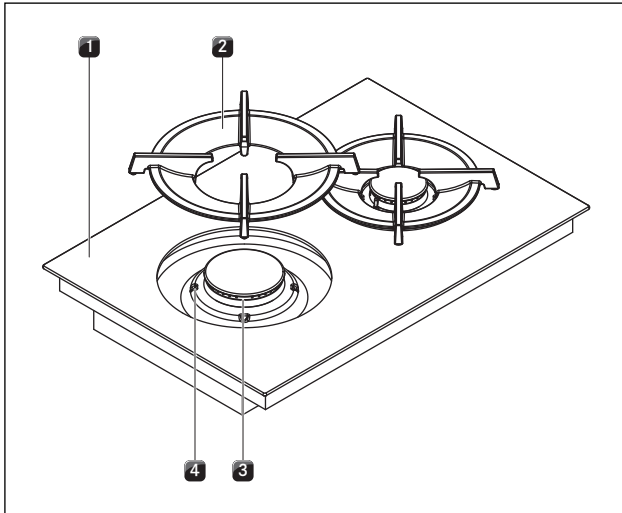


Fig. 7.1 Estructura del quemador de gas

- [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].

7.3.2 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.

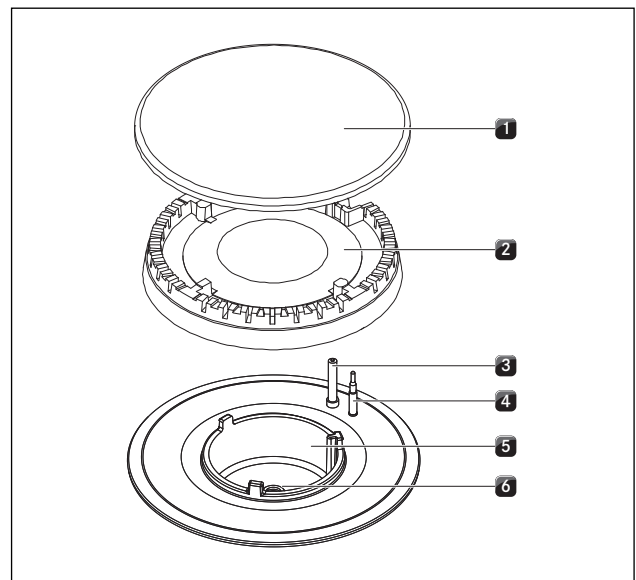


Fig. 7.2 Estructura del quemador de gas

- [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»).

- ▶ Enjuague bien el anillo del mando después de su limpieza.
- ▶ Seque el anillo del mando minuciosamente.
- ▶ Inserte de nuevo el anillo del mando seco en la carcasa de este.
- ▶ Fíjese en la posición correcta (posición 0).
- ▶ Gire el anillo del mando en caso necesario a la posición de las 12 horas (= posición 0).

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

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

INFO Si no se ha insertado correctamente el anillo del mando, en el indicador central del mando selector se muestra un segmento que da la vuelta en el sentido de las agujas del reloj (🕒).

7.4 Limpieza de los mandos selectores

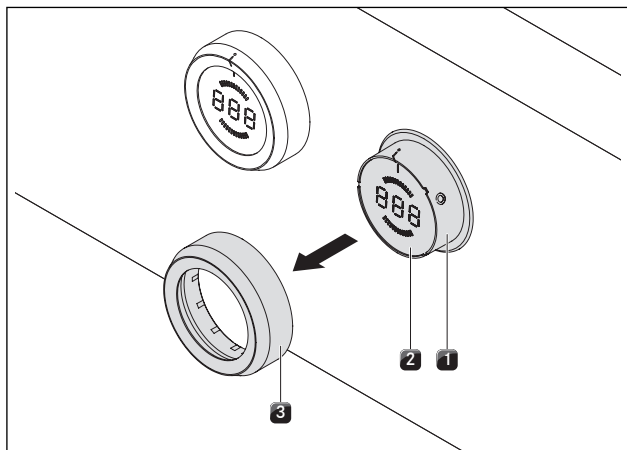


Fig. 7.3 Desmontaje del anillo del mando

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

7.4.1 Limpieza del anillo del mando

El anillo del mando debe limpiarse exclusivamente a mano.

- ▶ Saque el anillo del mando de la carcasa de este.
- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague el anillo del mando con agua caliente.
- ▶ Limpie el anillo del mando con un cepillo blando.

8 Solución de averías

INFO A menudo, las averías y fallos que pueden producirse en el uso diario puede solucionarlos usted mismo. De este modo, ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.

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

Avería	Causa	Solución
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 la operación de encendido (varias veces en caso necesario). Esto puede hacerse mediante la superficie táctil del mando selector o girando el mando selector a la posición 0 y ajustando después el nivel de potencia.
La placa de cocción de gas no muestra ninguna reacción (no se producen la calibración de los servomotores ni el encendido).	Hay un error de comunicación entre el mando selector y la placa de cocción (p. ej. por un fallo de corriente).	Reinicie el sistema desde el menú de configuración C5 (v. capítulo «Montaje»).
No es posible encender el quemador de gas con el sistema eléctrico.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos o se han disparado.	Cambie el disyuntor. Vuelva a encender el dispositivo de protección contra sobrecorrientes. Consulte a un electricista en caso necesario.
	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes se dispara reiteradamente.	Consulte al equipo de servicio de BORA.
	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»).
Se percibe olor a gas.	El encendido no sucede automáticamente.	Repetición de la operación de encendido mediante la superficie táctil del mando selector.
	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	Abra la entrada de gas (v. capítulos «Uso»)
	Si el gas es líquido (LPG), la bombona de gas está vacía.	Cambie la bombona de gas vacía por otra del tipo correcto que esté llena.
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.	Coloque correctamente las piezas de los quemadores de gas (v. capítulo «Limpieza»).
	Hay suciedad en los orificios de salida de gas en el cabezal del quemador.	Limpie las piezas del quemador de gas (v. capítulo «Limpieza»).
Una zona de cocción, o toda la placa de cocción, se apaga automáticamente	Tiempo en funcionamiento de una zona de cocción demasiado prolongado	Vuelva a poner en funcionamiento la zona de cocción (v. cap. Manejo).
	Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento	(v. cap. Descripción de los equipos)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo	Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento	(v. cap. Descripción de los equipos)
El indicador central del mando selector muestra un segmento circular en el sentido de las agujas del reloj 	El anillo del mando no se encuentra en la posición 0 tras la colocación	Gire el mando selector a la posición de las 12 horas (= posición 0).

Avería	Causa	Solución
Indicador del mando selector L	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (v. capítulo «Uso»).
Indicador del mando selector r'	Accionamiento continuo (30 s) del mando selector. El mando selector está sucio.	Suelte el mando selector. Limpie el mando selector si fuera necesario.
Indicador del mando selector $EOO I$	Errores durante la ejecución del software	Reinicie el sistema desde el menú de configuración C5 (v. capítulo «Montaje»). Desconecte el equipo de la red durante al menos 1 minuto y reinicielo. Consulte al equipo de servicio de BORA.
Indicador del mando selector $EOO3$	La superficie táctil y el anillo del mando tienen una conexión eléctrica (mín. 3-5 segundos).	Saque el anillo del mando. Limpie el anillo del mando. Retire los posibles restos de agua de la superficie táctil.
Indicador del mando selector $EO 19$	Error en la valoración de la superficie táctil.	Gire el mando selector a la posición de las 12 horas (= posición 0). Consulte al equipo de servicio de BORA.
Indicador del mando selector $EO2 I$	Sobretemperatura	Deje que la placa de cocción se enfríe.
Indicador del mando selector $EO55$	Alimentación de gas interrumpida o ninguna detección de llama. La bombona de gas está vacía.	Gire el mando selector a la posición de las 12 horas (= posición 0). Repita la operación de encendido (tras la instalación, la tubería de gas requiere cierto tiempo para llenarse). Consulte al equipo de servicio de BORA.

Tab. 8.1 Solución de averías

- ▶ Tras la solución de la avería, gire el anillo del mando a la posición de las 12 horas (posición 0).
- ▶ En el resto de casos, contacte con el equipo de servicio de BORA (v. capítulo «Garantía, servicio técnico y repuestos») y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

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

9.1 Puesta fuera de servicio

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

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

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

9.2 Desmontaje

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

En el caso de los aparatos de gas deberá asegurarse que se ha cerrado la acometida de gas.

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

9.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

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

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

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

Desecho del aparato viejo



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

Los aparatos viejos eléctricos y electrónicos contienen múltiples materiales que todavía tienen valor. Pero también contienen sustancias perjudiciales que fueron necesarias para su funcionamiento y seguridad.

Depositados en la basura no reciclable, o con una manipulación incorrecta, pueden dañar la salud humana y el medio ambiente.

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

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

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

10.1 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.

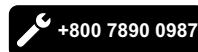
Así puede comunicarse con nosotros:

- 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

10.2 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 situada al dorso de las instrucciones y en la base del aparato.

10.3 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.

10.4 Accesorios

- 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
- BORA rasqueta vitrocerámica UGS

11 Notas:

Placa de características:
(adherir)

Alemania:

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

Austria:

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

Europa:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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

