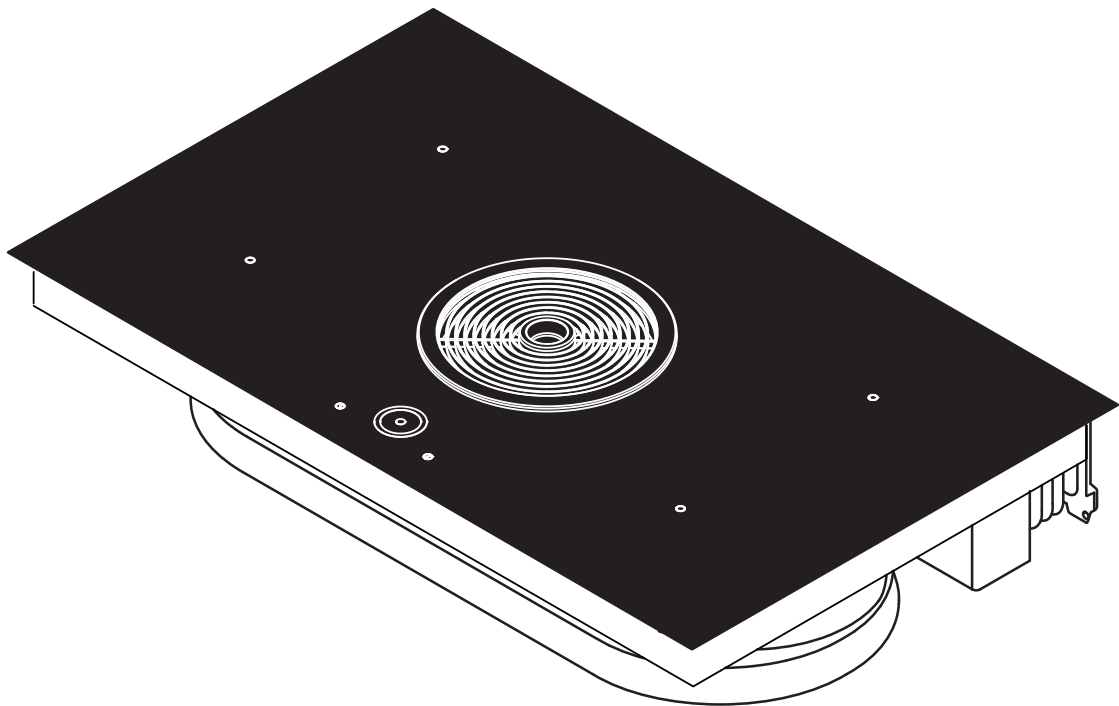


ES Instrucciones de uso y montaje BFIA, BFIU

Vitrocerámica de inducción total con extractor de superficie



Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Indicaciones generales	4
2	Seguridad	6
2.1	Indicaciones generales de seguridad	6
2.2	Indicaciones de seguridad durante el uso	7
2.3	Indicaciones de seguridad durante el montaje..	10
2.4	Indicaciones de seguridad durante el desmontaje y la eliminación.....	11
2.5	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto.....	11
2.6	Uso previsto	12
3	Datos técnicos	13
4	Etiquetado de eficiencia energética	14
5	Descripción de los equipos	15
5.1	Estructura.....	15
5.2	Panel de mandos y principio de uso.....	16
5.3	Principio de funcionamiento de la zona de cocción..	17
5.3.1	Niveles de potencia.....	17
5.3.2	Sistema automático de precalentamiento.....	18
5.3.3	Función booster	18
5.3.4	Niveles de mantenimiento de temperatura	18
5.3.5	Función puente	18
5.3.6	Función de pausa	18
5.3.7	Funciones del temporizador	18
5.3.8	Detección de ollas.....	18
5.3.9	Recipientes adecuados	18
5.4	Principio de funcionamiento del extractor de superficie.....	19
5.4.1	Regulación de potencia gradual	19
5.4.2	Mecanismo de extracción de superficie automatizado.....	19
5.4.3	Función booster	19
5.4.4	Desconexión retardada	19
5.4.5	Indicador de servicio del filtro.....	19
5.4.6	Comunicación de interfaz.....	19
5.5	Dispositivos de seguridad	19
5.5.1	Indicador de calor residual.....	19
5.5.2	Desconexión de seguridad	20
5.5.3	Protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción	20
5.5.4	Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas	20
5.5.5	Dispositivo de seguridad para niños	20
6	Montaje	21
6.1	Comprobar el volumen de suministro	21
6.2	Herramientas y medios auxiliares	21
6.3	Guía de montaje.....	21
6.3.1	Distancias de seguridad	21
6.4	Medidas del recorte para la placa de cocción...	22
6.5	Montaje de la variante de recirculación (BFIU) .	23
6.6	Montaje de la variante de extracción (BFIA)	26
6.6.1	Utilización del extractor de superficie con una unidad calefactora dependiente del aire de la habitación.....	26
6.7	Enchufar a la toma de corriente.....	30
6.8	Gestión de la potencia de los aparatos (reducción de la potencia total)	31
6.9	Conexión de los contactos de conexión externos	32
6.10	Traspaso al usuario	33
7	Uso	34
7.1	Indicaciones de uso generales	34
7.2	Manejo de la placa de cocción.....	34
7.2.1	Selección de la zona de cocción	34
7.2.2	Seleccionar el nivel de potencia.....	34
7.2.3	Modificar el nivel de potencia	34
7.2.4	Selección de la función booster	34
7.2.5	Apagar la función booster antes de tiempo	34
7.2.6	Apagar la zona de cocción	34
7.2.7	Tenga en cuenta el indicador de calor residual.	34
7.2.8	Función de pausa	35
7.2.9	Función puente	35
7.2.10	Encendido de la función puente	35
7.2.11	Desactivar la función puente.....	35
7.2.12	Sistema automático de precalentamiento	36
7.2.13	Apagar el sistema automático de precalentamiento	36
7.2.14	Nivel de mantenimiento de temperatura.....	36
7.2.15	Utilización de la función temporizador	36
7.2.16	Apagado anticipado de la señal acústica del temporizador	36
7.2.17	Ajustar el temporizador de tiempo corto (reloj de arena).....	36
7.2.18	Apagado anticipado del temporizador de tiempo corto (reloj de arena)	36
7.2.19	Ajustar el sistema automático de desconexión.	37
7.2.20	Apagado anticipado del sistema automático de desconexión	37
7.2.21	Modificar los ajustes del temporizador	37
7.2.22	Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños	37
7.3	Manejar el extractor de superficie	38
7.3.1	Selección del extractor de superficie	38
7.3.2	Seleccionar el nivel de potencia.....	38
7.3.3	Modificar el nivel de potencia	38
7.3.4	Selección de la función booster	38
7.3.5	Mecanismo de extracción de superficie automatizado.....	38
7.3.6	Apagado del mecanismo de extracción de superficie automatizado	38
7.3.7	Desconexión retardada	38
7.3.8	Apagado anticipado de la desconexión retardada.....	38
7.3.9	Apagado del extractor de superficie.....	38
7.4	Observe el indicador de servicio del filtro	38
7.5	Ahorro de energía.....	39
8	Limpieza y cuidados	40
8.1	Limpiadores.....	40
8.2	Cuidar la placa de cocción	40
8.3	Limpiar la placa de cocción.....	40
8.4	Limpiar el extractor de la placa de cocción	41
8.4.1	Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable	41
8.4.2	Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable	41
8.4.3	Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada.....	41
8.5	Limpiar la caja de conducción de aire.....	41
8.5.1	Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación.....	41
8.5.2	Cerrar la caja de conducción de aire	42
8.6	Sustituir el filtro de carbón activo	42
9	Solución de averías	44
10	Puesta en fuera de servicio, desmontaje y eliminación	45
10.1	Puesta en fuera de servicio.....	45
10.2	Eliminación ecológica.....	45
11	Garantía, servicio de atención al cliente y piezas de repuesto	46
11.1	Garantía.....	46
11.2	Servicio de atención al cliente.....	46
11.3	Piezas de repuesto	46

1 Indicaciones generales

Grupo objetivo

Estas instrucciones de uso y montaje están dirigidas a los siguientes grupos objetivos:

Grupo objetivo	Requisitos
Usuario	El Aparato de superficie puede ser utilizada por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando sean supervisadas o hayan sido instruidas en relación con el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que se derivan de su uso. Los niños deben estar vigilados. Se deben observar todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las indicaciones de manipulación de las instrucciones de uso.
Aficionados al bricolaje	Los aficionados al bricolaje pueden realizar todos los trabajos de montaje y carpintería necesarios, siempre que dispongan de las habilidades necesarias y el conocimiento correspondiente. En ningún caso puede realizar él mismo conexiones eléctricas o de gas.
Técnicos de montaje	Los técnicos de montaje pueden realizar todos los trabajos de montaje y carpintería necesarios, siempre que observen las normativas existentes. Las conexiones eléctricas y de gas las debe realizar antes de la puesta en marcha un técnico especialista reconocido.
Técnicos electricistas	La conexión eléctrica sólo la puede realizar un técnico reconocido. Este asume también la responsabilidad de la instalación eléctrica y la puesta en marcha adecuadas.
Técnico de la conexión de gas	La conexión de gas sólo la puede realizar un técnico reconocido. Este asume también la responsabilidad de la instalación de gas y puesta en marcha adecuada.

Tab. 1.1 Grupos objetivo

INFO BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH, en lo sucesivo BORA, no se responsabilizan de los daños causados por mal cumplimiento o la inobservancia de la presente documentación y por un montaje inadecuado. Las conexiones eléctricas y de gas las debe realizar obligatoriamente un técnico especialista reconocido. El montaje debe realizarse observando las normas, disposiciones y normativas vigentes. Se deben observar todas las indicaciones

de seguridad y advertencias, así como las indicaciones de manipulación de las instrucciones de uso y montaje.

Validez de las instrucciones de uso y montaje

Estas instrucciones son válidas para varios modelos del aparato. Es posible que se describan características de equipamiento individuales que no correspondan al aparato que usted ha adquirido.

Documentos adicionales

Junto a estas instrucciones de uso y montaje hay otros documentos válidos que también se deben observar. Tenga en cuenta todos los documentos que se incluyen en el volumen de suministro.

INFO BORA no se responsabiliza de los daños causador por la inobservancia de estos documentos.

Directivas

Este aparato cumple las siguientes directivas CE:
 Directiva 2014/30/UE sobre Compatibilidad electromagnética
 Directiva 2014/35/UE sobre Baja tensión
 Directiva 2009/125/UE sobre Diseño ecológico
 Directiva 2010/30/UE Etiquetado de eficiencia energética
 Directiva 2011/65/UE sobre Sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
 Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Presentación de la información

Para que pueda trabajar con estas instrucciones de forma rápida y segura se utilizan formatos, cifras, símbolos, indicaciones de seguridad, conceptos y abreviaturas unificados.

Las indicaciones de manipulación se indican con una flecha.

► Siga todas las instrucciones de manipulación en la secuencia indicada.

Las enumeraciones se indican con un signo de enumeración cuadrado al principio de la línea.

- Enumeración 1
- Enumeración 2

INFO Una información le indica una particularidad que debe observar obligatoriamente.

Indicaciones de seguridad y advertencias

Las indicaciones de seguridad y advertencias de las presentes instrucciones se destacan con símbolos y palabras de señalización.

Las indicaciones de seguridad y advertencias se estructuran como sigue:




DIBUJOS DE ADVERTENCIA Y PALABRAS DE SEÑALIZACIÓN

Tipo y fuente del peligro
Consecuencias de su inobservancia

► Medidas para evitar el peligro

Se aplica:

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

Dibujo de advertencia	Palabra de señalización	Peligro
	PELIGRO	Indica una situación de peligro directo que de no observarse puede provocar la muerte o lesiones graves.
	ADVERTENCIA	Indica una situación de posible peligro que de no observarse puede provocar la muerte o lesiones graves.
	PRECAUCIÓN	Indica una situación de posible peligro que de no observarse puede provocar lesiones leves.
–	PRECAUCIÓN	Indica una situación que de no observarse puede provocar daños materiales.

Tab. 1.2 Significado de los dibujos de advertencia y palabras de señalización

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

INFO El producto cumple con los requisitos de seguridad estipulados. El usuario es el responsable de la limpieza, cuidados y utilización segura del aparato en el hogar. Un uso inadecuado de la placa de cocción con extractor de superficie puede provocar daños personales y materiales.

- Las instrucciones de uso y montaje contienen indicaciones importantes para el montaje y en uso. Así se protege de lesiones y evita provocar daños en el producto. En el reverso de estas instrucciones de uso y montaje encontrará los datos de contacto para obtener más información o para cuestiones sobre el uso y la aplicación del aparato.
- El término «aparato» se utilizará tanto para la placa de cocción, el extractor de superficie como para la placa de cocción con extractor de superficie.
 - ▶ Lea las instrucciones de uso y montaje completamente antes de montar y poner en funcionamiento el aparato.
 - ▶ Conserve las instrucciones de uso y montaje siempre en un lugar accesible de forma que estén disponibles en caso de necesitarlas.
 - ▶ Entregue las instrucciones de uso y montaje al nuevo propietario si vende el aparato.
 - ▶ Realice todos los trabajos con cuidado y a conciencia.
 - ▶ Compruebe si hay daños visibles en el aparato tras desempaquetarlo.
 - ▶ No conecte un aparato dañado.
 - ▶ Solo utilice el aparato una vez finalizado completamente el montaje; solo así se puede garantizar un funcionamiento seguro.
 - ▶ Asegúrese de no tocar zonas de cocción calientes.
 - ▶ Evite que se derramen alimentos por sobrecocción.
 - ▶ Observe el indicador de calor residual.
 - ▶ Apague el aparato después de su uso. No confíe únicamente en lo que indique la detección de ollas.
 - ▶ Mantenga a las mascotas lejos del aparato.

Modo recirculación

INFO Con cada proceso de cocción aumenta la humedad en el aire.

INFO En el modo recirculación solo se reduce ligeramente humedad de los vapores de cocción.

- ▶ Con el modo recirculación activado, se debe proporcionar suficiente aire fresco, por ejemplo, mediante una ventana abierta.
- ▶ Mantenga un ambiente normal y agradable (45-60% de humedad) mediante ventilación natural o con sistemas de aireación.
- ▶ Después de cada uso en modo recirculación, conecte el extractor de superficie durante unos 15 minutos en un nivel bajo, o active el sistema automático de marcha por inercia.

Efectos en marcapasos cardíaco, audífonos e implantes metálicos

INFO Las placas de cocción por inducción producen un campo electromagnético de alta frecuencia alrededor de las zonas de cocción. El acercamiento directo a las zonas de cocción puede afectar negativamente a los marcapasos, audífonos e implantes metálicos o a su funcionamiento. Un deterioro del marcapasos cardíaco es improbable.

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

Niños y personas con capacidades reducidas en el hogar

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando sean supervisadas o hayan sido instruidas en relación con el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que se derivan de su uso.
- Mantenga vigilados a los niños que se encuentren cerca del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Utilice el dispositivo de seguridad para niños, de modo que los niños no puedan encender la placa de cocción o modificar los ajustes sin supervisión.

- ▶ No guarde objetos que puedan ser de interés para los niños en el espacio de almacenamiento situado encima o detrás del aparato. De lo contrario, los niños podrían estar tentados a subirse al aparato.
- ▶ Mantenga a los niños y a cualquier persona alejados de las zonas de cocción calientes.

Modificaciones no autorizadas

Las modificaciones no autorizadas en el aparato pueden suponer peligros.

- ▶ No realice ninguna modificación en el aparato.

Limpieza y cuidados

El aparato debe ser limpiado regularmente. La suciedad puede provocar daños u olores. Elimine ensuciamientos inmediatamente.

- Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ▶ No utilice limpiadores a vapor para la limpieza. El vapor de agua puede provocar un cortocircuito en las partes bajo tensión y causar daños materiales (consulte cap. Limpieza).
- ▶ No coloque ningún recipiente caliente sobre el panel de control para no dañar el sistema electrónico que hay debajo.
- ▶ No debe entrar agua dentro del aparato durante la limpieza. Utilice sólo un paño ligeramente húmedo. No salpique agua sobre el aparato. ¡La entrada de agua puede causar daños!
- ▶ Limpie la placa de cocción tras cada uso si es posible.
- ▶ Limpie la placa de cocción sólo cuando esté fría.
- ▶ Utilice para limpiar únicamente limpiadores no abrasivos para evitar arañazos y desgaste de la superficie.
- ▶ Asegúrese de que tanto la base de los recipientes de cocción como la zona de cocción están limpias y secas.
- ▶ Levante siempre el recipiente (nunca lo arrastre) para evitar arañazos y desgaste de la superficie.
- ▶ No coloque ningún recipiente caliente sobre la boquilla de entrada del extractor de superficie.
- ▶ Asegúrese de que ningún recipiente toca el borde de la boquilla de entrada.

2.2 Indicaciones de seguridad durante el uso

Placa de cocción



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio por no supervisar la placa de cocción!

El aceite y la grasa pueden calentarse muy rápidamente y prender fuego.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Si arde aceite o grasa, no lo apague nunca con agua.
- ▶ Ahogue el fuego con, p. ej., una tapa.



¡PELIGRO! ¡Peligro de explosión por fluidos inflamables!

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

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



¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las resquebrajaduras, grietas o roturas en la vitrocerámica pueden dañar el sistema electrónico subyacente. Esto puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Apague inmediatamente la placa de cocción si detecta roturas, resquebrajaduras o grietas en la vitrocerámica.
- ▶ Desconecte de forma segura el aparato de la red (disyuntores, fusibles, fusibles automáticos o contactores).



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

La placa de cocción y las piezas de esta que pueden tocarse se calientan durante el funcionamiento. Tras apagar la zona de cocción, esta se debe enfriar por debajo de los 60 °C. Tocar 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 no ser que estén vigilados en todo momento.



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

La placa de cocción y las piezas de esta que pueden tocarse están calientes cuando la zona de cocción esté encendida y durante la fase de enfriamiento. Los objetos que se encuentran en la placa de cocción se pueden calentar y arder.

- ▶ No deje objetos sobre la placa de cocción.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por objetos calientes!

La placa de cocción y las piezas de esta que pueden tocarse están calientes cuando la zona de cocción esté encendida y durante la fase de enfriamiento. Los objetos (tapas de ollas, cubiertas de extractores de placas de cocción) que se encuentran en la placa de cocción se calientan muy rápidamente y pueden provocar quemaduras graves.

- ▶ No deje objetos sobre la placa de cocción.
- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, guantes antitérmicos).



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras por recipientes calientes!

Los mangos que sobresalen de la superficie de trabajo inducen a los niños a cogerlos.

- ▶ No gire los mangos de las ollas y de las sartenes hacia fuera sobre la superficie de trabajo.
- ▶ Evite que los niños puedan tirar hacia abajo las ollas y sartenes calientes.
- ▶ Existe una protección de los fuegos para niños (disponible en comercios especializados) que reduce el peligro.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de quemaduras!

Si hay líquidos entre la zona de cocción y la base del recipiente se puede evaporar y producir quemaduras en la piel.

- ▶ Asegúrese de que la zona de cocción y la base del recipiente siempre están secas.

▶ **¡PRECAUCIÓN!**

¡Daños por objetos duros y puntiagudos!

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

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

¡PRECAUCIÓN!**¡Daños por alimentos que contienen azúcar o sal!**

Los alimentos o líquidos que contienen azúcar o sal derramados sobre zonas de cocción calientes pueden dañar dicha zona de cocción.

- ▶ Asegúrese de que no hay alimentos o líquidos con contenido en azúcar o sal sobre zonas de cocción calientes.
- ▶ Elimine inmediatamente alimentos o líquidos con contenido en azúcar o sal de las zonas de cocción calientes.

¡PRECAUCIÓN!**¡Derrame de líquidos calientes!**

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

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

Extractor de placa de cocción

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

Al utilizar una unidad calefactora que dependa del aire de la habitación se generan gases de combustión. Si el extractor de placa de cocción se utiliza simultáneamente con una unidad calefactora que dependa del aire de la habitación, pueden generarse gases de combustión tóxicos (monóxido de carbono) en la chimenea o en el canal de extracción y entrar en la habitación.

- ▶ Asegúrese de que siempre hay aire de alimentación suficiente.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de incendio por flambear!**

Mientras el extractor de placa de cocción está en funcionamiento aspira grasa de cocina. Al flambear alimentos la grasa de cocina puede coger fuego.

- ▶ Limpie el extractor de placa de cocción regularmente.
- ▶ No trabaje nunca con llama abierta mientras el extractor de placa de cocción esté en funcionamiento.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de incendio por depósitos de grasa.**

Si el filtro de grasa de acero inoxidable no se limpia regularmente, puede aumentar el contenido de grasa en el mismo. Por lo tanto aumenta el peligro de incendio.

- ▶ Limpie y cambie el filtro a intervalos regulares.

**¡PRECAUCIÓN!****Las piezas de contacto puede calentarse.**

Si hay una zona de cocción encendida, y durante la fase de refrigeración, el extractor de superficie y sus piezas de contacto permanecen calientes.

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

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de lesiones al abrir la cubierta inferior de la caja!**

Si la rueda del ventilador está girando existe peligro de lesiones.

- ▶ ¡Apague el extractor de superficie y la placa de cocción!
- ▶ Desconecte el disyuntor.

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por objetos o papel aspirados!

El extractor de la placa de cocción puede aspirar objetos pequeños y ligeros como trapos de limpieza de tela o de papel. ¡Esto puede dañar el ventilador o reducir la capacidad de extracción!

- ▶ No deje objetos ni papel en el extractor de la placa de cocción.

¡PRECAUCIÓN!
¡Daños por depósitos de grasa y suciedad!

Los depósitos de grasa y suciedad pueden afectar al funcionamiento del extractor de la placa de cocción.

- ▶ Nunca utilice el extractor de la placa de cocción sin filtro de grasa de acero inoxidable.

2.3 Indicaciones de seguridad durante el montaje

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

Los trabajos en los componentes eléctricos debe ser realizado por un electricista profesional.

La seguridad eléctrica del aparato solo se garantiza cuando además se conecta a un sistema de conexión a tierra con conductores de protección reglamentario instalado. Asegúrese de que se toman estas precauciones de seguridad básicas.

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!

Una conexión incorrecta del aparato a la tensión de red puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que el aparato está conectado a la tensión de red con una conexión estable.
- ▶ Asegúrese de que el equipo está conectado a un sistema de conexión a tierra que cumpla la normativa eléctrica vigente.
- ▶ Asegúrese de que existe un dispositivo con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm que permite la desconexión omnipolar de la red (disyuntores, fusibles, fusibles automáticos y protecciones).



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no toca zonas de cocción calientes.
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no está apretado ni dañado.



¡PRECAUCIÓN!
¡Posibilidad de daños en la espalda por cargas pesadas!

La extracción y la instalación del aparato pueden provocar lesiones en las extremidades y el tronco a causa de un manejo inapropiado.

- ▶ Extraiga la placa de cocción siempre con la ayuda de otra persona.
- ▶ Coloque la placa de cocción en el recorte de la encimera siempre con la ayuda de otra persona.
- ▶ Si fuera necesario utilice accesorios adecuados para evitar daños o lesiones en las extremidades y el tronco.

Extractor de placa de cocción



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

En modo de extracción, el extractor de la placa de cocción aspira aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay aire de alimentación suficiente, se produce una presión inferior. Los gases tóxicos de la chimenea o del conducto de aireación de unidades calefactoras que dependen del aire de la habitación son aspirados en la habitación.

- ▶ Asegúrese de que siempre hay aire de alimentación suficiente.
- ▶ Deberá instalarse siempre un dispositivo de seguridad (p. ej., un interruptor de contacto para ventana, un detector de presión inferior) y confirmarse por un técnico autorizado (un experto en chimeneas autorizado).



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!
Si el desaislamiento del cable de conexión de los aparatos de conmutación externos es defectuoso, existe riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que se han respetado las longitudes de desaislamiento proporcionadas.

- ▶ Compruebe que el aparato no presenta daños visibles antes del montaje.
- ▶ No monte un aparato dañado.
- Un aparato dañado puede poner en peligro su seguridad.

Las tareas de reparación solo pueden ser realizadas por expertos autorizados por el fabricante.

2.4 Indicaciones de seguridad durante el desmontaje y la eliminación

El desmontaje del aparato solo debe ser realizado por personal debidamente capacitado que esté en conocimiento y observe las

regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.

Los trabajos en los componentes eléctricos solo los puede realizar un electricista profesional.



¡PELIGRO!
¡Peligro de descarga eléctrica!
Una desconexión incorrecta del aparato de la tensión de red puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Desconecte de forma segura el aparato de la red (disyuntores, fusibles, fusibles automáticos o contactores).
- ▶ Asegúrese con un medidor autorizado de que el aparato no tiene tensión.



¡PELIGRO!
¡Peligro de asfixia!
Algunas partes del embalaje (p. ej., plásticos, poliestireno) pueden suponer un peligro de muerte para los niños.

- ▶ Mantenga las partes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Elimine el embalaje de inmediato y de forma adecuada.

2.5 Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de lesiones y daños materiales!

Unos componentes incorrectos pueden provocar daños personales o dañar al aparato. Modificar, ampliar o transformar el aparato puede afectar a la seguridad.

- ▶ En las reparaciones utilice únicamente piezas de repuesto originales.

2.6 Uso previsto

El aparato está previsto exclusivamente para la preparación de alimentos en hogares particulares.

Este aparato no está indicado para:

- uso en el exterior
- instalación en vehículos
- calentar el espacio
- uso en lugares de instalación no estacionarios (p. ej. barcos)
- uso con un temporizador externo o un sistema de control a distancia (mando a distancia)

Un uso diferente al descrito en estas instrucciones de uso y montaje o un uso que exceda lo aquí descrito será considerado como uso no previsto.

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

¡Se prohíbe todo uso abusivo!

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

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	380 – 415 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo energético	7,6 kW
Protección mínimo	1 x 32 A/2 x 16 A
Potencia total	7,6 kW
Tensión entre fases	220 – 240 V CA/50 Hz
Dimensiones principales (ancho x profundidad x altura) (sin conexiones de conductos)	830 x 515 x 198 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	25 kg aprox.
Placa de cocción	
Zonas de cocción delanteras	205 x 230 mm 2100 W
Función booster	3700 W
Zonas de cocción traseras	205 x 230 mm 2100 W
Función booster	3700 W
Niveles de potencia	1 – 9, función booster
Consumo energético placa de cocción	
Zona de cocción 1	176,5 (Wh/kg)
Zona de cocción 2	172,2 (Wh/kg)
Zona de cocción 3	177,2 (Wh/kg)
Zona de cocción 4	175,9 (Wh/kg)
Total (promedio)	175,5 (Wh/kg)
Sistema de extracción (BFIA)	
Volumen desplazado máximo	697,3 m ³ /h
Presión estática máxima	372 Pa
Regulación de potencia	1 – 9, función booster
Conexión del aire de salida (BFIA)	222 x 40 x 89 mm
Sistema de recirculación (BFIU)	
Volumen desplazado máximo	658,8 m ³ /h
Presión estática máxima	375 Pa
Regulación de potencia	1 – 9, función booster
Conexión del aire de recirculación (BFIU)	650 x 90 mm
Filtro de recirculación	
Superficie del filtro	2 x 0,4 m ²
Capacidad de filtrado	150 horas de uso
Vida útil	1 año

Tab. 3.1 Datos técnicos

4 Etiquetado de eficiencia energética

Denominación del producto			
Vitrocerámica con 4 zonas de cocción y extractor de superficie integrado	BFIA	BFIU	
Modo de funcionamiento	Extracción	Recirculación	
Consumo de energía	Valor	Valor	Norma EN
Consumo de energía por año (AEC_{hood})	54,8 kW/a	51,9 kW/a	61591
Clase de eficiencia energética	B	*	61591
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica (FDE_{hood})	23,1	21,0	61591
Clase de eficiencia fluidodinámica	B	*	61591
Iluminación			
Eficiencia de iluminación (LE_{hood})	* lx/Watt	* lx/Watt	*
Clase de eficiencia de iluminación	*	*	*
Filtrado de grasas			
Nivel 9 máximo (GFE_{hood})	91 %	91 %	61591
Clase nivel 9 normal	B	*	61591
Filtrado de grasas (especificación adicional)			
Nivel P máximo (GFE_{hood})	93 %	93 %	61591
Clase nivel P máximo	B	*	61591
Volumen desplazado			
Flujo de aire nivel 1 mínimo	194,8 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel 9 normal	607,3 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Flujo de aire nivel P máximo (Q_{Max})	697,3 m ³ /h	658,8 m ³ /h	61591
Niveles de potencia acústica			
Nivel 1 mínimo	40 dB(A)	39 dB(A)	60704-2-13
Nivel 9 normal	66 dB(A)	67 dB(A)	60704-2-13
Nivel P máximo	70 dB(A)	70 dB(A)	60704-2-13
Nivel de presión acústica (especificaciones adicionales)			
Nivel 1 mínimo	27 dB(A)	26 dB(A)	**
Nivel 9 normal	54 dB(A)	54 dB(A)	**
Nivel P máximo	57 dB(A)	57 dB(A)	**
Especificaciones de acuerdo al reglamento nº 66/2014			
Consumo energético en modo desactivado (P_o)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Factor de incremento en el tiempo	1,2	1,2	61591
Índice de eficiencia energética (EEl_{hood})	65,2	64,5	61591
Flujo de aire de la campana en el $_{BEP}$	382 m ³ /h	311,4 m ³ /h	61591
Diferencia de la presión estática en el $_{BEP}$	272 Pa	288 Pa	61591
Potencia eléctrica de entrada en el $_{BEP}$	125 W	118,5 W	61591

Tab. 4.1 Especificaciones del etiquetado de eficiencia energética

(Las especificaciones referentes a la variante de recirculación son opcionales y sin obligación de etiquetado)

* Esta posición no afecta a este producto.

** El nivel de presión acústica se determinó a 1 m de distancia (descenso del nivel en función de la distancia) sobre la base de los niveles de potencia acústica de acuerdo a la norma EN 60704-2-13.

5 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción con extractor de superficie tiene las siguientes características:

Placa de cocción:

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

Extractor de superficie:

- Regulación de potencia gradual
- Mecanismo de extracción de superficie automatizado
- Desconexión retardada
- Desconexión de seguridad
- Indicador de servicio del filtro
- Comunicación de interfaz

Según el modelo adquirido, el extractor de superficie puede funcionar como extracción o como recirculación de aire.



Modo de extracción

El aire aspirado de la placa de cocción se limpia mediante el filtro de grasa de acero inoxidable y se deriva al exterior mediante el sistema de conductos.

El aire de salida no debe conducirse hacia:

- una chimenea de humo o gases de escape en funcionamiento;
- un conducto cuya función sea la ventilación del área de instalación de unidades calefactoras.

Si el aire de salida se lleva hacia una chimenea de humo o gases de escape que no está en funcionamiento, un experto en chimeneas debe controlar y autorizar el montaje.



Modo recirculación

El aire aspirado de la placa de cocción se limpia mediante el filtro de grasa de acero inoxidable y un filtro de carbón activo y se redirige al área de instalación.

Para absorber los olores en el modo recirculación es necesario usar un filtro de carbón activo. Asegúrese de que el filtro de carbón activo se sustituye en los intervalos recomendados, por motivos higiénicos y sanitarios (véase capítulo Limpieza y mantenimiento).

INFO

En el modo recirculación es necesario proporcionar una ventilación y aireación suficientes a fin de eliminar la humedad del aire.

El filtro de carbón activo cuenta con un filtro de partículas integrado. El medio de filtrado del filtro de carbón activo está compuesto por un carbón activo especial ideal para la absorción de los olores que se producen al cocinar.

5.1 Estructura

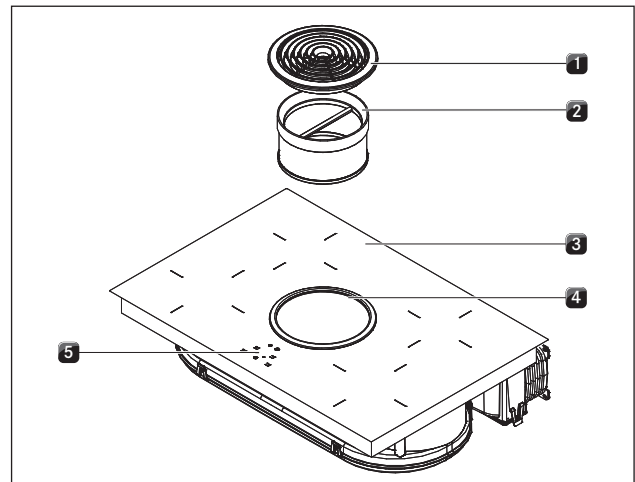


Abb. 5.1 Placa de cocción

- [1] Boquilla de entrada
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Placa de cocción
- [4] Abertura de aspiración
- [5] Panel de mandos

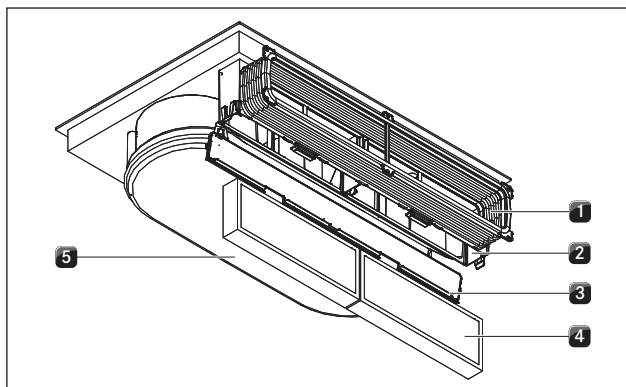


Abb. 5.2 Extractor de superficie de recirculación (BFIU)

- [1] Canal flexible
- [2] Alojamiento del filtro de carbón activo
- [3] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo
- [4] Filtro de carbón activo
- [5] Alojamiento de la conducción de aire con base del alojamiento

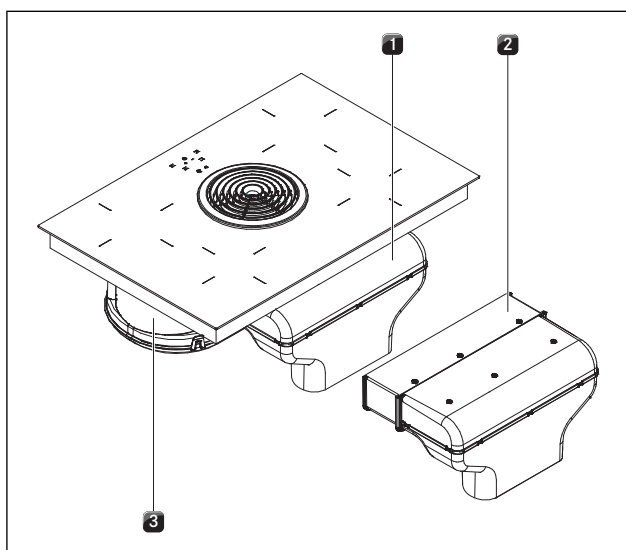


Abb. 5.3 Extractor de superficie extracción (BFIA)

- [1] Codo de evacuación con conexión de conductos
- [2] Prolongación horizontal para el canal de evacuación
- [3] Alojamiento de la conducción de aire con base del alojamiento

5.2 Panel de mandos y principio de uso

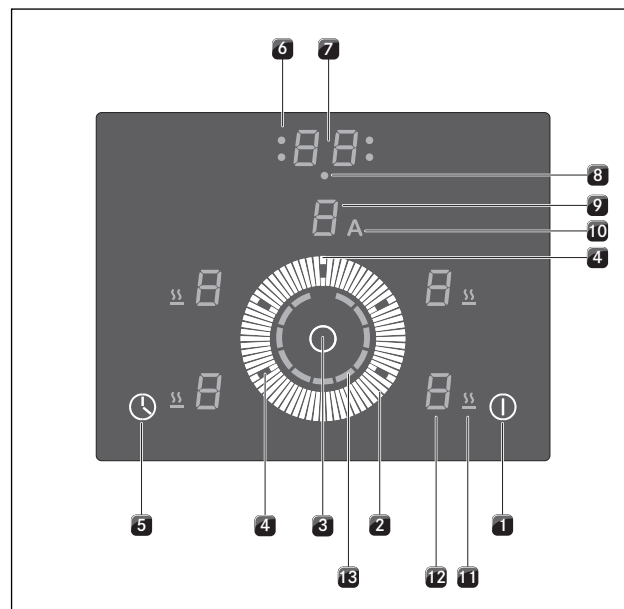


Abb. 5.4 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [1] Encendido/apagado de la placa de cocción/del extractor de superficie
- [3] Tecla multifunción
- [5] Activación del temporizador
- [5] Ajuste del valor del temporizador (+10 min)

Anillo de ajuste:

- [2] Seleccionar el nivel de potencia
- [2] Ajuste del valor del temporizador (minutos)
- [2] Bloqueo/desbloqueo del dispositivo de seguridad para niños
- [2] Bloqueo/desbloqueo de la función de pausa
- [4] Selección de la zona de cocción
- [4] Selección del extractor de superficie

Campos indicadores:

- [6] Luz de control del temporizador del sistema automático de desconexión
- [7] Indicador del temporizador
- [8] Luz de control del temporizador del temporizador de tiempo corto
- [9] Indicador del ventilador/indicador de servicio del filtro
- [10] Indicador del mecanismo de extracción de superficie automatizado
- [11] Nivel de mantenimiento de temperatura
- [12] Indicador de las zonas de cocción
- [13] Indicador del nivel de potencia

Campo indicador	Indicador	Significado
Indicador del ventilador		Ventilador apagado
		Nivel de potencia
		Función booster
		Desconexión retardada
		Indicador de servicio del filtro
Mecanismo de extracción de superficie automatizado	A	activo
Indicador de las zonas de cocción		Nivel de potencia
		Función booster
		Sistema automático de precalentamiento
		Dispositivo de seguridad para niños
		Función puente
		Pausa
		Nivel de mantenimiento de temperatura 42 °C
		Nivel de mantenimiento de temperatura 74 °C
		Nivel de mantenimiento de temperatura 94 °C
		No hay recipiente de cocción, o es demasiado pequeño
Indicador del nivel de mantenimiento de temperatura	encendida	activo
	Luz de control del temporizador	encendida activo parpadea Temporizador encendido (); tiempo no seleccionado apagado Temporizador apagado
Indicador del temporizador		minutos ajustados para tiempo corto (reloj de arena) o sistema automático de desconexión
		Temporizador encendido; tiempo no seleccionado

Tab. 5.1 Significado de las indicaciones

Control táctil

El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas, un campo de ajuste y campos de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo. Para manejar el equipo, debe pulsar sobre la tecla táctil correspondiente con el dedo. Debe pulsar la tecla táctil hasta que se oiga una señal acústica o cambie el indicador correspondiente.

5.3 Principio de funcionamiento de la zona de cocción

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

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

La zona de cocción no funciona si:

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

Si el recipiente de cocción no es apto o es demasiado pequeño, en el indicador de las zonas de cocción se visualiza .

5.3.1 Niveles de potencia

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

Acción	Nivel de potencia
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. 5.2 Recomendaciones para los niveles de potencia

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

5.3.2 Sistema automático de precalentamiento

Las zonas de cocción ofrecen la posibilidad de utilizar su sistema automático de precalentamiento .

■ En el indicador se visualiza

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

Sistema automático de precalentamiento								
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración del precalentamiento en MM:SS	0:48	2:24	3:50	5:12	6:48	2:00	2:48	3:36

Tab. 5.3 Resumen del sistema automático de precalentamiento

5.3.3 Función booster

Todas las zonas de cocción cuentan con función booster, que aumenta la potencia al máximo.

Con la función booster de potencia máxima pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si la función booster ha sido activada, las zonas de cocción desarrollan a una potencia extra elevada. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia . Cuando la función puente esté activada, no se podrá utilizar la función booster.

Con la protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción activa, no es posible activar la función booster. El indicador parpadea durante 3 segundos y se pasa al nivel de potencia inferior.

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

5.3.4 Niveles de mantenimiento de temperatura

Con los niveles de mantenimiento de temperatura, los alimentos ya cocinados se mantienen calientes a diferentes temperaturas.

- El indicador del nivel de mantenimiento de temperatura está activo e iluminado.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el nivel de mantenimiento de temperatura, p. ej. para el nivel 2
- El tiempo máximo de funcionamiento de la función de mantenimiento de temperatura está limitado a 8 horas.

Nivel de mantenimiento de temperatura	Temperatura en °C
Nivel 1	42 °C
Nivel 2	74 °C
Nivel 3	94 °C

Tab. 5.4 Niveles de mantenimiento de temperatura

5.3.5 Función puente

Ambas zonas de cocción a cada lado pueden utilizarse simultáneamente y al mismo nivel de potencia como si se tratase de una única zona de cocción.

■ En el indicador se visualiza

La función puente sirve para calentar alimentos en un asador.

5.3.6 Función de pausa

Es posible interrumpir brevemente el proceso de cocción.

■ En el indicador se visualiza

- Los procesos de cocción y los temporizadores ajustados se interrumpen durante la función de pausa.
- El tiempo máximo de funcionamiento de la función de pausa está limitado a 10 minutos.

5.3.7 Funciones del temporizador

Puede utilizar 2 funciones de temporizador:

- temporizador de tiempo corto (reloj de arena), sin desconexión automática de una zona de cocción.
- sistema automático de desconexión, para la desconexión automática de una zona de cocción.

5.3.8 Detección de ollas

La zona de cocción no funciona si:

- en el indicador se visualiza
- se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto;
- el diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño;
- el recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.
- La zona de cocción se desconecta automáticamente si transcurren 10 minutos sin detectarse una olla.

5.3.9 Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- Acero inoxidable con base magnetizable
- Acero esmaltado
- Hierro fundido

Zona de cocción	Diámetro mínimo
delante	120 mm
detrás	120 mm

Tab. 5.5 Diámetro mínimo de recipientes

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

Ruidos

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

- Con niveles de potencia elevados puede aparecer un **zumbido**. Puede disminuir o desaparecer al reducir el nivel de potencia.
- Si las bases de los recipientes están fabricadas en diferentes materiales (bases tipo sándwich), es posible que aparezcan **chasquidos o silbidos**.
- Pueden **sonar clics** en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Pueden producirse **zumbidos** si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.

5.4 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

5.4.1 Regulación de potencia gradual

La regulación de los niveles de potencia se realiza mediante el campo de ajuste central del panel de mandos.

5.4.2 Mecanismo de extracción de superficie automatizado

El mecanismo de extracción de superficie automatizado adapta el rendimiento de extracción (nivel de potencia) al nivel de cocción mayor de los empleados en las zonas de cocción.

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

Tab. 5.6 Rendimiento de extracción y nivel de cocción

- La modificación del nivel de potencia de las zonas de cocción conlleva una adaptación del mecanismo de extracción de superficie automatizado tras un retardo de 30 segundos.
- La desconexión retardada se activa tras la finalización del proceso de cocción.

5.4.3 Función booster

El extractor de superficie cuenta con función booster, que aumenta la potencia al máximo.

Con la función booster es posible aspirar más rápido los vapores de cocción en caso de que se generen con mayor intensidad. Pasados 10 minutos, la función booster pasa automáticamente al nivel de potencia 9.

5.4.4 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior n, y se apaga automáticamente tras 20 minutos.

5.4.5 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro se activa cuando el extractor de superficie alcanza las 150 horas de uso. Se ha alcanzado el final de la vida útil del filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo.

- En el indicador de servicio del filtro se visualiza F (y parpadea).

5.4.6 Comunicación de interfaz

La interfaz interna puede utilizarse para otras posibilidades de control avanzadas. Incorpora un contacto Home-In y un contacto Home-Out (véase el cap. Montaje).

- El contacto Home-In puede utilizarse para la entrada de señal de aparatos de conexión externos (p. ej. interruptores de contacto para ventana).
- El contacto Home-Out puede utilizarse para el control de dispositivos externos.

5.5 Dispositivos de seguridad

5.5.1 Indicador de calor residual

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

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra H (indicador

de calor residual). Una vez transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 60°C), el indicador de las zonas de cocción se apaga.

5.5.2 Desconexión de seguridad

Zona de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente cuando la zona supera la duración máxima de funcionamiento en un nivel de potencia. En ese caso, el indicador de las zonas de cocción muestra *H* (indicador de calor residual).

Nivel de mantenimiento de temperatura	Nivel de potencia	Desconexión después de horas
1		8,0
2		8,0
3		8,0
	1	8,4
	2	6,4
	3	5,2
	4	4,2
	5	3,3
	6	2,2
	7	2,2
	8	1,5
	9	1,3
	P	0,2

Tab. 5.7 Resumen de la desconexión de seguridad

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

Extractor de superficie

El extractor de superficie se desconecta automáticamente si no se pulsa ninguna tecla tras 120 minutos.

5.5.3 Protección contra sobrecalentamiento de las zonas de cocción

Todas las bobinas de inducción y los disipadores de calor del sistema electrónico cuentan con una protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción y los disipadores de calor se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento desencadena una de las siguientes medidas:

- La función booster *P* cambia después de 10 minutos automáticamente al nivel de potencia *G*. El indicador de las zonas de cocción *P* cambia a *G*.
- Se reduce el nivel de potencia establecido.
- Las zonas de cocción se apagan automáticamente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra *H* (indicador de calor residual) si la zona de cocción aún está caliente.

5.5.4 Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas

La placa de cocción se desconecta automáticamente si una o más teclas táctiles se pulsan durante más de 10 segundos (por contacto con los dedos, colocación de objetos, suciedad).

- Tras unos segundos, la placa de cocción se apaga.
- ▶ Retire el dedo o el objeto de la placa de cocción.
- ▶ En caso dado, limpie la placa de cocción.
- ▶ Si fuese necesario, vuelva a encender la placa de cocción.

5.5.5 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que una placa de cocción se encienda de forma involuntaria. El dispositivo de seguridad para niños sólo se puede activar si la placa de cocción está encendida y todas las zonas de cocción apagadas (véase capítulo Uso).

6 Montaje

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

INFO El cable de corriente debe ser provisto por el cliente.

INFO El aparato no debe montarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, cocinas, hornos, o lavadoras y secadoras.

INFO Las superficies de apoyo de las encimeras y los listones de acabado deben estar fabricados en material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).

INFO Las zonas de corte de las encimeras deben sellarse con los medios correspondientes para evitar la humedad y equiparse con un desacoplamiento térmico.

6.1 Comprobar el volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Vitrocerámica de inducción total con extractor de superficie	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Filtro de carbón activo BAKF	2
Canal flexible (sólo en BFIU)	1
Tornillos EURO (sólo en BFIU)	6
Prolongación horizontal para el canal de evacuación BLAVH (sólo en BFIA)	1
Correas de montaje	5
Cinta selladora	1
Rasqueta	1
Abrazaderas para el guiado de cables	3
Manguito protector	2
Brida para cable	2
Instrucciones de uso y montaje	1
Tornillos alomados	5
Plantilla de perforación (sólo en BFIU)	1
Juego de placas de compensación de altura	2

Tab. 6.1 Volumen de suministro

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.

- Informe inmediatamente al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- No monte en ningún caso piezas dañadas.
- Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (véase capítulo Puesta en fuera de servicio, desmontaje y eliminación).

6.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- lápiz
- Taladradora eléctrica o de batería con una broca para madera de 5 mm (para la pared trasera)
- Sierra de calar o de mano
- Plantilla de perforación para el encastre de la pared trasera (incluida en el volumen de suministro)
- destornillador para tornillos en cruz Z2
- sellador de silicona para sellar las superficies de recorte

6.3 Guía de montaje

6.3.1 Distancias de seguridad

- Guarde las siguientes distancias de seguridad:

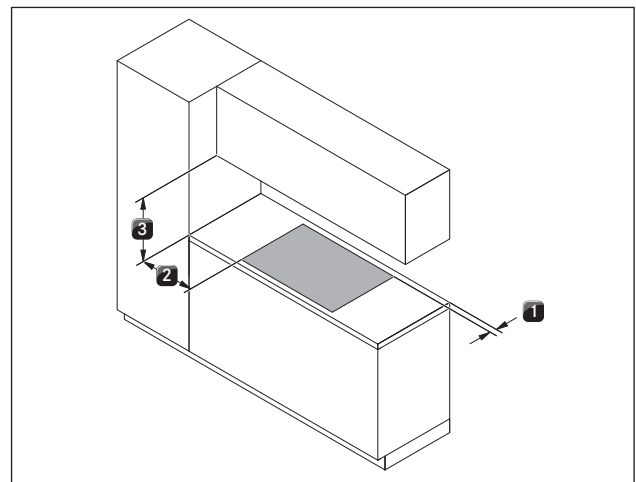


Abb. 6.1 Distancias mínimas recomendadas

- [1] 50 mm de distancia mínima en la parte trasera entre el encastre trasero de la encimera y el borde trasero de la encimera.
- [2] 300 mm de distancia mínima a izquierda y derecha entre el recorte de la encimera y armarios o paredes de la habitación.
- [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 Medidas del recorte para la placa de cocción

Preparar la encimera

- ▶ Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- ▶ Garantice un sellado adecuado de la superficie del recorte de la encimera.
- ▶ Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.
- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- No se requiere base intermedia bajo la placa de cocción con extractor de superficie.
- Asegúrese de que la parte inferior del aparato cuenta con suficiente aireación.
- Debe disponerse de una abertura transversal $> 50 \text{ cm}^2$ en el lado delantero y en la repisa intermedia para la aireación de la tecnología de inducción de la placa de cocción.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- En dispositivos con recirculación, debe disponerse de una apertura del flujo de retorno $> 500 \text{ cm}^2$ en los muebles de la cocina (p. ej. rebajando los listones del zócalo o empleando zócalos de ventilación de lamas adecuados).
- La caja de la toma de corriente se encuentra delante, en la parte inferior del aparato.

Montaje enrasado

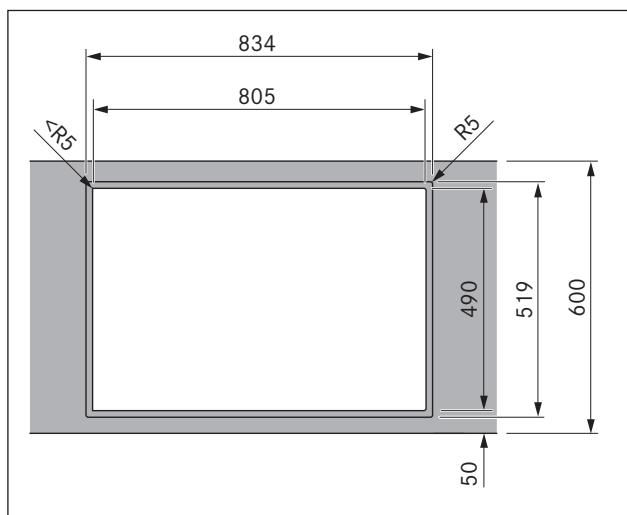


Abb. 6.2 Medidas del recorte para montaje enrasado

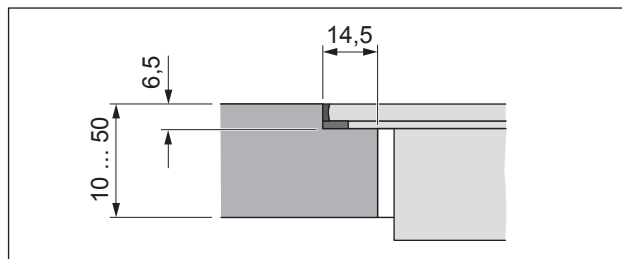


Abb. 6.3 Medida del pliegue para un montaje enrasado

Superposición

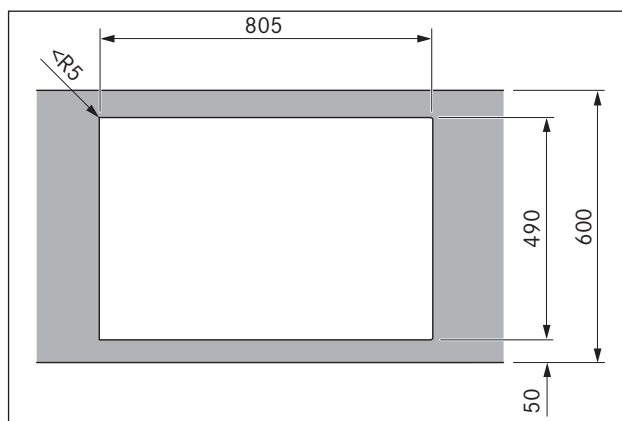


Abb. 6.4 Medidas del recorte para superposición

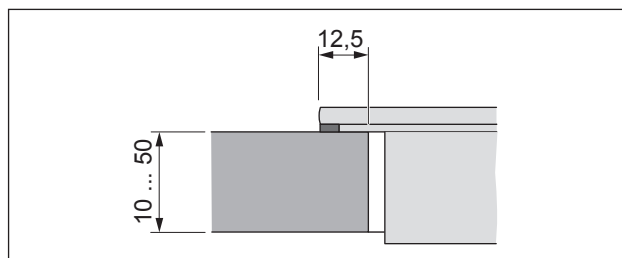


Abb. 6.5 Medidas de la base para superposición

Colocar la cinta selladora

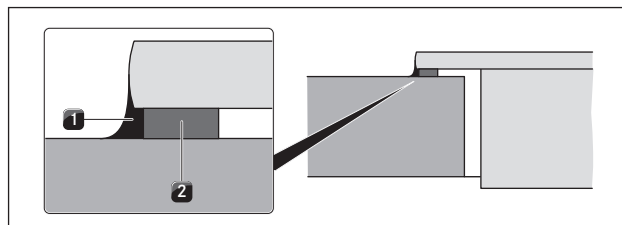


Abb. 6.6 Cinta selladora para superposición

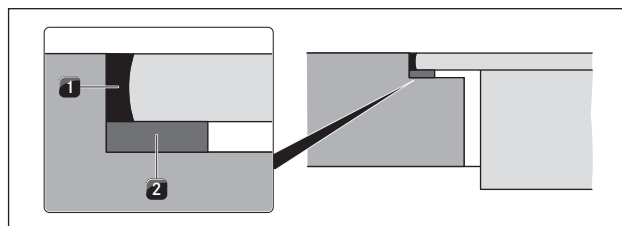


Abb. 6.7 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Sellador de silicona negro 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 la placa de cocción disponga de un sellador de silicona [1] o similar.
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

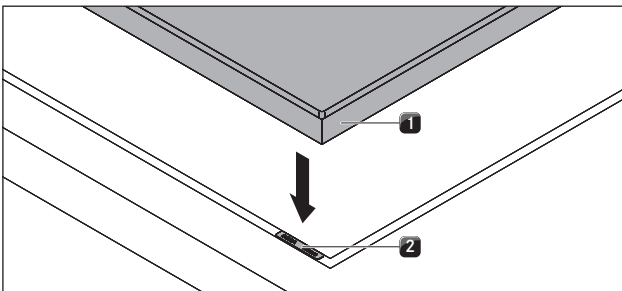


Abb. 6.8 Placas de compensación de altura

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

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Anote la denominación de tipo y el número de fabricación de la placa de cocción (número FD) en el reverso de estas instrucciones. Ambos datos se encuentran en la placa de características situada en la parte inferior de la placa de cocción.

6.5 Montaje de la variante de recirculación (BFIU)

INFO Debe disponerse de una distancia mínima de 25 mm para la apertura del flujo de retorno vertical.

INFO Debe disponerse de una apertura del flujo de retorno de mínimo 500 cm².

Si el extractor de superficie se utiliza únicamente en modo recirculación, es posible el funcionamiento con una unidad calefactora abierta sin requerirse medidas de seguridad adicionales.

Dimensiones de montaje

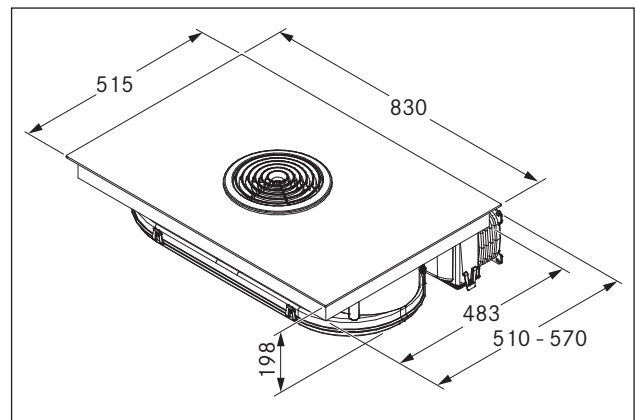


Abb. 6.9 Dimensiones del aparato en recirculación

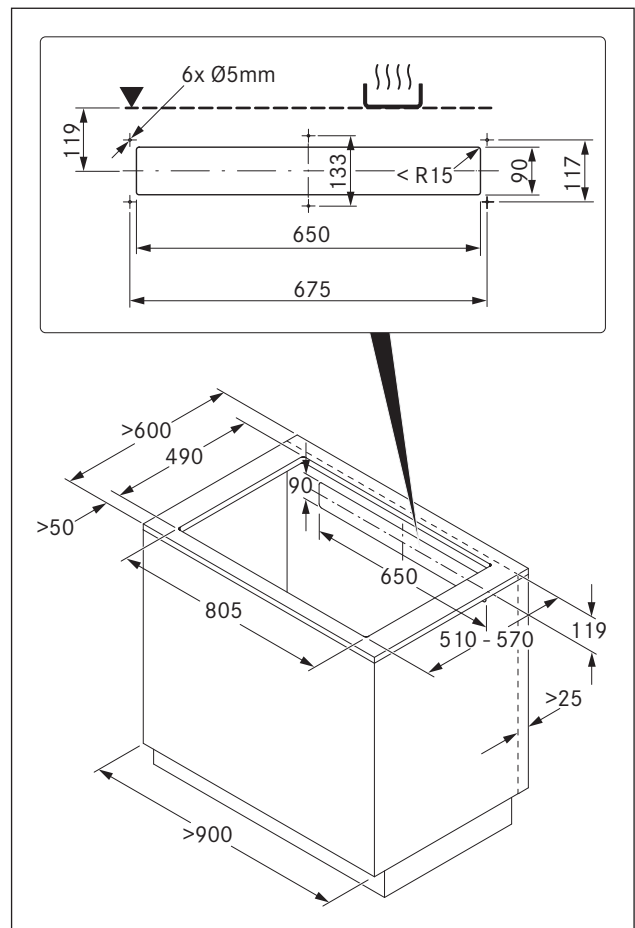


Abb. 6.10 Dimensiones del mueble en recirculación

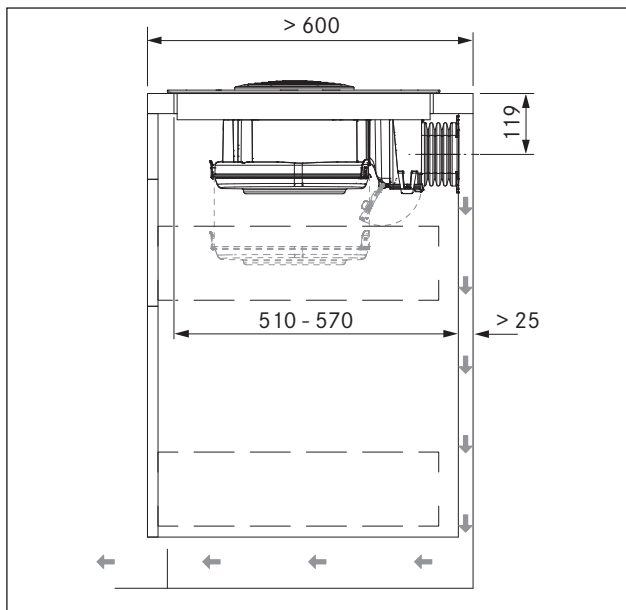


Abb. 6.11 Dimensiones de montaje en recirculación, profundidad de la encimera 600 mm

- El armario inferior debe contar con una pared continua para que el aire de recirculación que retorne no se conduzca hacia la parte delantera de la estructura.
- Debe disponerse de un recorte en la pared trasera.
- Respete una distancia mínima de 25 mm para la apertura del flujo de retorno entre la pared trasera de la estructura y los muebles cercanos o la pared de la habitación.

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Ajuste la pared trasera según las dimensiones de montaje requeridas.
- ▶ De ser necesario, desplace la pared trasera.
- ▶ De ser necesario, prolongue la pared trasera en altura, de modo que la estructura quede cerrada hacia adelante.

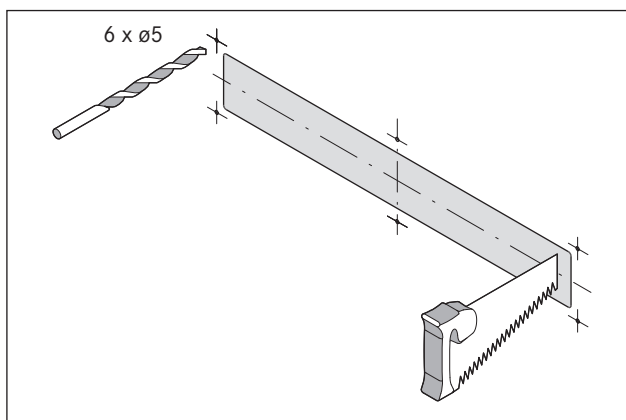


Abb. 6.12 Recorte y orificios de conexión

- ▶ Señale la apertura del flujo de retorno y los orificios de conexión conforme a las dimensiones de montaje y de manera que queden centrados con respecto a la placa de cocción, utilizando para ello la plantilla de perforación suministrada.

- ▶ Siere la apertura del flujo de retorno.
- ▶ Preperfore los orificios de conexión.
- ▶ Rebaje los listones del zócalo en altura o realice las aberturas correspondientes en el zócalo.

Atornillamiento del canal flexible

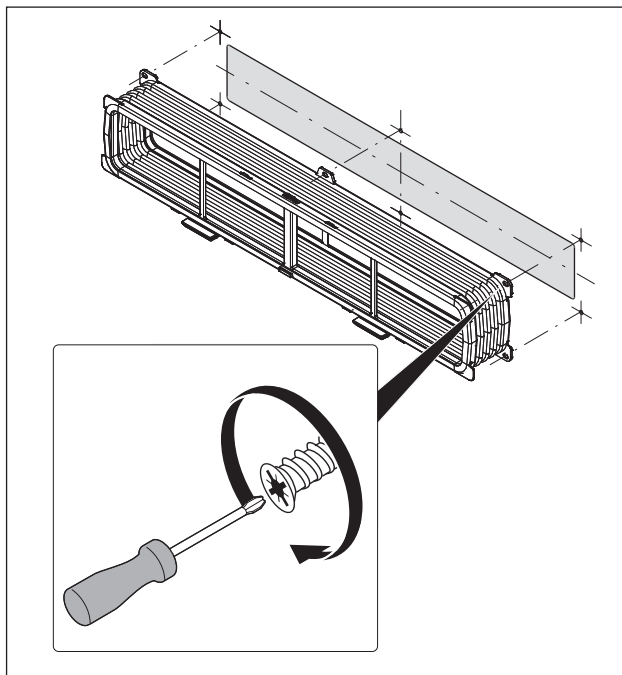


Abb. 6.13 Canal flexible con 6 tornillos EURO de 6,3 x 10 mm

- ▶ Utilizando un destornillador manual (no utilice un atornillador eléctrico), atornille el canal flexible a la pared trasera del mueble.

Colocación de la placa de cocción

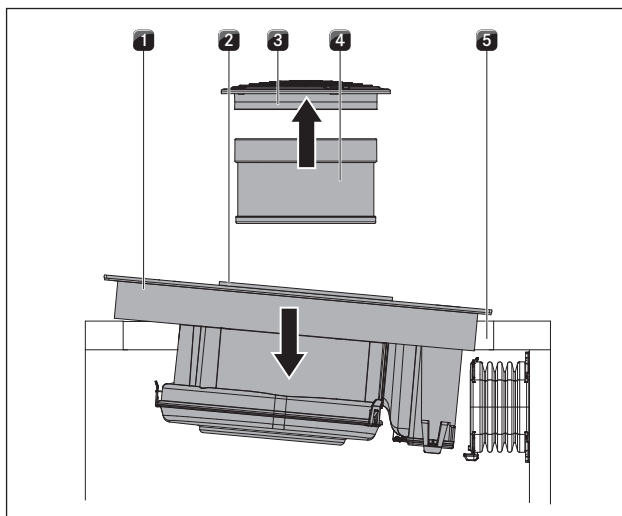


Abb. 6.14 Colocación inclinada de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Encastre de la encimera

- ▶ Antes de proceder a la colocación, retire la boquilla de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Utilice la abertura de aspiración como asidero durante la colocación.
- ▶ Coloque la placa de cocción inclinada en el encastre de la encimera [5].

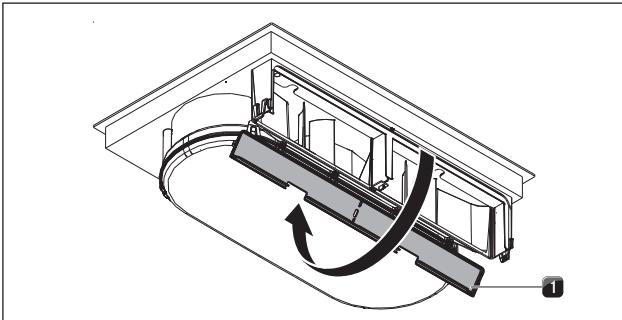


Abb. 6.15 Apertura de la tapa del alojamiento

[1] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo

- ▶ Abra desde abajo la tapa del alojamiento del filtro de carbón activo [1].

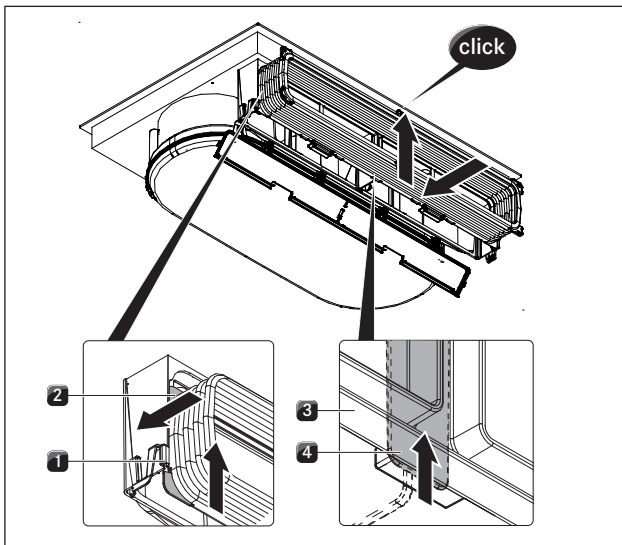


Abb. 6.16 Suspensión del bastidor del canal flexible

- [1] Ranura de inserción del alojamiento del filtro de carbón activo
- [2] Solapas de montaje
- [3] Bastidor del canal flexible
- [4] Bloqueo inferior

- ▶ Cuelgue el bastidor del canal flexible en la ranura de inserción del alojamiento del filtro de carbón activo [1].
- ▶ Asegúrese de que las dos solapas de montaje laterales [2] se encuentren en la guía.
- ▶ Deslice el bastidor hacia arriba [3], hasta que el bloqueo inferior [4] y el superior encajen en el medio.
- ▶ Asegúrese de que el bastidor esté colocado alrededor de la ranura del alojamiento [1].

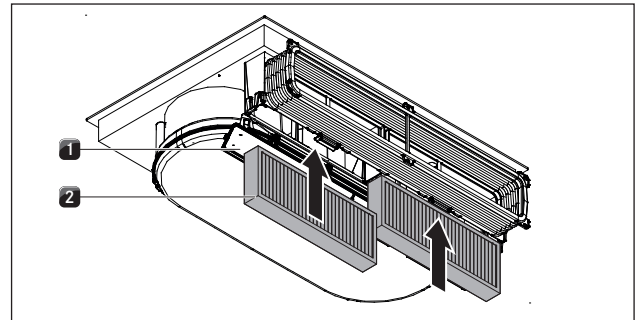


Abb. 6.17 Colocación del filtro de carbón activo

- [1] Tapa del alojamiento del filtro de carbón activo
- [2] Filtro de carbón activo

- ▶ Retire el embalaje del filtro de carbón activo.
- ▶ Coloque ambos filtros de carbón activo [2] desde abajo.
- ▶ Preste atención al sentido de flujo del filtro. Está indicado mediante una flecha.
- ▶ Cierre la tapa del alojamiento [1].

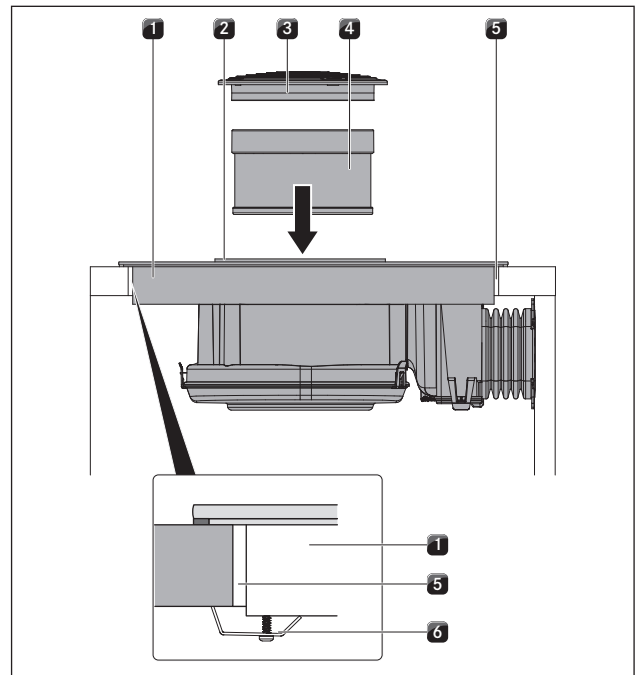


Abb. 6.18 Fije la placa de cocción de manera que quede centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Encastre de la encimera
- [6] Abrazadera de montaje

En superposición

- ▶ Asegúrese de que la cinta selladora de la placa de cocción queda colocada sobre la encimera.

En montaje enrasado

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta rodea perfectamente la placa de cocción.

- ▶ Coloque placas de compensación de altura debajo si es necesario.
- ▶ Fije la placa de cocción a la encimera con las abrazaderas de montaje [6].
- ▶ Seguidamente, coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Selle el corte del contorno con un sellador de silicona negro resistente a alta temperatura.

- se emplea un dispositivo de seguridad (p. ej., un interruptor de contacto para ventana, un manóstrato de apertura por presión mínima), que garantiza un suministro suficiente de aire fresco;
- el aire de salida no se conduce a una chimenea que se utilice para los gases de escape de aparatos que funcionen con gas u otros combustibles;
- un técnico especializado autorizado (p. ej. un experto en chimeneas) controla y autoriza el montaje.

6.6 Montaje de la variante de extracción (BFIA)

INFO En la planificación e implementación del conducto de extracción deben respetarse las leyes y disposiciones regionales y estatales. Debe asegurarse un suministro suficiente de aire de alimentación.

6.6.1 Utilización del extractor de superficie con una unidad calefactora dependiente del aire de la habitación

Las unidades calefactoras que dependen del aire de la habitación (p. ej., calefactores de gas, gasóleo, madera o carbón, calentadores continuos, calentadores de agua) utilizan como aire de combustión el aire de la habitación en la que están instalados y llevan los gases de escape al exterior mediante una instalación para gases de escape (p. ej., una chimenea).

Si el extractor de superficie se utiliza en modo de extracción, se aspira aire de la habitación donde está instalado y de las habitaciones contiguas. Si no hay aire de alimentación suficiente, se produce una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del conducto de aireación son aspirados de vuelta hacia la habitación.

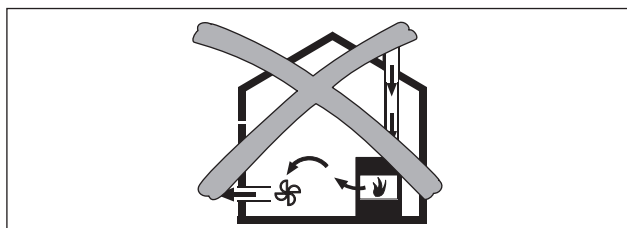


Abb. 6.19 Montaje con extracción - no admisible

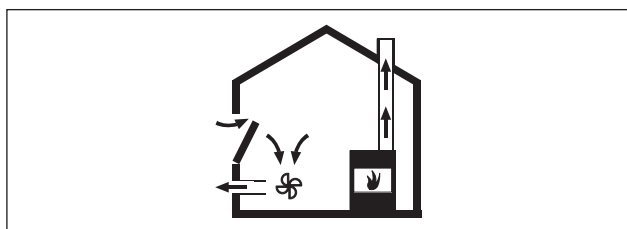


Abb. 6.20 Montaje con extracción - correcto

- ▶ En caso de que el extractor de superficie funcione en una habitación donde esté instalada simultáneamente una unidad calefactora, asegúrese de que:
 - la supresión es de máximo 4 Pa (4×10^{-5} bar);

Dimensiones de montaje

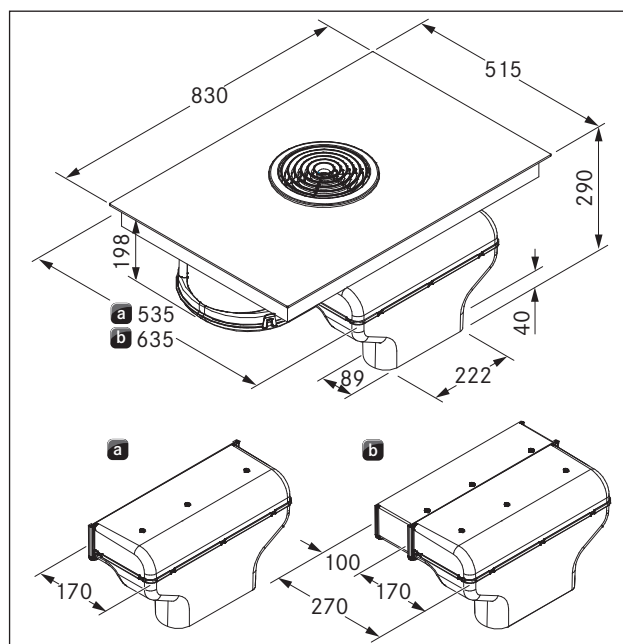


Abb. 6.21 Dimensiones del aparato en extracción

- [a] Dimensiones del aparato sin prolongación del cable
- [b] Dimensiones del aparato con prolongación del cable

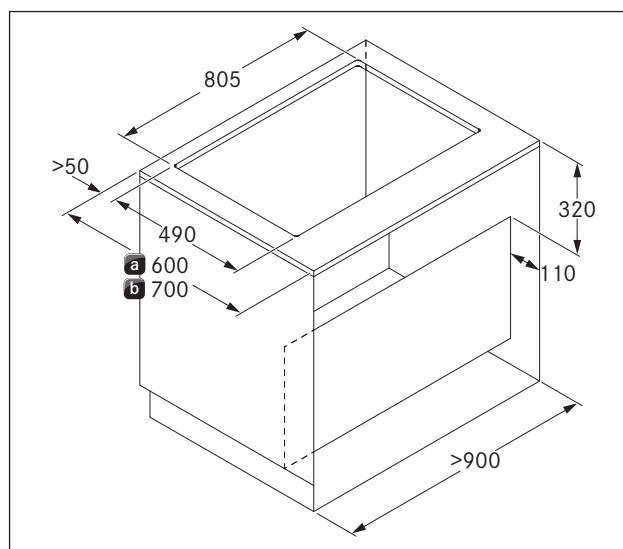


Abb. 6.22 Dimensiones del mueble en extracción

- [a] Profundidad de la encimera superior desde 600 mm
- [b] Profundidad de la encimera superior desde 700 mm

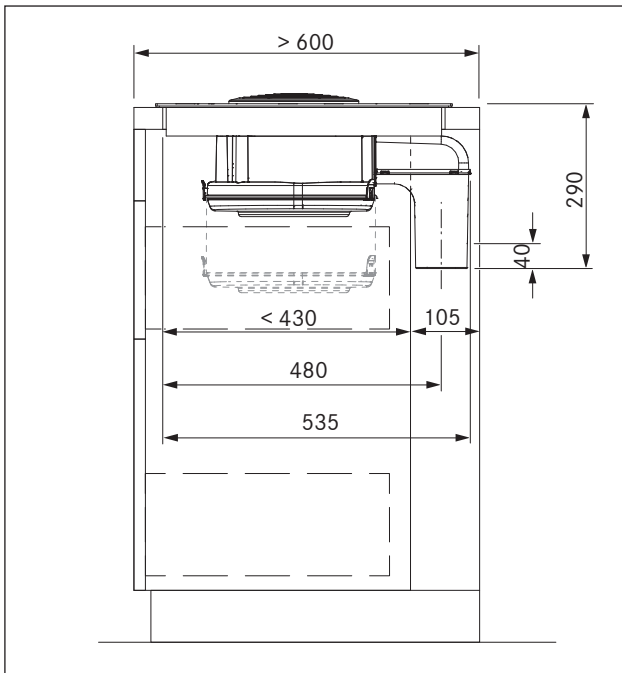


Abb. 6.23 Dimensiones de montaje en extracción, profundidad de la encimera 600 mm

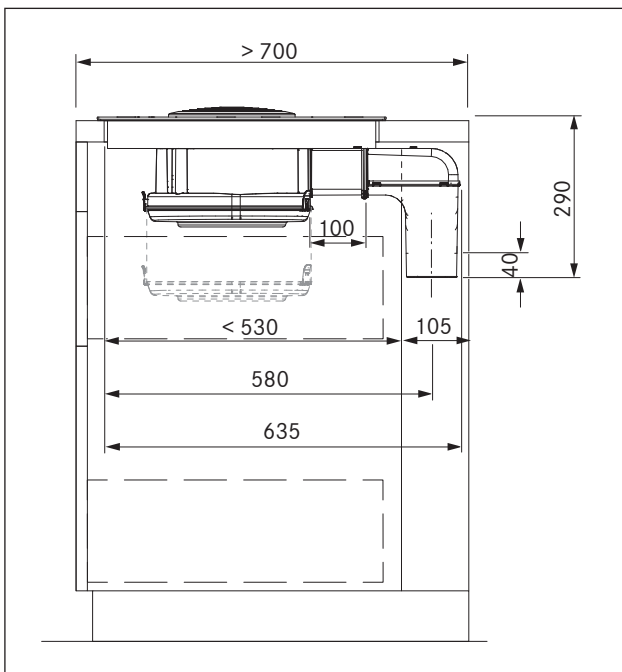


Abb. 6.24 Dimensiones de montaje en extracción, profundidad de la encimera superior desde 700 mm

Condiciones para el montaje

- La pared trasera del armario inferior debe estar adaptada al canal de evacuación.
- Respete una distancia mínima de 110 mm para el canal de evacuación entre la pared trasera de la estructura y los muebles cercanos o la pared de la habitación.
- El aire de salida debe ser conducido hacia el exterior en los canales de evacuación correspondientes.

- La sección mínima de los canales de evacuación debe ser de 176 cm², equivalente a un tubo redondo con un diámetro de 150 mm.
- La longitud del canal de evacuación máxima es de 6 m.
- Encontrará instrucciones para proyectar para la instalación de canales de evacuación en el manual de extracción de BORA.

Preparación de la pared trasera del mueble

- ▶ Antes de la instalación en el armario inferior, compruebe que cuenta con las dimensiones de montaje requeridas para el aparato y para el sistema de conductos planeado.
- ▶ De ser necesario, ajuste la posición de la pared trasera conforme a las dimensiones de montaje requeridas.

Prolongación del canal de evacuación

INFO El canal de evacuación puede prolongarse 100 mm hacia atrás mediante la prolongación horizontal BLAVH adjunta.

- ▶ Extraiga la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Coloque la placa de cocción, con el lado de la vitrocerámica hacia abajo, sobre una base limpia que no pueda dañarla (p. ej. cartón, material de embalaje) para evitar daños en la placa vitrocerámica.

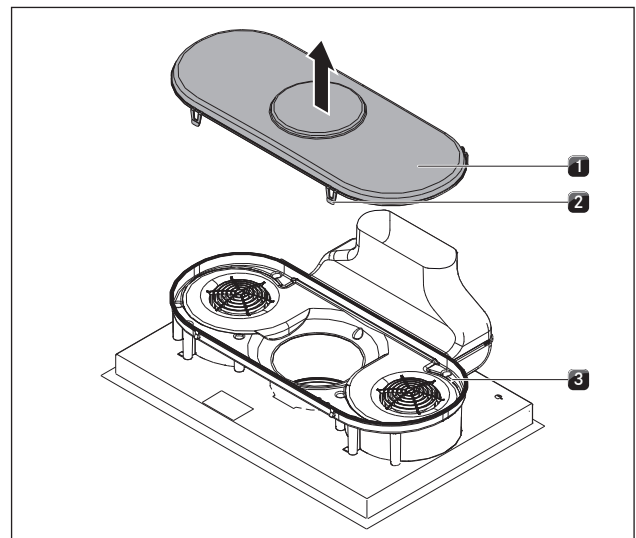


Abb. 6.25 Separación de la base del alojamiento

- [1] Base del alojamiento
- [2] Bloqueos
- [3] Alojamiento de la conducción de aire

- ▶ Abra los 4 bloqueos [2].
- ▶ Retire la base del alojamiento [1] del alojamiento de la conducción de aire [3].

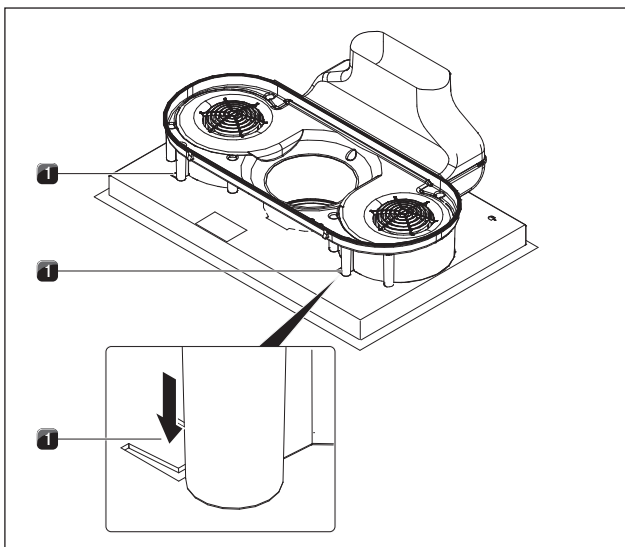


Abb. 6.26 Desbloqueo del bloqueo de almacenamiento

[1] Solapas para el bloqueo de almacenamiento

► Con un destornillador, oprima las solapas [1] a la izquierda y a la derecha para desbloquear el bloqueo de almacenamiento.

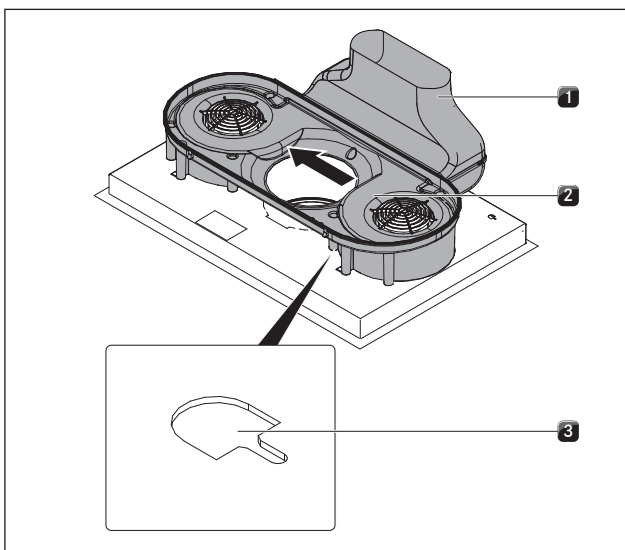


Abb. 6.27 Desplazamiento del alojamiento de la conducción de aire

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire
 [3] Abertura del alojamiento

► Desplace lateralmente el alojamiento de la conducción de aire [2] junto con el codo de evacuación [1] hasta el borde izquierdo de la abertura del alojamiento [3].

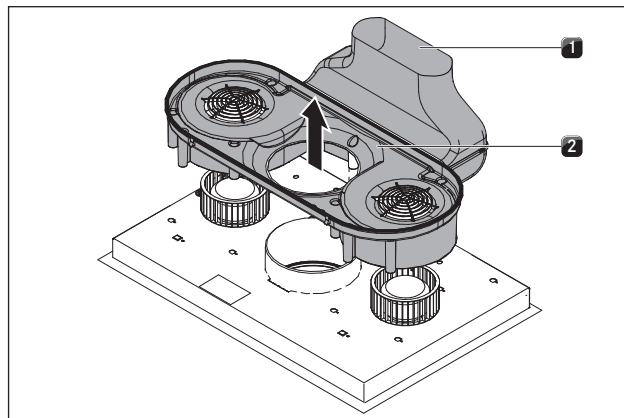


Abb. 6.28 Retirada del alojamiento de la conducción de aire

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire

► Retire hacia arriba el alojamiento de la conducción de aire [2] junto con el codo de evacuación [1].

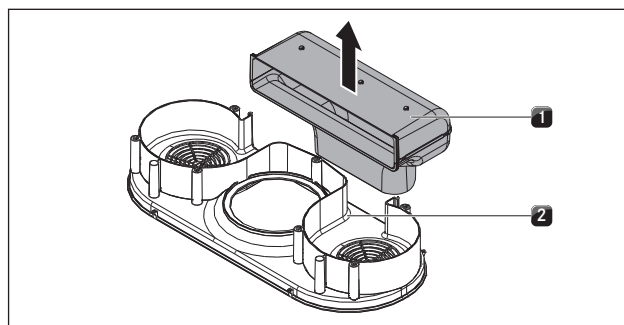


Abb. 6.29 Retirada del codo de evacuación

[1] Codo de evacuación
 [2] Alojamiento de la conducción de aire

► Retire el codo de evacuación [1] del alojamiento de la conducción de aire [2] con un movimiento ascendente.

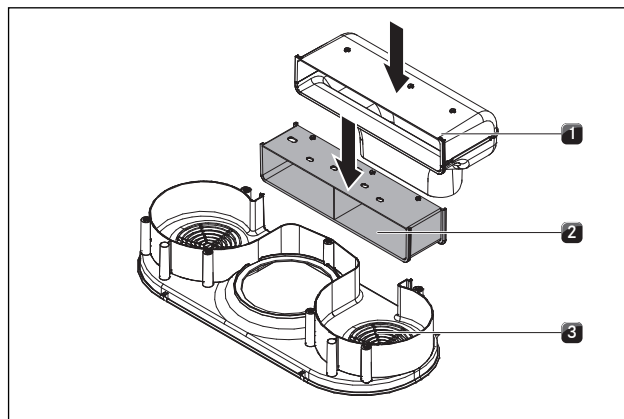


Abb. 6.30 Colocación de la prolongación para el canal de evacuación

[1] Codo de evacuación
 [2] Prolongación para el canal de evacuación
 [3] Alojamiento de la conducción de aire

- ▶ Coloque la prolongación para el canal de evacuación [2] en la ranura del alojamiento de la conducción de aire [3].
- ▶ Coloque el codo de evacuación [1] en la ranura de la prolongación para el canal de evacuación [2].

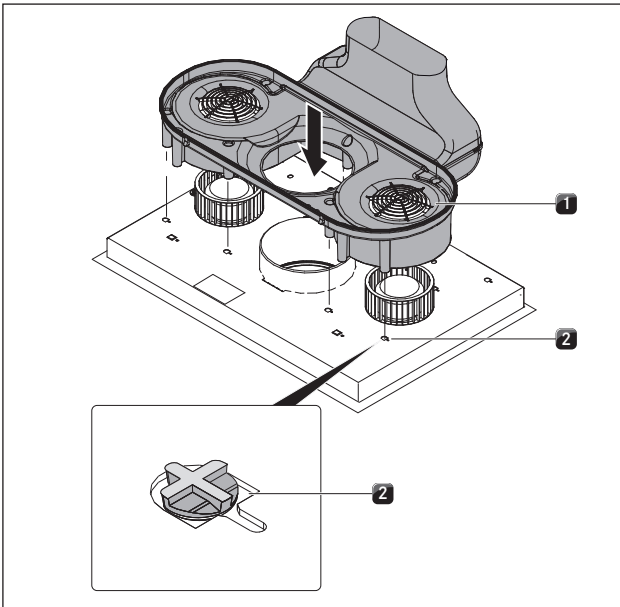


Abb. 6.31 Colocación del módulo de conducción de aire en la base de la placa de cocción

- [1] Módulo de de conducción de aire
- [2] Aberturas

- ▶ Posicione el módulo de conducción de aire [1] en la base de la placa de cocción de manera que todos los ganchos de montaje se encuentren en las aberturas [2].

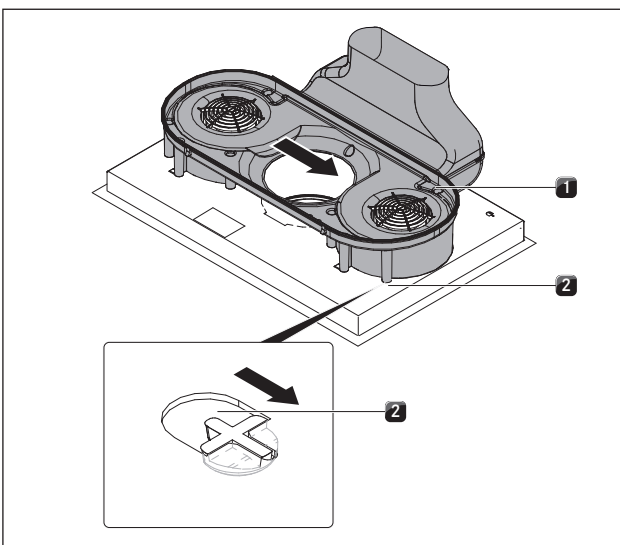


Abb. 6.32 Encaje del módulo de conducción de aire

- [1] Módulo de conducción de aire
- [2] Aberturas

- ▶ Ahora, desplace el módulo de conducción de aire [1] hacia la derecha, hasta que encaje completamente en la ranura de la abertura [2].

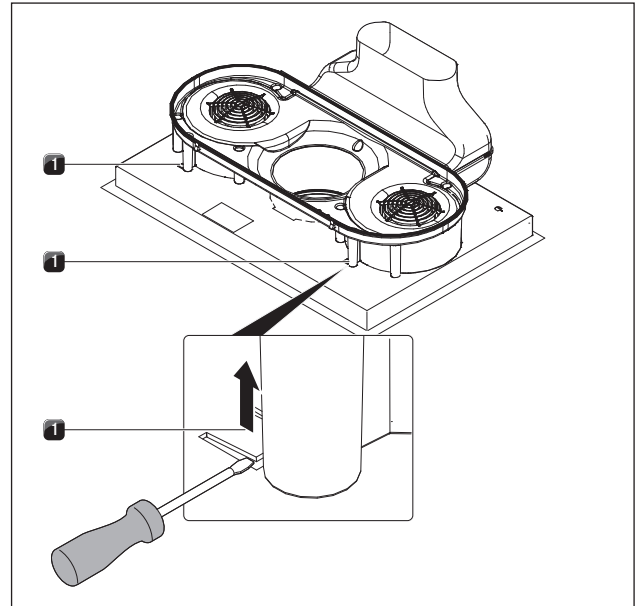


Abb. 6.33 Bloqueo de almacenamiento

- [1] Solapas para el bloque de transporte y almacenamiento

- ▶ Empuje ambas solapas [1] hacia arriba para el bloqueo de almacenamiento.
- ▶ Levante la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Gire hacia arriba el lado de la vitrocerámica.

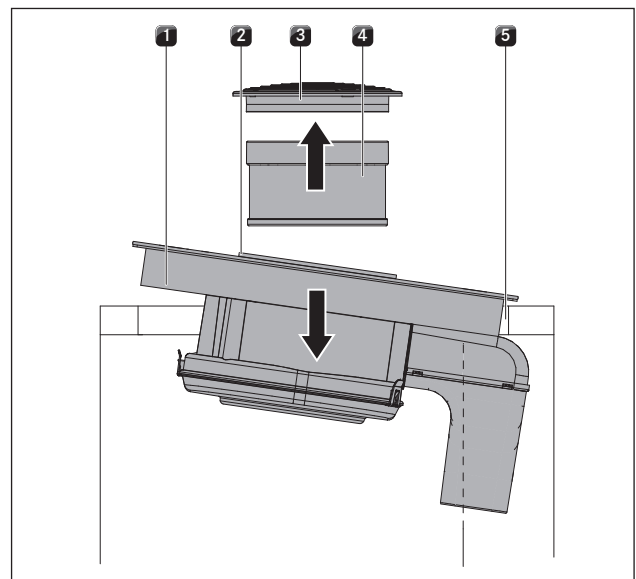


Abb. 6.34 Colocación de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Abertura de aspiración
- [3] Boquilla de entrada
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Encastre de la encimera

- ▶ Utilice la abertura de aspiración [2] como asidero durante la colocación.
- ▶ Agárrela por la abertura de aspiración [2].
- ▶ Coloque la placa de cocción centrada sobre el encastre de la encimera [5] previsto para ello.

En superposición

- ▶ Asegúrese de que la cinta selladora queda colocada sobre la encimera.

En montaje enrasado

- ▶ Asegúrese de que la cinta de junta rodea perfectamente la placa de cocción.
- ▶ Coloque placas de compensación de altura debajo si es necesario.

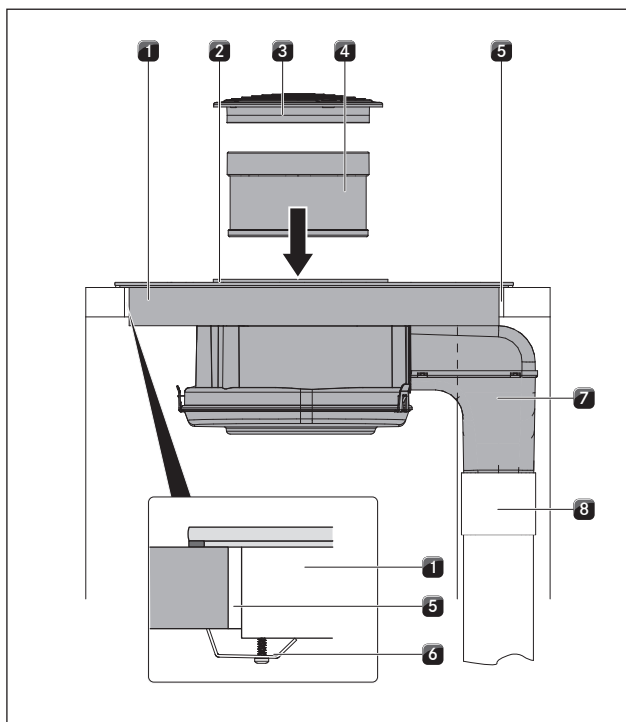


Abb. 6.35 Conexión del canal de evacuación

- [1] Abrazadera de montaje
- [1] Codo de evacuación
- [2] Canal de evacuación

- ▶ Fije el canal de evacuación [8] provisto por el cliente en el codo de evacuación [7].
- ▶ Adhiera la unión del canal de forma hermética con la cinta selladora UDB1.
- ▶ Fije la placa de cocción a la encimera con las abrazaderas de montaje [6].
- ▶ Seguidamente, coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [4] y la boquilla de entrada [3].
- ▶ Selle el corte del contorno con un sellador de silicona negro resistente a alta temperatura.

6.7 Enchufar a la toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (véase 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 sólo la puede realizar personal técnico autorizado. Éste asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

INFO Las conexiones mediante contactos de tipo enchufe (Schuko) no son admisibles.

INFO La unidad cumple con IEC 61000-3-12

- ▶ Desconecte el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.
- ▶ Conecte la placa de cocción exclusivamente mediante una conexión fija a un cable de alimentación de tipo H 05 VV-F con la sección mínima correspondiente (véase la tabla Protección y sección mínima).

Conexión	Protección (fusible)	Sección mínima
Conexión trifásica	3 x 16 A	2,5 mm ²
Conexión bifásica	2 x 16 A	2,5 mm ²
Conexión monofásica	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 6.2 Protección y sección mínima

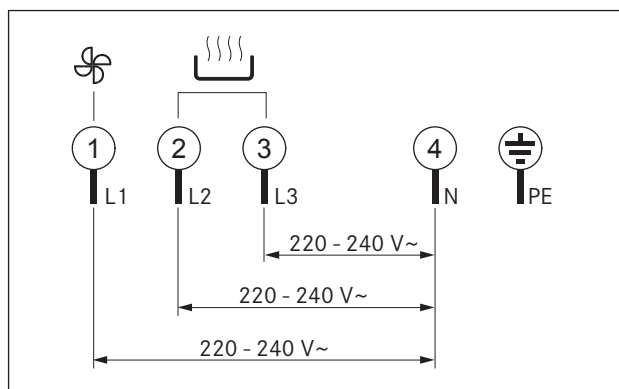


Abb. 6.36 Esquema de conexión para conexión trifásica

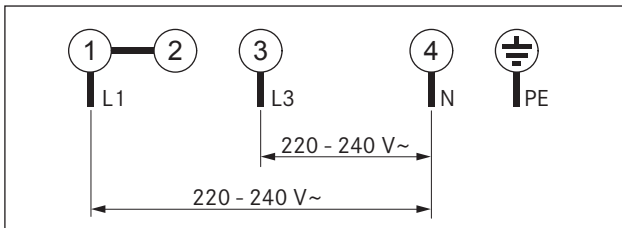


Abb. 6.37 Esquema de conexión para conexión bifásica

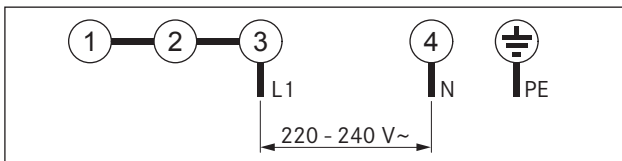


Abb. 6.38 Esquema de conexión para conexión monofásica

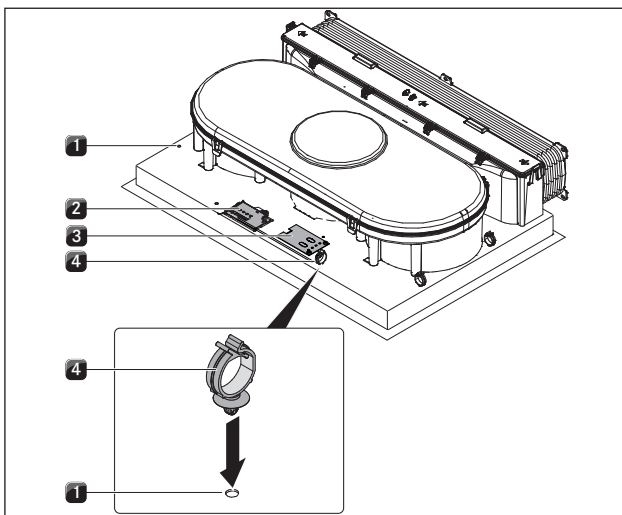


Abb. 6.39 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Orificios
- [2] Toma de corriente
- [3] Conexión del control
- [4] Abrazadera para fijación de cables

- ▶ Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente [2] de la placa de cocción Abb. 9.36 factor de superficie conforme al esquema de conexión correspondiente (véase la figura 6.36 Esquema de conexión).
- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica, conecte los contactos correspondientes con un pasador de conexión BKAS (incluido en el volumen de suministro).
- ▶ Fije las abrazaderas para fijación de cable [3] a los orificios previstos para ello [1] en la parte izquierda o derecha para el tendido del cableado hacia atrás.
- ▶ Asegúrese de que el cable no se doble o dañe y de que no es posible que haga contacto con ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga el aparato en marcha (véase el capítulo Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

6.8 Gestión de la potencia de los aparatos (reducción de la potencia total)

INFO La gestión de la potencia de los aparatos puede ajustarse desde el menú Service. El acceso al menú Service y la modificación de la configuración de la gestión de la potencia sólo debe realizarse por personal especializado autorizado.

La potencia total del aparato puede reducirse a 4,4 kW en la primera puesta en marcha del aparato en caso de que en la instalación no esté presente la potencia eléctrica necesaria.

La conexión debe estar equipada con una protección (fusible) de mínimo 20 A.

Programación de la gestión de potencia de los aparatos

Requisitos:

- La placa de cocción está apagada.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Desconecte el aparato de la alimentación de tensión mediante interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorriente o contactores.
- Tras el restablecimiento de la alimentación de tensión dispone de hasta dos minutos para abrir el menú Service.
- ▶ Vuelva a conectar el aparato a la alimentación de tensión.
- ▶ Pulse y mantenga pulsada la tecla multifunción.
- ▶ Pulse brevemente la tecla del temporizador
- Suena una señal acústica breve y la mitad delantera del anillo de ajuste se ilumina.
- ▶ Suelte ahora la tecla multifunción.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en el sentido de las agujas del reloj desde la posición 3 hasta la posición 8.

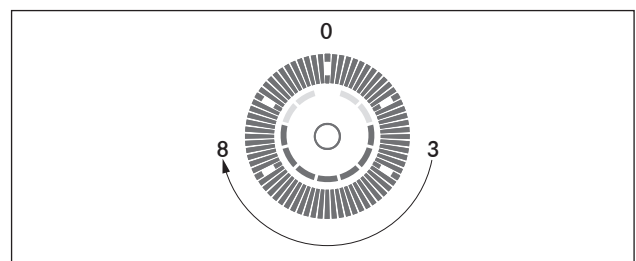





Abb. 6.40 Apertura del menú Service

- En el indicador izquierdo de las zonas de cocción se alterna la visualización del nivel de menú \square con \square y \square .
- En el indicador izquierdo trasero de las zonas de cocción se visualiza \square (ajuste de fábrica).
- ▶ Con la tecla multifunción, seleccione el nivel de menú \square .
- ▶ Pulse cualquier tecla del anillo de ajuste para cambiar la configuración de \square a \square .

- ▶ Pulse la tecla del temporizador para guardar la modificación.
- La placa de cocción está lista para su utilización.

Ajuste del menú 	Potencia de la zona de cocción	
	lado izquierdo	lado derecho
	3,7 kW	3,7 kW
	2,2 kW	2,2 kW

Tab. 6.3 Gestión de potencia de los aparatos

6.9 Conexión de los contactos de conexión externos

INFO La conexión de la conexión de comunicación Home-In y Home-Out sólo debe realizarse por personal especializado autorizado. Éste asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

Para utilizar Home-In y Home-Out necesita los documentos correspondientes de los aparatos de conexión externos para así garantizar la seguridad de la conexión de los aparatos y de su funcionamiento. Pueden utilizarse los siguientes contactos de conexión externos:

Contacto	Función	Conexión
Home-In	Extractor de superficie on/off Conexión para contacto de conexión externo (contacto cerrado: extractor de superficie on)	30 V CC 0,7 mA
Home-Out	Contacto libre de potencial para el control de dispositivos externos dependiendo del funcionamiento del extractor de superficie (extractor de superficie on: contacto cerrado)	máximo 250 V/4A

Tab. 6.4 Contactos de conexión Home-In y Home-Out

INFO El contacto Home-In puede utilizarse para la dispositivos de seguridad externos (p. ej. interruptores de contacto para ventana). En el estado de conexión abierto, el extractor de superficie está fuera de servicio.

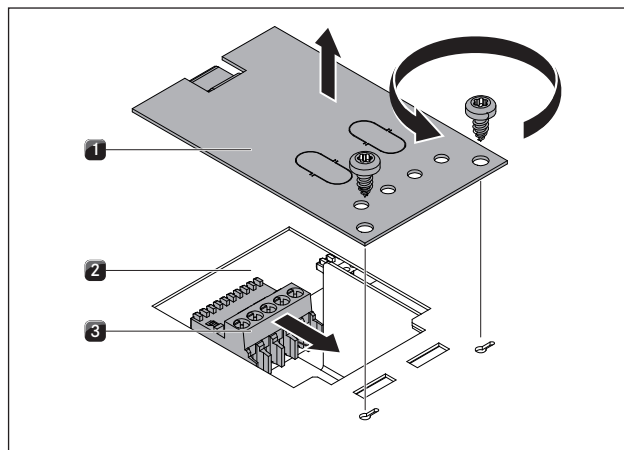


Abb. 6.41 Apertura de la tapa y desconexión de la toma de contacto

- [1] Tapa
- [2] Unidad de la electrónica
- [3] Toma de contacto

- ▶ Abra la tapa [1].
- ▶ Observe el esquema de conexión para conectar Home-In y Home-Out.
- ▶ Desconecte la toma de contacto [3] de la unidad de la electrónica [2].

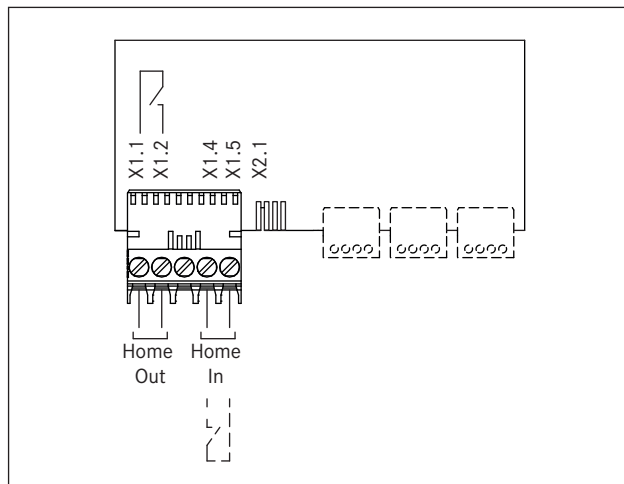


Abb. 6.42 Esquema de conexión de los contactos de conexión externos

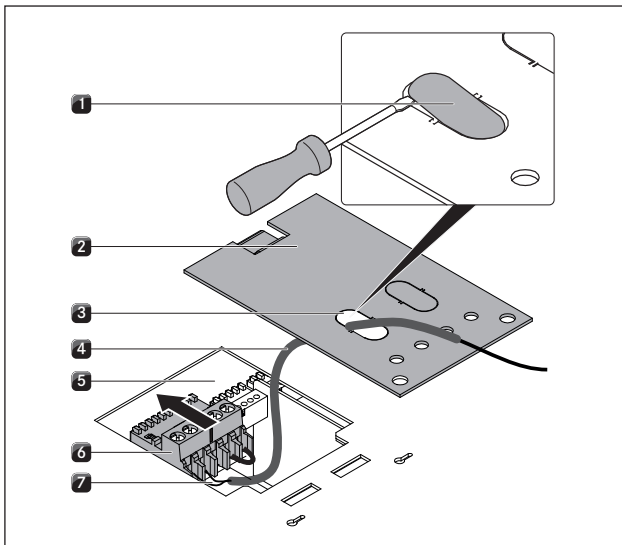


Abb. 6.43 Conexión de la línea

- [1] Tapa de cierre
- [2] Tapa
- [3] Abertura para cable
- [4] Manguito protector
- [5] Unidad de la electrónica
- [6] Toma de contacto
- [7] Conductor del cable

- ▶ Retire la tapa de cierre [1] de la abertura para cable [3] con un destornillador.
- ▶ Deslice el manguito protector [4] hacia el conductor del cable [7].
- ▶ Pase el conductor del cable [7] con el manguito protector [4] a través de la abertura para cable [3] de la tapa.
- ▶ Retire el puente instalado.
- ▶ Conecte los cables para el contacto correspondiente a la toma de contacto [6] siguiendo al esquema de conexión apropiado (véase la figura Esquema de conexión de los contactos de conexión externos).

INFO El contacto Home-In debe puentearse en caso de no utilizarse (ya puentado en el estado de suministro).

- ▶ Conecte la toma de contacto [6] a la unidad de electrónica [5].
- ▶ Asegúrese de que el manguito protector [4] haga contacto directo con la toma de contacto [6] y de que el manguito protector [4] pase por la abertura [3] de la tapa [2].

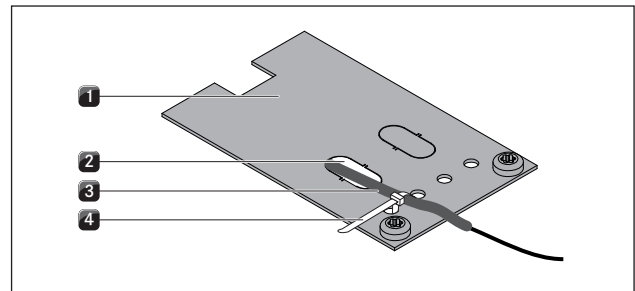


Abb. 6.44 Colocación de la mordaza de fijación

- [1] Tapa
- [2] Abertura para cable
- [3] Manguito protector
- [4] Brida para cable

- ▶ Fije la brida para cable [4] ligeramente a la tapa [1]. No la apriete todavía.
- ▶ Evite que el cable quede expuesto a tracción.
- ▶ Cierre la tapa [1].
- ▶ Apriete la brida para cable [4] (mordaza de fijación).
- ▶ Asegúrese de que el cable no se doble o dañe y de que no es posible que haga contacto con ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga el extractor de superficie en marcha (véase el capítulo Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

6.10 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

7 Uso

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

INFO La placa de cocción sólo debe utilizarse si están montados el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada.

7.1 Indicaciones de uso generales

Mediante el panel de mandos se regula la placa de cocción o el extractor de superficie.

La selección de la zona de cocción se realiza por selección directa de la tecla táctil del panel de mandos asignada.

Hay 9 niveles de potencia y una función booster disponibles para cada zona de cocción y el extractor de superficie.

La selección con el anillo de ajuste se realiza por selección directa o mediante un movimiento uniforme en sentido de las agujas del reloj, o en el sentido contrario a este.

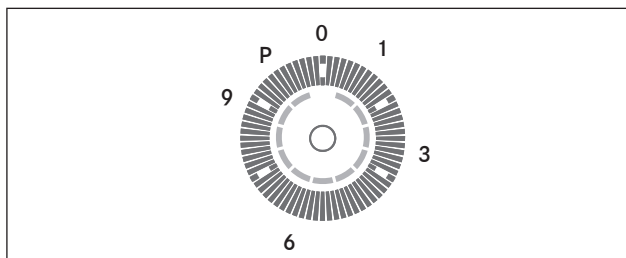


Abb. 7.1 Anillo de ajuste con posiciones de nivel de potencia

7.2 Manejo de la placa de cocción

Encendido

INFO Si se visualiza \square en el indicador y no se pulsa ninguna tecla, el aparato se apagará automáticamente pasados 20 segundos.

- Pulse la tecla de encendido y apagado I para encender el aparato.
- En los indicadores se muestra el nivel de potencia \square .

Apagado

INFO Después del uso, apague la zona de cocción a través del panel de mandos. No confíe únicamente en lo que indique la detección de ollas.

- Pulse la tecla de encendido y apagado I para apagar el aparato.
- Tenga en cuenta el indicador de calor residual (véase capítulo Descripción de los equipos).

7.2.1 Selección de la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El \square en el indicador de las zonas de cocción se ilumina más brillante.

7.2.2 Seleccionar el nivel de potencia

- Pulse el nivel de potencia deseado o
- pulse y realice un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste hasta llegar al nivel de potencia deseado.

7.2.3 Modificar el nivel de potencia

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione el nivel de potencia deseado.

7.2.4 Selección de la función booster

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione la función booster P .
- La función booster P se visualiza en el indicador de las zonas de cocción.

7.2.5 Apagar la función booster antes de tiempo

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Seleccione otro nivel de potencia.
- El nivel de potencia actual se visualiza en el indicador de las zonas de cocción y la función booster queda desactivada.

7.2.6 Apagar la zona de cocción

- Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción deseada.
- El indicador de las zonas de cocción se ilumina de color más claro.
- Pulse la posición del nivel de potencia \square .
- En el indicador se visualiza un \square durante unos pocos segundos, tras los cuales se apaga.

7.2.7 Tenga en cuenta el indicador de calor residual

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra H (indicador de calor residual). Una vez transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura $< 60^{\circ}\text{C}$), el indicador de las zonas de cocción se apaga.

INFO Mientras aparezca H (indicador de calor residual) en el indicador de las zonas de cocción, no debe tocar las zonas de cocción

ni depositar objetos sensibles al calor sobre estas. ¡Peligro de quemaduras e incendio!

- ▶ Observe el indicador de calor residual.
- ▶ Asegúrese de no tocar zonas de cocción calientes ni colocar objetos encima.


7.2.8 Función de pausa

Encendido de la función de pausa

Requisito

- Hay al menos una zona de cocción en funcionamiento.

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

- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador se apaga pasados 5 segundos.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en el sentido de las agujas del reloj, comenzando en la posición 1 y terminando en la posición P.

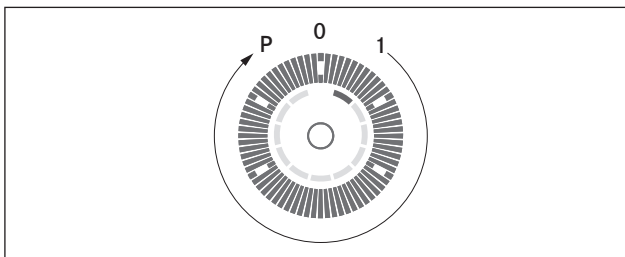



Abb. 7.2 Encendido de la función de pausa

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de las zonas de cocción se visualiza # y dos señales acústicas consecutivas confirman la activación.
- La función de pausa está activa.
- El extractor de superficie permanece en funcionamiento en un nivel de potencia menor.

Apagado de la función de pausa

- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- Si no se pulsa ninguna tecla dentro de los 10 segundos siguientes, la función de pausa se reanuda.
- En la rueda de ajuste se muestra el último segmento.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido contrario al de las agujas del reloj, comenzando en la posición P y terminando en la posición 1.

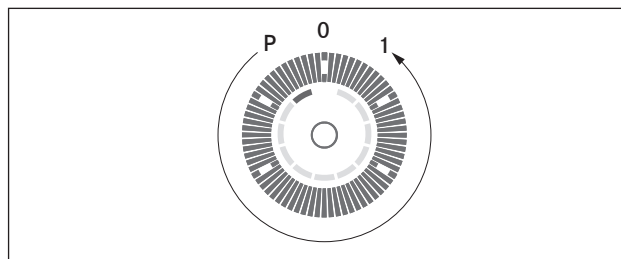


Abb. 7.3 Apagado de la función de pausa



- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores se visualiza el nivel de potencia ajustada originariamente.
- La función de pausa está desactivada.

7.2.9 Función puente


Cuando la función puente está activada, las dos zonas de cocción funcionan a la vez al mismo nivel de potencia. La zona de cocción delantera controla la zona de cocción trasera puenteada.

7.2.10 Encendido de la función puente

Requisito

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Seleccione una de las zonas de cocción delanteras y mantenga pulsada la tecla de selección de zona de cocción.
- Pasados 2 segundos, en el indicador de las zonas de cocción trasero se visualiza  y suena una señal.
- ▶ Pulse la tecla de selección de zona de cocción de la zona de cocción trasera para confirmar la función puente.
- ▶ Ajuste, dentro de los 3 segundos siguientes, un nivel de potencia en la zona de cocción delantera.
- La función puente queda activada y en el indicador de las zonas de cocción trasero se visualiza .
- Si no se pulsa ninguna tecla dentro de los 3 segundos siguientes, la función puente finaliza.

7.2.11 Desactivar la función puente

- ▶ Modifique el nivel de potencia de la zona de cocción delantera poniéndolo a .
- Pasados 3 segundos, la función puente queda desactivada.

7.2.12 Sistema automático de precalentamiento

Encender el sistema automático de precalentamiento

Requisito

- La placa de cocción está encendida.
- Hay una zona de cocción encendida.

- ▶ El sistema automático de precalentamiento se activa seleccionando y manteniendo pulsada durante 2 segundos la potencia de cocción continua deseada, de 1 a 8.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el símbolo \bar{R} , para indicar que el sistema automático de precalentamiento está activado, y el nivel de potencia de la potencia de cocción continua seleccionado, p. ej. el 5.

Modificación del sistema automático de precalentamiento

Durante los 15 segundos siguientes a la activación, es posible modificar el nivel de potencia de la potencia de cocción continua.

- ▶ Seleccione la zona de cocción.
- ▶ Ajuste el nivel de potencia deseado.
- ▶ La potencia de cocción continua seleccionada, p. ej. el 7, aparece visualizada en el indicador de las zonas de cocción.

Transcurrido el tiempo de funcionamiento del sistema automático de precalentamiento (véase el cap. Descripción de los equipos), el proceso de cocción se reanuda en el nivel de cocción continua deseado, p. ej. el 7.

7.2.13 Apagar el sistema automático de precalentamiento

El sistema automático de precalentamiento terminará antes de tiempo si usted

- ▶ modifica el nivel de potencia;
- ▶ activa la función booster P;
- ▶ activa el nivel de mantenimiento de temperatura \sqcup ;
- ▶ apaga la placa de cocción usando la tecla de encendido y apagado ⏻ .

7.2.14 Nivel de mantenimiento de temperatura

- La placa de cocción está encendida.
- ▶ Seleccione una zona de cocción.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla multifunción ⊙ para aumentar el nivel de mantenimiento de temperatura.
- En el indicador de las zonas de cocción se visualiza el nivel correspondiente al nivel de mantenimiento de temperatura, p. ej. 2.
- ▶ Pulse nuevamente la tecla multifunción ⊙ .
- El nivel de mantenimiento de temperatura está desactivado.
- Transcurridos 8 horas, la zona de cocción se apaga automáticamente.

7.2.15 Utilización de la función temporizador

INFO

La luz de control del temporizador correspondiente le indica si el temporizador está activo. La luz de control del temporizador se ilumina hasta que la zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Requisito

- La placa de cocción está encendida.

Puede utilizar 2 funciones de temporizador:

- Temporizador de tiempo corto (reloj de arena, sin desconexión automática de una zona de cocción).
- Sistema automático de desconexión (para la desconexión automática de una zona de cocción).

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

INFO

Transcurrido el tiempo ajustado, en el indicador del temporizador se visualiza 00 durante algunos segundos y el punto en el indicador, o la luz de control del temporizador correspondiente, parpadea. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.

- La señal acústica y el parpadeo se desactivan automáticamente tras 2 minutos.

7.2.16 Apagado anticipado de la señal acústica del temporizador

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

7.2.17 Ajustar el temporizador de tiempo corto (reloj de arena)

- ▶ Pulse la tecla del temporizador ⌚
- En el indicador del temporizador se visualiza 00 durante algunos segundos y el punto bajo la visualización parpadea.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador del temporizador se apaga pasados 10 segundos.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador ⌚ para aumentar la duración en intervalos de +10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador seleccionándolos en el anillo de ajuste.
- El temporizador se inicia automáticamente tras el ajuste del tiempo deseado.

7.2.18 Apagado anticipado del temporizador de tiempo corto (reloj de arena)

Puede finalizar un temporizador de tiempo corto activado




- ▶ modificando el tiempo restante del ajuste del temporizador y poniéndolo a 00 .

7.2.19 Ajustar el sistema automático de desconexión

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

INFO Si hay varias zonas de cocción con el sistema automático de desconexión activo, se visualiza el valor de temporizador menor y la luz de control del temporizador de la zona de cocción correspondiente se ilumina de color más claro.



Requisito

- Se ha seleccionado una zona de cocción.
- Se ha ajustado un nivel de potencia.
- ▶ Seleccione la zona de cocción deseada.
- ▶ Pulse la tecla del temporizador  dentro de los 3 segundos siguientes.
- En el indicador del temporizador se visualiza  durante algunos segundos y el punto junto a la visualización se ilumina.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador  para aumentar la duración en intervalos de 10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador seleccionándolos en el anillo de ajuste.
- El temporizador se inicia automáticamente tras el ajuste del tiempo deseado.


El tiempo establecido se mostrará sólo durante unos segundos en el indicador de temporizador después de la última pulsación.

7.2.20 Apagado anticipado del sistema automático de desconexión

El sistema automático de desconexión activado terminará antes de tiempo si usted

- ▶ modifica el tiempo restante del ajuste del temporizador y lo pone a ;
- ▶ apaga la placa de cocción usando la tecla de encendido y apagado .
- ▶ Modificar el nivel de potencia a 0.

7.2.21 Modificar los ajustes del temporizador


- ▶ Pulse la tecla de zona de cocción de la zona de cocción cuyo sistema automático de desconexión desea modificar.
- ▶ Pulse repetidamente la tecla del temporizador  para aumentar la duración en intervalos de 10 minutos.
- ▶ Modifique los minutos en el indicador del temporizador con un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste.

7.2.22 Encender/apagar el dispositivo de seguridad para niños

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

Encender el dispositivo de seguridad para niños

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla, el indicador se apaga pasados 5 segundos.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido de las agujas del reloj, comenzando en la posición 1 y terminando en la posición P.

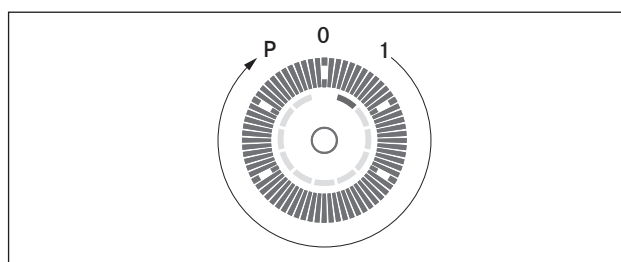



Abb. 7.4 Encender el dispositivo de seguridad para niños

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de zonas de cocción se visualiza *L*.
- El dispositivo de seguridad para niños está activado.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

- La placa de cocción está encendida.
- ▶ Pulse la tecla multifunción  durante aprox. 2-3 segundos.
- En la rueda de ajuste se muestra el último segmento.
- ▶ Sobre el anillo de ajuste, realice un movimiento circular uniforme en sentido contrario al de las agujas del reloj, comenzando en la posición P y terminando en la posición 1.

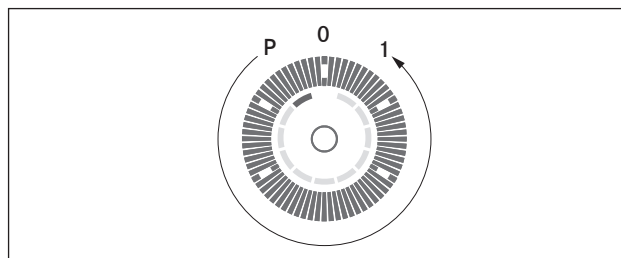



Abb. 7.5 Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

- En el indicador circular se visualizan los segmentos conforme a la posición.
- En todos los indicadores de las zonas de cocción se visualiza .
- El dispositivo de seguridad para niños está desactivado.

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

7.3 Manejar el extractor de superficie


Requisito:

- La placa de cocción con extractor de superficie

Recomendaciones para una extracción eficaz:

- ▶ Utilice siempre una tapa especialmente con ollas altas. Esto garantiza una extracción eficaz. El consumo de energía se reduce.
- ▶ Utilice el extractor de superficie únicamente al nivel de potencia necesario para una extracción de humos eficiente en cada momento. Así podría aumentar la potencia del filtro de olores en el modo recirculación.
- ▶ Utilice la placa de cocción únicamente al nivel de potencia necesario en cada momento para la cocción. Así se reduce el vapor de cocción y el consumo de energía.
- ▶ Evite fuertes corrientes de aire.

7.3.1 Selección del extractor de superficie

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El  en el indicador de las zonas de cocción se ilumina más brillante.





7.3.2 Seleccionar el nivel de potencia

- ▶ Pulse la posición deseada del anillo de ajuste para ajustar el nivel de potencia o bien
- ▶ pulse y realice un movimiento uniforme sobre el anillo de ajuste hasta llegar al nivel de potencia deseado.

7.3.3 Modificar el nivel de potencia

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia deseado.
- En el indicador del ventilador se visualiza el nivel de potencia seleccionado.


7.3.4 Selección de la función booster

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione la función booster .
- La función booster  se visualiza en el indicador de las zonas de cocción.
- La función booster  pasa automáticamente tras 10 minutos al nivel de potencia inferior .


7.3.5 Mecanismo de extracción de superficie automatizado

INFO



Con el mecanismo de extracción de superficie automatizado activado es posible modificar el nivel de potencia. El mecanismo de extracción de superficie automatizado se reactiva pasados 10 minutos.

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- El mecanismo de extracción de superficie automatizado está activado.
- En el indicador se visualiza A.

7.3.6 Apagado del mecanismo de extracción de superficie automatizado

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse la tecla multifunción .
- El mecanismo de extracción de superficie automatizado está desactivado.




7.3.7 Desconexión retardada

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia .
- En los indicadores se visualiza el nivel de potencia .
- El extractor de superficie se apaga automáticamente tras 20 minutos.


7.3.8 Apagado anticipado de la desconexión retardada


- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie mientras la desconexión retardada esté activada.
- La desconexión retardada está apagada.

7.3.9 Apagado del extractor de superficie

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- El indicador del ventilador se ilumina de color más claro.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia .
- En los indicadores se visualiza el nivel de potencia .
- ▶ Pulse nuevamente la tecla de selección del extractor de superficie.
- El aparato se apaga.
- o bien
- ▶ Pulse la tecla de encendido y apagado  para apagar el aparato.

7.4 Observe el indicador de servicio del filtro

Si en el indicador del ventilador se visualiza , se ha alcanzado el final de la vida útil del filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y el filtro de grasa de acero inoxidable necesita una limpieza a fondo:

- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie.
- ▶ Pulse cualquier tecla.
- En el indicador del ventilador se visualiza .

El indicador de servicio del filtro se activa cada vez que se enciende el extractor de superficie, permaneciendo activo hasta que se haya realizado el cambio de filtro y restablecido el indicador de servicio del filtro. El funcionamiento no se ve limitado por ello.

Cambio de filtro

- ▶ Apague la placa de cocción con extractor de superficie.
- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones descritas en el capítulo Limpieza.
- ▶ Sustituya el filtro de carbón activo.
- ▶ Limpie el filtro de grasa de acero inoxidable, la boquilla de entrada, el alojamiento de la conducción de aire y la base del alojamiento.

Restablecimiento del indicador de servicio del filtro

Cuando se haya sustituido el filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y limpiado el filtro de grasa de acero inoxidable, se debe restablecer el indicador de servicio del filtro.

- ▶ Encienda la placa de cocción con extractor de superficie.
- En el indicador del ventilador se visualiza F y parpadea.
- ▶ Pulse la tecla de selección del extractor de superficie durante mínimo 4 segundos, hasta que parpadee un \square en el indicador del ventilador. Tras unos segundos, el \square se visualiza de forma fija.
- El indicador de servicio del filtro se ha restablecido.

7.5 Ahorro de energía

- ▶ Tenga en cuenta todos los consejos de ahorro de energía para utilizar la placa de cocción con extractor de superficie de forma eficiente.
- ▶ Al comprar recipientes de cocción tenga en cuenta el diámetro de la base, ya que normalmente se indica el diámetro superior del recipiente. Normalmente el diámetro de la base del recipiente es más pequeño.
- ▶ Utilice ollas a presión. Debido a su espacio de cocción cerrado y a la sobrepresión, están especialmente indicadas para el ahorro de tiempo y energía. Las vitaminas se mantienen debido al tiempo reducido de cocción.
- ▶ Asegúrese de que la olla a presión tenga líquido suficiente. Una olla sin líquido puede provocar un sobrecalentamiento. La zona de cocción y la olla pueden dañarse por sobrecalentamiento.
- ▶ Siempre que sea posible, utilice los recipientes con la tapa que les corresponde.
- ▶ Elija el tamaño del recipiente según la cantidad de alimento. Un recipiente grande y con poco contenido necesita mucha energía.

8 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (véase capítulo Seguridad).
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.
- ▶ Asegúrese de que para la limpieza y cuidados planificados la placa de cocción y el extractor de superficie deben estar completamente desconectados y enfriados para no lesionarse (véase capítulo Uso).
- Una limpieza y cuidados regulares garantiza una vida larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Cumpla los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
Panel de mandos	Inmediatamente cuando se ensucie
Placa de cocción	Inmediatamente cuando se ensucie semanalmente a fondo con un limpiador comercial para vitrocerámica
Extractor de placa de cocción	Semanalmente
Boquilla de entrada y filtro de acero inoxidable	Después de preparar alimentos con alto contenido en grasa; al menos semanalmente, si el indicador del nivel del ventilador = F a mano o en el lavavajillas (como máximo a 65 °C); limpiar las superficies de acero inoxidable sólo en el sentido del pulido.
Caja del conducto de ventilación	Limpiar cada 6 meses o al sustituir el filtro de carbón activo
Filtro de carbón activo (sólo en recirculación)	Sustituir en caso de presencia de olores, reducción de la potencia del extractor de superficie o indicador del nivel del ventilador = F

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

8.1 Limpiadores

INFO El uso de limpiadores agresivos y de recipientes de cocción cuya base también lo es provoca que la superficie se dañe y que aparezcan manchas oscuras.

Para la limpieza de la placa de cocción necesita un rascavidrios especial y un limpiador adecuado.

- ▶ Nunca utilice limpiadores a vapor, esponjas que arañen, limpiadores abrasivos o limpiadores químicos agresivos (p. ej. spray para hornos).
- ▶ Asegúrese de que el limpiador no contenga bajo ningún concepto arena, sosa, lejía o cloruro.

Para boquilla de entrada y filtro de grasa

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.

8.2 Cuidar la placa de cocción

- ▶ No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o de apoyo.
- ▶ No desplace o arrastre los recipientes sobre la placa de cocción.
- ▶ Levante las ollas y las sartenes.
- ▶ Mantenga la placa de cocción limpia.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Utilice sólo recipientes aptos para placas vitrocerámicas (véase capítulo Descripción del aparato).

8.3 Limpiar la placa de cocción

INFO Si el extractor de la placa de cocción está en funcionamiento, la boquilla de entrada debe estar montada para que no aspire ningún objeto pequeño y ligero como trapos de tela o de papel. Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase capítulo Uso).

- ▶ Espere hasta que todas las zonas de cocción estén frías.
- ▶ Retire de la placa de cocción toda la suciedad y restos de comida con un rascavidrios.
- ▶ Aplique el limpiador sobre la placa de cocción fría.
- ▶ Extienda el limpiador con un papel de cocina o un trapo limpio.
- ▶ Limpie la placa de cocina humedeciéndola.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Cuando la placa de cocción esté caliente:

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

Suciedad especialmente difícil de limpiar

- ▶ Elimine la suciedad y las manchas difíciles (manchas de cal, manchas brillantes y nacaradas) con un limpiador mientras la placa de cocción aún esté tibia.
- ▶ Frote los alimentos que hayan rebosado con un paño húmedo.
- ▶ Retire los restos de suciedad con el rascavidrios.
- ▶ Retire granos, migas o similares que hayan caído sobre la placa de cocción inmediatamente para evitar arañar la superficie.

Los cambios de tonalidad y las marcas brillantes de la placa de cocción no suponen que esté dañada. Esto no influye en el funcionamiento de la placa de cocción y en la estabilidad de la vitrocerámica.

Los cambios de tonalidad de la placa de cocción se deben a restos que no se han retirado y se han quemado. Las marcas brillantes se producen a causa del desgaste producido por la base de los recipientes de cocción, especialmente si se utilizan recipientes con bases de

aluminio o por el uso de limpiadores inadecuados. Solo pueden eliminarse limpiando concienzudamente.

8.4 Limpiar el extractor de la placa de cocción

La boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable retienen las partículas de grasa de los vapores de la cocina.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo Uso).
- ▶ Espere hasta que el indicador de ventilación muestre 0.
- ▶ Limpie el extractor de placa de cocción según los ciclos de limpieza (véase tabla 7.1).
- ▶ Limpie la superficie del sistema de evacuación de aire con un paño suave y húmedo y con detergente o un limpiacristales suave.
- ▶ Frote la suciedad reseca con un paño húmedo (no rasque).

8.4.1 Desmontar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable

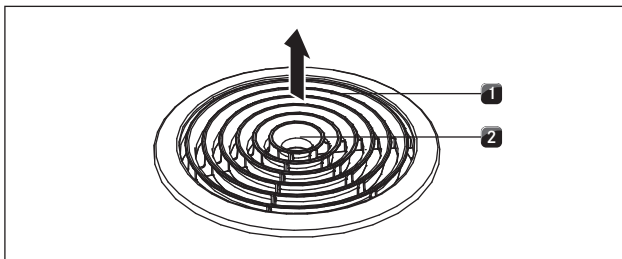


Abb. 8.1 Desmontar la boquilla de entrada

- [1] Boquilla de entrada
- [2] Asidero

Requisito: El indicador del nivel del ventilador muestra 0.

- ▶ Sujételo en el asidero [2].
- ▶ Extraiga hacia arriba la boquilla de entrada [1].

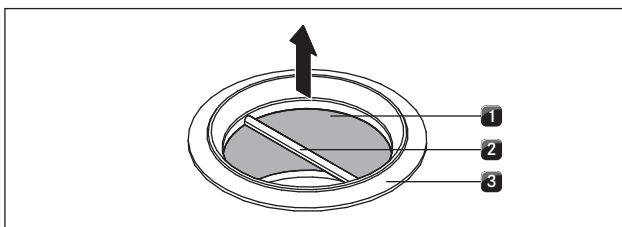


Abb. 8.2 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

- [1] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [2] Asidero
- [3] Abertura de aspiración

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable en el asidero [2].
- ▶ Extraiga hacia arriba el filtro de grasa de acero inoxidable [1] desde la abertura de aspiración [3].

8.4.2 Limpiar la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable

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

INFO Si el filtro de grasa de acero inoxidable no se puede limpiar completamente, se debe sustituir.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice un limpiador desengrasante.
- ▶ Enjuague 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.
- ▶ Tras la limpieza, enjuague bien la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Lave la boquilla de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con un programa de lavado de como máximo 55 °C.

8.4.3 Montar el filtro de grasa de acero inoxidable y la boquilla de entrada

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable en el asidero [2] (Fig. 7.2).
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [1] en la abertura de aspiración.
- ▶ Asegúrese de que el filtro de grasa de acero inoxidable quede colocado en la base inferior de la caja. No se prevé ningún bloqueo ni tampoco es necesario.
- ▶ Sujételo en el asidero [2] de la boquilla de entrada (Fig. 7.1).
- ▶ Coloque la boquilla de entrada (Fig. 7.1; [1]) centrada en la abertura de aspiración.
- ▶ Presione la boquilla de entrada hacia abajo hasta que encaje.

8.5 Limpiar la caja de conducción de aire

En la superficie del alojamiento de la caja de conducción de aire se podrían depositar partículas de grasa y residuos de cal de los humos y vapores de la cocina. Por eso es necesario realizar una limpieza a fondo (véase tabla 7.1). La caja de conducción de aire se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción en el armario inferior.

8.5.1 Abrir la caja de conducción de aire de conducción de ventilación

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo Uso).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre 0.

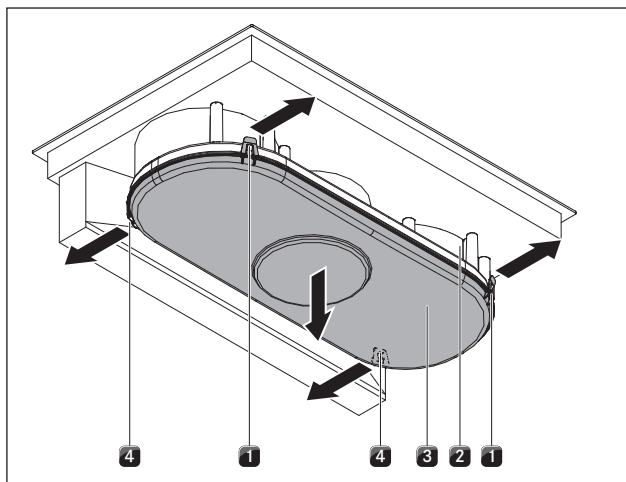


Abb. 8.3 Abrir la caja de conducción de ventilación

- [1] Bloqueos delanteros
- [2] Caja de conducción de aire
- [3] Base de la caja
- [4] Bloqueos traseros

- ▶ Sujete con una mano la base de la caja [3].
- ▶ Abra los dos bloqueos situados en el lado trasero [4].
- ▶ Abra los dos bloqueos delanteros [1].
- ▶ Retire la base de la caja [3].
- ▶ Limpie la caja de conducción de aire [2] y la base de la caja [3] con un limpiador suave.

8.5.2 Cerrar la caja de conducción de aire

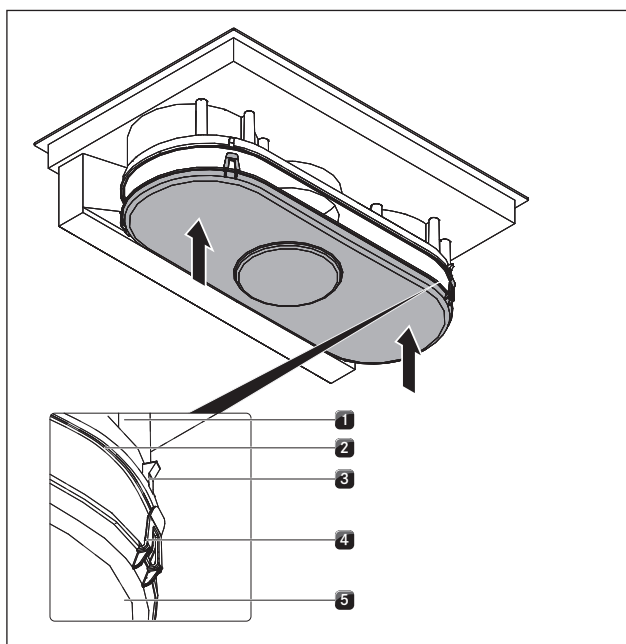


Abb. 8.4 Cerrar la caja de conducción de aire

- [1] La caja de conducción de aire
- [2] Ranura
- [3] Ganchos de retención
- [4] Solapas de los bloques
- [5] Base de la caja

- ▶ Posicione con ambas manos la base de la caja [5] de forma que las solapas de los bloqueos [4] situadas en la base de la caja coincidan con los ganchos de retención [3] de la caja.
- ▶ Coloque la base de la caja en la ranura [2] de la caja del conducto de ventilación [1].
- ▶ Presione la base de la caja [5] hacia arriba hasta que las 4 solapas de los bloqueos (2 delanteras y 2 traseras) encajen en los ganchos de retención [3].
- ▶ Compruebe si las 4 solapas de los bloqueos [4] están correctamente encajadas.

8.6 Sustituir el filtro de carbón activo

Sólo cuando el extractor de la placa de cocción trabaje en modo de recirculación, se colocarán adicionalmente dos filtros de carbón activo. Los filtros de carbón activo neutralizan los olores producidos al cocinar.

INFO Los filtros de carbón activo se deben sustituir cuando aparezca el indicador del nivel del ventilador F (indicador de servicio de filtro). Encontrará filtros de carbón activo BAKF en su distribuidor especializado o a través de la página web de BORA <http://www.bora.com>.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados (véase capítulo 6.1).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre \square .

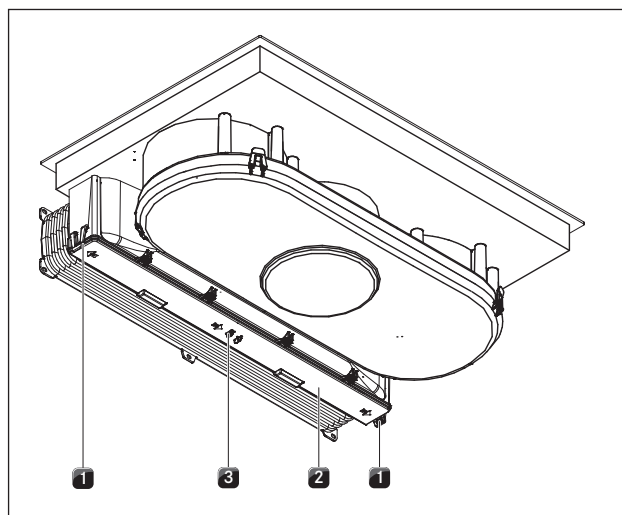


Abb. 8.5 Desbloquee la tapa de la caja del filtro de carbón activo

- [1] Bloqueos exteriores
- [2] Tapa de la caja del filtro de carbón activo
- [3] Bloqueo central

Extraer el filtro de carbón activo

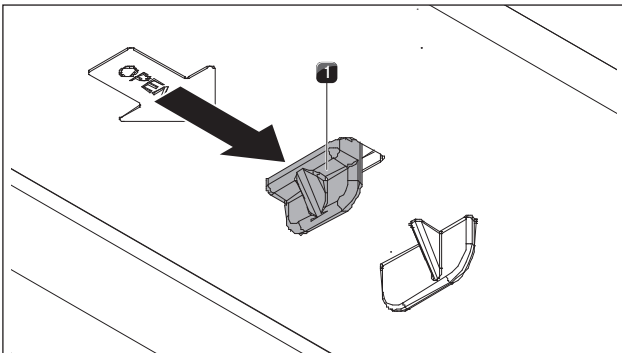


Abb. 8.6 Abrir el bloqueo central

[1] Bloqueo central

► Abra el bloqueo [1] central.

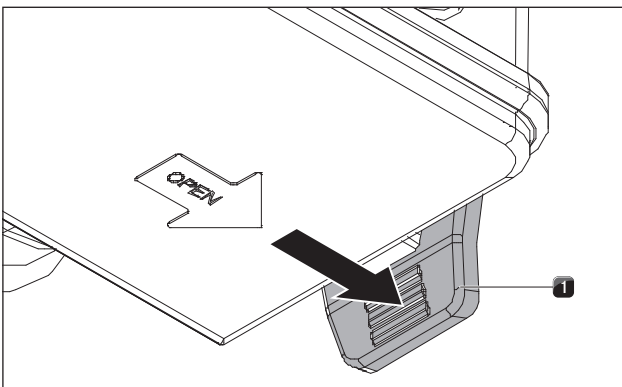


Abb. 8.7 Abrir bloqueos exteriores

[1] Bloqueo exterior

► Abra los dos bloqueos exteriores [1].
► Baje la tapa (Fig. 7.5; [2]) hasta que encaje.

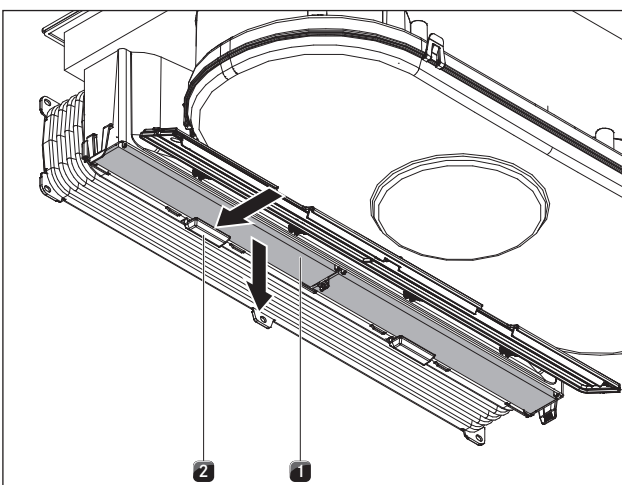


Abb. 8.8 Extraer el filtro de carbón activo

[1] Filtro de carbón activo

[2] Soporte del filtro

► Sujete con una mano el filtro de carbón activo [1].

► Presione el soporte del filtro [2] hacia atrás.
► Extraiga hacia abajo el filtro de carbón activo.
► Elimine el filtro de carbón activo utilizado con la basura doméstica.

Colocar el filtro de carbón activo

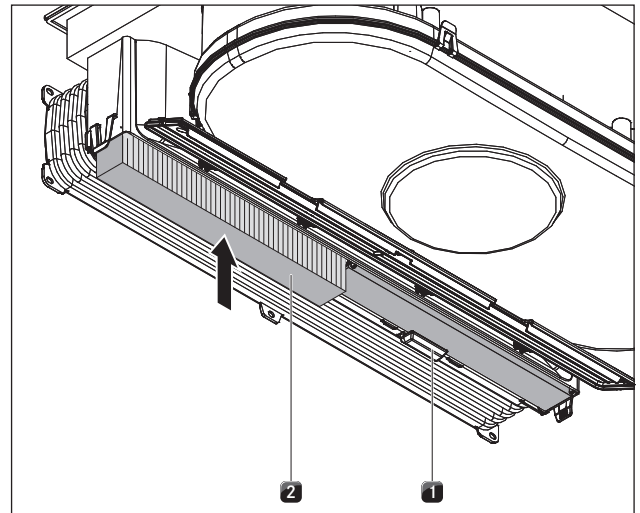


Abb. 8.9 Colocar el filtro de carbón activo

[1] Soporte del filtro

[2] Filtro de carbón activo

► Posicione el nuevo filtro de carbón activo [2] de forma que la flecha señale hacia atrás y sea visible desde abajo.
► Desplace el filtro de carbón activo en la caja.
► Presione el filtro de carbón activo hacia arriba hasta que el soporte del filtro [1] encaje.

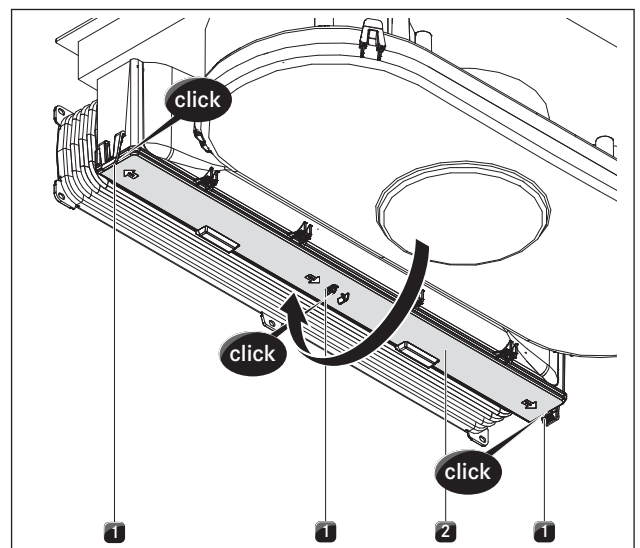


Abb. 8.10 Cerrar la tapa la caja del filtro de carbón activo

[1] Bloqueos

[2] Tapa de la caja del filtro de carbón activo

► Suba la tapa de la caja del filtro de carbón activo [2].
► Presione la tapa de la caja del filtro de carbón activo hasta que los bloqueos [1] encajen.

9 Solución de averías

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción o el ventilador no se encienden.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos.	Sustituya el disyuntor. Vuelva a encender los dispositivos de protección contra sobrecorrientes.
	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes se dispara reiteradamente.	Llamar al Servicio de Atención al Cliente de BORA.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Haga que un electricista profesional revise el suministro de corriente.
Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva se producen olores y vapores.	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	Espere unas horas de uso. En caso de que dichos olores persistan, informe al Servicio de Atención al Cliente.
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{U} .	No hay recipiente de cocción sobre la zona de cocción o el recipiente es inadecuado.	Utilice únicamente recipientes de cocción adecuados. Seleccione el tamaño del recipiente de acuerdo con la zona de cocción (véase capítulo Descripción de los equipos).
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{L} .	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (véase el capítulo Uso).
Una zona de cocción o toda la placa de cocción se apagan automáticamente.	La duración del funcionamiento de una de las zonas de cocción es demasiado elevada.	Vuelva a poner en funcionamiento la zona de cocción (véase capítulo Uso).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase capítulo Descripción de los equipos)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(véase capítulo Descripción de los equipos)
Se visualiza ER03 en los 4 indicadores de las zonas de cocción y la placa de cocción se apaga durante el funcionamiento.	Una o más teclas táctiles se están pulsando continuamente, p. ej., por contacto con los dedos o por la colocación de objetos sobre ellas.	Limpie el panel de mandos o retire los objetos colocados encima (véase capítulo Descripción de los equipos).
El ventilador sigue funcionando tras apagar la placa de cocción.	El ventilador funciona hasta que la placa de cocción se ha enfriado y entonces se apaga automáticamente.	Espere hasta que el ventilador se apague automáticamente.
En el indicador de las zonas de cocción se visualiza \underline{E} .	Se ha producido un error en los componentes electrónicos.	Corte el suministro de corriente de la placa de cocción durante 1 minuto aproximadamente. Si el problema no se ha solucionado tras restablecer el suministro de corriente, apunte el número de fallo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de BORA.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza \underline{F} .	La vida útil del filtro se ha sobrepasado.	Cambie el filtro de carbón activo (sólo en recirculación) y limpie en profundidad el filtro de grasa de acero inoxidable. En caso de suciedad difícil, se recomienda sustituir también el filtro de grasa de acero inoxidable (consulte el capítulo „Limpieza y mantenimiento“).
El rendimiento de extracción del extractor de superficie ha empeorado.	El filtro de grasa de acero inoxidable está muy sucio.	Limpie o sustituya el filtro de grasa de acero inoxidable.
	El filtro de carbón activo está muy sucio (sólo en BFIU).	Sustituya el filtro de carbón activo.
	Hay un objeto en el alojamiento de la conducción de aire (p. ej., un trapo de limpieza).	Retire el objeto aspirado.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza $\underline{ErB1}$ o $\underline{ErB2}$.	El ventilador está defectuoso o se ha aflojado un elemento de unión del canal.	Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de BORA.
En el indicador del nivel del ventilador se visualiza \underline{E} . No es posible encender el ventilador.	El contacto Home-In se ha interrumpido.	En caso de utilizarse un interruptor de contacto para ventana (dispositivo de seguridad), la ventana debe estar abierta durante el funcionamiento del ventilador.
	El dispositivo de seguridad está defectuoso.	Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de BORA.

Tab. 9.1 Solución de averías

► Para todas las demás averías póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de BORA (véase capítulo Garantía, Servicio de Atención al Cliente y piezas de repuesto).

10 Puesta en fuera de servicio, desmontaje y eliminación

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

10.1 Puesta en fuera de servicio

Se entiende por puesta en fuera de servicio a la puesta en fuera de servicio definitiva y al desmontaje. Tras una puesta en fuera de servicio el aparato puede montarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

INFO La desconexión y cerrada de la conexión eléctrica y de gas sólo la puede realizar un técnico especialista reconocido.

- ▶ Desconecte el aparato cuando vaya a ponerlo fuera de servicio (véase capítulo Uso)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

10.2 Desmontaje

El desmontaje de la placa de cocción de la placa de cocción con extractor de la placa de cocción de superficie requiere que el aparato esté accesible para el desmontaje y sin tensión. En aparatos de gas hay que garantizar que la conexión de gas este cerrada.

- ▶ Afloje los clips de montaje.
- ▶ Retire las juntas de silicona.
- ▶ Separe el canal del extractor de superficie.
- ▶ Extraiga hacia arriba el aparato de la encimera.
- ▶ Retire otros accesorios.
- ▶ Elimine el aparato usado y los accesorios sucios tal y como indica el punto "Eliminación ecológica".

10.3 Eliminación ecológica

Eliminación del embalaje de transporte

INFO El embalaje protege al aparato de daños de transporte. Los materiales de embalaje se han seleccionado según criterios respetuosos con el medio ambiente y de técnicas de eliminación y por eso son reciclables.

El hecho de que el embalaje vuelva al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce la generación de residuos. Su distribuidor especializado acepta la devolución del embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado o
- ▶ Elimine el embalaje de forma adecuada teniendo en cuenta las normativas regionales.

Eliminación de aparatos usados



Los electrodomésticos señalados con este símbolo no se eliminan en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil. Deben eliminarse en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Recibirá más información en las administraciones municipales o comunales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos usados contienen aún materiales valiosos. Sin embargo, también contienen sustancias nocivas, necesarias para su funcionamiento y seguridad. Si se tiran a la basura no reciclable o reciben un tratamiento inadecuado podrían provocar daños en la salud de las personas y en el medio ambiente.

- ▶ Por este motivo, no elimine aparatos usados en ningún caso en la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato usado a un punto de recogida regional de devolución y aprovechamiento de aparatos eléctricos y electrónicos y otros materiales.

11 Garantía, servicio de atención al cliente y piezas de repuesto

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

11.1 Garantía

La garantía tiene una duración de 2 años.

11.2 Servicio de atención al cliente

Servicio de atención al cliente de BORA:

Véase el reverso de las instrucciones de uso y de montaje



- ▶ Si se produce una avería que no puede solucionar, póngase en contacto con su distribuidor especializado BORA o el servicio de atención al cliente BORA.

El servicio de atención al cliente necesita la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (fecha de fabricación). Ambos datos se encuentran en la placa de características situada en el reverso del manual, así como en la base del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

- ▶ En las reparaciones utilice únicamente piezas de repuesto originales.

INFO Puede encontrar piezas de repuesto en su distribuidor BORA, en la página web del servicio técnico de BORA www.bora.com/service o llamando al número de servicio técnico proporcionado.

Placa de características:

Alemania:

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Alemania
T +49 (0) 8035 / 907-240
F +49 (0) 8035 / 907-249
info@bora.com
www.bora.com

Australia - Nueva Zelanda:

BORA APAC Pty Ltd
A/ 91-95 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 7900 5580
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.boraapac.com.au

Austria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

