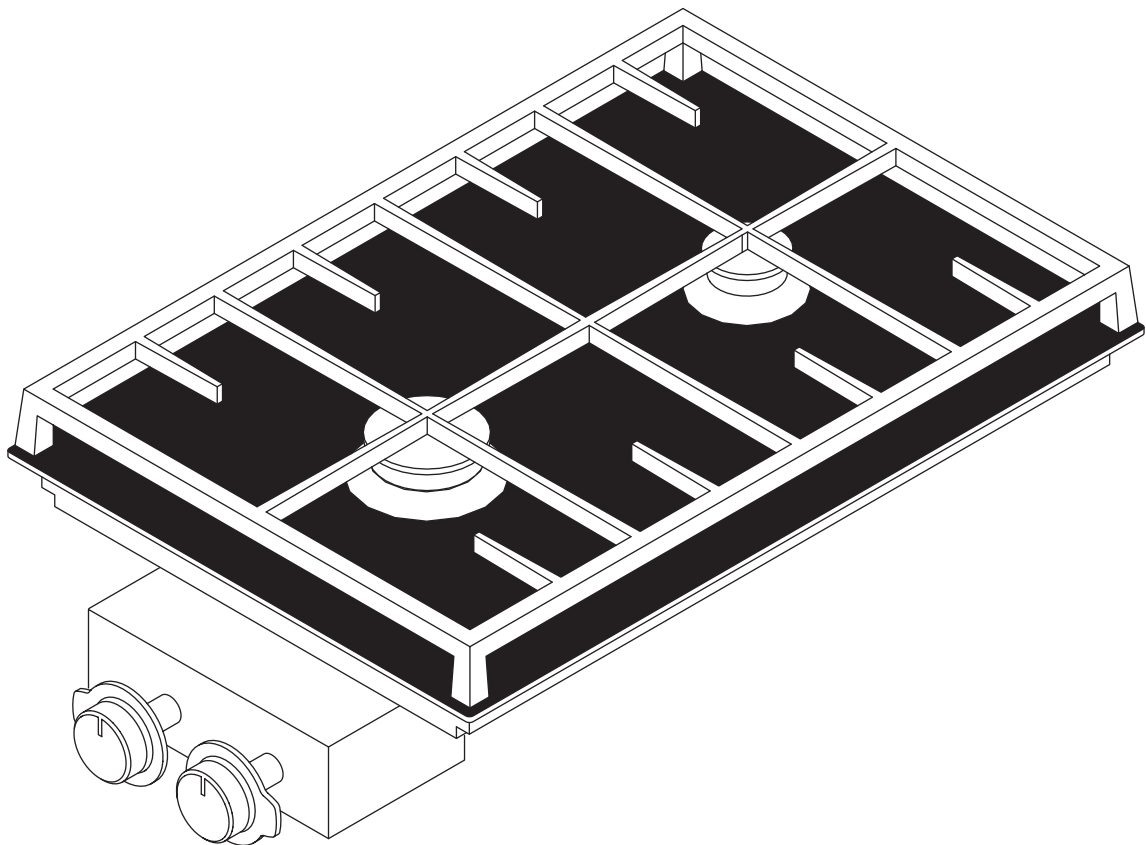


ES Instrucciones de uso y montaje PG11

Vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción



PG11UMES-001

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Alemania

Contacto

Tel +49 (0) 8035 907-240
Fax +49 (0) 8035 907-249
info@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 Lüftungstechnik GmbH, 2016

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Indicaciones generales	4	9	Solución de averías	30
2	Seguridad	6	10	Puesta en fuera de servicio, desmontaje y eliminación	31
2.1	Indicaciones generales de seguridad	6	10.1	Puesta en fuera de servicio	31
2.2	Indicaciones de seguridad durante el uso	7	10.2	Eliminación ecológica	31
2.3	Indicaciones de seguridad durante el montaje....	9			
2.4	Indicaciones de seguridad durante el desmontaje y la eliminación	10			
2.5	Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto	10	11	Garantía, servicio de atención al cliente y piezas de repuesto	32
2.6	Uso previsto	10	11.1	Garantía	32
			11.2	Servicio de atención al cliente	32
			11.3	Piezas de repuesto	32
3	Datos técnicos	12	12	Notas	33
4	Descripción de los equipos	13			
4.1	Estructura	13			
4.2	Panel de mandos y principio de uso	14			
4.3	Principio de funcionamiento	14			
4.3.1	Recipientes adecuados	14			
4.3.2	Niveles de potencia	14			
4.4	Dispositivos de seguridad	14			
4.4.1	Termopar de seguridad	14			
5	Montaje	15			
5.1	Comprobar el volumen de suministro	15			
5.2	Herramientas y medios auxiliares	15			
5.3	Guía de montaje	15			
5.3.1	Distancias de seguridad	15			
5.4	Medidas del recorte	16			
5.5	Montaje de la placa de cocción	17			
5.5.1	Montaje de la caja de distribución en el frontal del armario inferior	17			
5.5.2	Montaje de la placa de cocción	18			
5.6	Toma de corriente	20			
5.7	Traspaso al usuario	20			
6	Instalación de gas	21			
6.1	Ventilación	21			
6.2	Acometida de gas	21			
6.2.1	Indicaciones adicionales acerca de la instalación para Australia y Nueva Zelanda (AUS/NZS)	22			
6.2.2	Acometida de gas AUS/NZS	22			
6.3	Prueba de fugas de la acometida de gas	23			
6.4	Cambiar el tipo de gas	23			
6.5	Traspaso al usuario	24			
6.6	Tabla de boquillas	25			
7	Uso	26			
7.1	Encender el quemador de gas	26			
7.2	Seleccionar el nivel de potencia	26			
7.3	Uso adecuado de la placa de gas	27			
7.4	Uso de la placa de gas con un extractor de placa de cocción de BORA	27			
8	Limpieza y cuidados	28			
8.1	Limpiadores	28			
8.2	Cuidar la placa de cocción	28			
8.3	Limpiar la placa de cocción	28			
8.3.1	Limpieza de los quemadores de gas	29			
8.3.2	Limpiar el mando selector	29			

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 2011/65/UE sobre Sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
 Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos
 Directiva de aparatos a gas 2009/142/UE.

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.

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.

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).



¡PELIGRO!
¡Peligro de incendio debido a las llamas!

Las llamas pueden prender fuego a objetos inflamables.

- ▶ Ajuste la llama de gas a la posición más baja cuando se retiren ollas o sartenes durante un corto tiempo de la placa de cocción.
- ▶ Nunca deje una llama sin vigilancia.
- ▶ Sofoque un fuego, por ejemplo, con una tapa o una manta especial de fuego.
- ▶ Cierre el suministro de gas y desconecte el fusible de alimentación.



¡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.

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.

La conexión de gas solo debe ser realizada por un instalador calificado y observando las disposiciones legales. Observe las disposiciones de los servicios públicos locales.

Placa de cocción

**¡PELIGRO!****¡Peligo 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!****¡Peligo 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.

**¡PELIGRO!****¡Riesgo de explosión por gas!**

La pérdida de gas a través de una fuga puede causar una explosión y lesiones graves.

- ▶ Mantenga alejadas posibles fuentes de ignición (llamas abiertas, calentadores).
- ▶ Cierre el suministro de gas y desconecte el fusible de alimentación.
- ▶ Selle las filtraciones de inmediato.



¡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.

- ▶ 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.

Los trabajos en la conexión de gas deben ser realizados por un instalador calificado y observando las disposiciones legales. Observe las disposiciones de los servicios públicos locales.



¡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	220 - 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo energético	5,75 kW
Rango de potencia	0,8 W
Protección mínimo	1 x 0,5 A
Dimensiones de la placa de cocción/ soporte para ollas (anchura x profundidad x altura)	370 x 540 x 47 mm 370 x 540 x 42 mm
Medidas de la caja de distribución (anchura x profundidad x altura)	174 x 147 x 66 mm
Peso (incluidos accesorios/ embalaje)	12,4 kg
Placa de cocción	
Niveles de potencia	con regulación continua
Quemador de alta potencia delantero	600 - 4000 W
Quemador normal trasero	350 - 1750 W
Consumo de energía de la placa de cocción	
Quemador de alta potencia delantero	600 - 4000 W 59,4 %
Quemador normal trasero	350 - 1750 W 57,7 %
Total (promedio)	58,5 %

Tab. 3.1 Datos técnicos

Medidas del aparato

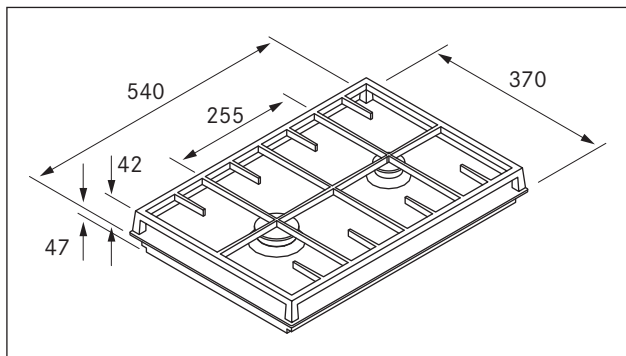


Fig. 3.1 Medidas del aparato

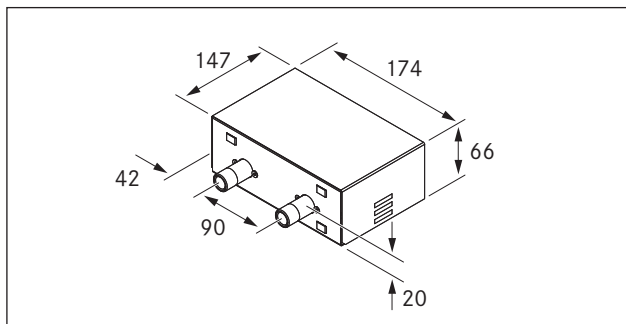


Fig. 3.2 Medidas de la caja de distribución

4 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción con caja de distribución tiene las siguientes características:

- Quemador de alta potencia delantero
- Quemador normal trasero
- Dos mandos selectores
- Soporte para ollas de hierro fundido

4.1 Estructura

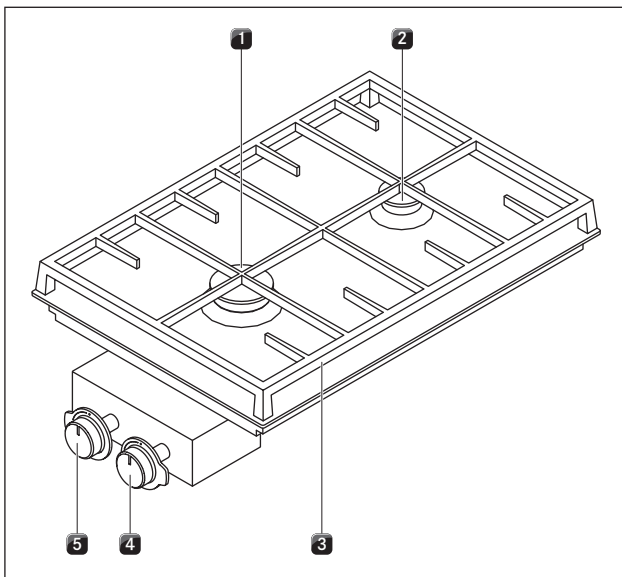


Fig. 4.1 Placa de cocción con caja de distribución

- [1] Quemador de alta potencia delantero
- [2] Quemador normal trasero
- [3] Soporte para ollas
- [4] Mando selector de la zona de cocción trasera
- [5] Mando selector de la zona de cocción delantera

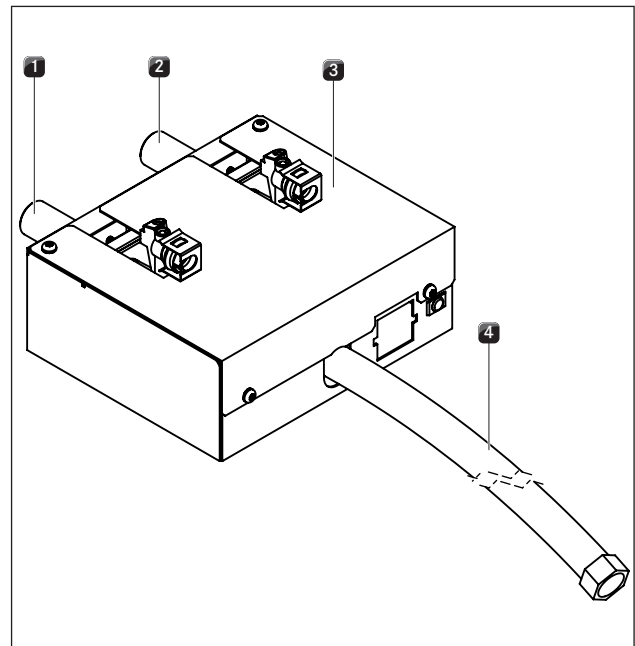


Fig. 4.1 Caja de distribución

- [1] Llave de gas quemador normal trasero
- [2] Llave de gas quemador de alta potencia delantero
- [3] Caja de distribución
- [4] Acometida de gas

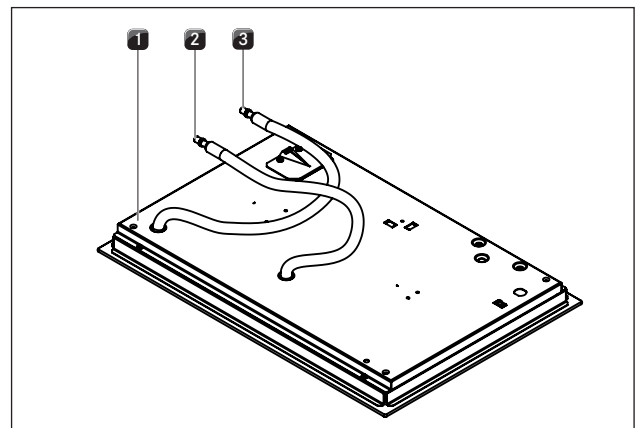


Fig. 4.1 Parte inferior de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Tubo de conexión del gas quemador normal trasero
- [3] Tubo de conexión del gas quemador de alta potencia delantero

4.2 Panel de mandos y principio de uso

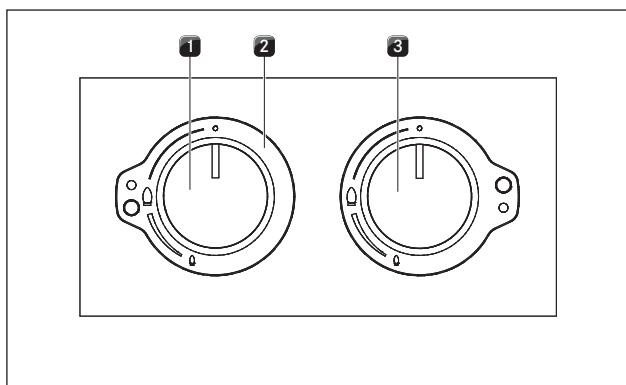


Fig. 4.2 Mando selector

- [1] Mando selector de la zona de cocción delantera
 [2] Manguito regulador de potencia
 [3] Mando selector de la zona de cocción trasera

Campo indicador	Indicador	Significado
Niveles de potencia	Llama pequeña	Salida mínima de gas
	Llama grande	Salida máxima de gas
	Posición 0	El gas no sale.

Tab. 4.1 Significado de los niveles de potencia

Mando selector

La caja de distribución está equipada con dos mandos selectores.

Los mandos selectores sirven para encender el quemador, encender y apagar, y para regular la zona de cocción que tengan asignada. Para manejar el aparato, seleccione con el mando selector el nivel de potencia deseado.

La luz de control del funcionamiento no está activa en las placas de gas puesto que en este tipo de placas de cocción se puede controlar si la llama del quemador está activa.

4.3 Principio de funcionamiento

Cuando se enciende una zona de cocción, la llama generará un calor que calentará directamente la base del recipiente de cocción. La regulación de los niveles de potencia es continua.

4.3.1 Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- cobre
- acero inoxidable
- aluminio
- hierro fundido

► Tenga en cuenta las dimensiones contenidas en la tabla:

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

Tab. 4.2 diámetro de la olla

4.3.2 Niveles de potencia

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

Acción	Nivel de potencia
Mantener calientes alimentos ya cocinados	Llama mínima
Sofreír verdura cortada, huevos fritos, ternera, ave	Llama media
Freír gambas, mazorcas de maíz y escalopes, carne de ternera, pescado, albóndigas	Llama grande
Calentar agua y dorar a fuego fuerte	Llama máxima

Tab. 4.3 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

4.4 Dispositivos de seguridad

4.4.1 Termopar de seguridad

Los quemadores de gas están equipados con un termopar de seguridad. Este termopar controla la llama del quemador cuando la entrada de gas está activa. Si la llama del quemador se apaga involuntariamente, el aparato interrumpirá la entrada de gas. El aparato no puede encender automáticamente el quemador.

5 Montaje

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

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

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

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

5.1 Comprobar el volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Placas de compensación de la caja de distribución	6
Mando selector	2
Set de instrucciones de uso y montaje	1
Tuercas de fijación	2
Tornillos de fijación de la placa de cocción	4
Tornillos de fijación de la caja de distribución	2
Plantilla de perforación	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Llave Allen	1
Placa de cocción	1
Manguito regulador de potencia	2
Abrazadera de montaje	1
Correas de montaje de la placa de cocción	4
Instrucciones de limpieza de la vitrocerámica	1
Rascavidrios	1
Soporte para ollas	1
Plancha deflectora	1
Pieza de empalme cilíndrica/cónica	1
Pieza de empalme cilíndrica/cilíndrica	1
Junta	2

Tab. 5.1 Volumen de suministro

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

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

5.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- lápiz
- taladradora eléctrica o de batería con broca Forstner de Ø 30 mm
- plantilla de perforación (incluida en el volumen de suministro)
- destornillador para tornillos en cruz Z2
- sellador de silicona para sellar las superficies de recorte

5.3 Guía de montaje

5.3.1 Distancias de seguridad

- Guarde las siguientes distancias de seguridad:

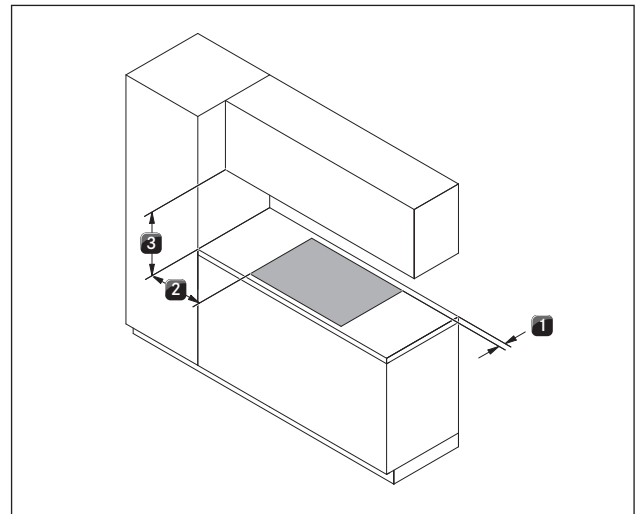


Fig. 5.1 Distancias mínimas

- [1] 50 mm de distancia mínima desde el encastre trasero de la encimera hasta el borde trasero de la encimera.
- [2] 50 mm de distancia mínima a izquierda y derecha entre el recorte de la encimera y armarios o paredes de la habitación. Se recomiendan 300 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos y para conseguir un rendimiento eficiente del extractor de la placa de cocción.
- [3] 650 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

5.4 Medidas del recorte

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.

Saliente de la encimera

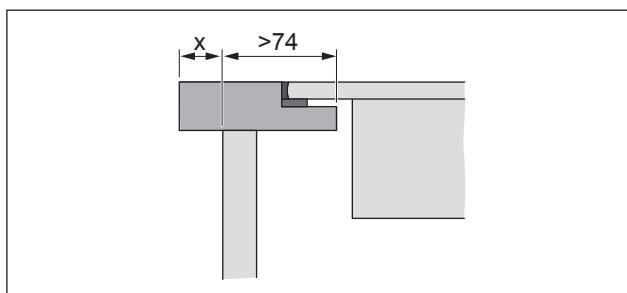


Fig. 5.2 Saliente de la encimera

- Tenga en cuenta el saliente de la encimera x al preparar el recorte de la encimera. Válido para montaje enrasado y superposición.

Montaje enrasado

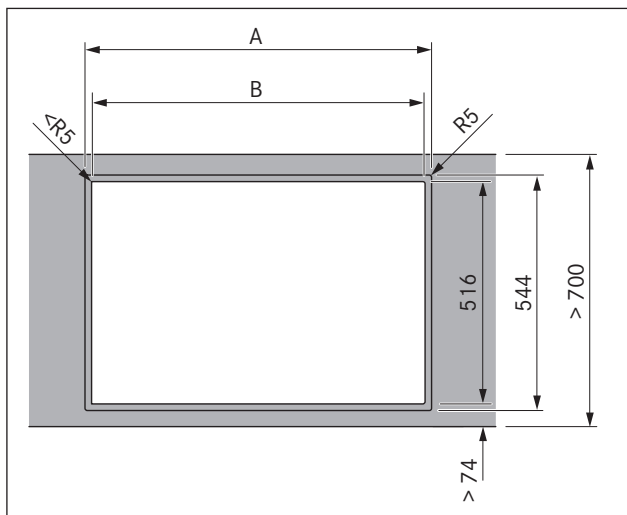


Fig. 5.3 Montaje enrasado

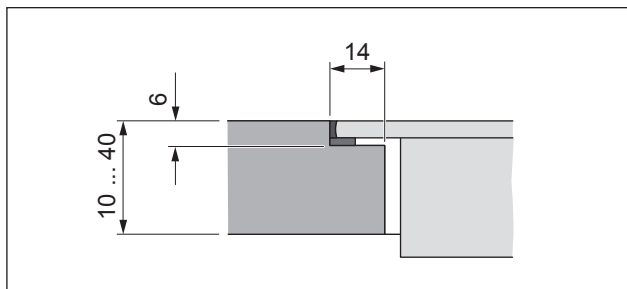


Fig. 5.4 Medida del pliegue para un montaje enrasado

INFO Si se utiliza la placa vitrocerámica de inducción wok, hay que aumentar a 7 mm la medida del pliegue en caso de montaje enrasado

Superposición

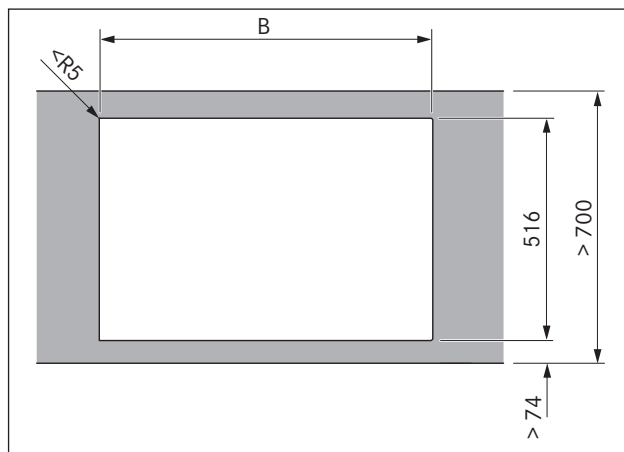


Fig. 5.5 Superposición

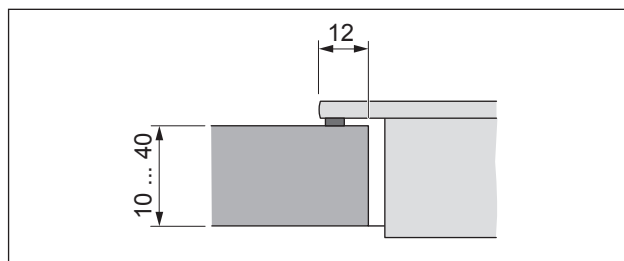


Fig. 5.6 Superposición del corte

Medidas del recorte para el montaje de placas de cocción o de placas de cocción junto al extractor de placa de cocción:

Placas de cocción/ extractor de placa de cocción	A en mm	B en mm	
	1/0	374	346
	2/0	745	717
	3/0	1116	1088
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

Tab. 5.2 Medidas del recorte

5.5 Montaje de la placa de cocción

INFO Entre los aparatos de montaje debe preverse una distancia de un milímetro.

INFO En torno a los aparatos de montaje debe preverse una distancia de dos milímetros.

INFO Entre las placas de cocción o bien entre las placas de cocción y el extractor debe montarse siempre la guía de montaje adjunta en la placa de cocción.

INFO Debajo del aparato debe instalarse una regleta protectora (base intermedia). Esta debe estar fija pero debe poder extraerse para los trabajos de mantenimiento.

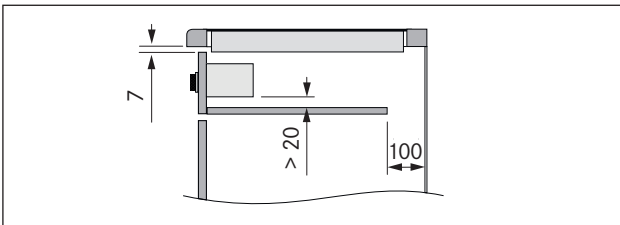


Fig. 5.7 Vista lateral de la regleta protectora y la ventilación

- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles para poder llevar a cabo las tareas de mantenimiento y limpieza.

5.5.1 Montaje de la caja de distribución en el frontal del armario inferior

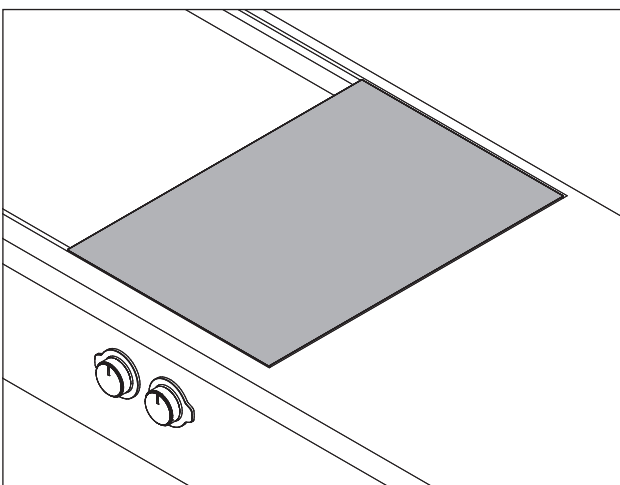


Fig. 5.8 Caja de distribución y placa de cocción montadas

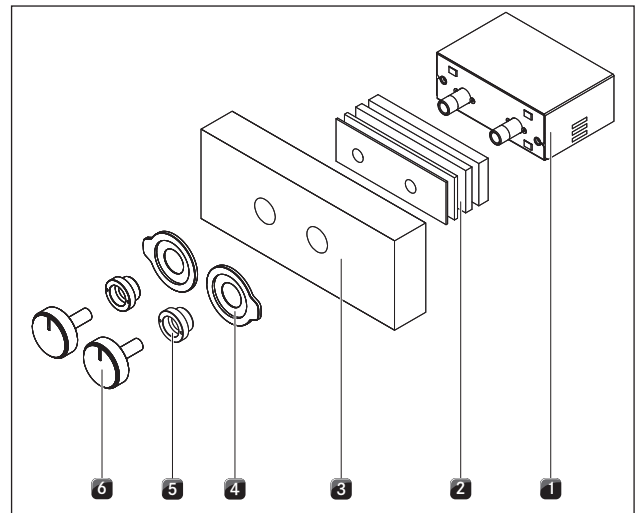


Fig. 5.9 Estructura de la caja de distribución

- [1] Caja de distribución
- [2] Placas de compensación
- [3] Frontal (no incluido en el volumen de suministro)
- [4] Manguito regulador de potencia
- [5] Tuercas
- [6] Mando selector

► Señale con ayuda de la plantilla de perforación suministrada los orificios que debe taladrar.

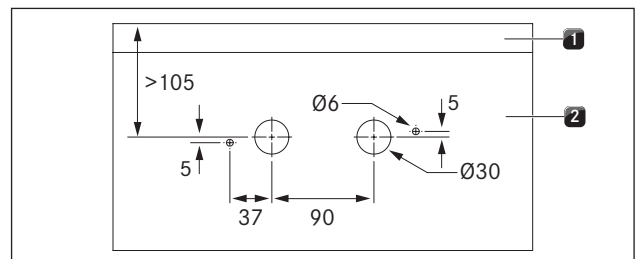


Fig. 5.10 Plantilla de perforación

- [1] Encimera
- [2] Frontal

► Preperfore primero los orificios para evitar el desgarro del frontal.

Calcular la cantidad de placas de compensación

- Las placas de compensación [2] y el frontal [3] deben sumar una medida total de 36 mm.
- Esta medida total de 36 mm debe respetarse obligatoriamente para poder garantizar el funcionamiento óptimo de la caja de distribución [1].

Grosor del frontal [mm]	Grosor total de las placas de compensación [mm]	Placas de compensación [cantidad]			
		10 mm	5 mm	3 mm	2 mm
34	2	-	-	-	1
33	3	-	-	1	-
32	4	-	-	-	2
31	5	-	-	1	1
30	6	-	-	2	-
29	7	-	1	-	1
28	8	-	1	1	-
27	9	-	1	-	2
26	10	1	-	-	-
25	11	-	1	2	-
24	12	1	-	-	1
23	13	1	-	1	-
22	14	1	-	-	2
21	15	1	1	-	-
20	16	1	-	2	-
19	17	1	1	-	1
18	18	1	1	1	-
17	19	1	1	-	2
16	20	1	1	1	1
15	21	1	1	2	-
14	22	1	1	1	2
13	23	1	1	2	1

Tab. 5.3 Resumen de las placas de compensación

Fijar la caja de distribución

- ▶ Fije la caja de distribución [1] con las placas de compensación encajadas [2] desde atrás en la perforación del frontal.
- ▶ En la cara delantera del frontal, encaje los dos manguitos reguladores de potencia [4].

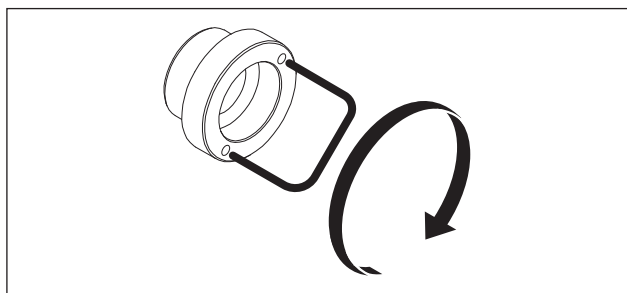


Fig. 5.11 Apriete las tuercas de fijación

- ▶ Desatornille las tuercas de fijación [5] con la abrazadera de montaje y atornille las tuercas de fijación con un máximo de 10 Nm.
- ▶ Introduzca la lente desde la parte delantera en el manguito regulador de potencia.
- ▶ Encaje el mando selector [6].

Ajuste el mando selector

Para un ajuste preciso puede regularse la distancia del mando selector al manguito regulador de potencia.

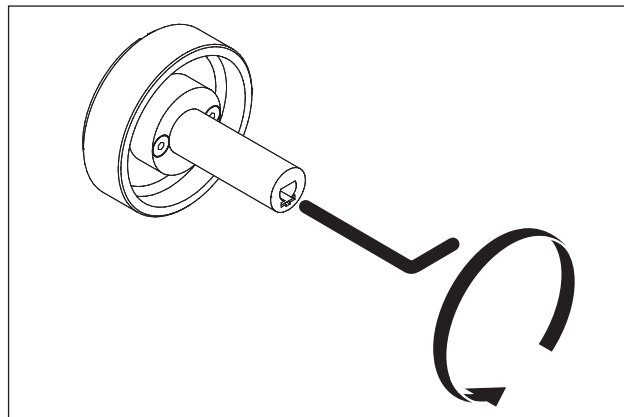


Fig. 5.12 Ajustar el mando selector

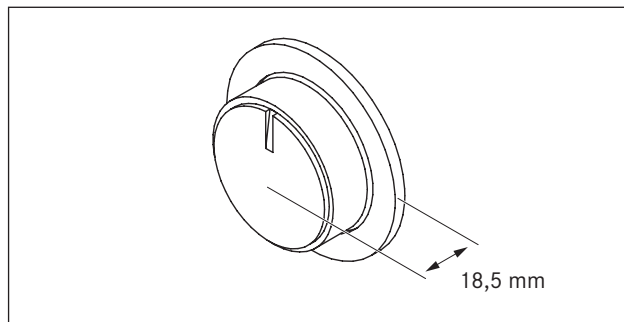


Fig. 5.13 Distancia del mando selector

5.5.2 Montaje de la placa de cocción

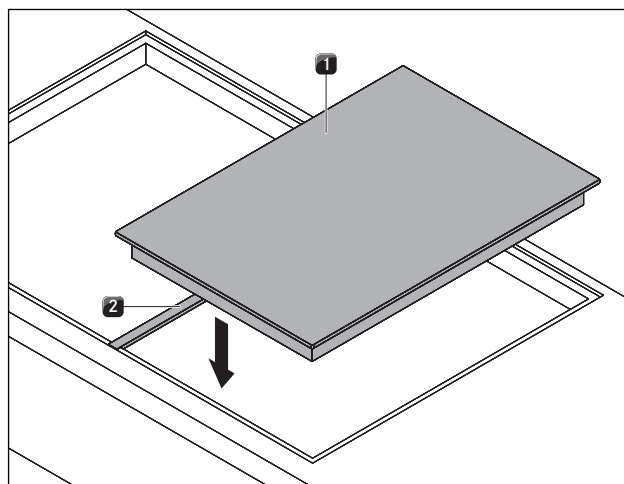


Fig. 5.14 Colocar la guía de montaje y la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Guía de montaje

- ▶ Coloque la guía de montaje [2] en el recorte de la encimera.
- ▶ Coloque la placa de cocción [1].
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción [1].

- ▶ Alinee la guía de montaje [2] de tal forma que quede colocada de forma simétrica bajo la placa de cocción y el extractor PL540.

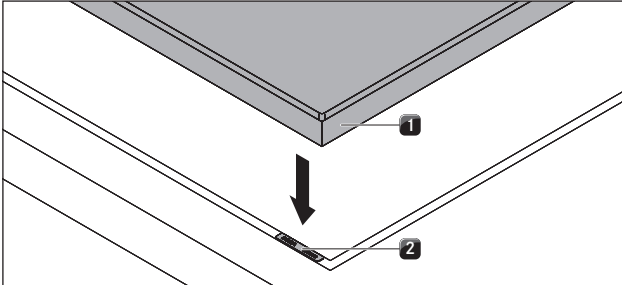


Fig. 5.15 Placa de cocción y placas de compensación de altura

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

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



Fig. 5.16 Clips de montaje

- [1] Tornillo
- [1] Clip de montaje

- ▶ Fije la placa de cocción [1] con los clips de montaje [2].
- ▶ Apriete los tornillos [1] de los clips de montaje con un máximo de 10 Nm.
- ▶ Compruebe que la alineación sea correcta.
- ▶ A la conclusión de los trabajos de montaje, selle los aparatos con con masilla de silicona negra térmica.

Realizar la conexión de la placa de cocción y la caja de distribución

- ▶ Lleve a cabo la conexión entre la placa de cocción y la caja de distribución.
- ▶ Primero conecte el cable a tierra amarillo/verde con la parte marcada a la caja de distribución.



Símbolo de toma a tierra

- ▶ Seguidamente, conecte la clavija multipolar marcada en color de la correspondiente zona de cocción a la adecuada hembra de color en la caja de distribución.
- Lleve a cabo la conexión de los tubos de goma para gas:

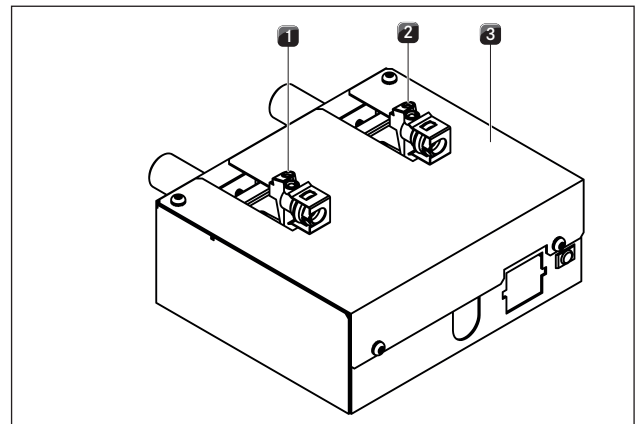


Fig. 5.1 Caja de distribución

- [1] Acometida de gas quemador normal trasero
- [2] Acometida de gas quemador de alta potencia delantero
- [3] Caja de distribución

- ▶ Retire las dos tapas protectoras de las llaves de gas [2] y [3] en la caja de distribución.
- ▶ Controle que la junta tórica esté bien apretada en cada acometida de gas.

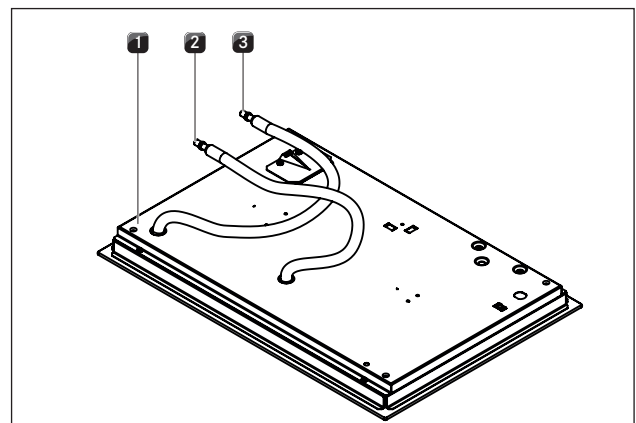


Fig. 5.1 Placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Tubo de goma para gas quemador normal trasero
- [3] Tubo de goma para gas quemador de alta potencia delantero

- ▶ Retire las dos tapas protectoras de los tubos conductores de gas [2] y [3] en la placa de gas.
- ▶ Conecte los tubos conductores de gas marcados en color con las correspondientes llaves de gas marcadas en color.

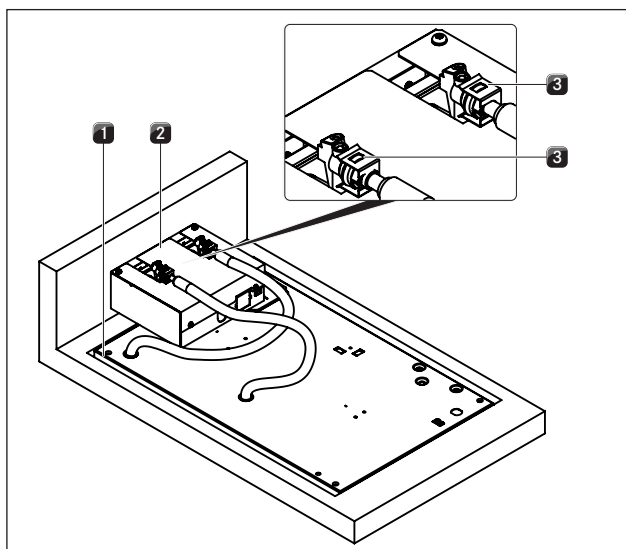


Fig. 5.1 Placa de cocción con caja de distribución

- [1] Placa de cocción
- [2] Caja de distribución
- [3] Muelle elástico de retención

- ▶ Fije un muelle elástico a cada conexión y asegúrese de que esté encajado.
- ▶ Compruebe todas las conexiones entre la caja de distribución y la placa de cocción mediante métodos de comprobación adecuados (véase el cap. Instalación de gas).

5.6 Toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (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 toma de corriente sólo la puede realizar un técnico homologado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

El cable de alimentación que debe utilizarse (ya premontado) debe ser, al menos, del tipo H05VV-F o bien H05VVH2-F.

- Sección transversal: 3G1,5 mm² en conexión monofásica.

- Si la línea de alimentación se ha dañado, deberá ser reemplazada por una especial. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

Enchufar a la toma de corriente

- ▶ 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.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Conecte la placa de cocción únicamente con una conexión fija al cable de alimentación.

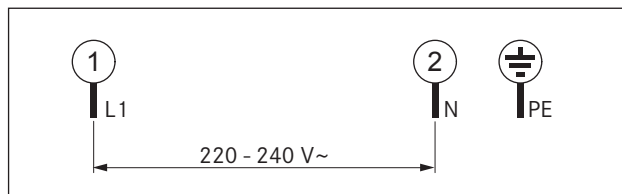


Fig. 5.2 Esquema de conexión monofásica

- ▶ Lleve a cabo la conexión entre la placa de cocción y la caja de distribución.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (véase Cap. Uso).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.

5.7 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.

6 Instalación de gas

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (véase el capítulo Seguridad).
- ▶ Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro de gas locales.
- ▶ Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante adjuntas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

País	Requisitos/Directrices
Alemania	DVGW-TRGI 2008 o bien TRF 1996
Austria	Directriz G1 de la asociación ÖVGW
Suiza	Directriz G1 para el gas de la asociación SVGW Directriz n° 1942 de la comisión EKAS: Gas líquido, 2ª parte Requisitos de la unión cantonal de seguros contra incendios (VKF)
Países Bajos Bélgica Francia	Requisitos de la norma NBN D 51-003 Requisitos y condiciones de conexión de las empresas de suministro de gas (G.D.F.) y de las empresas de suministro de corriente (E.D.F.)
Australia Nueva Zelanda	AS/ANZS5601 - Instalación de gas

Tab. 6.1 Exigencias territoriales (datos sin garantía)

6.1 Ventilación

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

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

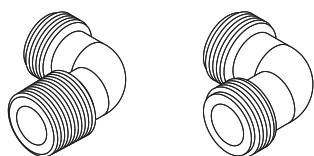
6.2 Acometida de gas

El presente aparato de gas para cocinar pertenece a la categoría 3. Está equipado con un tubo de conexión.

- Las siguientes indicaciones no son válidas ni deben aplicarse en caso de acometidas de gas dentro de Austria o Nueva Zelanda.
- Se recomienda instalar una toma de gas de seguridad en el armario auxiliar.
- La acometida del gas líquido (LPG) se realiza interconectando una pieza de unión hermética a un conducto de clase D: 8 x 1 mm
- La acometida al suministro de gas debe hacerse con tuberías flexibles y sin soldaduras fabricadas en aceros inoxidables.
- La acometida debe realizarse de acuerdo con la norma DIN 3383, con una toma de gas de seguridad de una longitud máxima de 1500 mm.
- El codo de empalme y las piezas de conexión deben estar equipadas con una rosca macho de 1/2 pulgada de acuerdo a los requisitos normativos territoriales (véase tabla 6.2 Codo de empalme).
- ▶ Acople el aparato tal y como se indica a continuación:
- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas.

- ▶ Desconecte el interruptor principal/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.
- ▶ Compruebe el tipo de gas y la presión de gas del conducto de suministro.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está equipado con el tipo de tobera adecuado para garantizar que la llama prenda correctamente y un uso seguro del aparato.
- ▶ Retire la tapa protectora del tubo de conexión.
- ▶ Cuando se use una toma de gas de seguridad, conéctela herméticamente con una abrazadera de seguridad homologada, directamente sobre el codo de empalme de la placa de gas.
- ▶ Cuando use un codo de empalme, atornille con fuerza el correspondiente codo de empalme con la junta que se incluye.

ISO 228-1 ISO 7-1 (EN 10226)	ISO 228-1 ISO 228-1
------------------------------------	------------------------



Tab. 6.2 Codo de empalme

- Utilice únicamente aquellos tipos de codo de empalme que estén homologados en su país.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN 10226): cilíndrico/cónico
- ISO 228-1/ISO 228-1: cilíndrico/cilíndrico
- ▶ Conecte el aparato al conducto de suministro de gas.
- ▶ Apriete con fuerza todas las conexiones.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Compruebe que la llave de paso funciona correctamente.
- ▶ Compruebe que la acometida de gas es hermética efectuando una prueba de fugas (véase párrafo Prueba de fugas).
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (véase capítulo Uso)
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones y de la llama del quemador.

6.2.1 Indicaciones adicionales acerca de la instalación para Australia y Nueva Zelanda (AUS/NZS)

INFO Tenga en cuenta los requisitos existentes para el montaje del aparato conforme a AS/NZS 5601, distancia mínima entre el borde del quemador de gas y superficies inflamables.

- ▶ Tenga en cuenta toda la información incluida anteriormente en este capítulo.
- ▶ Tenga en cuenta además los requisitos en la correspondiente versión vigente de las disposiciones aplicables: NZS5261/AS5601/AG601.

6.2.2 Acometida de gas AUS/NZS

Otros requisitos técnicos tomados en consideración: AS 4551-2008 Electrodomésticos de cocina a gas (AUS/NZS).

Comprobar la ampliación del volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Regulador de gas 1.00 kPa con punto de prueba para gas natural (NG)	1
Adaptador del punto de prueba para gas líquido (LPG)	1

Tab. 6.3 Volumen de suministro ampliado para AUS/NZS

Preparar la acometida de gas

- La acometida con una tubería rígida y resistente a la torsión debe llevarse a cabo tal y como se especifica en AS/NZS 5601.
- La conexión con una toma de gas de seguridad debe llevarse a cabo conforme a AS/NZS 1869 (con certificación y homologación AGA), con un diámetro de 10 mm, clase B o D y una longitud no superior a 1200 mm, de conformidad con AS/NZS 5601.
- ▶ Acople el aparato tal y como se indica a continuación:
- ▶ 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.
- ▶ Compruebe el tipo de gas y la presión de gas del conducto de suministro.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está equipado con el tipo de tobera adecuado para garantizar que la llama prenda correctamente y un uso seguro del aparato.

Gas natural (NG)

Si la placa de cocción va a conectarse a un suministro de gas natural (NG), será necesario instalar un regulador de gas provisto de un punto de prueba.

El volumen de suministro del aparato incluye el regulador de gas y la pieza de empalme.

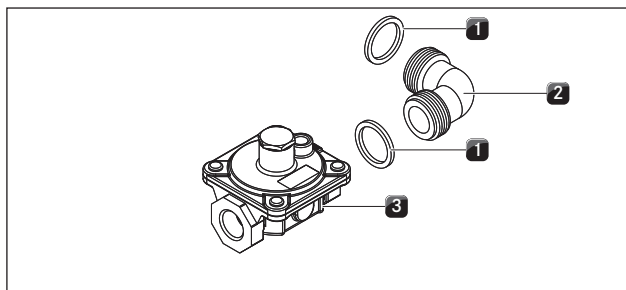


Fig. 6.1 Acometida con regulador de gas (NG)

- [1] Junta
[2] Pieza de empalme
[3] Regulador de gas

- ▶ Instale el regulador de gas [3] con las piezas de empalme [2] y la correspondiente junta [2] en la acometida de la placa de gas.
- ▶ Preste atención a la dirección del flujo de gas del regulador de gas [3].

Gas líquido (LPG)

Si la placa de cocción va a conectarse a un suministro de gas líquido (LPG), el ajuste tendrá lugar en la bombona de gas.

Para ello, instale únicamente el adaptador del punto de prueba con ayuda de la pieza de empalme en el conducto de suministro de gas.

El adaptador del punto de prueba y la pieza de empalme se incluyen en el volumen de suministro del aparato.

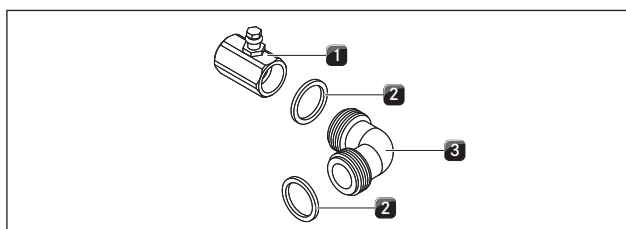


Fig. 6.2 Conexión con el adaptador del punto de prueba (LPG)

- [1] Adaptador del punto de prueba
[2] Junta
[3] Pieza de empalme

- ▶ Instale el adaptador del punto de prueba [1] con las piezas de empalme [3] y la correspondiente junta [2] en la acometida de la placa de gas.
- ▶ Asegúrese de que la junta está colocada correctamente.
- ▶ Coloque la pieza de empalme necesaria en el lado del suministro con las juntas adecuadas incluidas de fábrica.
- ▶ Apriete con fuerza todas las conexiones.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Compruebe que la llave de paso funciona correctamente.
- ▶ Compruebe la presión del gas (LPG) como se indica a continuación:

- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas.
- ▶ Desatornille completamente el tornillo del punto de prueba.
- ▶ Conecte su medidor a la conexión del punto de prueba.
- ▶ Abra el suministro de gas.
- ▶ Regule la presión de gas del suministro (botella de LPG a presión) a 2.75 kPa.
- ▶ Prenda el quemador (véase capítulo Uso)
- ▶ Compruebe la llama del quemador.
- ▶ Tras haberlo regulado con éxito, cierre el suministro de gas.
- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Desconecte el medidor del punto de prueba.
- ▶ Vuelva a atornillar con fuerza el tornillo del punto de prueba en el adaptador del punto de prueba.
- ▶ Compruebe que el tornillo está colocado correctamente.

Tareas de instalación definitivas para ambos tipos de gas (NG / LPG)

- ▶ Compruebe que la acometida de gas es hermética efectuando una prueba de fugas (véase párrafo Prueba de fugas).
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (véase capítulo Uso)
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones y de la llama del quemador.

6.3 Prueba de fugas de la acometida de gas

- ▶ Asegúrese de que no se pueden producir chispas.
- ▶ No utilice fuego o una llama viva.
- ▶ Compruebe todas las conexiones entre la caja de distribución y la placa de cocción y la acometida de gas mediante métodos de comprobación adecuados.
- ▶ Para ello, en caso de emplear un spray detector de fugas, humedezca todas las conexiones.
- ▶ Corte el suministro de gas si constata que el gas se escapa y ventile la estancia.
- ▶ Selle el lugar por el que se escapa el gas.
- ▶ Compruebe nuevamente todas las conexiones y la acometida de gas.
- ▶ Repita la prueba de fugas hasta que todas las conexiones estén selladas.
- ▶ Prepare un Protocolo de prueba de fugas y entrégueselo al usuario.

6.4 Cambiar el tipo de gas

- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas del conducto del suministro de gas.

- ▶ Apague el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Asegure el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.

Cambiar la boquilla del quemador de gas

- ▶ Retire el soporte para ollas.
- ▶ Retire la tapa del quemador de gas

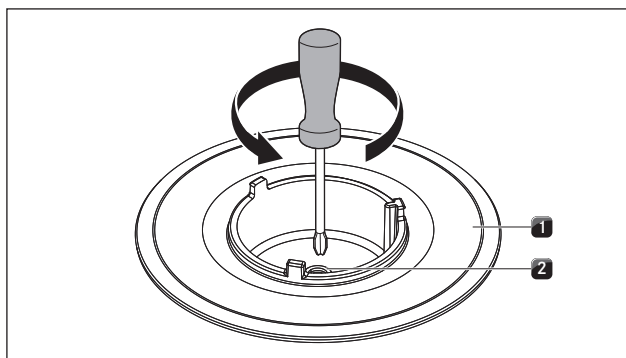


Fig. 6.3 Quemador de las zonas de cocción con boquilla del quemador de gas

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

- ▶ Desatornille la boquilla del quemador de gas [2] del quemador de gas [3]
- ▶ Atornille la boquilla correspondiente al tipo de gas que vaya a utilizarse en el quemador de gas [2].
- ▶ Coloque la tapa del quemador de gas correctamente sobre el quemador de gas [1] de tal forma que quede nivelado.

Cambiar la boquilla de la llave de gas de la caja de distribución

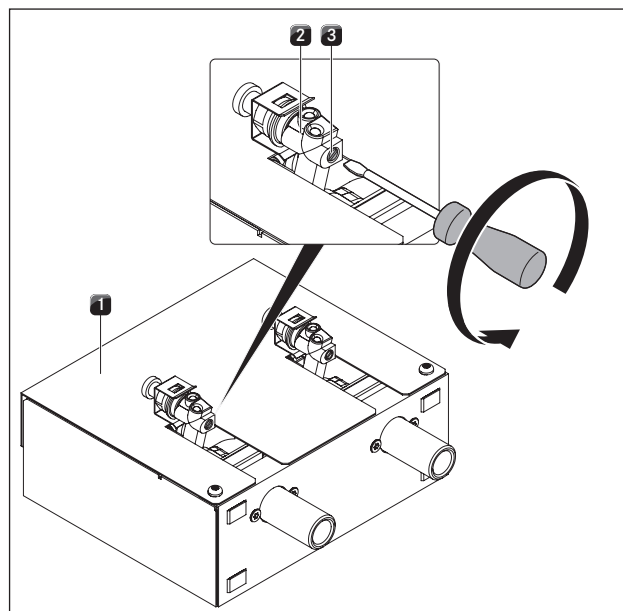


Fig. 6.4 Caja de distribución con boquilla para la llave de gas

- [1] Caja de distribución
- [2] Llave de gas
- [3] Boquilla

- ▶ Desatornille la boquilla [3] de la llave de gas [2].
- ▶ Atornille la boquilla de gas [3] correspondiente al tipo de gas que vaya a utilizarse en la llave de gas [2].
- ▶ Coloque la nueva identificación del tipo de gas utilizado (gas natural / gas líquido) en las placas de tipos que se encuentran en la cara inferior de la carcasa y en la caja de distribución.
- ▶ Instale la correspondiente acometida para gas natural (NG) o gas líquido (LPG). Véase al respecto el párrafo Acometida de gas contenido en este capítulo.

6.5 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.

6.6 Tabla de boquillas

INFO Utilice únicamente inyectores sellados y homologados.

Tipo de gas	LPG (gas líquido) NG (gas natural)	Posición del quemador de gas	Presión pico (mbar)	Carga del flujo mínimo (kW)	Denominación de la boquilla		Carga térmica nominal del gas natural		Rango de potencia nominal de la conexión de butano/propano	
					Quemador	Llave de gas	Hs (kW)	Hi (kW)	(kW)	(g/h)
G 20	Gas natural H/E	delantero	20	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20	Gas natural H/E	trasero	20	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 25	Gas natural LL	delantero	20	0,6	144	59	3,5	3,2		
G 25	Gas natural LL	trasero	20	0,35	94	50	1,5	1,35		
G 20/25	Gas natural H/L	delantero	20/25	0,6	140	59	4,0	3,65		
G 20/25	Gas natural H/L	trasero	20/25	0,35	101	46	1,75	1,6		
G 20	Gas natural H	delantero	25	0,6	126	61	4,0	3,65		
G 20	Gas natural H	trasero	25	0,35	91	47	1,75	1,6		
G 25	Gas natural L	delantero	25	0,6	144	59	4,0	3,65		
G 25	Gas natural L	trasero	25	0,35	94	46	1,75	1,6		
G 20	Gas natural H	delantero	10	0,6	193	68	4,0	3,65		
G 20	Gas natural H	trasero	10	0,35	118	53	1,75	1,6		
G 30/31	Butano/propano	delantero	28-30/37	0,6	85	40			3,0	219
G 30/31	Butano/propano	trasero	28-30/37	0,38	65	33			1,75	128
G 30/31	Butano/propano	delantero	50	0,6	75	33			3,0	219
G 30/31	Butano/propano	trasero	50	0,38	58	27			1,75	128

Tab. 6.4 Tabla de boquillas

Valores totales nominales de la conexión para gas líquido:
4,75 kW / 347 g/h

Valores totales nominales de la conexión para gas natural:
5,75kW / 0,588m³/h

7 Uso

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

INFO La placa de cocción solo se debe utilizar cuando el filtro de grasa de acero inoxidable esté montado (consulte las instrucciones de uso del extractor de placa de cocción).

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

INFO El uso puede provocar que el quemador de gas adquiera una decoloración. Esta decoloración es normal y no tiene ninguna consecuencia para la llama de gas.

INFO Debido al funcionamiento del quemador de gas, pueden producirse ruidos audibles al salir el gas del mismo. La causa de una eventual coloración anaranjada de la llama del quemador es la presencia de suciedad en el quemador y en el aire ambiental (polvo). Estas características son normales y pueden darse sin dependencia alguna entre sí.

El uso de una placa de gas genera calor y condensación en el área de instalación.

- Asegúrese de que cuenta con la suficiente ventilación.
- Mantenga abiertas las entradas y salidas naturales de ventilación.
- Utilice una instalación de ventilación mecánica.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, p. ej. abrir una ventana o una ventilación eficiente como puede ser el uso de la instalación de ventilación mecánica a un nivel de potencia mayor.
- Cierre el suministro de gas y apague el fusible de alimentación, si durante el funcionamiento de la placa de gas observa humo o fuego.

7.1 Encender el quemador de gas

Cada zona de cocción de gas está equipada con un termopar de seguridad.

- Este termopar es capaz de reconocer que la llama se ha apagado y desconecta el suministro de gas.
- El gas deja de pasar.

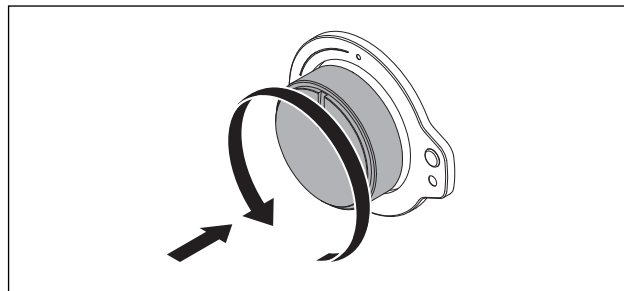


Fig. 7.1 Pulsar el mando selector y girar

Encender

El encendido del quemador de gas se realiza por medio de un termopar de seguridad, manteniendo pulsado el mando selector aprox. 15 segundos más tras el encendido.

Si la llama se apaga de manera involuntaria o el quemador no se ha encendido, espere al menos un minuto antes de volver a intentar el encendido.

- Abra la válvula de gas anterior para garantizar el suministro de gas.
- Pulse el mando selector de la zona de cocción que desee encender hasta el tope.
- Mientras mantiene pulsado el mando selector, gírelo hacia la izquierda, en sentido contrario a las agujas del reloj, hacia el símbolo de la llama grande.
- El gas comenzará a fluir del quemador y será encendido por la chispa cíclica de forma segura.
- Si el mando selector se suelta demasiado pronto, la llama se apagará.
- Mantenga pulsado el mando selector de 10 a 15 segundos aproximadamente.
- La llama se estabilizará entonces.
- Si el proceso de encendido no ha funcionado, vuelva a intentarlo en la posición más baja o media del mando selector.

Apagado

- Gire el mando selector al nivel de potencia 0 para apagar la placa de gas.
- La llama de la placa de gas se apagará.
- Cierre la válvula de gas anterior.

7.2 Seleccionar el nivel de potencia

- Gire el mando selector para seleccionar el correspondiente nivel de potencia.

7.3 Uso adecuado de la placa de gas

INFO No coloque ningún recipiente con la base irregular sobre el soporte para ollas. Existe la posibilidad de que el recipiente vuelque.

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

- ▶ utilice recipientes cuya base se adapte al tamaño del anillo de llama, esto es, prestando atención a que la base del recipiente sea cubierta completamente por la llama, sin que esta sobresalga.
- ▶ utilice ollas adecuadas para cada quemador de gas.
- ▶ una vez que el contenido de la olla rompa a hervir, ajuste el nivel de potencia del quemador de gas al mínimo (llama pequeña).
- ▶ coloque el recipiente centrado sobre la placa de gas.

7.4 Uso de la placa de gas con un extractor de placa de cocción de BORA

INFO La placa de cocción únicamente debe utilizarse cuando la plancha deflectora (incluida en el volumen de suministro) esté colocada en la posición correcta y pueda realizar la función de plancha deflectora.

INFO Es posible que la plancha deflectora se caliente durante el uso.

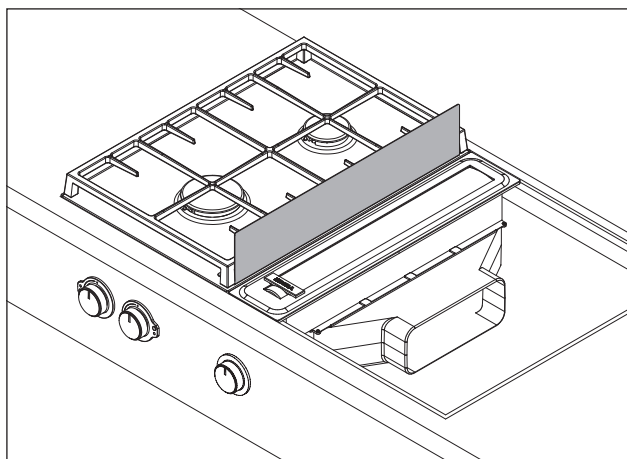


Fig. 7.2 Posición de la plancha deflectora

- ▶ Coloque la plancha deflectora longitudinalmente respecto al extractor de placa de cocción.
- El imán incorporado mantiene la plancha deflectora en su posición.
- De esta forma, evitará que la llama se desvíe.
- Ahora ya puede usar el extractor de placa de cocción con la placa de gas.

8 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad (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 garantizan una vida larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Cumpla los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componentes	Ciclo de limpieza
Mando selector	inmediatamente cuando se ensucie
Placa de cocción	inmediatamente cuando se ensucie
Soporte para ollas	semanalmente a fondo con un limpiador comercial para vitrocerámica
Tapa de quemador de gas	

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 contiene bajo ningún concepto arena, soda, lejía o cloruro.

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 solo recipientes aptos para placas vitrocerámicas (véase capítulo Descripción del aparato).

8.3 Limpiar la placa de cocción

INFO Si el extractor de superficie de la placa de cocción está en funcionamiento, el filtro de

grasa de acero inoxidable debe estar montado para que no aspire ningún objeto pequeño y ligero como trapos de tela o de papel (consulte el manual del extractor de placa de cocción).

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase capítulo Uso).
- ▶ Asegúrese de que el suministro de gas está interrumpido y apagado.
- ▶ 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 cocción o un trapo limpio.
- ▶ Limpie la placa de cocción 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 fuerte:

- ▶ 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.
- ▶ Remoje 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.

8.3.1 Limpieza de los quemadores de gas

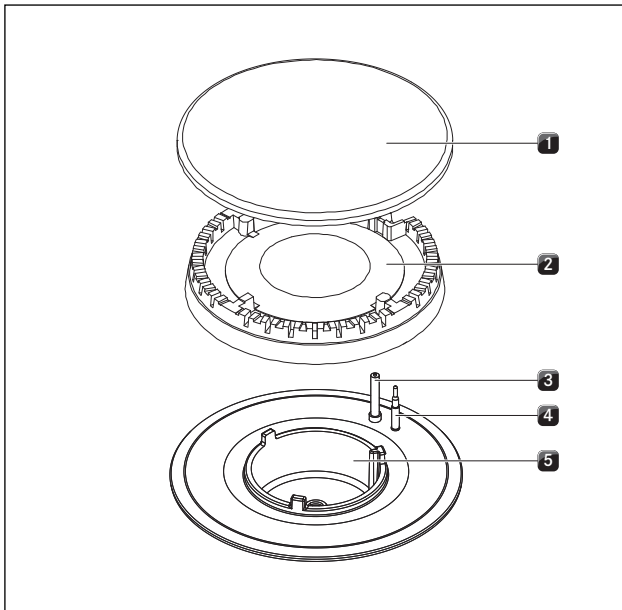


Fig. 8.1 Unidad del quemador de gas

- [1] Tapa del quemador
- [2] Cabezal del quemador
- [3] Termopar de seguridad
- [4] Encendedor eléctrico
- [5] Carcasa del quemador

- No empiece con la limpieza hasta que el quemador de gas se haya enfriado a una temperatura normal después de su uso.
- Realice la limpieza solo con agua (no muy caliente) enjabonada con un detergente lavavajillas convencional y una esponja suave o un paño de cocina.
- Nunca rasque los restos de cocinar.
- No meta los componentes del quemador de gas ni el soporte para ollas en el lavavajillas para su limpieza.
 - ▶ Retire el soporte para ollas.
 - ▶ Retire la tapa del quemador [1] del cabezal del quemador [2].
 - ▶ Retire el cabezal del quemador [2] de la salida de gas.
 - ▶ Limpie las piezas de los quemadores.
 - ▶ Después de limpiar las piezas de los quemadores, vuelva a colocarlas.
- Los cabezales y tapas de los quemadores deben estar completamente secos antes de colocarlos.
 - ▶ Coloque el cabezal del quemador [2] correctamente en la salida de gas.
 - ▶ Asegúrese de que el termopar de seguridad y el dispositivo de encendido eléctrico están situados en la apertura correcta.
 - ▶ Coloque la tapa del quemador [1] de forma recta y nivelada sobre el cabezal del quemador [2].
- Si las piezas de los quemadores no han sido colocadas correctamente, no se puede utilizar el encendido eléctrico.

- ▶ Coloque el soporte para ollas de forma recta y nivelada sobre la placa de cocción de gas.
- ▶ Ponga en funcionamiento el quemador de gas (véase capítulo Uso).

8.3.2 Limpiar el mando selector

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase cap. Uso).
- ▶ Limpie el mando selector únicamente de forma manual.
- ▶ Extraiga el mando selector.
- ▶ Limpie el mando selector con un cepillo suave.
- ▶ Lave bien el mando selector tras la limpieza.
- ▶ Deje que el mando se seque por completo.
- ▶ Una vez concluida la limpieza, vuelva a introducir el mando selector limpio y seco en su alojamiento.

9 Solución de averías

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

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción no se puede encender eléctricamente.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos o se han disparado.	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.
	Los quemadores de gas están húmedos.	Seque las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Los cabezales y/o las tapas del quemador de gas no están colocadas correctamente.	Coloque correctamente las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
Usted percibe olor a gas.	Suciedad en el cabezal del quemador de gas	Limpie las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Hay algún lugar por el que se escapa el gas en el conducto de suministro	Corte la entrada de gas y apague inmediatamente todas las llamas encendidas. Póngase en contacto con su instalador de gas. Asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas (véase capítulo Instalación de gas).
No sale gas del quemador de gas.	La entrada de gas está cerrada	Abra la entrada de gas (véase capítulo Uso)
	Si el gas es líquido (LPG), la bombona de gas está vacía.	Cambie la bombona de gas vacía por otra del tipo correcto que esté llena.
Usted constata que la llama del quemador es irregular.	Los cabezales y/o las tapas del quemador de gas no están colocadas correctamente.	Coloque correctamente las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Hay suciedad en los orificios de salida de gas en el cabezal del quemador.	Limpie las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).

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.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de gas.
- ▶ 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.
- ▶ 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".

10.2 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.

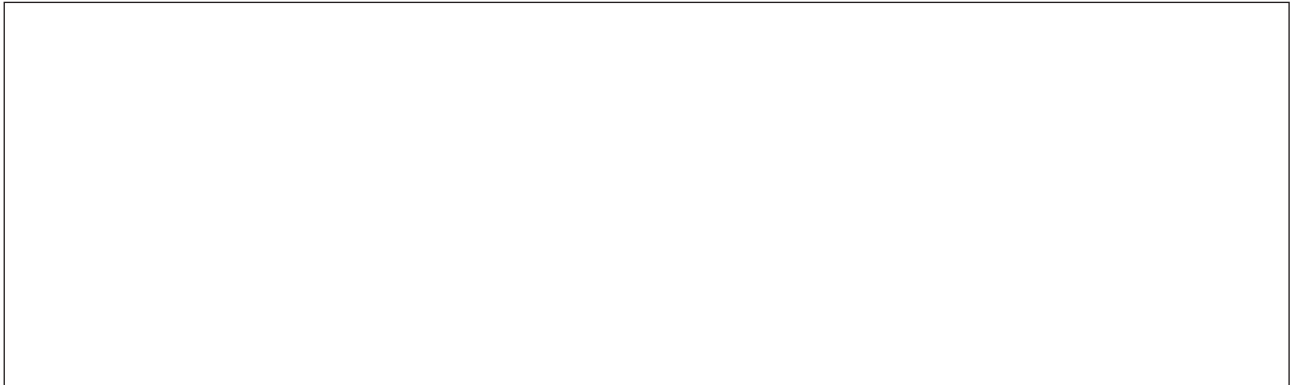
11.3 Piezas de repuesto

- ▶ 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.

12 Notas:

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

