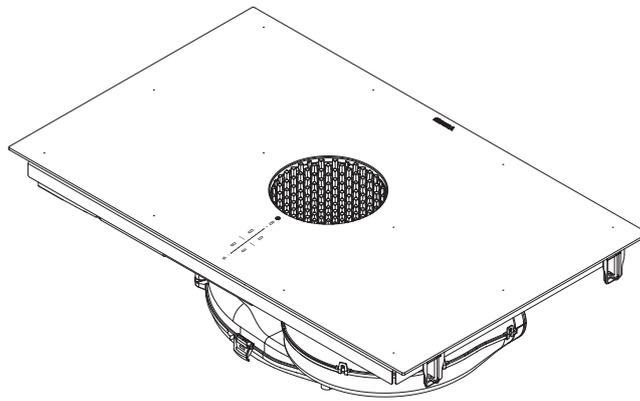
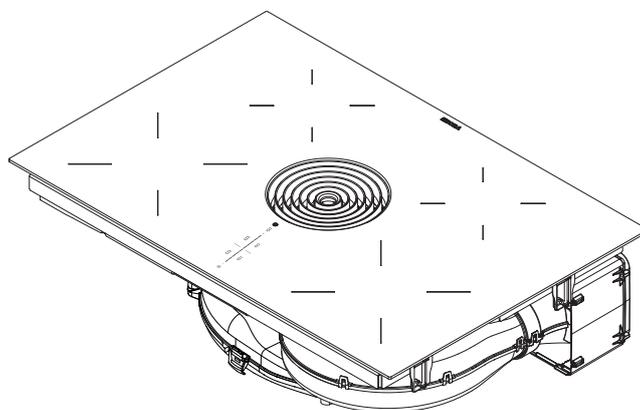


## **ES** Instrucciones de uso y montaje X Pure, Pure

BORA X Pure placa de inducción total con extractor de superficie integrado – Extracción al exterior/Recirculación (PUXA/PUXU)



BORA Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – Extracción al exterior/Recirculación (PURA/PURU)



**PUREUMES-100**

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

<b>1</b>	<b>Información general</b>	<b>5</b>		
1.1	Grupo de destino.....	5		
1.2	Validez de las instrucciones de manejo y montaje.....	5		
1.3	Otros documentos aplicables.....	5		
1.4	Representación de la información.....	6		
<b>2</b>	<b>Seguridad</b>	<b>7</b>		
2.1	Indicaciones generales de seguridad.....	7		
2.2	Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción.....	8		
2.3	Indicaciones de seguridad para el manejo - Extractor de superficie.....	10		
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje.....	11		
2.5	Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados.....	12		
2.6	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho.....	12		
2.7	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto.....	13		
2.8	Uso previsto.....	13		
<b>3</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>14</b>		
3.1	X Pure (PUXA, PUXU).....	14		
3.2	Pure (PURA, PURU).....	14		
<b>4</b>	<b>Etiquetado energético</b>	<b>17</b>		
<b>5</b>	<b>Descripción de los aparatos</b>	<b>18</b>		
5.1	Descripción del modelo.....	18		
5.2	Descripción del sistema.....	18		
5.2.1	Estructura.....	18		
5.2.2	Panel de mandos y principio de uso.....	18		
5.2.3	Símbolos.....	19		
5.2.4	Indicador de 7 segmentos.....	20		
5.2.5	Concepto de intensidad de la luz.....	20		
5.2.6	Concepto del sonido.....	20		
5.3	Principio de funcionamiento del extractor de superficie.....	20		
5.4	Principio de funcionamiento de la placa de inducción.....	21		
5.5	Características y vista general de funciones.....	22		
5.5.1	Funciones del extractor de superficie.....	22		
5.5.2	Funciones de la placa de cocción.....	23		
5.6	Dispositivos de seguridad.....	24		
5.6.1	Dispositivo de seguridad para niños.....	24		
5.6.2	Bloqueo de mando.....	24		
5.6.3	Bloqueo de limpieza.....	24		
5.6.4	Indicador de calor residual.....	24		
5.6.5	Desconexión de seguridad.....	24		
5.6.6	Protección contra sobrecalentamiento.....	25		
<b>6</b>	<b>Montaje</b>	<b>26</b>		
6.1	Instrucciones generales de montaje.....	26		
6.1.1	Funcionamiento simultáneo del extractor de superficie en la variante de extracción y una unidad de combustión dependiente del aire ambiente.....	26		
6.1.2	Módulo Home-In PUHIM (opcional).....	27		
6.2	Volumen de suministro.....	27		
6.2.1	Comprobación del volumen de suministro.....	27		
6.3	Herramientas y medios auxiliares.....	27		
6.4	Guía de montaje.....	27		
6.4.1	Especificación de distancias de seguridad.....	27		
6.4.2	Especificaciones generales muebles de cocina.....	27		
6.4.3	Medidas mínimas de los muebles X Pure (PUXA, PUXU).....	28		
6.4.4	Medidas mínimas de los muebles Pure (PURA, PURU).....	28		
6.4.5	Retorno del aire de recirculación en aparatos de la variante de recirculación.....	28		
6.5	Recorte de la encimera.....	28		
6.5.1	Medidas del recorte X Pure (PUXA, PUXU).....	29		
6.5.2	Medidas del recorte Pure (PURA, PURU).....	29		
6.6	Instalación del aparato en la variante de extracción al exterior (PUXA, PURA).....	30		
6.6.1	Preparación de los muebles de cocina.....	30		
6.6.2	Preparación de la placa de cocción.....	31		
6.6.3	Colocación de la placa de cocción.....	31		
6.6.4	Fijación de la placa de cocción.....	32		
6.6.5	Conexión del aparato al sistema de conductos.....	32		
6.7	Instalación del aparato en la variante de recirculación (PURA, PUXU).....	33		
6.7.1	Preparación de los muebles de cocina.....	33		
6.7.2	Preparación de la placa de cocción.....	34		
6.7.3	Colocación de la placa de cocción.....	35		
6.7.4	Fijación de la placa de cocción.....	36		
6.7.5	Conexión del panel trasero.....	36		
6.7.6	Colocación del filtro de carbón activo.....	36		
6.8	Conexión a la toma de corriente.....	37		
6.9	Primera puesta en servicio.....	39		
6.9.1	Menú de distribuidores y de servicio.....	39		
6.9.2	Comprobación del funcionamiento.....	41		
6.10	Sellado del aparato.....	41		
6.11	Traspaso al usuario.....	41		
<b>7</b>	<b>Uso</b>	<b>42</b>		
7.1	Instrucciones generales de uso.....	42		
7.2	Control táctil.....	42		
7.3	Uso del sistema.....	42		
7.3.1	Encender.....	42		
7.3.2	Apagar.....	42		
7.3.3	Bloqueo de mando.....	42		
7.3.4	Dispositivo de seguridad para niños.....	43		
7.3.5	Función de pausa.....	43		
7.3.6	Alarma de tiempo corto (temporizador).....	43		
7.3.7	Bloqueo de limpieza.....	43		
7.4	Uso del extractor de superficie.....	44		
7.4.1	Ajustar el nivel de potencia del ventilador.....	44		
7.4.2	Función booster del ventilador.....	44		
7.4.3	Control de extracción automático.....	44		
7.4.4	Desconectar el ventilador.....	44		
7.5	Uso de la placa de cocción.....	44		
7.5.1	Seleccionar la zona de cocción.....	44		
7.5.2	Ajustar niveles de potencia para zonas de cocción.....	44		
7.5.3	Sistema automático de precalentamiento.....	45		
7.5.4	Función booster de las zonas de cocción.....	45		
7.5.5	Ajustar el nivel de mantenimiento de temperatura.....	45		
7.5.6	Ajustar el nivel variable de mantenimiento de temperatura.....	46		
7.5.7	Función puente.....	46		
7.5.8	Función puente automática.....	46		
7.5.9	Temporizador de zonas de cocción.....	46		
7.5.10	Apagar la zona de cocción.....	47		
7.6	Menú del cliente.....	47		
7.6.1	Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas.....	48		

7.6.2	Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños .....	48
7.6.3	Opción de menú 3: Mostrar y reiniciar vida útil del filtro (solo con modo de recirculación) .....	49
7.6.4	Opción de menú 6: Prueba LED .....	50
7.6.5	Opción de menú 7: Detección permanente de ollas.....	50
7.6.6	Opción de menú 8: Mostrar versión de software/hardware .....	50
7.6.7	Opción de menú 9: Desconexión de seguridad .....	51
7.6.8	Opción de menú A: Modo Super Simple .....	51
7.6.9	Opción de menú 0: Restablecer ajustes de fábrica .....	51

## **8 Limpieza y cuidados 52**

8.1	Productos de limpieza .....	52
8.2	Cuidados de la placa de cocción y el extractor de superficie.....	52
8.3	Limpieza de la placa de cocción.....	52
8.4	Limpieza del extractor de superficie .....	53
8.4.1	Desmontaje de los componentes.....	53
8.4.2	Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable .....	54
8.4.3	Montaje de los componentes.....	54
8.4.4	Eliminar líquidos del aparato .....	54
8.5	Limpieza de la carcasa de conducción del aire .....	54
8.5.1	Apertura de la carcasa de conducción del aire .....	54
8.5.2	Cierre de la carcasa de conducción del aire .....	55
8.6	Sustitución del filtro de carbón activo.....	55
8.6.1	Desmontaje del filtro de carbón activo .....	55
8.6.2	Colocación del filtro de carbón activo.....	56

## **9 Solución de averías 57**

## **10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho 58**

10.1	Puesta fuera de servicio.....	58
10.2	Desmontaje .....	58
10.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente ....	58

## **11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios 59**

11.1	Garantía del fabricante BORA.....	59
11.1.1	Garantía extendida .....	59
11.2	Servicio .....	59
11.3	Piezas de repuesto .....	59
11.4	Accesorios.....	60

## **12 Notas 61**

# 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. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles en algunas variantes del aparato.

## 1.3 Otros documentos aplicables

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

## 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
	<b>Peligro</b>	Avisa de una situación peligrosa directa que conlleva la muerte o graves lesiones en caso de inobservancia.
	<b>Aviso</b>	Avisa de una posible situación peligrosa que puede conllevar la muerte o graves lesiones en caso de inobservancia.
	<b>Precaución</b>	Avisa de una posible situación peligrosa que puede conllevar lesiones menores o leves en caso de inobservancia.
—	<b>Precaución</b>	Avisa de una situación que puede conllevar daños materiales en caso de inobservancia.

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

## 2 Seguridad

### 2.1 Indicaciones generales de seguridad

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

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

#### ¡CUIDADO!

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

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

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

#### Cambios por iniciativa propia

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

- ▶ No cambie nada en el aparato.

#### Con niños y personas con necesidades especiales en el hogar

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

#### Modo de recirculación

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

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

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

### Averías y fallos

- ▶ Consulte las instrucciones del capítulo «Solución de averías».
- ▶ Desconecte el aparato en caso de averías o fallos que no aparezcan descritos.

## 2.2 Indicaciones de seguridad para el manejo - Placa de cocción

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



### ¡PELIGRO!

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

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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



### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

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

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



### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



### ¡ADVERTENCIA!

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

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

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



### ¡ADVERTENCIA!

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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



**¡ADVERTENCIA!**  
**¡Peligro de quemaduras!**

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

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

**¡CUIDADO!**

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

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

**¡CUIDADO!**

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

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

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

**¡CUIDADO!**

**¡Salida de líquidos calientes!**

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

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

**¡CUIDADO!**

**¡Daños por objetos sobre la placa de cocción!**

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

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

### 2.2.1 Instrucciones de seguridad especiales para placas de inducción

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

### Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos

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

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

### 2.3 Indicaciones de seguridad para el manejo - Extractor de superficie

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



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

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

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

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.



#### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de incendio por flambeado!

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

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



#### ¡PELIGRO!

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

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

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.



#### ¡CUIDADO!

#### ¡Las piezas tangibles pueden alcanzar altas temperaturas!

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

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



#### ¡ADVERTENCIA!

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

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

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

#### ¡CUIDADO!

#### ¡Daños por la aspiración de objetos o de papel!

El extractor de superficie puede aspirar objetos pequeños y ligeros, como paños de cocina de tela o papel. Ello podría dañar el ventilador o limitar la potencia de extracción.

- ▶ No deje objetos ni papel cerca del extractor de superficie.

**¡CUIDADO!****¡Daños por acumulación de suciedad y grasa!**

La suciedad y grasa acumuladas pueden limitar el correcto funcionamiento del extractor de superficie.

- ▶ Nunca utilice el extractor de superficie sin filtro de grasa de acero inoxidable.

## 2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

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

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

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

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

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

**¡PELIGRO!****¡Peligro de asfixia!**

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

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

### 2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje - Placa de cocción

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2.4.2 Indicaciones de seguridad para el montaje - Extractor de superficie



**¡PELIGRO!**  
**¡Peligro de intoxicación por gases de combustión!**

El extractor de superficie en modo de extracción toma aire ambiente de la habitación donde está instalado, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida de la unidad calefactora dependiente del aire ambiente se conducen al interior de la vivienda.

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



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

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

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



**¡PELIGRO!**  
**¡Peligro de descarga eléctrica y de daños materiales!**

Una unidad de mando dañada puede dar lugar a un cortocircuito.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con la unidad de mando dañada.
- ▶ Informe a un técnico de BORA Service y solicite que le cambie la unidad de mando.

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

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

### 2.5 Indicaciones de seguridad para la limpieza y cuidados

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

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

### 2.6 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho

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

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

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

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

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

## 2.7 Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de lesiones y daños materiales!**

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

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

**INFO**

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

## 2.8 Uso previsto

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

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

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

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

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

**INFO**

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

## 3 Datos técnicos

### 3.1 X Pure (PUXA, PUXU)

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380 - 415 V 2N / 3N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Consumo de potencia máximo	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Fusible/toma de corriente trifásica	3 x 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 x 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensiones (anchura x profundidad x altura)	830 x 515 x 199 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	23 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
<b>Placa de cocción</b>	
Material superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia	1 - 9, P
Tamaño zonas de cocción delanteras	230 x 230 mm
Zonas de cocción delanteras potencia función booster	2100 W 3000 W
Tamaño zonas de cocción traseras	230 x 230 mm
Zonas de cocción traseras potencia función booster	2100 W 3000 W
<b>Consumo energético placa de cocción (tamaño de olla)</b>	
Zona de cocción 1 delantera izquierda (150 mm)	179,4 Wh/kg
Zona de cocción 2 trasera izquierda (180 mm)	176,2 Wh/kg
Zona de cocción 1 y 2 puenteadas (240 mm)	191,5 Wh/kg
Zona de cocción 3 delantera derecha (150 mm)	174,7 Wh/kg
Zona de cocción 4 trasera derecha (180 mm)	177,5 Wh/kg
Zona de cocción 3 y 4 puenteadas (240 mm)	197,1 Wh/kg
Total (promedio)	182,7 Wh/kg
<b>Sistema de extracción (PUXA)</b>	
Niveles de potencia	1 - 9, P
Conexión extracción al exterior	BORA Ecotube
<b>Sistema de recirculación (PUXU)</b>	
Niveles de potencia	1 - 9, P
Conexión recirculación (An x Al)	445 x 137 mm
<b>Filtro de recirculación (PUXU)</b>	
Capacidad del filtro máxima	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos X Pure (PUXA, PUXU)

### 3.2 Pure (PURA, PURU)

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380-415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220-240 V
Frecuencia	50 Hz/60 Hz
Consumo de potencia máximo	7,6 kW (4,4 kW / 3,6 kW)
Fusible/toma de corriente trifásica	3 x 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 x 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 x 32 A (1 x 20 A / 1 x 16 A)
Dimensiones (anchura x profundidad x altura)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	22,5 kg (PURA) 24,4 kg (PURU)
<b>Placa de cocción</b>	
Material superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia	1-9, P
Tamaño zonas de cocción delanteras	Ø 210 mm
Zonas de cocción delanteras potencia función booster	2300 W 3000 W
Tamaño zonas de cocción traseras	Ø 175 mm
Zonas de cocción traseras potencia función booster	1400 W 2100 W
<b>Consumo energético placa de cocción (tamaño de olla)</b>	
Zona de cocción 1 delantera izquierda (210 mm)	186,3 Wh/kg
Zona de cocción 2 trasera izquierda (180 mm)	177,2 Wh/kg
Zona de cocción 3 delantera derecha (210 mm)	191,5 Wh/kg
Zona de cocción 4 trasera derecha (150 mm)	177,2 Wh/kg
Total (promedio)	183,1 Wh/kg
<b>Sistema de extracción (PURA)</b>	
Niveles de potencia	1-9, P
Conexión extracción al exterior	BORA Ecotube
<b>Sistema de recirculación (PURU)</b>	
Niveles de potencia	1-9, P
Conexión recirculación (An x Al)	445 x 137 mm
<b>Filtro de recirculación (PURU)</b>	
Capacidad del filtro máxima	150 h horas de servicio

Tab. 3.2 Datos técnicos Pure (PURA, PURU)

PURA dimensiones PUXA

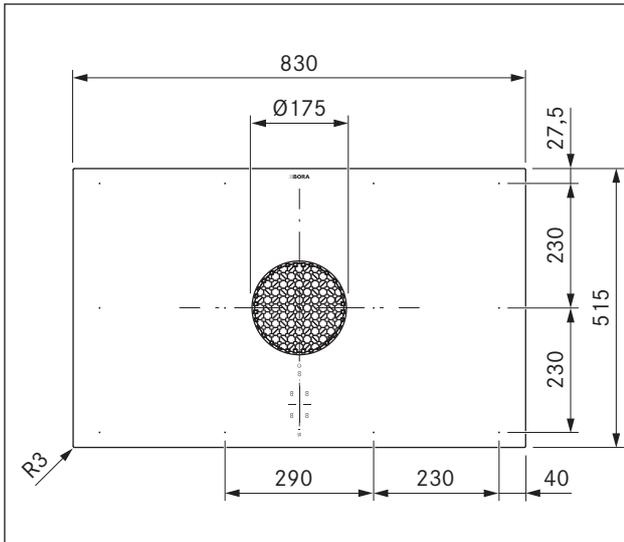


Fig. 3.1 PUXA dimensiones, vista superior

PURA dimensiones PUXU

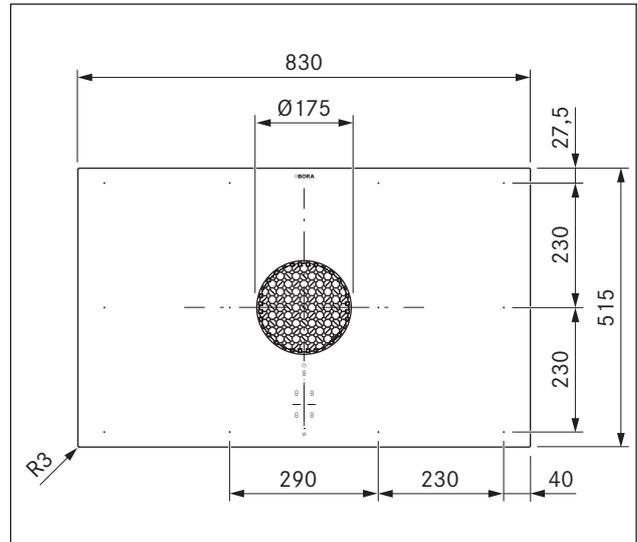


Fig. 3.4 PUXU dimensiones, vista superior

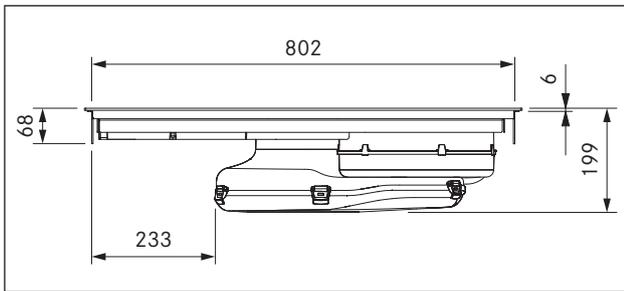


Fig. 3.2 PUXA dimensiones, vista frontal

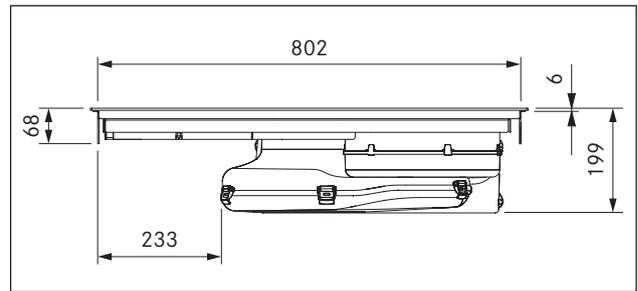


Fig. 3.5 PUXU dimensiones, vista frontal

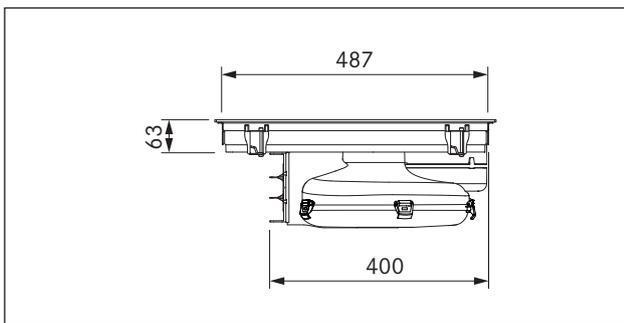


Fig. 3.3 PUXA dimensiones, vista lateral

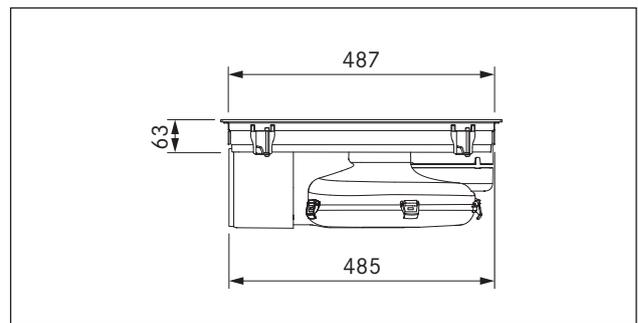


Fig. 3.6 PUXU dimensiones, vista lateral

PURA dimensiones PURA

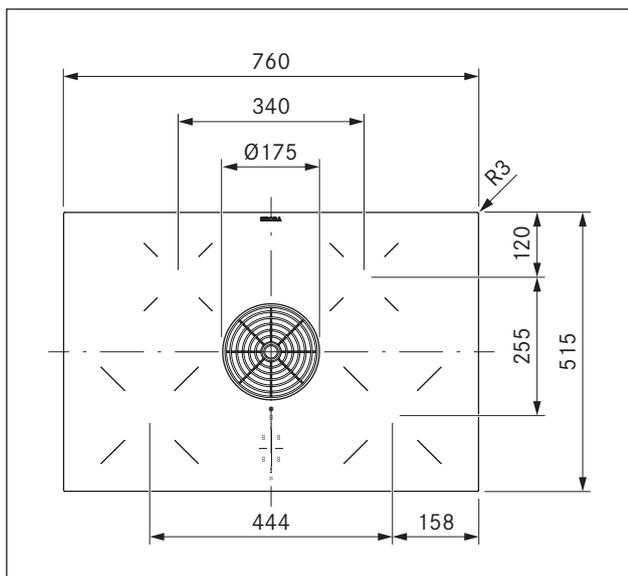


Fig. 3.7 PURA dimensiones, vista superior

PURU dimensiones PURU

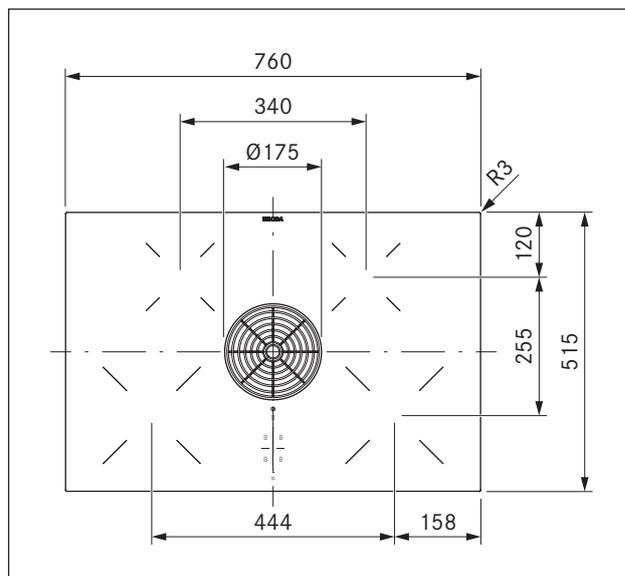


Fig. 3.10 PURU dimensiones, vista superior

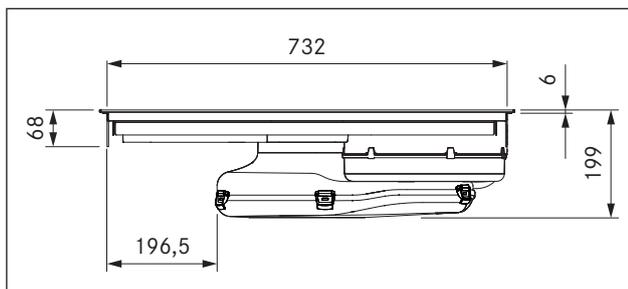


Fig. 3.8 PURA dimensiones, vista frontal

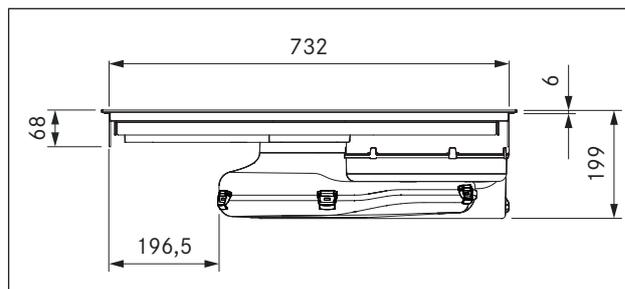


Fig. 3.11 PURU dimensiones, vista frontal

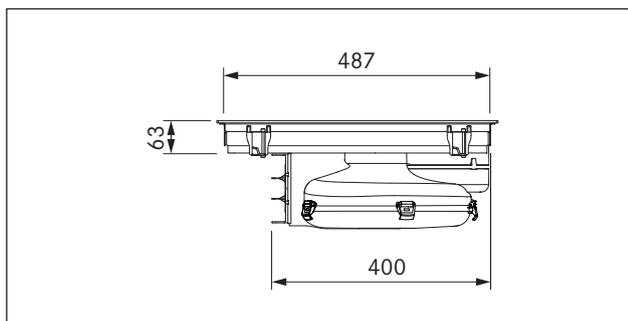


Fig. 3.9 PURA dimensiones, vista lateral

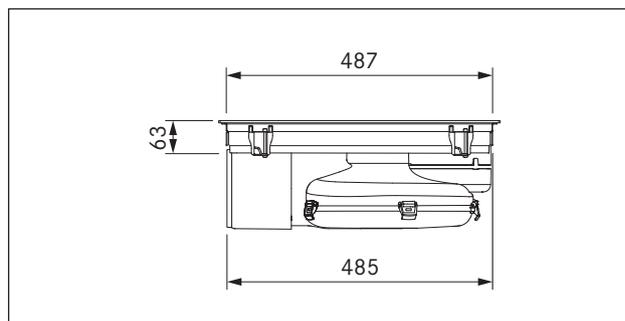


Fig. 3.12 PURU dimensiones, vista lateral

## 4 Etiquetado energético

Denominación del producto	BORA X Pure placa de inducción total con extractor de superficie integrado PUXA	BORA Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado PURA	
Modo de funcionamiento	Extracción al exterior	Extracción al exterior	
<b>Consumo energético</b>	<b>Valor</b>	<b>Valor</b>	<b>Norma EN</b>
Consumo energético anual ( $AEC_{hood}$ )	35,6 kWh/a	33,7 kWh/a	61591
Categoría de eficiencia energética	A+	A+	61591
<b>Volumen desplazado</b>			
Eficiencia fluidodinámica ( $FDE_{hood}$ )	32,9 %	32,6 %	61591
Categoría de eficiencia fluidodinámica	A	A	61591
Flujo de aire nivel 1 mínimo	187,3 m <sup>3</sup> /h	179,1 m <sup>3</sup> /h	61591
Flujo de aire nivel 9 máximo	563,3 m <sup>3</sup> /h	548,3 m <sup>3</sup> /h	61591
Flujo de aire función booster ( $Q_{Max}$ )	626,1 m <sup>3</sup> /h	622 m <sup>3</sup> /h	61591
<b>Iluminación</b>			
Eficiencia de la iluminación ( $LE_{hood}$ )	* lx/W	* lx/W	*
Categoría de eficiencia de la iluminación	*	*	*
<b>Filtrado de grasas</b>			
Nivel 9 máximo ( $GFE_{hood}$ )	96,4 %	97,8 %	61591
Categoría nivel máximo	A	A	61591
<b>Nivel de potencia acústica</b>			
Nivel 1 mínimo	41,2 dB(A)	40,1 dB(A)	60704-2-13
Nivel 9 máximo	66,4 dB(A)	65,8 dB(A)	60704-2-13
Función booster	68,6 dB(A)	67,7 dB(A)	60704-2-13
<b>Nivel de presión acústica (dato adicional)</b>			
Nivel 1 mínimo	28,6 dB(A)	27,5 dB(A)	**
Nivel 9 máximo	53,8 dB(A)	53,2 dB(A)	**
Función booster	56,0 dB(A)	55,1 dB(A)	**
<b>Datos según 66/2014</b>			
Consumo de potencia en estado apagado ( $P_o$ )	0,18 W	0,12 W	61591
Factor de prolongación de tiempo	0,8	0,8	61591
Índice de eficiencia energética ( $EEl_{hood}$ )	43,3	42,8	61591
Caudal de aire, punto de máximo rendimiento ( $Q_{BEP}$ )	313,4 m <sup>3</sup> /h	304,3 m <sup>3</sup> /h	61591
Presión, punto de máximo rendimiento ( $P_{BEP}$ )	460,7 Pa	446 Pa	61591
Potencia de entrada, punto de máximo rendimiento ( $W_{BEP}$ )	122,0 W	115,5 W	61591

Tab. 4.1 Datos del etiquetado energético conforme al Reglamento (UE) 65/2014 o 66/2014

\* Posición no aplicable a este producto.

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

## 5 Descripción de los aparatos

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

### 5.1 Descripción del modelo

Tipo	Denominación larga
PUXA	BORA X Pure placa de inducción total con extractor de superficie integrado – extracción al exterior
PUXU	BORA X Pure placa de inducción total con extractor de superficie integrado – recirculación
PURA	BORA Pure placa de cocción de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior
PURU	BORA Pure placa de cocción de inducción con extractor de superficie integrado – recirculación

Tab. 5.1 Descripción del modelo

### 5.2 Descripción del sistema

#### 5.2.1 Estructura

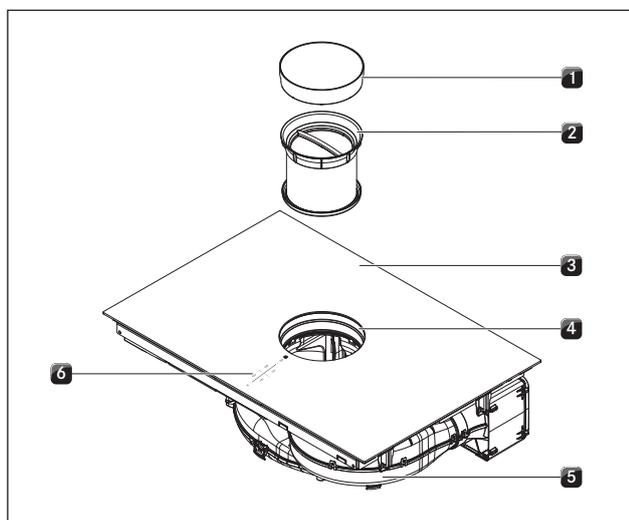


Fig. 5.1 Placa de cocción

- [1] Tobera de entrada
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Placa de cocción
- [4] Abertura de entrada
- [5] Ventilador
- [6] Panel de mandos

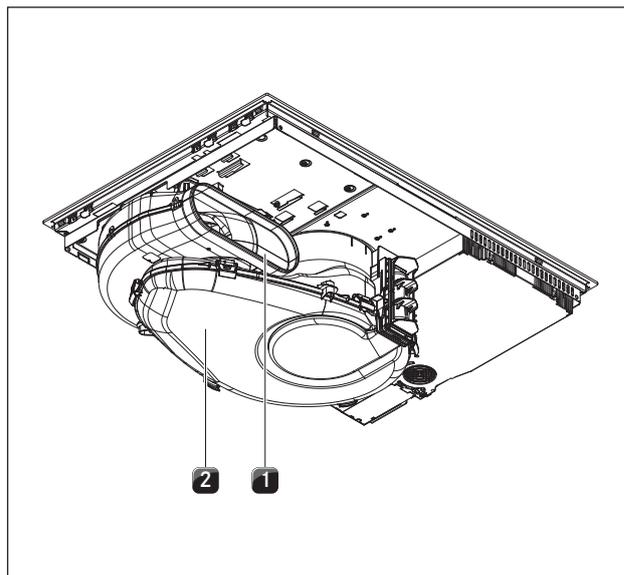


Fig. 5.2 Vista posterior PUXA, PURA

- [1] Abertura de salida
- [2] Carcasa de conducción del aire con base

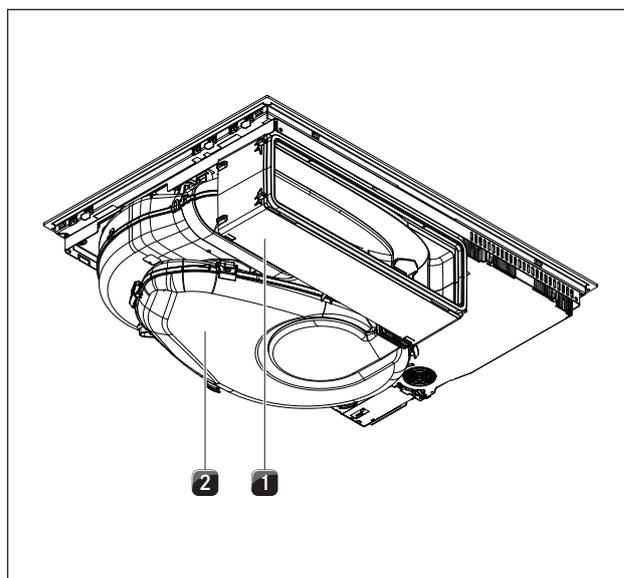


Fig. 5.3 Vista posterior PUXU, PURU

- [1] Caja de purificación de aire con extensión telescópica
- [2] Carcasa de conducción del aire con base

#### 5.2.2 Panel de mandos y principio de uso

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

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

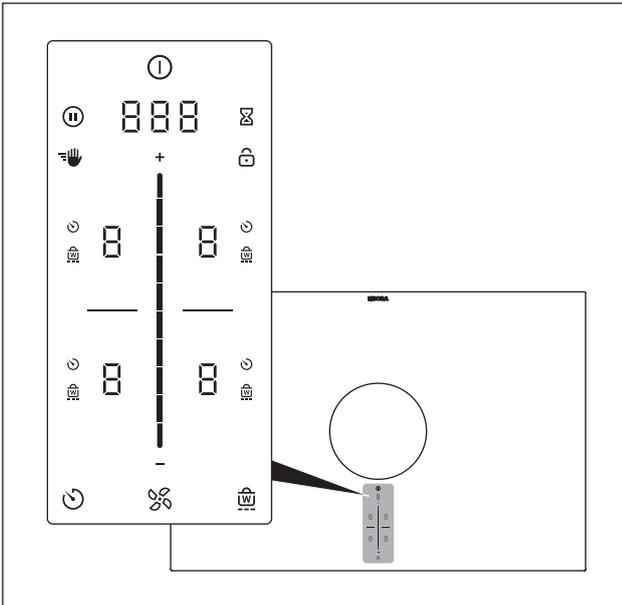


Fig. 5.4 Panel de mandos central toque/deslizador

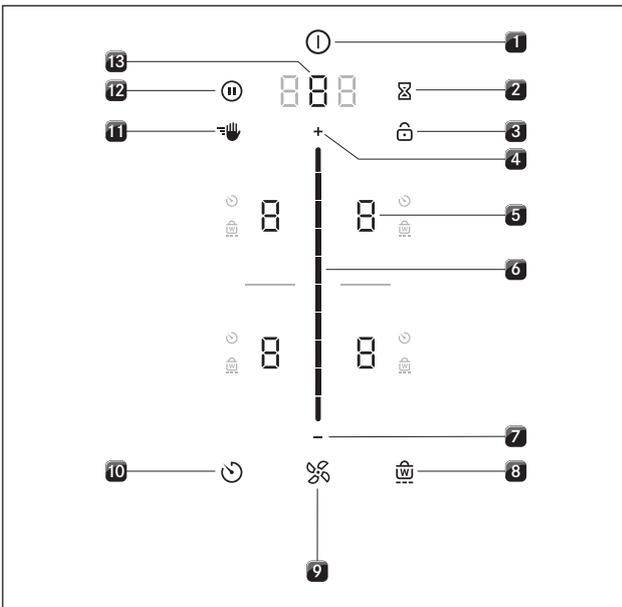


Fig. 5.5 Zonas táctiles/botones

- [1] Encendido/apagado
- [2] Alarma de tiempo corto (temporizador)
- [3] Bloqueo de la pantalla
- [4] Zona de ajuste niveles de potencia Más
- [5] Selección de zonas de cocción (4)
- [6] Pulsador-deslizador (zona de ajuste niveles de potencia)
- [7] Zona de ajuste niveles de potencia Menos
- [8] Función mantenimiento de temperatura
- [9] Funciones del ventilador
- [10] Temporizador de zonas de cocción
- [11] Bloqueo para limpieza
- [12] Función de pausa
- [13] Seleccionar ventilador/acceder al menú

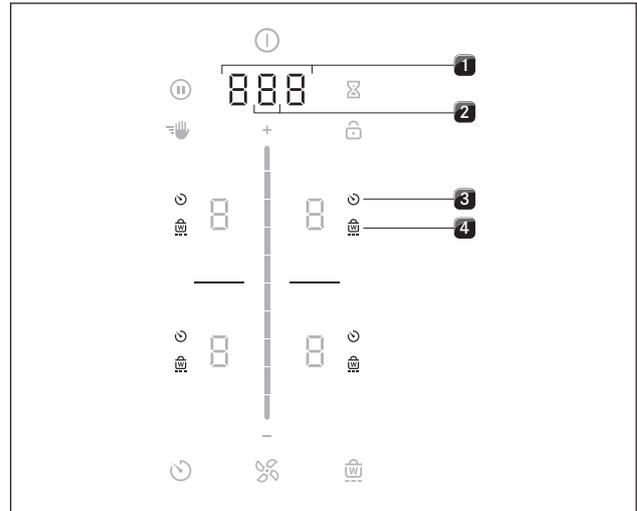


Fig. 5.6 Zonas de indicación

- [1] Indicador multifunción
- [2] Indicador de ventilador
- [3] Indicador temporizador de zonas de cocción (4)
- [4] Indicador mantenimiento de temperatura (4)

### 5.2.3 Símbolos

Símbolos	Denominación	Función/significado
	Botón de encendido	Encendido/apagado
	Botón de pausa	Activar/desactivar función de pausa
	Botón de limpieza	Activar/desactivar bloqueo de limpieza
	Botón de temporizador de tiempo corto	Alarma de tiempo corto (temporizador)
	Botón de bloqueo	Bloqueo de la pantalla
	Deslizador	Ajustar valor
	Botón más	Aumentar valor
	Botón menos	Reducir valor
	Botón ventilador	Activar/desactivar mecanismo automático de extracción, interrumpir desconexión retardada
	Botón de temporizador	Ajustar temporizador de zonas de cocción
	Botón de mantenimiento de temperatura	Activar/desactivar función mantenimiento de temperatura

Tab. 5.2 Significado de los símbolos mostrados (iconos)

### 5.2.4 Indicador de 7 segmentos

Indicador multifunción		Significado
Indicador de ventilador	1-9	Niveles de potencia
	P	Función booster
	□	Inactivo
	A	Mecanismo automático de extracción
	n	Desconexión retardada
	F	Servicio del filtro
Indicador multifunción	000	Indicador de tiempo
	p. ej. E	Código de error
Indicador de zonas de cocción		Significado
Indicador de zonas de cocción	1-9	Nivel de potencia
	P	Función booster
	u	Nivel de mantenimiento de temperatura (Pure)
	-	Nivel de mantenimiento de temperatura 1 (X Pure)
	=	Nivel de mantenimiento de temperatura 2 (X Pure)
	≡	Nivel de mantenimiento de temperatura 3 (X Pure)
	u	Detección de ollas
	□	Inactivo
	H	Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
	E	Error

Tab. 5.3 Significado de los indicadores de 7 segmentos

### 5.2.5 Concepto de intensidad de la luz

**INFO** El panel de mandos tiene dos niveles de iluminación (100 % y 50 %).

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

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

Tab. 5.4 Concepto de intensidad de la luz

### 5.2.6 Concepto del sonido

**INFO** El volumen de las señales acústicas se puede ajustar en el menú (entre el 0 % y el 100 %).

**INFO** La señal acústica del botón de encendido no puede ajustarse a 0.

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

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

Señal acústica	Finalidad
Señal individual corta (0,1 s)	Confirmación de una selección
Secuencia de pitidos	Se requiere interacción

Tab. 5.5 Concepto del sonido

## 5.3 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

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



### Modo de extracción al exterior

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

El aire de extracción no debe evacuarse:

- a una chimenea de salida de humos o gases que esté operativa
- a un canal vertical utilizado para la ventilación de zonas donde hay instaladas unidades de combustión.

Si es necesario conducir el aire a una chimenea de salida de humos o gases que no esté operativa, el montaje deberá ser controlado y autorizado por el técnico responsable (deshollinador).



### Modo de recirculación

El aire aspirado se limpia en el filtro de grasa y un filtro de carbón activo y se conduce de vuelta al lugar de la instalación.

Para atrapar las moléculas de olor en la variante de recirculación se necesita un filtro de olores. Por motivos de higiene y salud, el filtro de carbón activo deberá cambiarse en los intervalos recomendados (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).

**INFO** En caso de funcionamiento en modo de recirculación, se deberá asegurar una ventilación y un aporte de aire suficientes para evacuar la humedad del aire.

## 5.4 Principio de funcionamiento de la placa de inducción

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

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

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

### Niveles de potencia

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

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

Tab. 5.6 Recomendaciones para los niveles de potencia

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

## Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

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

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo
PUXA	delantera	120 mm
	trasera	120 mm
PUXU	delantera	120 mm
	trasera	120 mm
PURA	delantera	120 mm
	trasera	90 mm
PURU	delantera	120 mm
	trasera	90 mm

Tab. 5.7 Diámetro mínimo de recipientes

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

### Ruidos

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

- Zumbido con niveles de potencia elevados. Puede disminuir o desaparecer al reducir el nivel de potencia.
- Chasquidos o silbidos cuando la base de los recipientes sea de diferentes materiales (p. ej. recipientes con bases sándwich).
- Clics en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.

- Zumbido si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

## 5.5 Características y vista general de funciones

Las placas de cocción BORA X Pure y Pure con extractor de superficie integrado tienen las siguientes características y funciones:

Características	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Regulación electrónica de la potencia	✓	✓	✓	✓
Alarma de tiempo corto (temporizador)	✓	✓	✓	✓
<b>Funciones del extractor de superficie</b>				
Control de extracción automático	✓	✓	✓	✓
Desconexión retardada	✓	✓	✓	✓
Función booster	✓	✓	✓	✓
Indicador de servicio del filtro		✓		✓
<b>Funciones de la placa de cocción</b>				
Sistema automático de precalentamiento	✓	✓	✓	✓
Detección de ollas	✓	✓	✓	✓
Detección permanente de ollas	✓	✓	✓	✓
Función mantenimiento de temperatura			✓	✓
Función variable de mantenimiento de la temperatura	✓	✓		
Función puente	✓	✓		
Función puente automática	✓	✓		
Temporizador de zonas de cocción	✓	✓	✓	✓
Función de pausa	✓	✓	✓	✓
Función booster	✓	✓	✓	✓
<b>Dispositivos de seguridad</b>				
Dispositivo de seguridad para niños	✓	✓	✓	✓
Bloqueo de mando	✓	✓	✓	✓
Bloqueo para limpieza	✓	✓	✓	✓
Indicador de calor residual	✓	✓	✓	✓
Desconexión de seguridad	✓	✓	✓	✓
Protección contra sobrecalentamiento	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.8 Vista general de funciones

**INFO** Las instrucciones para el manejo/ajuste de cada una de las funciones se encuentran en el capítulo «Uso».

### Regulación electrónica de la potencia

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

### Alarma de tiempo corto (temporizador)

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

#### 5.5.1 Funciones del extractor de superficie

##### Control de extracción automático

La potencia del extractor se regula automáticamente según los ajustes actuales de las placas de cocción. No se requiere ninguna intervención manual en el control del ventilador, aunque es posible en todo momento. La potencia de extracción se adapta automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado de todas las zonas de cocción conectadas.

##### Funcionamiento Niveles de potencia

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

Tab. 5.9 Potencia de extracción y nivel de cocción

- Si se cambia el nivel de potencia de una zona de cocción, la potencia de extracción se adapta automáticamente con una demora de 20 segundos.

##### Desconexión retardada

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

La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (10, 15 o 20 minutos). El ajuste de fábrica son 20 minutos de desconexión retardada.

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

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

### Función booster del extractor de superficie

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

Con la función booster se da más potencia y velocidad a la aspiración de los vapores de cocción. Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

### Indicador de servicio del filtro

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

- En el indicador multifunción aparece F.
- El indicador de servicio del filtro se muestra cada vez que se conecta el extractor de superficie y permanece activo hasta que se cambie el filtro y se reinicie el indicador de servicio del filtro (v. capítulo «Uso»).
- El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.

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

## 5.5.2 Funciones de la placa de cocción

### Sistema automático de precalentamiento

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

Nivel de potencia (potencia de cocción continua)	Duración del precalentamiento en MM:SS
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. 5.10 Tabla de duraciones de precalentamiento

### Detección de ollas

La zona de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción y aporta solo la energía necesaria para dicha superficie. También se detectan automáticamente recipientes no apropiados o demasiado pequeños, o se detecta si falta el recipiente.

Una zona de cocción no estará operativa si en el indicador se muestra  $\frac{U}{U}$  de manera alternante. Esto ocurre si...

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

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

### Detección permanente de ollas

La zona de cocción detecta automáticamente el recipiente de cocción situado sobre ella y conecta el panel de mandos correspondiente: Se suprime la activación manual de la zona de cocción (v. capítulo «Uso», «Menú del cliente»).

### Función mantenimiento de temperatura de 1 nivel

El mantenimiento de temperatura permite mantener calientes los platos ya cocinados a baja potencia y sin riesgo de que se quemem.

- La duración máxima de la función de mantenimiento de temperatura viene limitada de fábrica a 8 horas.

### Función mantenimiento de temperatura variable (3 niveles)

En función de la aplicación concreta o de los alimentos cocinados, se puede elegir entre 3 niveles de mantenimiento de temperatura distintos:

Nivel de mantenimiento de temperatura	Símbolo	Temperatura
1 (derretir)	-	≈ 42 °C
2 (mantenimiento de temperatura)	=	≈ 74 °C
3 (cocción a fuego lento)	≡	≈ 94 °C

Tab. 5.11 Niveles de mantenimiento de temperatura

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

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

### **Función puente**

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

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

### **Función puente automática**

Si se coloca una olla o asador lo suficientemente grandes sobre dos zonas de cocción situadas una detrás de la otra, estas se combinan automáticamente en una sola zona de cocción grande. Ya no es necesario activar a mano la función de puente (v. capítulo «Uso», «Menú del cliente»).

### **Temporizador de zonas de cocción (sistema automático de desconexión)**

El sistema automático de desconexión desconecta la zona de cocción seleccionada una vez transcurrido un tiempo preajustado.

La función de temporizador puede utilizarse en varias zonas de cocción que estén en funcionamiento (multitimer).

### **Función de pausa**

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

La operación de cocción puede interrumpirse durante 10 minutos como máximo. Transcurridos los 10 minutos se finaliza automáticamente la operación de cocción.

### **Función booster de las zonas de cocción**

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

- Casi toda la potencia disponible se dirige a la zona de cocción, es decir, la potencia máxima de la segunda zona de cocción se reduce temporalmente de forma automática:
  - Si la zona de cocción delantera se usa con la función booster, el nivel de potencia máximo que podrá seleccionarse para la zona de cocción trasera es el 7.
  - Si la zona de cocción trasera se usa con la función booster, el nivel de potencia máximo que podrá seleccionarse para la zona de cocción delantera es el 7 (en Pure, el nivel 8).
  - Si se selecciona un nivel de potencia demasiado alto para la segunda zona de cocción, se muestra una P que parpadea tres veces y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.
- Después de 5 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente de nuevo al nivel de potencia 9.

---

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

---

## **5.6 Dispositivos de seguridad**

### **5.6.1 Dispositivo de seguridad para niños**

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

### **5.6.2 Bloqueo de mando**

El bloqueo de mando impide que durante el funcionamiento se modifiquen los ajustes realizados de forma accidental o no autorizada.

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

### **5.6.3 Bloqueo de limpieza**

El bloqueo de limpieza evita que se transmita una orden de forma accidental al limpiar el panel de mandos durante la operación de cocción. Al activarlo, el panel de mandos se bloquea durante 10 segundos. Se visualiza el tiempo restante. Todos los ajustes del aparato se conservan mientras tanto sin modificar.

### **5.6.4 Indicador de calor residual**

Si una zona de cocción sigue caliente tras la desconexión, todavía se corre peligro de incendio o de sufrir quemaduras. Mientras aparezca H (indicador de calor residual) para una zona de cocción, no debe tocar la zona ni depositar objetos sensibles al calor sobre esta.

- H se visualiza con el 100 % de intensidad de la luz: temperatura muy alta.
- H se visualiza con el 50 % de intensidad de la luz: temperatura alta.

El indicador se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 55°C).

### **5.6.5 Desconexión de seguridad**

#### **Extractor de superficie**

Transcurridos 120 minutos sin haber indicado o cambiado el nivel de potencia, el extractor de superficie conmuta al modo automático (v. «Mecanismo automático de extracción»).

## Placas de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente tras un tiempo predefinido de funcionamiento sin que se haya modificado el nivel de potencia. Hay tres niveles disponibles para la desconexión de seguridad.

- La desconexión de seguridad viene ajustada de fábrica al nivel 2.
- El nivel se puede modificar en el menú del cliente.

Niveles de potencia	Desconexión de seguridad tras H:MM		
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	1:00
7	4:00	2:12	1:00
8	3:00	1:48	0:45
9	2:00	1:18	0:30
P	0:05	0:05	0:05

Tab. 5.12 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Nivel de mantenimiento de temperatura	Desconexión de seguridad tras H:MM		
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.13 Desconexión de seguridad con el nivel de mantenimiento de temperatura

- Vuelva a encender la zona de cocción si desea ponerla de nuevo en funcionamiento.

### 5.6.6 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.

## 6 Montaje

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (v. capítulo «Seguridad»).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante incluidas en el suministro.

### 6.1 Instrucciones generales de montaje

**INFO** El cable de alimentación debe estar disponible in situ.

**INFO** El aparato no debe montarse sobre equipos 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 deben sellarse con los medios adecuados para evitar la humedad, y equiparse, en caso dado, con un desacoplamiento térmico.

**INFO** El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.

#### Instrucciones generales de montaje para placas de cocción

**INFO** Para mantener de forma duradera el rendimiento de las placas de cocción se debe procurar una ventilación suficiente por debajo de las placas de cocción.

**INFO** Si el aire caliente que hay debajo de las placas de cocción no puede salir, el rendimiento de las placas de cocción puede verse afectado o las placas de cocción pueden sobrecalentarse.

**INFO** En caso de sobrecalentamiento de una placa de cocción, se reduce automáticamente 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.

#### 6.1.1 Funcionamiento simultáneo del extractor de superficie en la variante de extracción y una unidad de combustión dependiente del aire ambiente

**INFO** Al planificar la conducción de salida del aire deberán tenerse en cuenta las disposiciones y normativas nacionales y regionales.

**INFO** Debe garantizarse una entrada de aire suficiente.

Las unidades de combustión dependientes del aire ambiente (p. ej. calefactores de gas, aceite, madera o carbón, o calentadores de agua) toman el aire de combustión de la habitación de instalación y conducen los gases de escape por un sistema de salida al exterior (p. ej. una chimenea).

Si se utiliza el extractor de superficie en modo de extracción, se toma aire ambiente de la habitación de instalación, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida se aspiran de vuelta a las habitaciones de la vivienda.

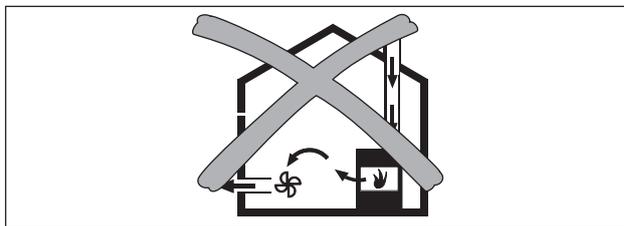


Fig. 6.1 Instalación de la extracción al exterior – no admisible

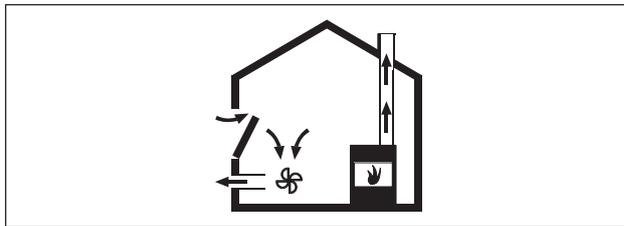


Fig. 6.2 Instalación de la extracción al exterior – correcta

- ▶ Si el extractor de superficie se instala en la misma sala donde se encuentra una unidad de combustión operativa, asegúrese de que:
  - La presión negativa sea como máximo de 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).
  - Se utilice un dispositivo de seguridad (p. ej. interruptores de contacto de ventana, detectores de presión negativa) que garantice una entrada suficiente de aire limpio.
  - La extracción al exterior no sea por una chimenea usada para evacuar los gases de escape de aparatos accionados por gas u otros combustibles.
  - El montaje sea comprobado y aprobado por un técnico autorizado (p. ej. un deshollinador).

**INFO** Si el extractor de superficie se utiliza exclusivamente en modo de recirculación, es posible el funcionamiento con una unidad de combustión abierta sin medidas adicionales de seguridad.

### 6.1.2 Módulo Home-In PUHIM (opcional)

A través de esta interfaz adicional se puede establecer una conexión con otros sistemas y puede conectarse por ejemplo un interruptor de contacto de ventana o un detector de presión negativa. El módulo se instala en la placa de cocción.

**INFO** El módulo BORA Pure Home-In PUHIM está disponible como accesorio (con instrucciones de montaje incluidas).

**INFO** El BORA interruptor de contacto de ventana UFKS está disponible como accesorio (con instrucciones de montaje incluidas).

## 6.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro PUXA, PUXU, PURA, PURU	Cantidad
Placa de cocción con extractor de superficie integrado	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Instrucciones de uso y montaje	1
Abrazaderas de montaje	4
Cinta selladora	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Rasqueta vitrocerámica	1
Bolsa de piezas pequeñas para el montaje	1
<b>Volumen de suministro adicional PURU, PUXU</b>	
Filtro de carbón activo	1
Plantilla para el recorte del panel trasero	1

Tab. 6.1 Volumen de suministro

### 6.2.1 Comprobación del 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, desmontaje y eliminación»).

## 6.3 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje de la placa de cocción se necesitan, entre otras, las siguientes herramientas especiales:

- Sierra de calar o serrucho
- Plantilla de perforación para el recorte del panel trasero PURU (incluida en el volumen de suministro)
- Destornillador Torx 20
- Silicona negra de sellado resistente al calor

## 6.4 Guía de montaje

### 6.4.1 Especificación de distancias de seguridad

- ▶ Respete las distancias de seguridad especificadas.

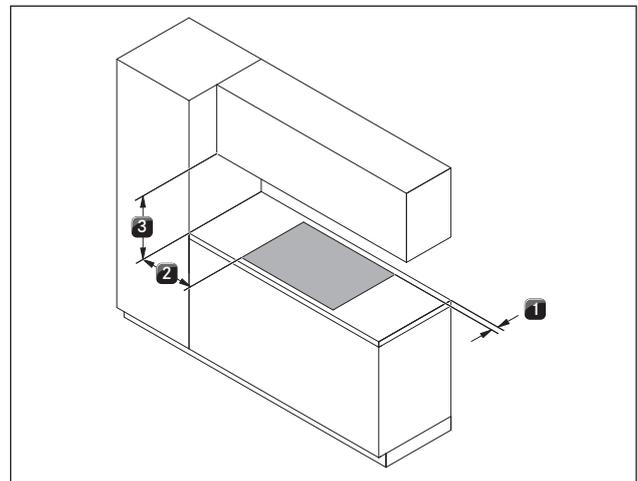


Fig. 6.3 Especificación de distancias de seguridad

- [1] Distancia mínima de 50 mm por detrás entre el recorte de la encimera y 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] 600 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

### 6.4.2 Especificaciones generales muebles de cocina

- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Con encimeras delgadas se debe disponer de un soporte suficientemente rígido en el módulo.
- 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.
- Según la situación de montaje, puede ser necesario recortar algún cajón del armario inferior para un montaje correcto.

### 6.4.3 Medidas mínimas de los muebles X Pure (PUXA, PUXU)

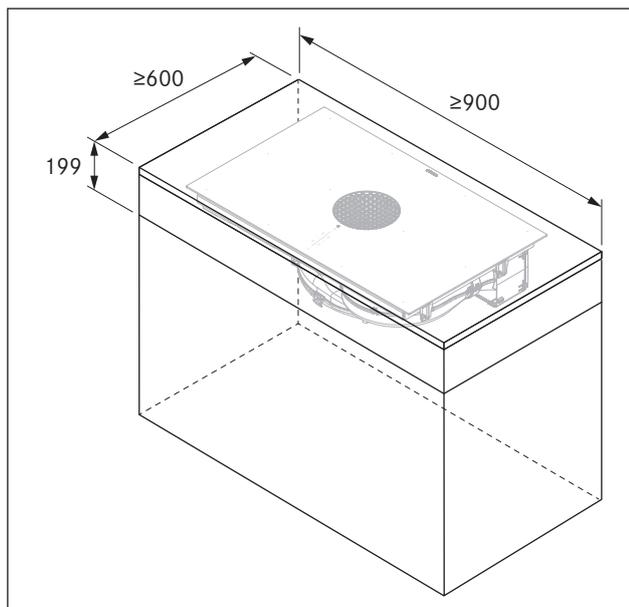


Fig. 6.4 Medidas mínimas de los muebles X Pure

### 6.4.4 Medidas mínimas de los muebles Pure (PURA, PURU)

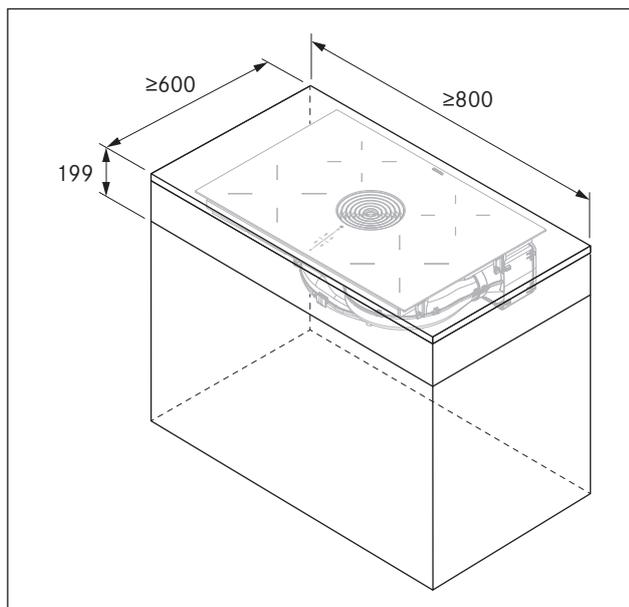


Fig. 6.5 Medidas mínimas de los muebles Pure

### 6.4.5 Retorno del aire de recirculación en aparatos de la variante de recirculación

En aparatos con recirculación debe haber una abertura de flujo de retorno en los muebles de cocina  $\geq 500 \text{ cm}^2$ . 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.

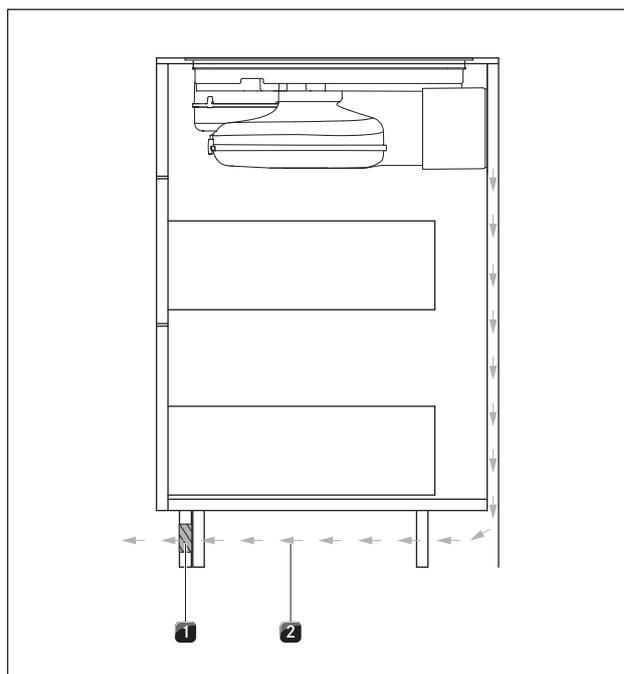


Fig. 6.6 Abertura de flujo de retorno en la zona del zócalo

- [1] Abertura de flujo de retorno (sección total de la abertura  $\geq 500 \text{ cm}^2$ )
- [2] Flujo de retorno del aire de recirculación

► Procure una abertura para el flujo de retorno lo suficientemente grande.

## 6.5 Recorte de la encimera

### Saliente de la encimera

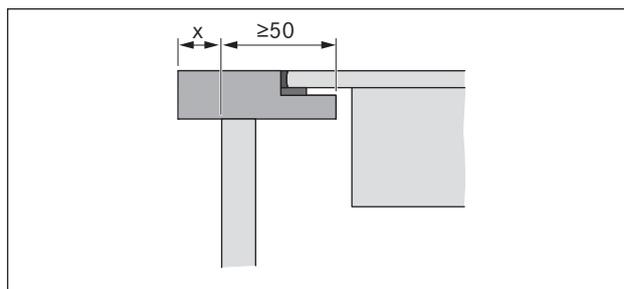


Fig. 6.7 Saliente de la encimera

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

### 6.5.1 Medidas del recorte X Pure (PUXA, PUXU)

#### Montaje enrasado X Pure (PUXA, PUXU)

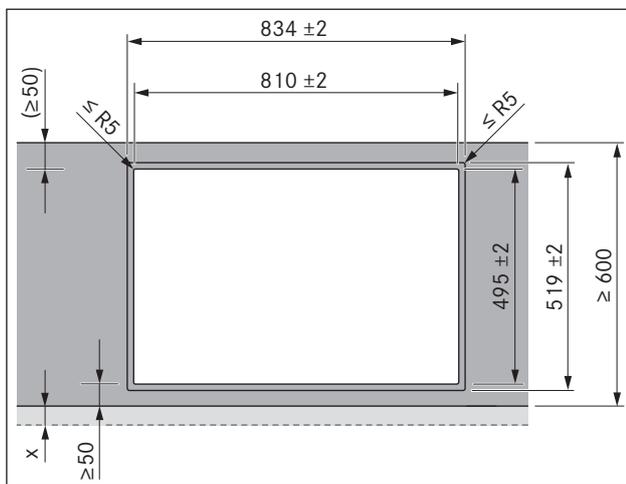


Fig. 6.8 Medidas del recorte para montaje enrasado

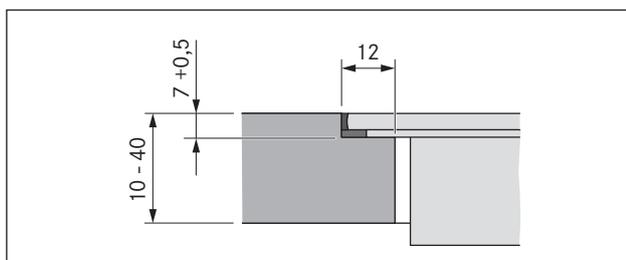


Fig. 6.9 Medida del pliegue para un montaje enrasado

#### Montaje superpuesto X Pure (PUXA, PUXU)

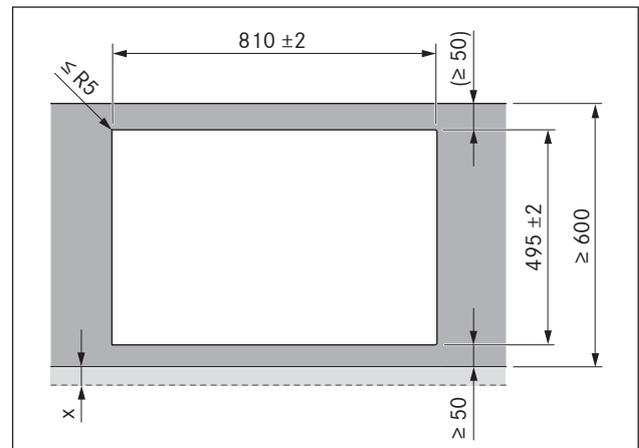


Fig. 6.10 Medidas del recorte para montaje superpuesto

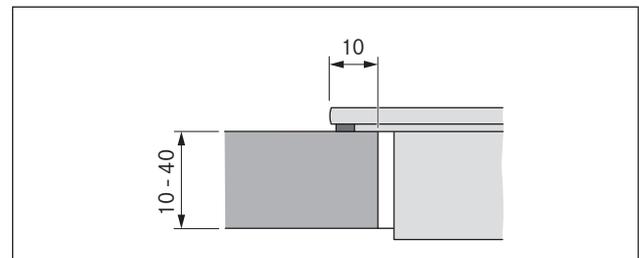


Fig. 6.11 Dimensiones para montaje superpuesto

### 6.5.2 Medidas del recorte Pure (PURA, PURU)

#### Montaje enrasado Pure (PURA, PURU)

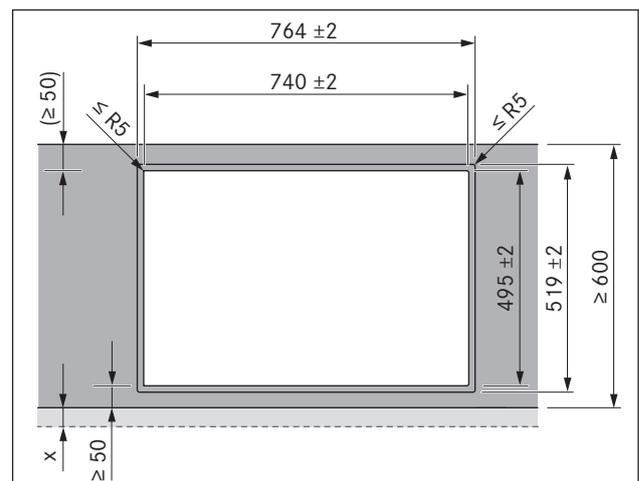


Fig. 6.12 Medidas del recorte para montaje enrasado

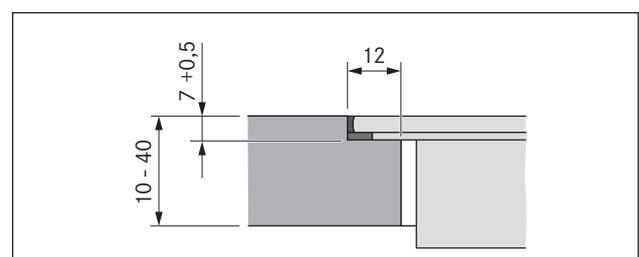


Fig. 6.13 Medida del pliegue para un montaje enrasado

## Montaje superpuesto Pure (PURA, PURU)

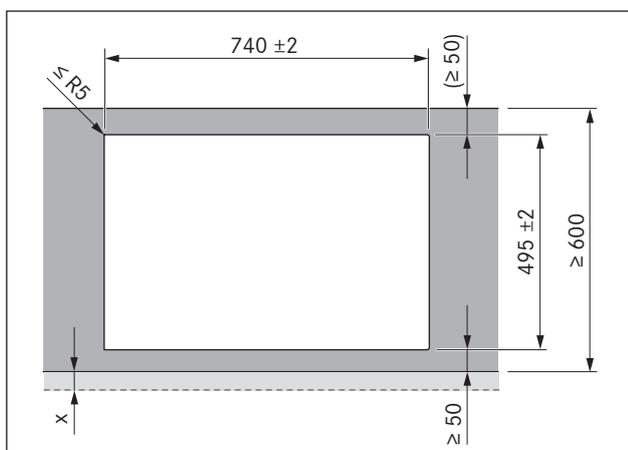


Fig. 6.14 Medidas del recorte para montaje superpuesto

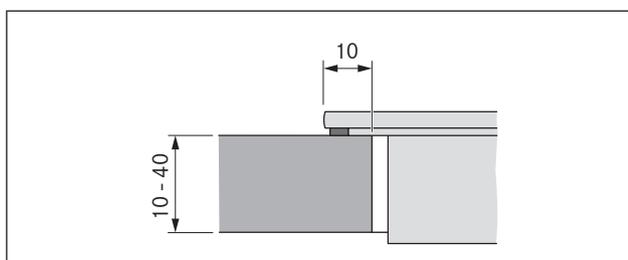


Fig. 6.15 Dimensiones para montaje superpuesto

## 6.6 Instalación del aparato en la variante de extracción al exterior (PUXA, PURA)

**INFO** Al planificar la conducción de salida del aire deberán tenerse en cuenta las disposiciones y normativas nacionales y regionales. Debe garantizarse una entrada de aire suficiente.

**INFO** El aire de extracción debe conducirse hacia el exterior por los conductos de extracción correspondientes.

**INFO** La sección mínima de los conductos de salida debe ser de 176 cm<sup>2</sup>, lo que corresponde a un tubo redondo de 150 mm de diámetro o al sistema de conductos BORA Ecotube.

**INFO** Por norma general, con el ventilador integrado se puede hacer un trazado de hasta 6 metros de conducto con seis codos de 90°, 8 metros con cuatro codos de 90°, o bien 10 metros con dos codos de 90°.

**INFO** Incompatible con ventiladores de la serie BORA Universal.

**INFO** Encontrará indicaciones de planificación para la instalación de los conductos de extracción en el manual de extracción BORA.

### 6.6.1 Preparación de los muebles de cocina

- El panel trasero del armario inferior debe adaptarse para el conducto de extracción.
- Entre el panel trasero del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación se debe dejar una distancia mínima de 110 mm para el conducto de extracción.

### Medidas de montaje

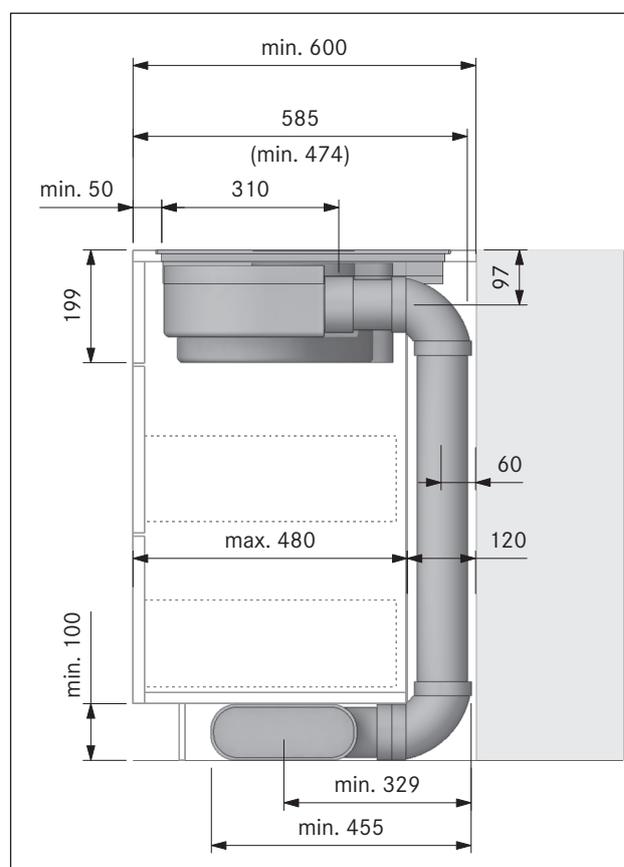


Fig. 6.16 Medidas de montaje para extracción al exterior, profundidad de la encimera 600 mm

### Adaptación del panel trasero de los muebles

- ▶ Antes del montaje en el armario inferior, compruebe las medidas de montaje necesarias para el aparato y para el sistema de conductos planificado.
- ▶ Adapte en caso necesario la posición del panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.

## 6.6.2 Preparación de la placa de cocción

### Colocar la cinta selladora

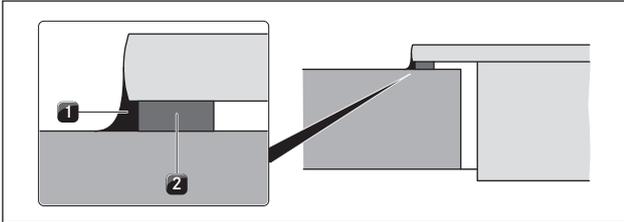


Fig. 6.17 Cinta selladora para superposición

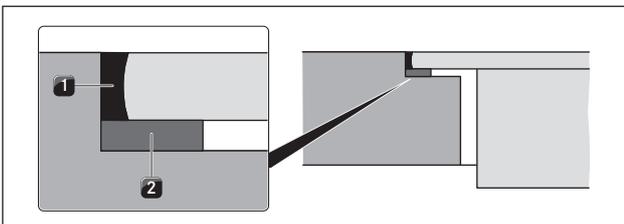


Fig. 6.18 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor
- [2] Cinta selladora

- ▶ Para la superposición pegue la cinta selladora adjunta [2] sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior de la placa de cocción.
- ▶ Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora [2] en el borde de corte horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona [1] o similar.

### Colocación de las abrazaderas de montaje

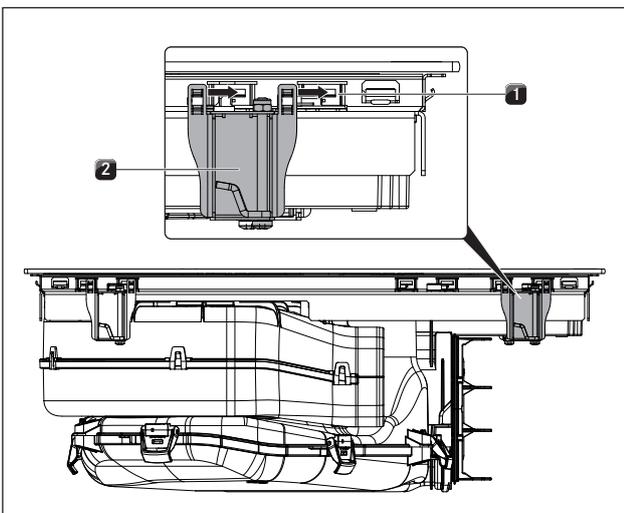


Fig. 6.19 Colocación de la placa de cocción

- [1] Lengüetas de sujeción
- [2] Abrazaderas de montaje

**INFO** En cada lado de la placa de cocción deben colocarse 2 abrazaderas de montaje.

- ▶ Empuje las 4 abrazaderas de montaje [2] en las lengüetas de sujeción [1] hasta el tope, en el lado inferior de la placa de cocción.
- ▶ Inserte los 4 clips de sujeción en los soportes previstos en el lado inferior de la placa de cocción.

## 6.6.3 Colocación de la placa de cocción

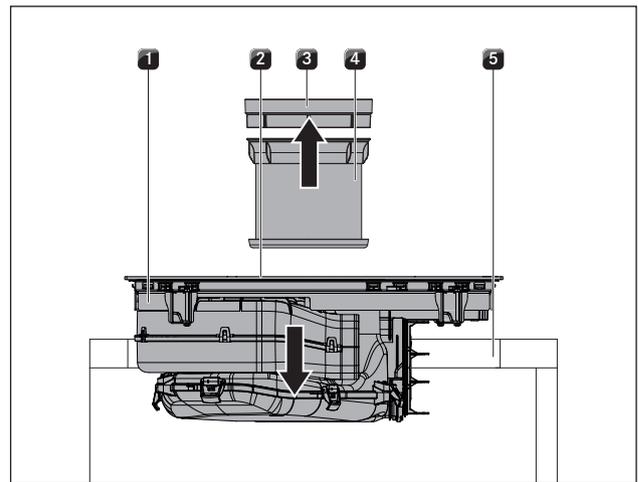


Fig. 6.20 Colocación de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de entrada
- [3] Tobera de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Recorte de la encimera

- ▶ Antes de la colocación, retire la tobera de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Utilice la abertura de entrada [2] como asa de ayuda para la colocación.
- ▶ Eleve la placa de cocción [1] en posición recta sobre el recorte de la encimera [5].
- ▶ Deposite la placa de cocción [1] en el centro del recorte de la encimera [5].
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

#### Indicación para montaje enrasado:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción.

#### Indicación para montaje superpuesto:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera.

### Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

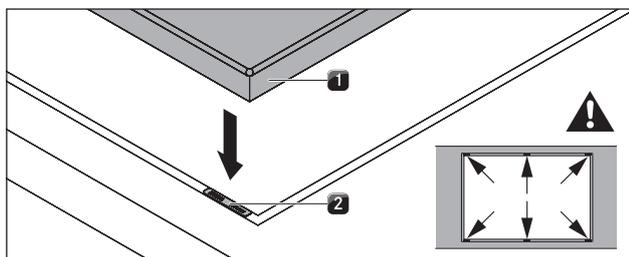


Fig. 6.21 Colocación de placas de compensación de altura

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

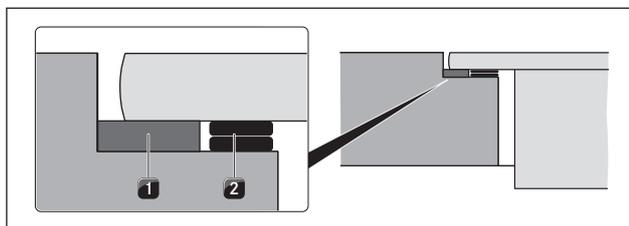


Fig. 6.22 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placas de compensación de altura opcionales

- Para evitar que durante el montaje se escurran las placas de compensación de altura, estas son autoadhesivas.
- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora [2]

### 6.6.4 Fijación de la placa de cocción

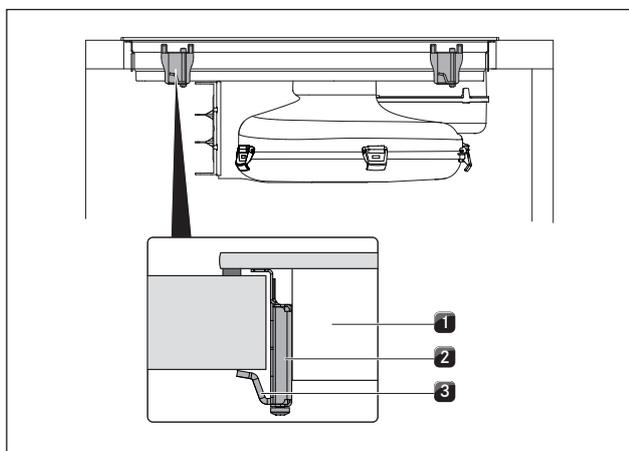


Fig. 6.23 Fijación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Abrazadera de montaje
- [3] Escuadra de fijación

- ▶ Fije la placa de cocción [1] con la escuadra de fijación [3] de la abrazadera de montaje [2] en la encimera.
- ▶ Par de apriete: máx. 2,2 Nm.

### 6.6.5 Conexión del aparato al sistema de conductos

**INFO** El sistema de conductos debe montarse en el aparato libre de tensión y de cargas.

**INFO** Según la situación de montaje, puede ser necesario recortar algún cajón del armario inferior para un montaje correcto.

**INFO** Al colocar las juntas, verifique que en estado comprimido cierran de forma estanca al aire con la pieza del conducto de conexión.

- ▶ Utilice solo piezas de conducto BORA Ecotube.
- ▶ No utilice latiguillos ni mangueras trenzadas.

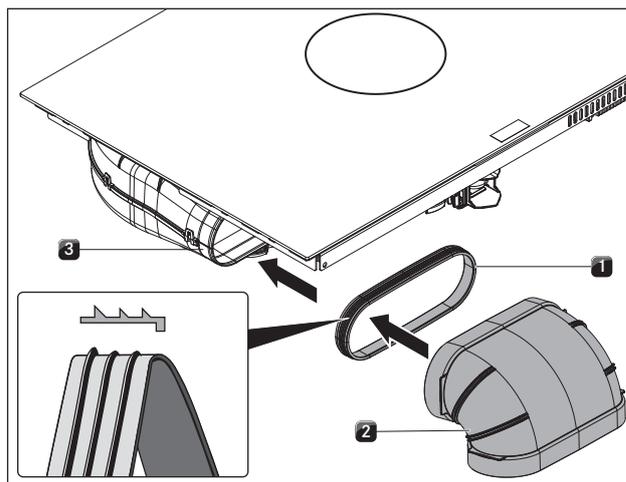


Fig. 6.24 Conexión al sistema de conductos

- [1] Junta
- [2] Pieza de conducto
- [3] Abertura de salida

- ▶ Ponga la junta [1] sobre la abertura de salida [3] del aparato. Para ello, la junta [1] debe dilatarse ligeramente.
- ▶ Coloque la pieza de conducto que se debe unir [2] con el manguito en la abertura de salida [3] con la junta [1].
- ▶ Compruebe que la junta [1] no se mueve.

## 6.7 Instalación del aparato en la variante de recirculación (PURU, PUXU)

**INFO** Debe preverse una distancia mínima de 25 mm para el flujo de retorno vertical del aire de recirculación.

**INFO** Debe haber una abertura de flujo de retorno en los muebles de cocina > 500 cm<sup>2</sup>.

### 6.7.1 Preparación de los muebles de cocina

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido a la sala del módulo.
- Se debe prever un corte en el panel trasero.
- Se debe dejar una distancia mínima de 25 mm entre el panel trasero del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación para el flujo de retorno del aire de recirculación.

### Medidas de montaje

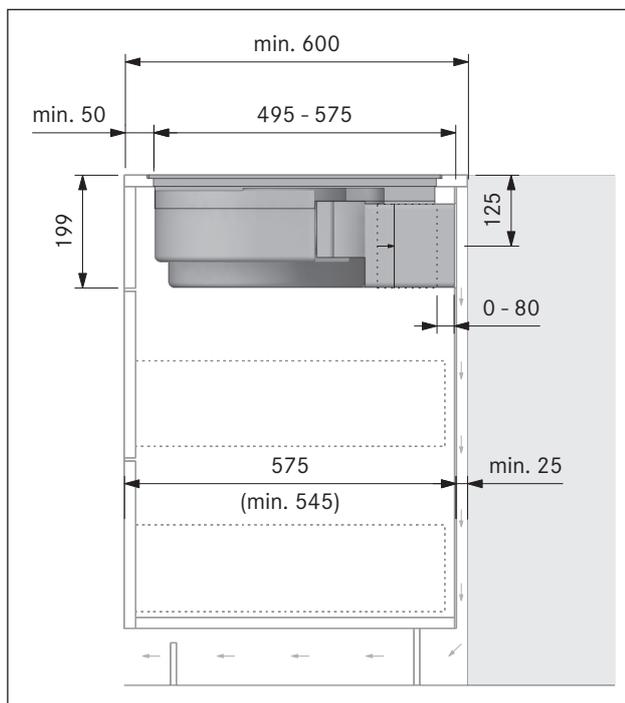


Fig. 6.25 Medidas de montaje para recirculación, profundidad de la encimera 600 mm

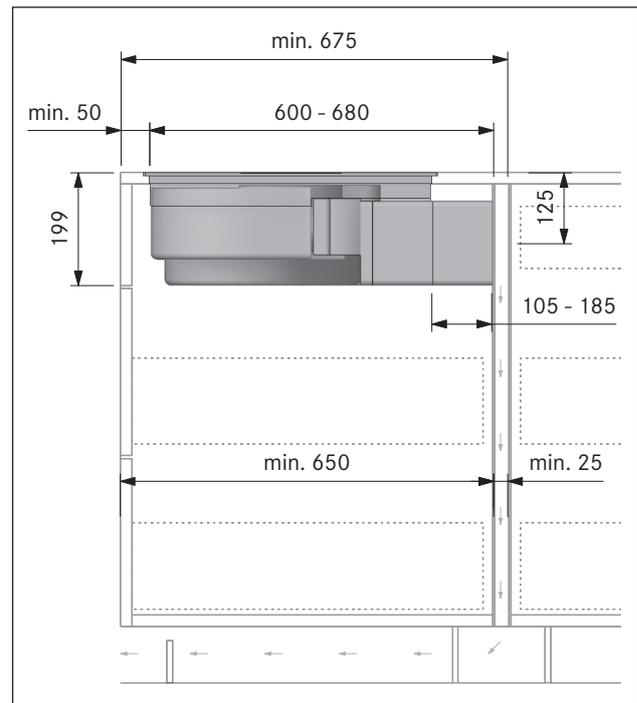


Fig. 6.26 Medidas de montaje para recirculación, profundidad de la encimera a partir de 675 mm

### Adaptación del panel trasero de los muebles

- ▶ Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- ▶ En caso necesario desplace el panel trasero.
- ▶ En caso necesario aumente la altura del panel trasero para que el módulo quede cerrado hacia delante.

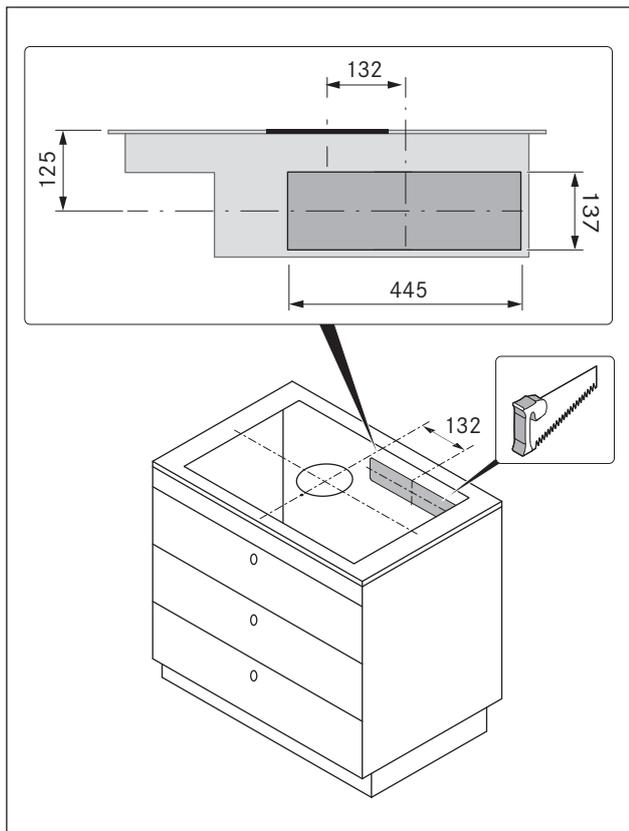


Fig. 6.27 Recorte de la abertura de flujo de retorno

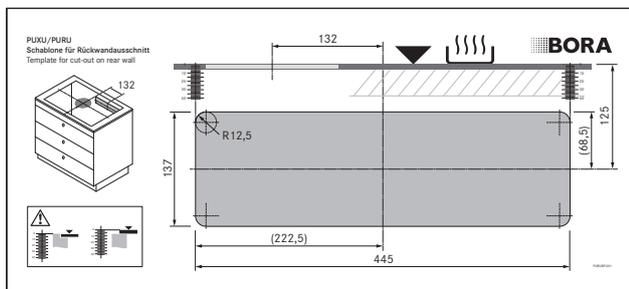


Fig. 6.28 Plantilla para el recorte del panel trasero

- Oriente la plantilla en el panel trasero del mueble de acuerdo con las marcas y los datos.

**INFO** Centro del recorte (horizontal):  
125 mm desde el borde superior de la placa de cocción.  
Centro del recorte (vertical):  
132 mm desplazado del centro de la placa de cocción.

- Marque con ayuda de la plantilla suministrada la abertura para el flujo de retorno.
- Recorte con una sierra la abertura para el flujo de retorno.
- Rebaje el listón del zócalo o practique los orificios necesarios en el zócalo.

## 6.7.2 Preparación de la placa de cocción

### Colocar la cinta selladora

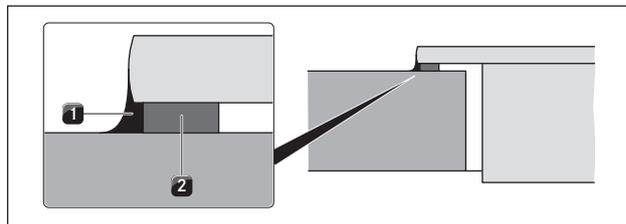


Fig. 6.29 Cinta selladora para superposición

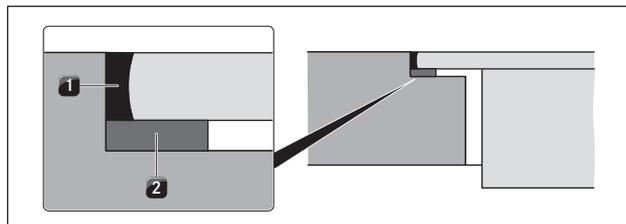


Fig. 6.30 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor
- [2] Cinta selladora

- Para la superposición pegue la cinta selladora adjunta [2] sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior de la placa de cocción.
- Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora [2] en el borde de corte horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona [1] o similar.

### Colocación de las abrazaderas de montaje

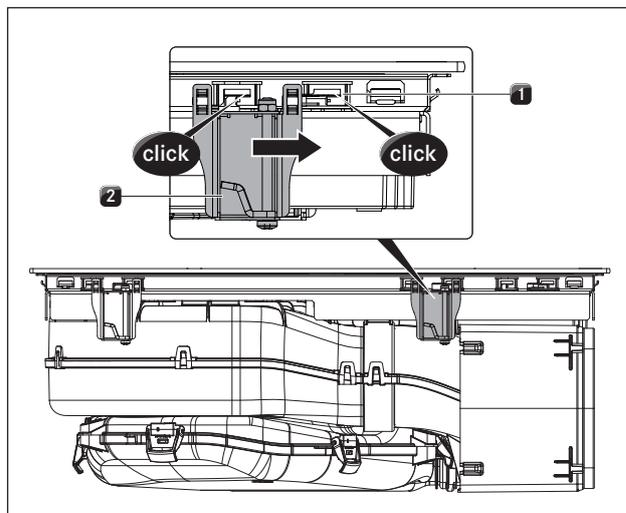


Fig. 6.31 Colocación de la placa de cocción

- [1] Lengüetas de sujeción
- [2] Abrazaderas de montaje

**INFO** En cada lado de la placa de cocción deben colocarse 2 abrazaderas de montaje.

- ▶ Empuje las 4 abrazaderas de montaje [2] en las lengüetas de sujeción [1] hasta el tope, en el lado inferior de la placa de cocción.

### Alargar la extensión telescópica (opción)

**INFO** Con la extensión telescópica se crea la conexión del conducto con el panel trasero del módulo, y se salva así la distancia entre la placa de cocción y el panel trasero del módulo (máx. 80 mm). En caso necesario es posible alargar la extensión telescópica 105 mm más con la prolongación PULBTA (disponible como accesorio).

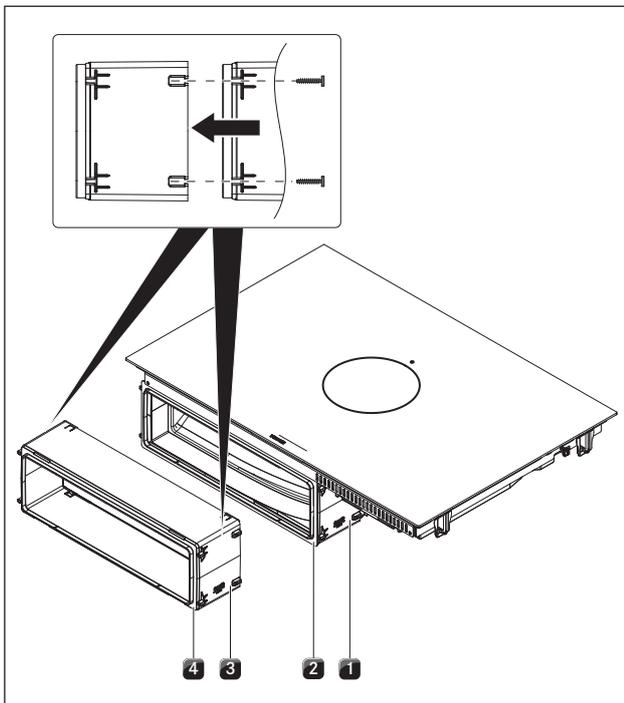


Fig. 6.32 Prolongación de la extensión telescópica.

- [1] Extensión telescópica
- [2] Cinta adhesiva extensión telescópica
- [3] Prolongación de la extensión telescópica PULBTA
- [4] Cinta adhesiva prolongación de la extensión telescópica PULBTA

- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva [2] por la parte delantera en la extensión telescópica [1].
- ▶ Monte la prolongación PULBTA [3] (disponible como accesorio con los tornillos de montaje incluidos) en la extensión telescópica [1].
- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva [4] por la parte delantera en la prolongación PULBTA [3].

### 6.7.3 Colocación de la placa de cocción

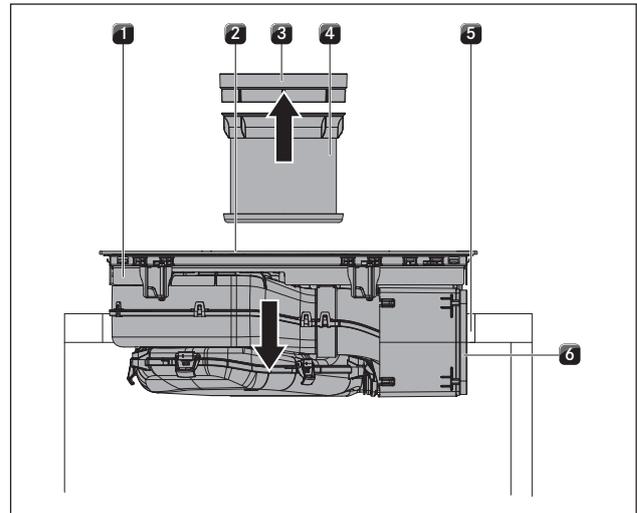


Fig. 6.33 Colocación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de entrada
- [3] Tobera de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Recorte de la encimera
- [6] Cinta adhesiva

- ▶ Antes de la colocación, retire la tobera de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva [6] por la parte delantera en la extensión telescópica.
- ▶ Utilice la abertura de entrada [2] como asa de ayuda para la colocación.
- ▶ Eleve la placa de cocción [1] en posición recta sobre el recorte de la encimera [5].
- ▶ Deposite la placa de cocción [1] en el centro del recorte de la encimera [5].
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

#### Indicación para montaje enrasado:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción.

#### Indicación para montaje superpuesto:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera.

### Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

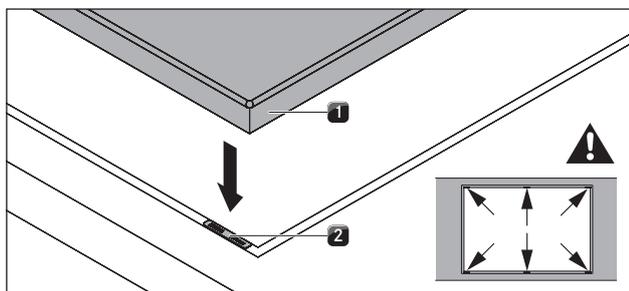


Fig. 6.34 Placas de compensación de altura

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

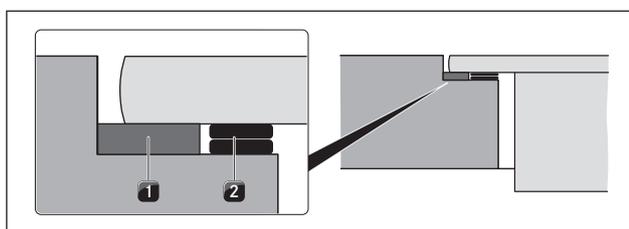


Fig. 6.35 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placas de compensación de altura opcionales

- Para evitar que durante el montaje se escurran las placas de compensación de altura, estas son autoadhesivas.
- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora [2]

### 6.7.4 Fijación de la placa de cocción

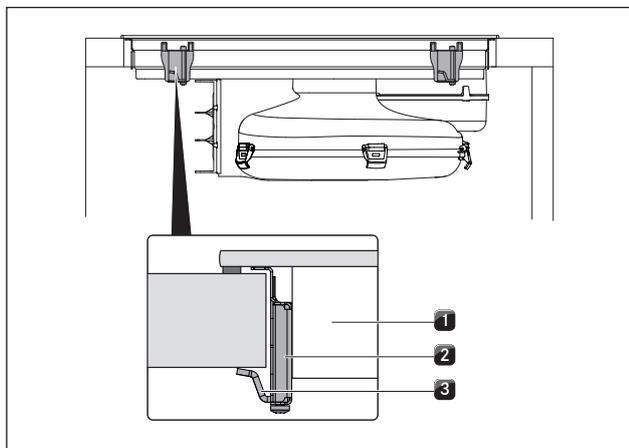


Fig. 6.36 Fijación de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Abrazadera de montaje
- [3] Escuadra de fijación

- ▶ Fije la placa de cocción [1] con la escuadra de fijación [3] de la abrazadera de montaje [2] en la encimera.
- Par de apriete: máx. 2 Nm

### 6.7.5 Conexión del panel trasero

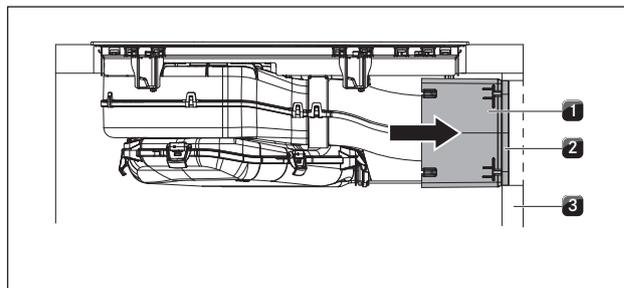


Fig. 6.37 Conexión del panel trasero

- [1] Extensión telescópica
- [2] Cinta adhesiva
- [3] Panel trasero del módulo

- ▶ Empuje la extensión telescópica [1] de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo [3].
- Con la extensión telescópica se salva la distancia al panel trasero del mueble de manera flexible.
- ▶ Compruebe si la extensión telescópica [1] cierra al ras y con un encaje perfecto el recorte del panel trasero del módulo [3].
- ▶ Fije la extensión telescópica [1] con ayuda de la cinta adhesiva [2] al panel trasero del módulo [3].

### 6.7.6 Colocación del filtro de carbón activo

**INFO** Respecto al desmontaje del filtro, v. capítulo «Limpieza», «Cambio del filtro»

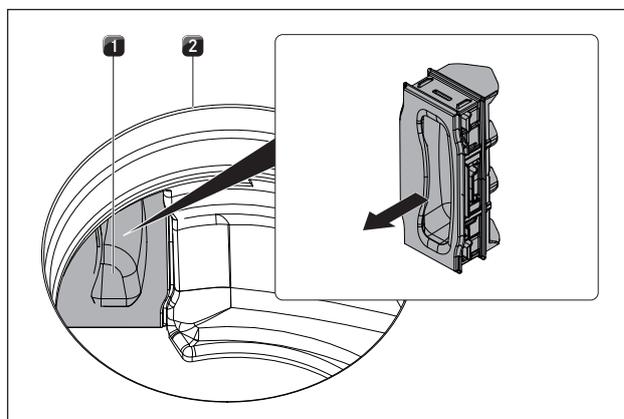


Fig. 6.38 Retirar la trampilla para cambio del filtro

- [1] Trampilla para cambio del filtro
- [2] Abertura de entrada

- ▶ Desde dentro de la abertura de entrada [2], tire de la trampilla para el cambio del filtro [1] para sacarla por la abertura de la carcasa del filtro.

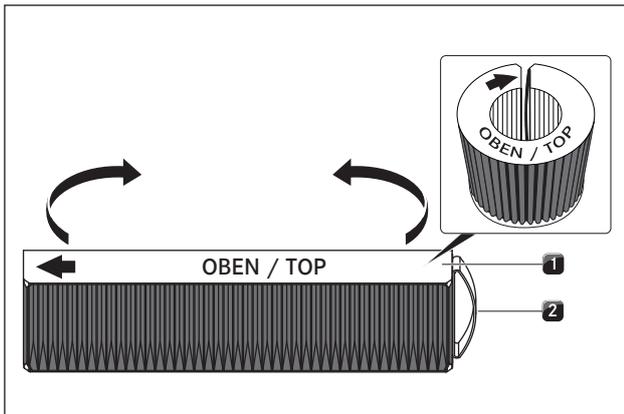


Fig. 6.39 Filtro de carbón activo

- [1] Filtro de carbón activo  
[2] Trabilla

- ▶ Retire el embalaje del filtro de carbón activo [1].
- ▶ Oriente correctamente el filtro de carbón activo de acuerdo con los símbolos impresos (flecha a la izquierda, trabilla [2] a la derecha).
- ▶ Sujete el filtro de carbón activo por ambos extremos.
- ▶ Forme un cilindro con el filtro de carbón activo, de modo que ambos extremos del filtro queden uno frente a otro.

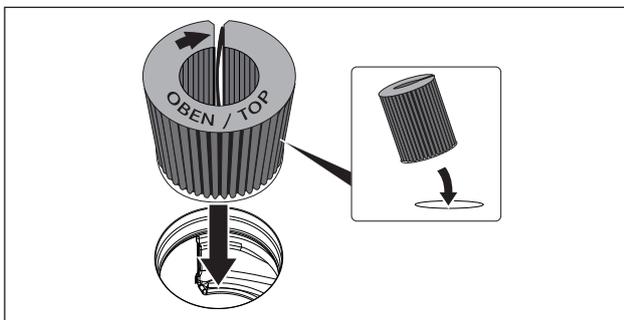


Fig. 6.40 Colocación del filtro de carbón activo en la abertura del extractor

- ▶ Incline el filtro de carbón activo ligeramente hacia sí y colóquelo en la abertura de entrada.
- ▶ Introduzca el extremo izquierdo del filtro en la abertura de la carcasa del filtro.

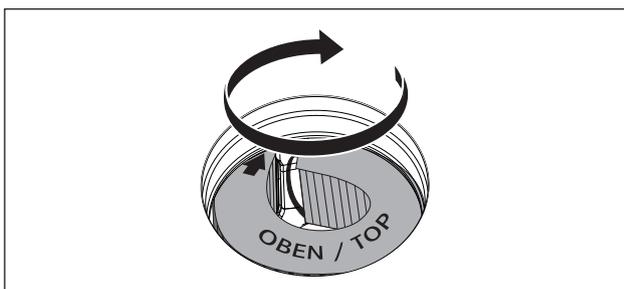


Fig. 6.41 Colocación del filtro de carbón activo en la posición final

- ▶ Inserte hasta el tope el filtro de carbón activo en la carcasa del filtro (puede hacerlo paso a paso empujando con el dedo las láminas del filtro).
- El filtro de carbón activo estará colocado en su posición final cuando haya sido introducido por completo en la carcasa.

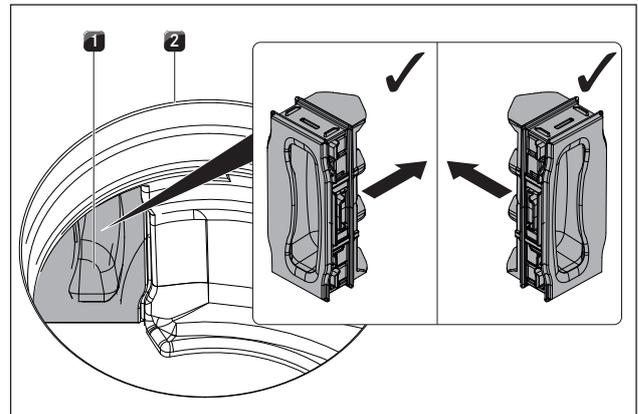


Fig. 6.42 Colocación de la trampilla para el cambio del filtro

- [1] Trampilla para cambio del filtro  
[2] Abertura de entrada

- ▶ Por el interior de la abertura de entrada, encaje a presión hasta el tope la trampilla en la abertura de la carcasa del filtro.
- ▶ Compruebe que la trampilla para cambio del filtro está colocada correctamente.

## 6.8 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.

**INFO** No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).

**INFO** Conexión monofásica

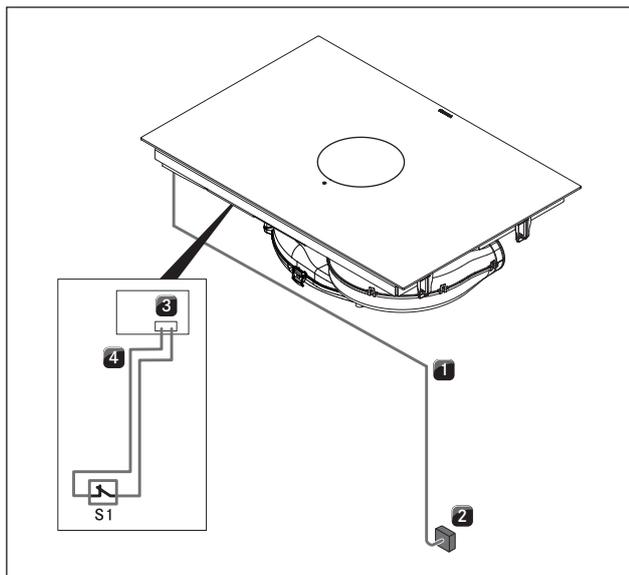


Fig. 6.43 Esquema de conexiones con el módulo opcional Home-In

- [1] Cable de alimentación de la placa de cocción con extractor de superficie
- [2] Toma de corriente
- [3] Módulo Home-In PUIHM (no incluido en el volumen de suministro)
- [4] Cable de conexión Home-In
- [S1] Contacto de conmutación externo

- ▶ 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 exclusivamente mediante unión fija a un cable de alimentación tipo H 05 VV-F con la sección mínima requerida (v. tabla «Protección y sección mínima»).

Conexión	Protección	Sección mínima
Conexión trifásica	3 × 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Conexión bifásica	2 × 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Conexión monofásica	1 × 32 A	4 mm <sup>2</sup>

Tab. 6.2 Protección y sección mínima

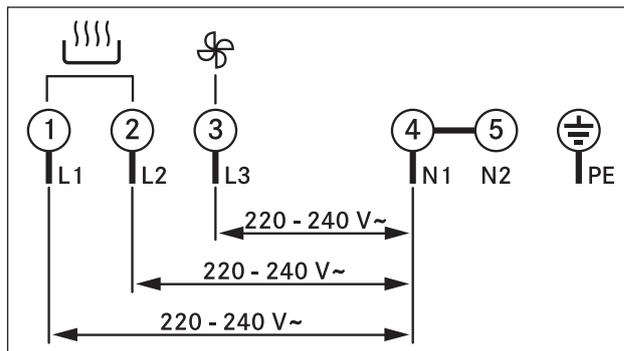


Fig. 6.44 Esquema de conexiones conexión trifásica

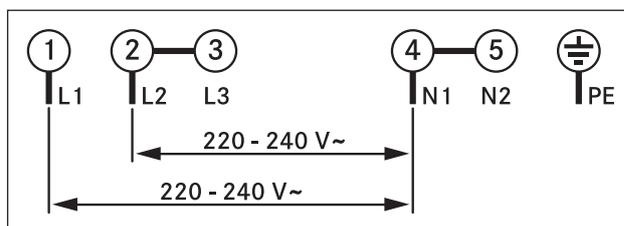


Fig. 6.45 Esquema de conexiones conexión bifásica

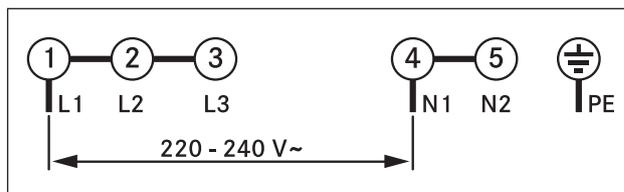


Fig. 6.46 Esquema de conexiones conexión monofásica

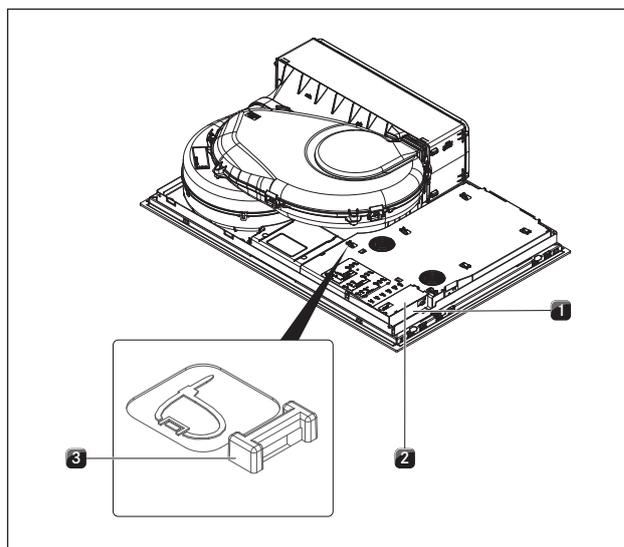


Fig. 6.47 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Toma de corriente
- [2] Cubierta de la toma de corriente
- [3] Puntos de enganche

- ▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexiones correspondiente (v. fig. Esquema de conexiones o el lado inferior del aparato) en la toma de corriente [1] del aparato.
- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica, una los respectivos contactos con el puente de conexión (incluido en el volumen de suministro).
- ▶ Sujete el cable de conexión con la abrazadera para cables (incluida en el volumen de suministro).
- ▶ Cierre la carcasa de la toma de corriente con la cubierta [2] (incluida en el volumen de suministro).
- ▶ Coloque el cable de alimentación a lo largo de los puntos de enganche [3] empleando para ello las bridas incluidas en el suministro.
- ▶ Asegúrese de que el cable no quede aprisionado o dañado, y de que no pueda tocar ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.

## 6.9 Primera puesta en servicio

**INFO** Para la primera puesta en servicio deben realizarse algunos ajustes esenciales (configuración básica) desde el menú de distribuidores y de servicio.

### 6.9.1 Menú de distribuidores y de servicio

**INFO** Se puede acceder al menú de distribuidores y de servicio hasta 2 minutos después del paso de corriente por el aparato.

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

**INFO** A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

### Vista general del menú de distribuidores y de servicio

Opción del menú/designación/margen	Ajuste de fábrica
B Sistema de extracción (sistema de extracción al exterior/de recirculación)	Recirculación
C Gestión de potencia	3
D Modo demo	Apagado

Tab. 6.3 Vista general del menú

### Acceder al menú de distribuidores y de servicio

- ▶ Alimente corriente eléctrica al aparato.

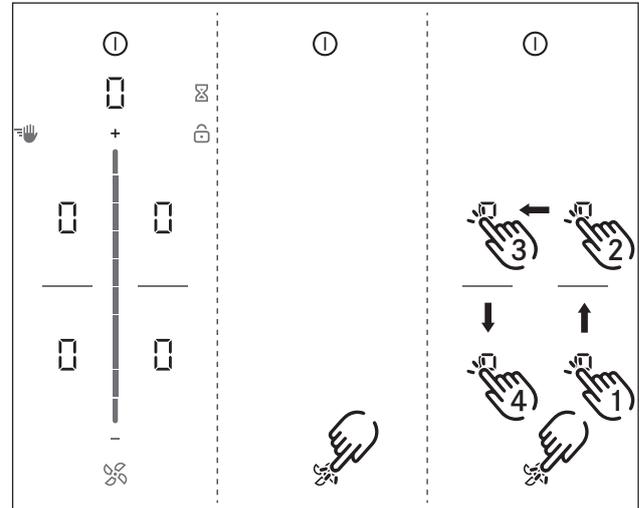


Fig. 6.48 Acceso a la pantalla del menú de distribuidores y de servicio

- Se muestra el indicador estándar y el símbolo del ventilador parpadea durante 2 minutos.
- ▶ Pulsación larga del botón del ventilador .
- Se muestran 4 campos de entrada □.
- ▶ Mantenga pulsado el botón del ventilador , y, al mismo tiempo, vaya pulsando uno detrás de otro los campos de entrada □ en el orden indicado.
- Se muestra la opción de menú B.

### Opción de menú B: Configuración del sistema de extracción

El sistema de extracción debe configurarse.

Se puede elegir entre dos modos de funcionamiento:

- Modo de funcionamiento 1: Sistema de recirculación (ajuste de fábrica)
- Modo de funcionamiento 2: Sistema de extracción al exterior

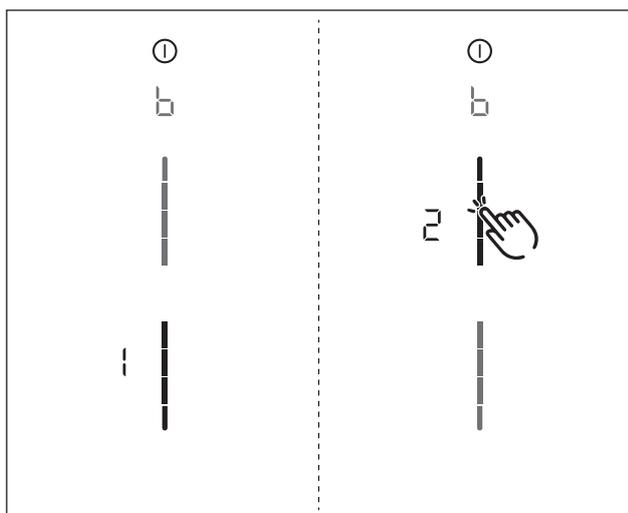


Fig. 6.49 Indicador opción de menú B: Configuración del sistema de extracción al exterior

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento apropiado (un toque en el segmento correspondiente del deslizador).
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador *b*).

### Opción de menú C: Gestión de potencia

La potencia total del aparato puede reducirse en caso de que la instalación no disponga de la potencia eléctrica necesaria.

**INFO** Las limitaciones de potencia de las zonas de cocción, ajustadas de forma automática por el propio aparato, se adaptan a la potencia total configurada.

Se puede elegir entre tres modos de funcionamiento:

Gestión de potencia	Conexión	Consumo de potencia máximo	Fusible
C3	trifásica	7,6 kW	3 × 16 A
C3	bifásica	7,6 kW	2 × 16 A
C3	monofásica	7,6 kW	1 × 32 A
C2	monofásica	4,4 kW	1 × 20 A
C1	monofásica	3,6 kW	1 × 16 A

Tab. 6.4 Gestión de potencia

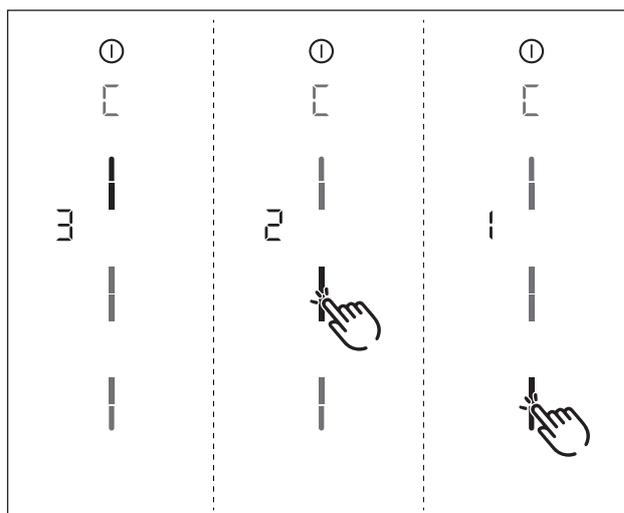


Fig. 6.50 Indicador opción de menú C: Gestión de potencia

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento apropiado (un toque en el segmento correspondiente del deslizador).
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador *c*).

### Opción de menú D: Modo demo

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

**INFO** En el modo demo, la detección de ollas está desactivada.

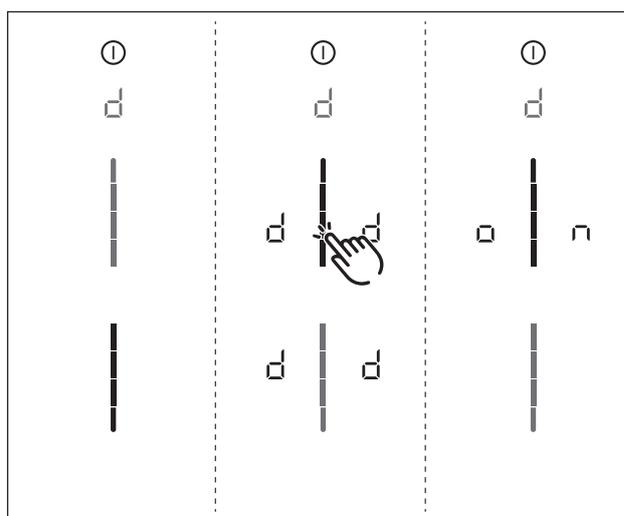


Fig. 6.51 Indicador opción de menú D: Modo demo

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador.
- El símbolo del modo demo *d* se muestra en todas las zonas de cocción durante un segundo.
- Se muestra *on*.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador*d*).

### Salir del menú de distribuidores y de servicio

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

- ▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.
- Se muestra el indicador estándar.

### 6.9.2 Comprobación del funcionamiento

- ▶ Someta todos los aparatos a un examen funcional a fondo.
- ▶ En caso de avisos de error, consulte el capítulo «Solución de averías».

## 6.10 Sellado del aparato

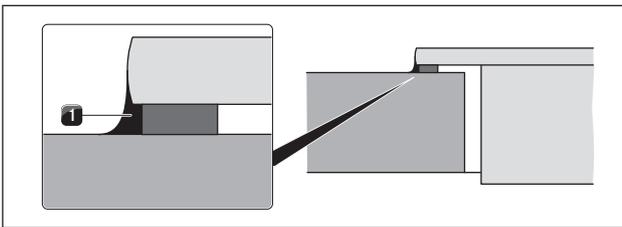


Fig. 6.52 Silicona de sellado para montaje superpuesto

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor

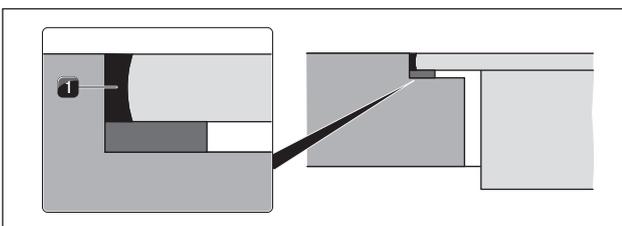


Fig. 6.53 Silicona de sellado para montaje enrasado

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor

- ▶ Terminados los trabajos de montaje, selle el aparato con masilla de silicona negra térmica [1].
- ▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

## 6.11 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

## 7 Uso

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

**INFO** No use el extractor de superficie integrado con otras placas de cocción.

**INFO** La placa de cocción solo se puede poner en funcionamiento si están instalados la trampilla para el cambio del filtro, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada (así como el filtro de carbón activo en la variante de recirculación).

### 7.1 Instrucciones generales de uso

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

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

### 7.2 Control táctil

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

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones + deslizador	0,3 s
Pulsación larga	Botones + deslizador	1-8 s
Deslizar	Deslizador	0,1-8 s

Tab. 7.1 Control táctil

### 7.3 Uso del sistema

#### 7.3.1 Encender

- Pulsación larga del botón de encendido 
- Se muestra una animación de encendido dentro del deslizador.
- Una vez iniciado correctamente el sistema, aparece en el panel de mandos el indicador estándar.

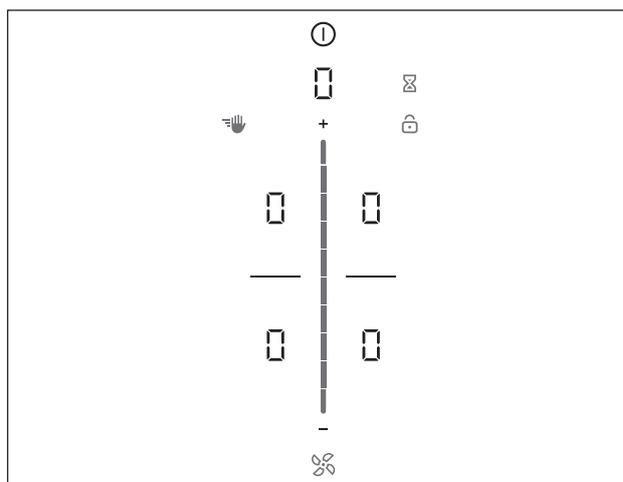


Fig. 7.1 Indicador estándar tras el encendido

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

#### 7.3.2 Apagar

- Pulsación larga del botón de encendido 
- Se visualiza la animación de desconexión.

Si el extractor de superficie estaba conectado:

- Se ilumina el símbolo del ventilador y comienza la desconexión retardada (se muestra una animación de desconexión retardada).
- El indicador se apaga una vez transcurrido el tiempo de desconexión retardada.

Si la placa de cocción estaba conectada:

- Para zonas de cocción, anteriormente activas, que aún están calientes se muestra la indicación de calor residual *H*.
- El indicador se apaga cuando no queda calor residual.

#### 7.3.3 Bloqueo de mando

##### Activar el bloqueo

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

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

##### Desactivar el bloqueo

- Pulsación larga del botón de bloqueo 
- El indicador estándar se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
- El botón de bloqueo se oscurece.

### 7.3.4 Dispositivo de seguridad para niños

- Al encender el aparato, en la pantalla del panel de mandos se ilumina el símbolo de bloqueo .

#### Activar/desactivar permanentemente el dispositivo de seguridad para niños

v. 7.6 «Menú del cliente» y 7.6.2 Opción de menú 2: «Dispositivo de seguridad para niños»

#### Desactivar el dispositivo de seguridad para niños durante una operación de cocción

- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo .
- ▶ Deslizar hacia abajo
- El indicador estándar se enciende y el panel de mandos vuelve a estar activo.
- El botón de bloqueo se oscurece.

### 7.3.5 Función de pausa

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

#### Activar la función de pausa

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

**INFO** El funcionamiento del ventilador no se interrumpe durante la pausa. Las funciones del temporizador de tiempo corto se mantienen. Los temporizadores activos de las zonas de cocción se interrumpen.

#### Desactivar la función de pausa

- ▶ Pulsación larga del botón de pausa .
- El botón de pausa se oscurece.
- Los indicadores de las zonas de cocción se iluminan.
- Todas las operaciones de cocción se reanudan con los niveles de potencia que estuvieran ajustados antes de la pausa.
- Se reanudan los temporizadores activos de zonas de cocción.

### 7.3.6 Alarma de tiempo corto (temporizador)

#### Activar temporizador de tiempo corto

- ▶ Toque en el botón del temporizador de tiempo corto .
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación intermitente de tiempo en minutos (000).
- Las zonas de cocción se oscurecen en el indicador.

#### Ajustar tiempo

- ▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Aumentar tiempo	Reducir tiempo
Deslizar	 hacia arriba	 hacia abajo
Toque en	 (exactitud de minutos)	 (exactitud de minutos)

Tab. 7.2 Ajustar tiempo

- El botón de temporizador de tiempo corto  empieza a parpadear.

#### Iniciar temporizador de tiempo corto

- ▶ Toque en el botón del temporizador de tiempo corto intermitente .
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar y el botón de temporizador de tiempo corto parpadea.

#### Tiempo transcurrido

- El sistema muestra, 10 segundos antes de que termine de transcurrir el tiempo ajustado, el tiempo restante en una indicación intermitente.
- En los últimos 5 segundos de la cuenta atrás, con cada segundo se emite una señal acústica.
- El indicador de tiempo  cambia al de nivel de potencia del ventilador.

#### Desactivar anticipadamente temporizador de tiempo corto

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

**INFO** Si se desconecta el aparato, el temporizador de tiempo corto sigue activo.

### 7.3.7 Bloqueo de limpieza

#### Activar el bloqueo de limpieza

- ▶ Toque en el botón de limpieza .
- El botón de limpieza se ilumina y el panel de mandos se bloquea, de modo que no es posible hacer ningún ajuste durante 10 segundos.
- En el indicador multifunción aparece el temporizador, que comienza a contar hacia atrás automáticamente.

#### Desactivar el bloqueo de limpieza

- Una vez transcurrido el tiempo de bloqueo, es posible de nuevo hacer ajustes.
- O bien
- ▶ Pulsación larga del botón de limpieza .
- El botón de limpieza se oscurece.

## 7.4 Uso del extractor de superficie

### 7.4.1 Ajustar el nivel de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador se pueden regular de tres formas distintas.

- ▶ Toque en una posición determinada del deslizador .
- ▶ Deslizar el regulador hasta el nivel de potencia deseado.
- ▶ Toque en o .
- Se ilumina el símbolo del ventilador y se visualiza el nivel de potencia del ventilador ajustado en el indicador multifunción.

#### Aumentar el nivel de potencia

- ▶ Toque en una posición más alta del deslizador.
- O bien
- ▶ Deslizar el regulador hacia arriba hasta el nivel de potencia deseado.
- O bien
- ▶ Toques en hasta el nivel de potencia deseado.

#### Reducir el nivel de potencia

- ▶ Toque en una posición más baja del deslizador.
- O bien
- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia deseado.
- O bien
- ▶ Toques en hasta el nivel de potencia deseado.

### 7.4.2 Función booster del ventilador

#### Activar función booster del ventilador

- ▶ Toque en con el nivel de potencia 9 activo.
- En el indicador aparece .

---

**INFO** Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

---

#### Desactivar la función booster del ventilador

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

### 7.4.3 Control de extracción automático

---

**INFO** El mecanismo automático de extracción adapta la potencia de extracción automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado de todas las zonas de cocción conectadas. Si se cambia el nivel de potencia de la zona de cocción, la potencia de extracción se adapta como corresponda de forma automática.

---

**INFO** La adaptación de la potencia de extracción se realiza con una demora de 20 segundos.

---

#### Activar mecanismo automático de extracción:

- ▶ Toque en el botón del ventilador .
- El símbolo del ventilador se ilumina.
- En el deslizador se muestra una animación.
- Se muestra .

#### Desactivar mecanismo automático de extracción:

- ▶ Deslizar a un nivel de potencia del ventilador.
- O bien
- ▶ Toque en el botón del ventilador .

### 7.4.4 Desconectar el ventilador

- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia 0.
- O bien
- ▶ Toques en hasta el nivel de potencia 0.
- O bien
- ▶ Pulsación larga del botón del ventilador .
- O bien
- ▶ Pulsación larga en el nivel de potencia del ventilador en el indicador multifunción.
- Comienza la desconexión retardada.

## 7.5 Uso de la placa de cocción

### 7.5.1 Seleccionar la zona de cocción

- ▶ Toque en una zona de cocción .
- Se activa el manejo de la zona de cocción durante 2 segundos para permitirle realizar ajustes para la zona de cocción seleccionada.
- Aparecen las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- ▶ Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

#### Cambio directo a otra zona de cocción

- ▶ Toque en otra zona de cocción dentro de 2 segundos
- Se ilumina la zona de cocción en la pantalla del panel de mandos.
- Se activa el manejo de la segunda zona de cocción.
- La primera zona de cocción se oscurece en la pantalla del panel de mandos, pero los ajustes realizados previamente siguen activos o se adoptan.

### 7.5.2 Ajustar niveles de potencia para zonas de cocción

---

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

---

**INFO** Dos segundos después de un cambio en el nivel de potencia, la pantalla del panel de mandos cambia de nuevo automáticamente a indicador estándar.

---

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

- ▶ Toque en una posición determinada del deslizador.
- ▶ Deslizar el regulador hasta el nivel de potencia deseado.
- ▶ Toque en **+** o **-**.

#### Aumentar el nivel de potencia

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
  - ▶ Toque en una posición más alta del deslizador.
- O bien
- ▶ Deslizar el regulador hacia arriba hasta el nivel de potencia deseado.
- O bien
- ▶ Toques en **+** hasta el nivel de potencia deseado.

#### Reducir el nivel de potencia

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada.
  - ▶ Toque en una posición más baja del deslizador.
- O bien
- ▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia deseado.
- O bien
- ▶ Toques en **-** hasta el nivel de potencia deseado.

### 7.5.3 Sistema automático de precalentamiento

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

#### Activar el sistema automático de precalentamiento

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
  - ▶ Ajustar el nivel de potencia
  - ▶ Pulsación larga del deslizador **---** en una posición inferior al nivel de potencia 9
- Se activa el sistema automático de precalentamiento.
  - Mientras esté activo el sistema automático de precalentamiento, parpadea el nivel de potencia mostrado.
  - Transcurrido el tiempo de precalentamiento, la zona de cocción cambia al nivel de potencia que estaba ajustado antes (potencia de cocción continua).

#### Desactivar anticipadamente el sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste un nivel de potencia más bajo.

**INFO** Si se aumenta el nivel de potencia para una zona de cocción con el sistema automático de precalentamiento activo, este permanece activo. Se reinicia el tiempo con el nuevo nivel de potencia de cocción continua. Si se reduce el nivel de potencia para la zona de cocción con el sistema automático de precalentamiento activo, este se desactiva.

### 7.5.4 Función booster de las zonas de cocción

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

- ▶ Toque en **+** con el nivel de potencia 9 activo.
- En el indicador de la zona de cocción aparece **P**.

**INFO** Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

#### Desactivar la función booster

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

### 7.5.5 Ajustar el nivel de mantenimiento de temperatura

#### Activar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- Aparecen las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura 
- Se activa el nivel de mantenimiento de temperatura.
- En el indicador de la zona de cocción aparece **u**.
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo de mantenimiento de temperatura .

#### Desactivar la función mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
  - ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura 
- O bien
- ▶ Deslizar hasta abajo del todo (nivel de potencia 0)
  - La función de mantenimiento de temperatura queda desactivada.

La selección de un nivel de potencia también desactiva la función de mantenimiento de temperatura.

### 7.5.6 Ajustar el nivel variable de mantenimiento de temperatura

**INFO** Hay tres niveles de mantenimiento de temperatura diferentes (v. capítulo «Descripción de los aparatos»).

#### Activar el nivel de mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada
- ▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura 
- Se muestra el primer nivel de mantenimiento de temperatura ( - ).
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo de mantenimiento de temperatura .

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

- ▶ Deslizar hacia arriba o abajo hasta el nivel de mantenimiento de temperatura deseado
- O bien
- ▶ Toques en  o  hasta el nivel de mantenimiento de temperatura deseado

#### Desactivar la función mantenimiento de temperatura

- ▶ Toque en la zona de cocción en la que se activó el mantenimiento de temperatura.
- ▶ Deslizar hacia abajo
- O bien
- ▶ Pulsación larga del botón de mantenimiento de temperatura 
- La función de mantenimiento de temperatura queda desactivada.
- En el indicador de zona de cocción aparece en su caso también la indicación de calor residual *H*.

### 7.5.7 Función puente

**INFO** Con la función puente activada, se unen las dos zonas de cocción de un lado de la placa de cocción y ambas funcionan con la misma potencia.

**INFO** Si antes de activar la función puente ambas zonas de cocción están activas, se adopta el nivel de potencia más bajo. Si hay activos temporizadores de zona de cocción, se adopta el valor de temporizador más bajo para el temporizador del puente.

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

#### Activar función puente

- ▶ Toque simultáneo en ambas zonas de cocción.
- La función puente está ahora activa.
- Se apaga el guion y se muestran funciones adicionales.

- Las funciones de las zonas son las mismas para las zonas de cocción acopladas (indicación doble).
- Ambos indicadores de zona de cocción señalan el mismo nivel de potencia.
- Se adoptan las funciones adicionales activas de las zonas de cocción.
- Los cambios en el nivel de potencia se aplican simultáneamente a ambas zonas de cocción.

#### Ajustar niveles de potencia con la función puente activa

- ▶ Toque en una zona de cocción con función puente activa.
- ▶ Ajuste el nivel de potencia (v. «Ajustar el nivel de potencia»)

#### Desactivar función puente

- ▶ Pulsación larga en una de las dos zonas de cocción con la función puente activa.

O bien

- ▶ Toque simultáneo en las zonas de cocción con función puente activa.
- Se desactiva la función puente.
- Se muestra el guion.
- Los niveles de potencia se ponen a 0.
- Si hay algún temporizador activo, este se desactiva.
- Si se detecta un recipiente en solo una de las dos zonas de cocción, la función puente se desactiva tras diez segundos al igual que la correspondiente zona de cocción.

### 7.5.8 Función puente automática

**INFO** Si la detección de ollas permanente está activada (v. «Menú del cliente»), la función puente automática también estará activada.

### 7.5.9 Temporizador de zonas de cocción

**INFO** Para poder activar la función de temporizador se debe ajustar primero un nivel de potencia para una zona de cocción.

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

#### Activar temporizador de zonas de cocción

- ▶ Toque en una zona de cocción
- Se muestran las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Si la zona de cocción seleccionada aún no está activa (= nivel de potencia ) , puede ajustarse ahora un nivel de potencia.
- ▶ Toque en el botón de temporizador 
- En el indicador multifunción que está encima del deslizador aparece una indicación intermitente de tiempo en minutos (.

### Ajustar tiempo

- ▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Aumentar tiempo	Reducir tiempo
Deslizar	hacia arriba	hacia abajo
Toque en	(exactitud de minutos)	(exactitud de minutos)

Tab. 7.3 Ajustar tiempo

- El símbolo del temporizador empieza a parpadear.

### Iniciar temporizador

- ▶ Toque en el botón del temporizador intermitente .
- El tiempo ajustado comienza a contar.
- Además de la zona de cocción, se muestra el símbolo del temporizador .
- La pantalla del panel de mandos cambia a indicador estándar tras 2 segundos.
- El sistema muestra, 10 segundos antes de que termine de transcurrir el tiempo ajustado, el tiempo restante en una indicación intermitente.
- En los últimos 5 segundos de la cuenta atrás, con cada segundo se emite una señal acústica.

### Mostrar tiempo restante

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

- ▶ Toque en la zona de cocción
- El tiempo restante se muestra en el indicador multifunción.

### Cambiar el temporizador activo

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Toque en el botón de temporizador .
- El temporizador se detiene.
- Se muestra una indicación intermitente del tiempo restante.
- El sistema cambia al modo de edición de temporizador.
- ▶ Modifique el tiempo ajustado (v. «Ajustar tiempo»).
- ▶ Confirme el tiempo ajustado e inicie el temporizador (v. «Iniciar temporizador»).

### Multitimer

- ▶ Toque en otra zona de cocción
- Se muestran las funciones adicionales de las zonas de cocción.
- Si la zona de cocción seleccionada aún no está activa (= nivel de potencia ), puede ajustarse ahora un nivel de potencia.
- ▶ Toque en el botón de temporizador .
- En el indicador de 7 segmentos que está encima del deslizador aparece una indicación intermitente de tiempo en minutos ().
- Ahora puede ajustarse el tiempo e iniciarse el temporizador (v. «Ajustar tiempo» o «Iniciar temporizador»).

### Finalizar el temporizador anticipadamente

- ▶ Toque en una zona de cocción con temporizador activo
- Se muestra el tiempo restante.
- ▶ Pulsación larga del botón del temporizador .

O bien

- ▶ Pulsación larga en la zona de cocción con temporizador activo
- El temporizador finaliza.
- El sistema cambia al indicador estándar.
- La zona de cocción permanece activa en el nivel de potencia ajustado.

### Tiempo transcurrido

- El sistema muestra, 10 segundos antes de que termine de transcurrir el tiempo ajustado, el tiempo restante en una indicación intermitente.
- En los últimos 5 segundos de la cuenta atrás, con cada segundo se emite una señal acústica.
- El indicador de tiempo y el botón del temporizador parpadear.
- Trascurrido el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva automáticamente (= nivel de potencia .

### 7.5.10 Apagar la zona de cocción

- ▶ Toque en la zona de cocción deseada.
- ▶ Deslice el regulador hacia el punto más bajo hasta que aparezca en el indicador de zona de cocción.

O bien

- ▶ Pulsación larga de la zona de cocción
- En el indicador de la zona de cocción aparece .
- Tras 2 segundos se muestra el indicador estándar.

O bien

- ▶ Toques en hasta que aparezca en el indicador de zona de cocción.

## 7.6 Menú del cliente

En el menú del cliente se pueden ajustar determinadas funciones.

---

**INFO** A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

---

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

---

### Acceder al menú del cliente

- ▶ Conecte el aparato pulsando el botón de encendido .
- Una vez iniciado correctamente el sistema, aparece en el panel de mandos el indicador estándar.
- ▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.
- Se accede al menú y se muestra la primera opción.

### Salir del menú del cliente

- ▶ Pulsación larga en el indicador multifunción
- Se sale del menú y se visualiza el indicador estándar.

### Navegar por el menú del cliente

- ▶ Toque en el indicador multifunción
- El sistema cambia a la siguiente opción de menú.
- El sistema adopta y guarda los valores ajustados automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al salir del menú.

### Vista general del menú del cliente

Opción del menú/designación/margen	Ajuste de fábrica
1 Volumen de las señales acústicas (0-9)	4
2 Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado)	Apagado
3 Mostrar y reiniciar vida útil del filtro	
4 Duración de la desconexión retardada (10, 15, 20 min)	20 min
5 Velocidad de reacción de las zonas táctiles (1 lenta, 2 media, 3 rápida)	2
6 Prueba LED	
7 Detección permanente de ollas	Apagado
8 Versión de software/hardware	
9 Desconexión de seguridad (1 larga, 2 media, 3 corta)	2
A Modo Super Simple	Apagado
0 Restablecer ajustes de fábrica	

Tab. 7.4 Vista general del menú del cliente

#### 7.6.1 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

**INFO** La señal acústica en caso de un aviso de error se emite siempre al volumen máximo sin que sea posible cambiar esto.

**INFO** El volumen de la señal acústica al encender/apagar es siempre como mínimo el nivel 4.

**INFO** El volumen ajustado en ese momento se muestra, al acceder a la opción de menú, en el indicador de la zona de cocción posterior izquierdo.

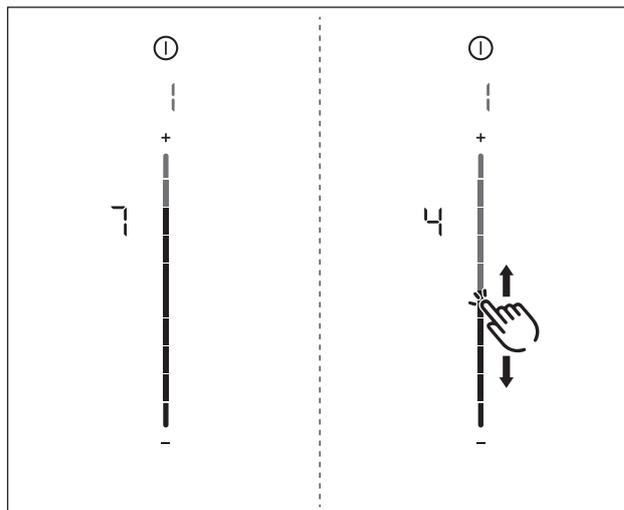


Fig. 7.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

#### Ajustar el volumen de la señal acústica:

- ▶ Deslizar  hacia arriba o hacia abajo hasta el volumen deseado.
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

#### 7.6.2 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

**INFO** Con la opción de menú 2 puede activarse o desactivarse permanentemente el dispositivo de seguridad para niños. Este ajuste se adopta para cada nueva operación de cocción.

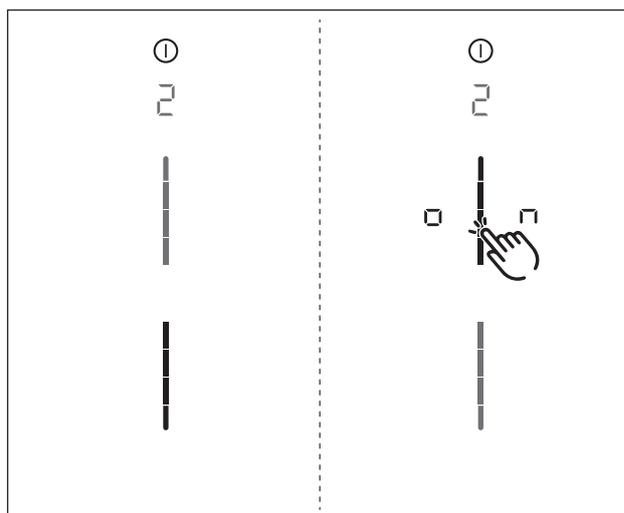


Fig. 7.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

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

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador 
- Se muestra .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.
- El dispositivo de seguridad para niños está activado permanentemente.

### Desactivación permanente del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador 
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.
- El dispositivo de seguridad para niños está desactivado permanentemente.

### 7.6.3 Opción de menú 3: Mostrar y reiniciar vida útil del filtro (solo con modo de recirculación)

**INFO** Al acceder a la opción de menú 3, se muestra automáticamente la vida útil del filtro.

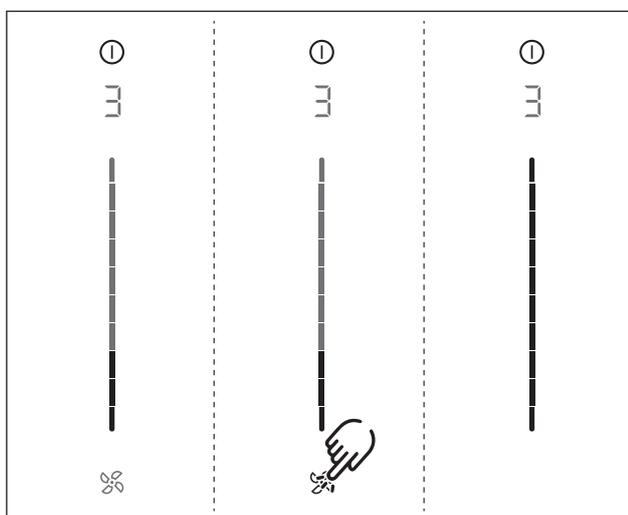


Fig. 7.4 Opción de menú 3: Mostrar y reiniciar vida útil del filtro

#### Reiniciar vida útil del filtro:

- ▶ Pulsación larga del botón del ventilador .
- Todos los elementos del deslizador se muestran de nuevo con el brillo al 100 %.
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

### Opción de menú 4: Duración de la desconexión retardada

**INFO** Con la opción de menú 4 se puede ajustar la duración de la desconexión retardada.

Se puede elegir entre tres modos de funcionamiento:

- 20 minutos
- 15 minutos
- 10 minutos

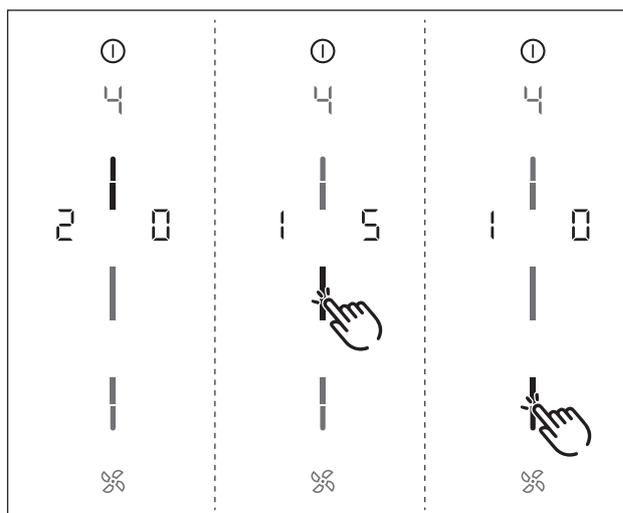


Fig. 7.5 Opción de menú 4: Duración de la desconexión retardada

■ Durante 2 segundos se muestra la duración actual.

#### Seleccionar duración de la desconexión retardada:

- ▶ Toque en la zona del deslizador que se va a seleccionar .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

### Opción de menú 5: Velocidad de reacción de las zonas táctiles

**INFO** Con la opción de menú 5 se puede seleccionar la velocidad de reacción de las zonas táctiles.

- Velocidad de reacción 1: lenta
- Velocidad de reacción 2: media
- Velocidad de reacción 3: rápida

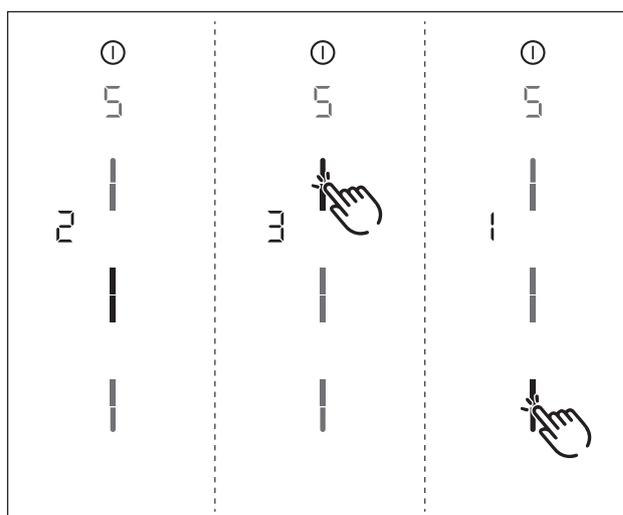


Fig. 7.6 Opción de menú 5: Velocidad de reacción

■ Se muestra la velocidad de reacción actual.

**Seleccionar velocidad de reacción:**

- ▶ Toque en la zona del deslizador que se va a seleccionar .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

**7.6.4 Opción de menú 6: Prueba LED**

**INFO** Con la opción de menú 6, puede comprobarse el funcionamiento de todos los LED de las zonas táctiles individuales.

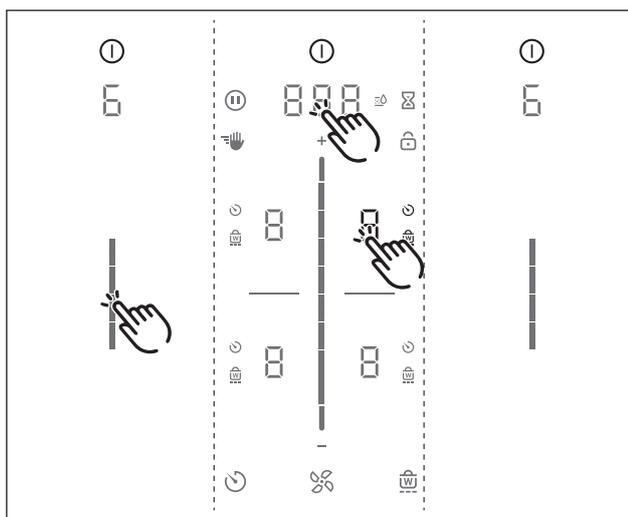


Fig. 7.7 Opción de menú 6: Prueba LED

**Iniciar prueba LED**

- ▶ Toque en la zona del deslizador .
- Todos los indicadores se muestran con la intensidad de luz al 50 %.
- ▶ Toque en un indicador cualquiera.
- El indicador seleccionado se muestra con la intensidad de luz al 100 % durante un segundo.
- Es posible comprobar cualquier otro indicador mediante un toque.

**Finalizar prueba LED**

- Tras 5 segundos sin realizar ninguna acción, la prueba LED finaliza automáticamente.

O bien

- ▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.
- La prueba LED finaliza.
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

**7.6.5 Opción de menú 7: Detección permanente de ollas**

**INFO** Con la opción de menú 7 puede activarse o desactivarse permanentemente la detección de ollas.

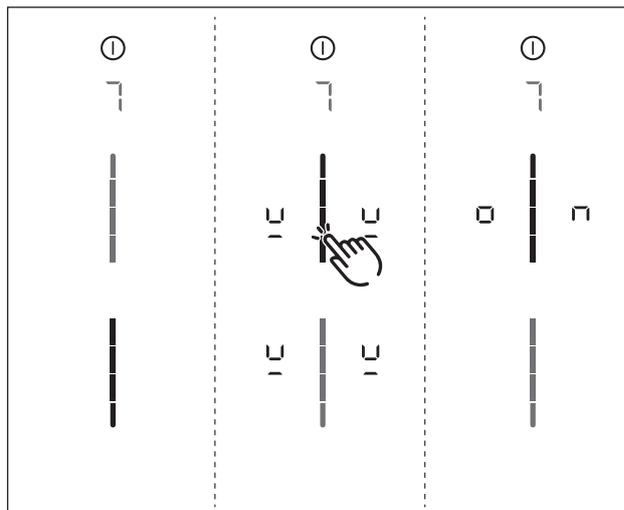


Fig. 7.8 Opción de menú 7: Detección permanente de ollas

**Activar detección permanente de ollas**

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador .
- El símbolo de la detección de ollas  se muestra en todas las zonas de cocción durante un segundo.
- Se muestra .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

**Desactivar detección permanente de ollas**

- ▶ Toque en la zona inferior del deslizador .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

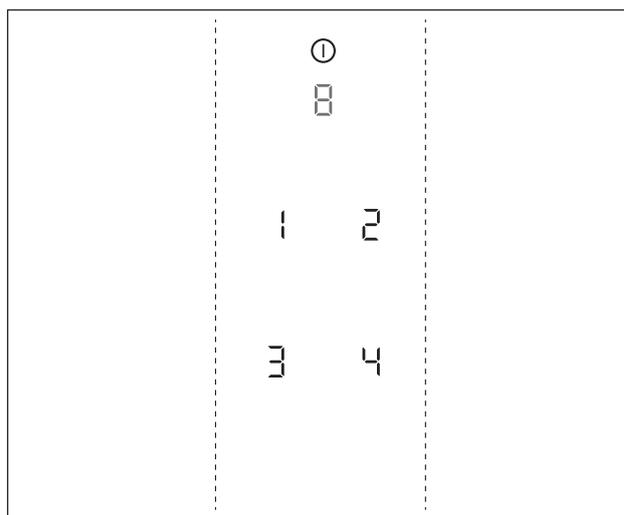
**7.6.6 Opción de menú 8: Mostrar versión de software/hardware**

Fig. 7.9 Opción de menú 8: Versión de software/hardware

- La versión de software/hardware se muestra en los cuatro indicadores de 7 segmentos de las zonas de cocción.
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

### 7.6.7 Opción de menú 9: Desconexión de seguridad

**INFO** Con la opción de menú 9 se puede seleccionar el intervalo de tiempo (nivel) para la desconexión automática de seguridad de las zonas de cocción.

- Nivel 1: intervalo largo para la desconexión de seguridad
- Nivel 2: intervalo medio para la desconexión de seguridad
- Nivel 3: intervalo corto para la desconexión de seguridad

(v. capítulo «Descripción de los aparatos», «Desconexión de seguridad»)

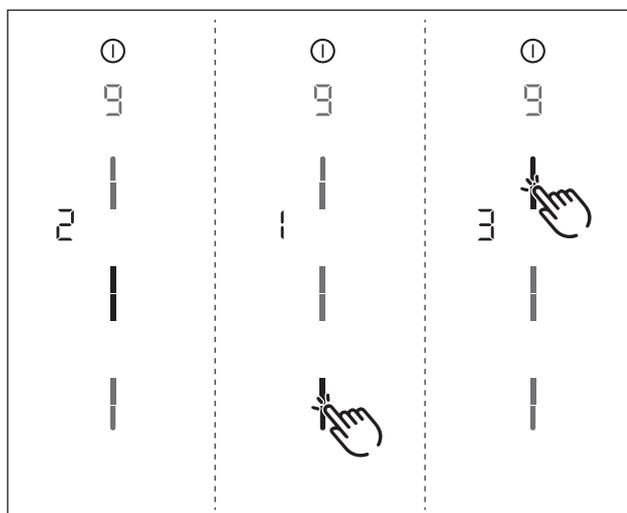


Fig. 7.10 Opción de menú 9: Desconexión de seguridad

- Se muestra el nivel actual.

#### Seleccionar nivel:

- ▶ Toque en la zona del deslizador que se va a seleccionar .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.

### 7.6.8 Opción de menú A: Modo Super Simple

**INFO** En el modo Super Simple, algunas funciones adicionales están desactivadas y no se muestran sus indicadores.

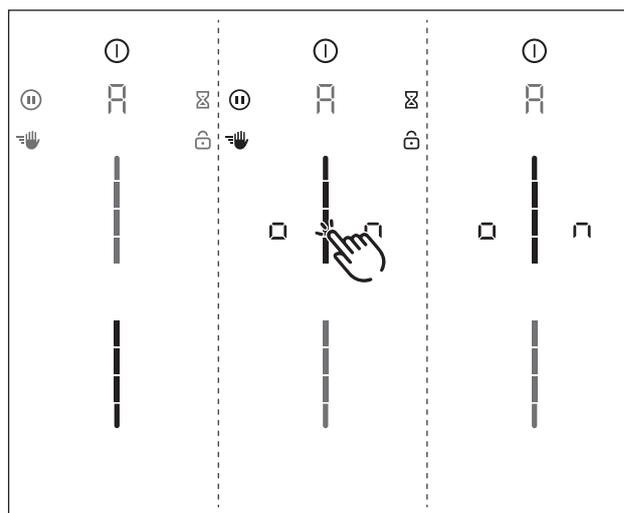


Fig. 7.11 Opción de menú A: Modo Super Simple

#### Activar modo Super Simple

- ▶ Toque en la zona superior del deslizador .
- Los indicadores de las funciones adicionales que se van a desactivar parpadean y se desvanecen.
- Se muestra .
- ▶ Cambie a otra opción de menú o salga de este.
- Las funciones adicionales permanecen desactivadas y no se muestran.

### 7.6.9 Opción de menú 0: Restablecer ajustes de fábrica

**INFO** Con la opción de menú 0, se devuelven todos los ajustes del menú del cliente a los ajustes de fábrica.

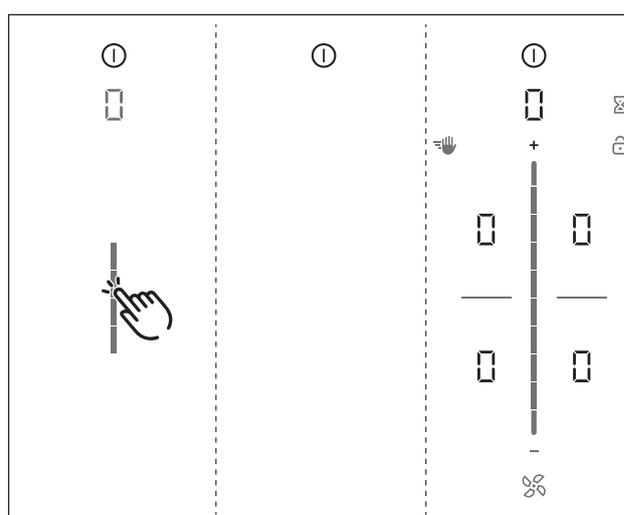


Fig. 7.12 Opción de menú 0: Ajustes de fábrica

#### Restablecer ajustes de fábrica (Reset)

- ▶ Pulsación larga del deslizador .
- Se inicia el reset
- Se reinicia el aparato
- El reset habrá concluido cuando se muestre el indicador estándar.

## 8 Limpieza y cuidados

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

Componente	Ciclo de limpieza
Panel de mandos	Inmediatamente después de ensuciarse
Placa de cocción	Inmediatamente después de ensuciarse y a fondo semanalmente con productos limpiadores para vitrocerámica de uso comercial
Extractor de superficie	Semanalmente
Tobera de entrada y filtro de acero inoxidable	Después de cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana o cuando el indicador de nivel del ventilador sea $F$ ; a mano o en el lavavajillas (máx. a 65°C). ¡Limpiar las superficies de acero inoxidable solo en el sentido de pulido!
Carcasa de conducción del aire	Cada 6 meses o al cambiar el filtro de carbón activo
Filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Cambiar en caso de olores, si disminuye la potencia de extracción, o si se muestra $F$ en el indicador de nivel del ventilador

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

### 8.1 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.

Para tobera de entrada y filtro de grasa

- ▶ No utilice productos limpiadores agresivos que contengan ácidos o álcalis.

### 8.2 Cuidados de la placa de cocción y el extractor de superficie

- ▶ 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 limpios la placa de cocción y el extractor de superficie.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Emplee únicamente recipientes de cocción adecuados para vitrocerámicas (v. capítulo «Descripción de los aparatos»).

### 8.3 Limpieza de la placa de cocción

**INFO** Antes de poner el extractor de superficie en funcionamiento, debe haberse montado la tobera de entrada para que no sean aspirados objetos pequeños y ligeros como p. ej. paños o papel de cocina.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (v. capítulo «Uso»).
- ▶ 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 comidas que contengan azúcar de la zona de cocción caliente con una rasqueta de vitrocerámica para evitar que se quemem.

**Suciedad intensa**

- ▶ Elimine la suciedad intensa y las manchas (manchas de cal, manchas de brillo perlado) con productos de limpieza con la placa de cocción todavía tibia.
- ▶ Ablande los alimentos que han rebosado con un paño mojado.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con la rasqueta de vitrocerámica.

- ▶ Elimine inmediatamente las semillas, migas y similares que caigan sobre la placa de cocción durante las tareas de cocina habituales para evitar que rayen la superficie.

Los cambios de color y los brillos no suponen ningún daño o deterioro de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la vitrocerámica no se ven afectados por ellos.

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

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

## 8.4 Limpieza del extractor de superficie

La tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable absorben las partículas grasas de los vapores de cocción.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador de ventilación muestre
- ▶ Limpie el extractor de superficie de acuerdo con los ciclos de limpieza.
- ▶ Limpie las superficies del sistema de extracción al exterior con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
- ▶ Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

### 8.4.1 Desmontaje de los componentes

#### Retirar la tobera de entrada X Pure

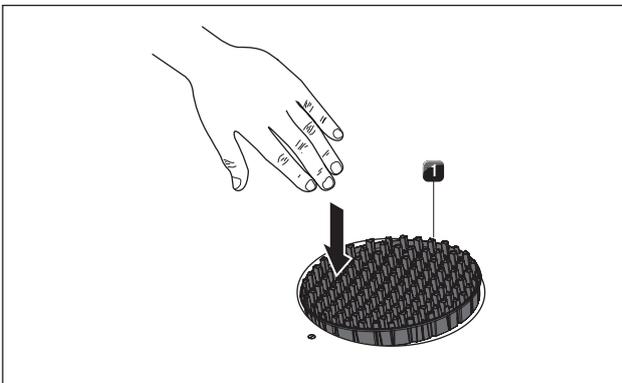


Fig. 8.1 Retirar la tobera de entrada PUXA, PUXU

- [1] Tobera de entrada

#### Requisito:

El indicador del nivel de ventilador muestra

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

#### Retirar la tobera de entrada Pure

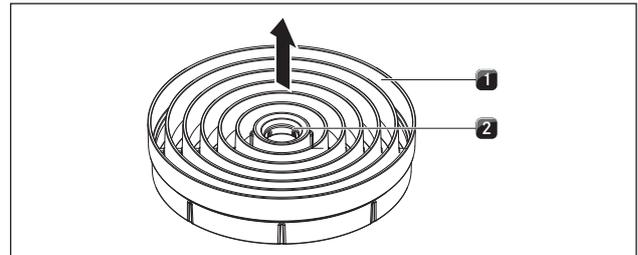


Fig. 8.2 Retirar la tobera de entrada PURA, PURU

- [1] Tobera de entrada
- [2] Orificio de agarre

#### Requisito:

El indicador del nivel de ventilador muestra

- ▶ Sujete con un dedo la tobera de entrada [1] por el orificio de agarre [2].
- ▶ Tire hacia arriba de la tobera de entrada [1] para sacarla.

#### Retirar el filtro de grasa de acero inoxidable

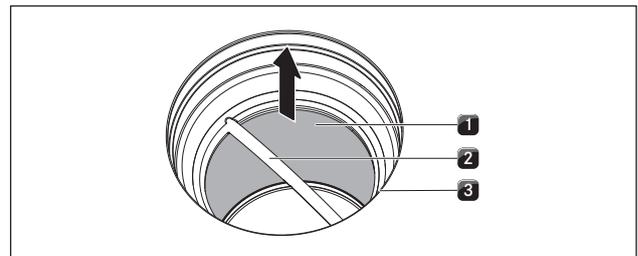


Fig. 8.3 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

- [1] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [2] Asa de agarre
- [3] Abertura de entrada

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable por el asa de agarre [2].
- ▶ Tire del filtro de grasa de acero inoxidable [1] hacia arriba para sacarlo de la abertura de aspiración [3].

### 8.4.2 Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable

**INFO** Cuando ya no sea posible limpiar el filtro de grasa de acero inoxidable completamente, este deberá sustituirse (v. capítulo «Accesorios»).

#### Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Lave la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con agua caliente.
- ▶ Limpie la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con un cepillo suave.
- ▶ Enjuague bien la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable tras su limpieza.

#### Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Elimine los restos gruesos de alimentos del filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Lave la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable en un programa de lavado a 65 °C como máximo.

### 8.4.3 Montaje de los componentes

#### Colocar el filtro de grasa de acero inoxidable

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable por el asa de agarre [2].
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [1] en la abertura de entrada [3]. No está previsto ni es necesario que quede enclavado.

#### Colocar la tobera de entrada

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

### 8.4.4 Eliminar líquidos del aparato

Los líquidos que llegan al aparato a través de la abertura de entrada son recogidos en el filtro de grasa de acero inoxidable (hasta 150 ml) y en la carcasa de conducción del aire. Proceda del siguiente modo:

- ▶ Apague el ventilador y desactive la desconexión retardada (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).
- ▶ Vacíe el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Compruebe si se ha acumulado líquido en la base de la carcasa de conducción del aire.
- ▶ En caso necesario, pase una esponja o un paño por la base de la carcasa a través de la abertura de entrada para absorber el líquido.
- ▶ Limpie la carcasa de conducción del aire (v. capítulo «Limpieza y cuidados», «Limpieza de la carcasa de conducción del aire»).
- ▶ Conecte el extractor de superficie como mínimo al nivel de potencia 5 para secar el filtro de olores y las piezas del conducto.

- Transcurridos 120 minutos, el extractor de superficie conmuta automáticamente a la desconexión retardada (v. capítulo «Descripción de los aparatos»).

## 8.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

En la superficie de la carcasa de conducción del aire pueden depositarse residuos de grasa o de cal de los vapores de cocción. Por este motivo, periódicamente es necesario realizar una limpieza a fondo.

La carcasa de conducción del aire se encuentra por debajo de la placa de cocción, en el armario inferior.

### 8.5.1 Apertura de la carcasa de conducción del aire

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (v. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre □.
- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Desde el interior de la abertura de entrada, tire de la trampilla para el cambio del filtro para sacarla por la abertura de la carcasa del filtro (respecto al desmontaje de la trampilla, v. fig. 8.5).

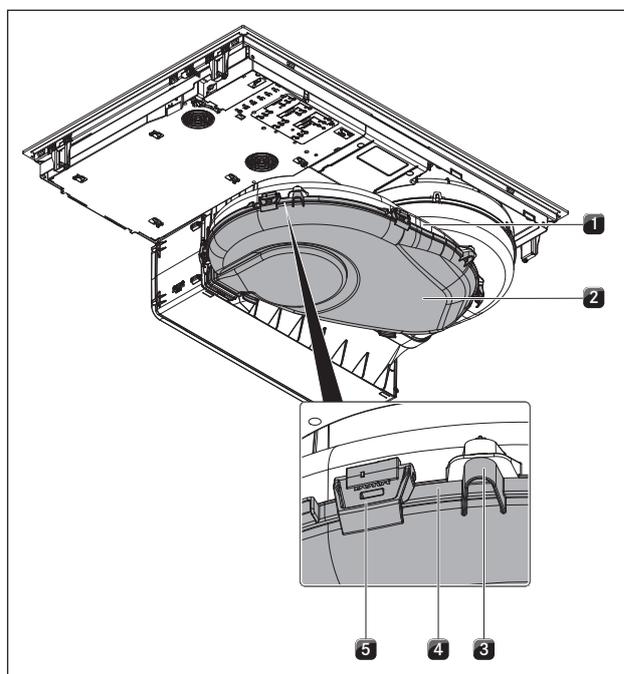


Fig. 8.4 Carcasa de conducción del aire

- [1] Carcasa de conducción del aire
- [2] Base de la carcasa
- [3] Pivote de centrado
- [4] Ranura de junta
- [5] Bloqueo

- ▶ Sujete con una mano la base de la carcasa [2].
  - ▶ Abra los 6 bloqueos [5] repartidos por el contorno.
  - ▶ Retire la base de la carcasa [2].
- ▶ Limpie la carcasa de conducción del aire [1] y la base de la carcasa [2] con un producto de limpieza suave.

### 8.5.2 Cierre de la carcasa de conducción del aire

- ▶ Sitúe la base de la carcasa [2] con ayuda de los 3 pivotes de centrado [3] distribuidos por el contorno debajo de la carcasa de conducción del aire [1].
- ▶ Presione la base de la carcasa [2] hacia arriba para encajarla en la ranura de junta [4].
- ▶ Cierre los 6 bloqueos [5].
- ▶ Compruebe que la base de la carcasa está colocada correctamente.
- ▶ Por el interior de la abertura de entrada, encaje a presión hasta el tope la trampilla para el cambio del filtro en la abertura de la carcasa (respecto a la colocación de la trampilla, v. fig. 8.11).
- ▶ Compruebe que la trampilla para cambio del filtro está colocada correctamente.
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

## 8.6 Sustitución del filtro de carbón activo

Solo si el extractor de superficie funciona en modo de recirculación, además del filtro de grasa de acero inoxidable, se utiliza también un filtro de carbón activo. El filtro de carbón activo captura las partículas de olor liberadas al cocinar.

**INFO** El filtro de carbón activo deberá cambiarse cuando el indicador del ventilador muestre *F* (indicador de servicio del filtro). Puede comprar filtros de carbón activo PUAKE en su establecimiento especializado o en BORA a través de su página web [www.bora.com/filter](http://www.bora.com/filter).

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (s. capítulo «Uso»).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre  $\square$ .

### 8.6.1 Desmontaje del filtro de carbón activo

- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.

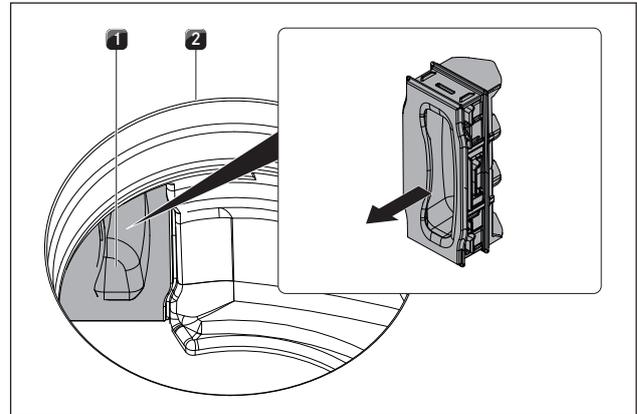


Fig. 8.5 Retirar la trampilla para cambio del filtro

- [1] Trampilla para cambio del filtro
- [2] Abertura de entrada

- ▶ Desde dentro de la abertura de entrada [2], tire de la trampilla para el cambio del filtro [1] para sacarla por la abertura de la carcasa del filtro.

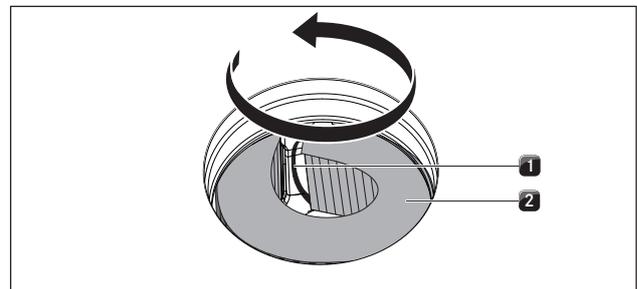


Fig. 8.6 Extracción del filtro de carbón activo de su carcasa

- [1] Trabilla
- [2] Filtro de carbón activo

- ▶ Agarre el filtro de carbón activo [2] por su trabilla [1] y tire de él todo lo posible para sacarlo por la abertura de la carcasa del filtro.

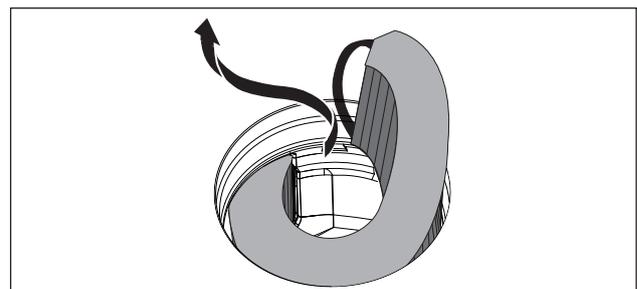


Fig. 8.7 Extracción del filtro de carbón activo de la abertura de entrada

- ▶ Agarre el extremo del filtro de carbón activo, tire de él hacia arriba y sáquelo por completo de la abertura de entrada mediante un movimiento de giro a la izquierda.

### 8.6.2 Colocación del filtro de carbón activo

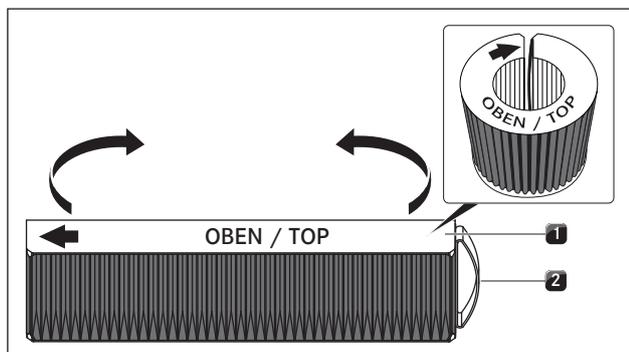


Fig. 8.8 Filtro de carbón activo

- [1] Filtro de carbón activo
- [2] Trabilla

- ▶ Retire el embalaje del filtro de carbón activo [1].
- ▶ Oriente correctamente el filtro de carbón activo de acuerdo con los símbolos impresos (flecha a la izquierda, trabilla [2] a la derecha).
- ▶ Sujete el filtro de carbón activo por ambos extremos.
- ▶ Forme un cilindro con el filtro de carbón activo, de modo que ambos extremos del filtro queden uno frente a otro.

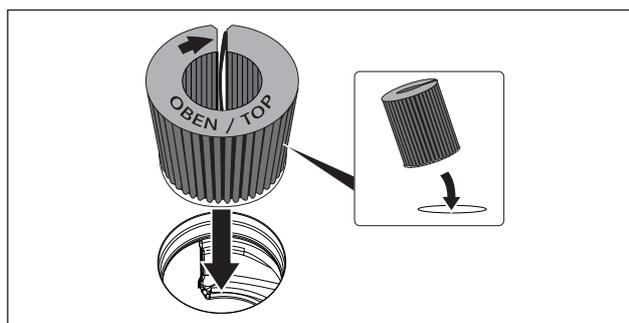


Fig. 8.9 Colocación del filtro de carbón activo en la abertura del extractor

- ▶ Incline el filtro de carbón activo ligeramente hacia sí y colóquelo en la abertura de entrada.
- ▶ Introduzca el extremo izquierdo del filtro en la abertura de la carcasa del filtro.

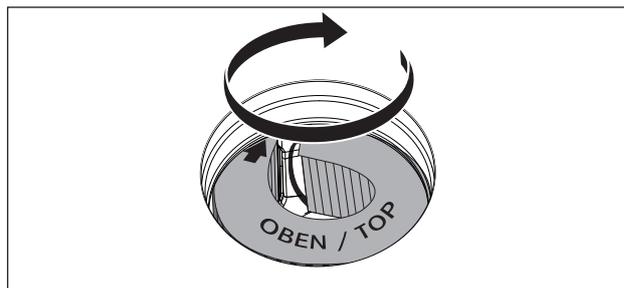


Fig. 8.10 Colocación del filtro de carbón activo en la posición final

- ▶ Inserte hasta el tope el filtro de carbón activo en la carcasa del filtro (puede hacerlo paso a paso empujando con el dedo las láminas del filtro).
- El filtro de carbón activo estará colocado en su posición final cuando haya sido introducido por completo en la carcasa.

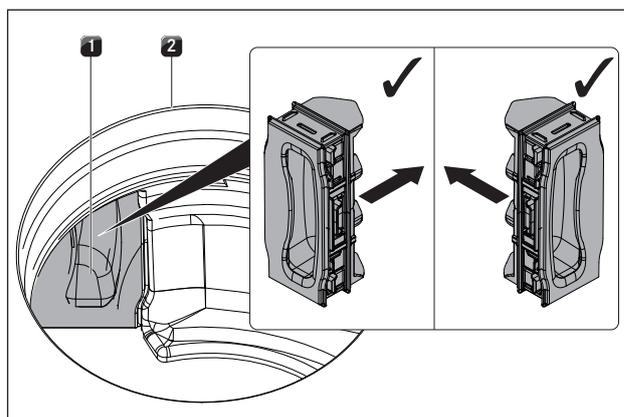


Fig. 8.11 Colocación de la trampilla para el cambio del filtro

- [1] Trampilla para cambio del filtro
- [2] Abertura de entrada

- ▶ Por el interior de la abertura de entrada, encaje a presión hasta el tope la trampilla en la abertura de la carcasa del filtro.
- ▶ Compruebe que la trampilla para cambio del filtro está colocada correctamente.
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.
- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (v. capítulo «Uso», «Menú del cliente»).

## 9 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»).

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción o el ventilador no se puede encender	El disyuntor o el fusible automático de la instalación de la vivienda está defectuoso	Sustituir disyuntor Conectar de nuevo los fusibles automáticos
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
	El suministro de corriente se ha interrumpido	Encargar a un electricista profesional la revisión del suministro de corriente
Se producen olores al utilizar el nuevo extractor de superficie	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Aparece $\underline{\quad}$ en el indicador de zona de cocción	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado sobre la zona de cocción	Utilizar recipientes de cocción adecuados. Seleccionar un recipiente con el tamaño adecuado para la zona de cocción (v. capítulo «Descripción de los aparatos»)
El símbolo del candado es más brillante que el resto de indicaciones	El dispositivo de seguridad para niños está activado	Desconectar el dispositivo de seguridad para niños (v. capítulo «Uso»)
Una zona de cocción o toda la placa de cocción se apagan automáticamente	Excedida la duración máxima de funcionamiento para una zona de cocción	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción (v. capítulo «Uso»)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	(v. capítulo «Descripción de los aparatos»)
El ventilador de refrigeración de la placa de cocción sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se haya enfriado la placa de cocción	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
La potencia de extracción del extractor de superficie ha empeorado	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de carbón activo (solo con PUXU, PURU)	Sustitución del filtro de carbón activo
	Hay algún objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. una bayeta)	Retirar el objeto
$\bar{E}$ se muestra en el indicador del ventilador	Interfaz Home-In no liberada	Abrir ventana
	El dispositivo de seguridad está defectuoso	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
$E2$ se muestra en la zona de cocción	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	(v. capítulo «Descripción de los aparatos»)
$E03$ aparatos) $\bar{E}$ en el indicador del ventilador, $03$ en las zonas de cocción traseras	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
$E\bar{B}$ se muestra en el indicador del ventilador	Uso de un interruptor de contacto de ventana separador de fases	Abrir ventana
	El extractor de superficie tiene algún defecto o se ha soltado una conexión de cable	Ponerse en contacto con el equipo de BORA Service
$F$ se muestra en el indicador del ventilador (solo con PUXU, PURU)	Se ha consumido la vida útil del filtro de carbón activo	Utilizar un filtro de carbón activo nuevo (v. capítulo «Limpieza y cuidados»)

Tab. 9.1 Solución de averías

### Averías y fallos no descritos:

- desconecte el aparato.
- Póngase en contacto con el equipo de BORA Service (v. capítulo «Garantía, servicio técnico y repuestos») y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

## 10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

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

### 10.1 Puesta fuera de servicio

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

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

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

### 10.2 Desmontaje

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

- ▶ Afloje las abrazaderas de montaje.
- ▶ Retire los accesorios adicionales.
- ▶ Deseche el aparato viejo y los accesorios sucios como se describe en el punto „Desecho respetuoso con el medio ambiente“.

### 10.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

#### Desecho del embalaje de transporte

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

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

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

#### Desecho del aparato viejo



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

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

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

# 11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

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

## 11.1 Garantía del fabricante BORA

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

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

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

El cliente final tiene la posibilidad, mediante el registro en [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), de prolongar esta garantía del fabricante.

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

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

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

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

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado
- 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](mailto:info@bora.com)

### 11.1.1 Garantía extendida

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

## 11.2 Servicio

### BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



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

El BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD). Encontrará ambos datos en la placa de características del documento de garantía así como en el lado inferior del aparato.

## 11.3 Piezas de repuesto

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

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

## 11.4 Accesorios

Accesorios	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Filtro de carbón activo PUAKE		✓		✓
Filtro de grasa de acero inoxidable PUEF	✓	✓	✓	✓
Tobera de entrada PUXED	✓	✓		
Tobera de entrada negra PUED			✓	✓
Tobera de entrada greige PUEDG			✓	✓
Tobera de entrada roja PUEDR			✓	✓
Tobera de entrada verde jade PUEDJ			✓	✓
Tobera de entrada naranja PUEDO			✓	✓
Tobera de entrada azul PUEDB			✓	✓
Listones laterales USL515	✓	✓	✓	✓
Listones laterales All Black USL515AB	✓	✓	✓	✓
Marco de placa de cocción BKR830	✓	✓		
Marco de placa de cocción BKR760			✓	✓
Rasqueta vitrocerámica UGS	✓	✓	✓	✓
Módulo Home-In PUHIM	✓		✓	
Interruptor de contacto de ventana UFKS	✓		✓	
Caja de purificación de aire PULB (transformación para recirculación)	✓		✓	
Caja de purificación de aire extensión telescópica PULBTA		✓		✓

Fig. 11.1 Accesorios X Pure, Pure

## 12 Notas:





**Alemania:**

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

**Austria:**

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

**Europa:**

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

**Australia – Nueva Zelanda:**

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

