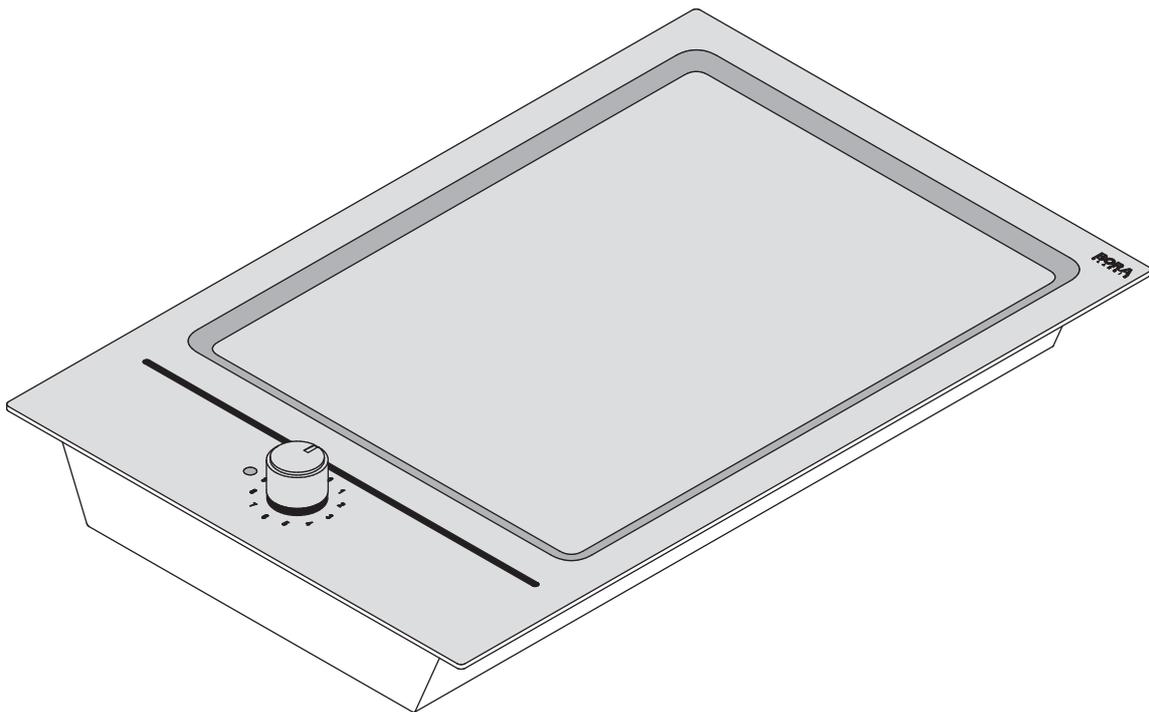


ES Instrucciones de uso y montaje CT1

Placa de cocción Tepan



CT1UMES-003

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

Tel +43 (0) 5373/62250-0

mail@bora.com

www.bora.com

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

| | | | | | |
|----------|--|-----------|-----------|---|-----------|
| 1 | Información general | 4 | 8 | Solución de problemas | 21 |
| 1.1 | Grupo de destino | 4 | | | |
| 1.2 | Validez de las instrucciones de manejo y montaje..... | 4 | | | |
| 1.3 | Otros documentos aplicables..... | 4 | | | |
| 1.4 | Representación de la información..... | 5 | | | |
| 2 | Seguridad | 6 | 9 | Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho | 22 |
| 2.1 | Indicaciones generales de seguridad | 6 | 9.1 | Puesta fuera de servicio | 22 |
| 2.2 | Indicaciones de seguridad referentes al uso | 7 | 9.2 | Desmontaje..... | 22 |
| 2.3 | Indicaciones de seguridad referentes al montaje..... | 8 | 9.3 | Desecho respetuoso con el medio ambiente | 22 |
| 2.4 | Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho..... | 9 | 10 | Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto | 23 |
| 2.5 | Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto | 10 | 10.1 | Garantía..... | 23 |
| 2.6 | Uso previsto | 10 | 10.2 | Servicio..... | 23 |
| | | | 10.3 | Piezas de repuesto..... | 23 |
| 3 | Datos técnicos | 11 | | | |
| 4 | Descripción de los dispositivos | 12 | | | |
| 4.1 | Estructura..... | 12 | | | |
| 4.2 | Panel de mandos y principio de uso | 12 | | | |
| 4.3 | Principio de funcionamiento..... | 12 | | | |
| 4.3.1 | Niveles de potencia | 12 | | | |
| 5 | Montaje | 13 | | | |
| 5.1 | Comprobar el volumen de suministro | 13 | | | |
| 5.2 | Herramientas y medios auxiliares | 13 | | | |
| 5.3 | Guía de montaje..... | 13 | | | |
| 5.3.1 | Distancias de seguridad | 13 | | | |
| 5.3.2 | Encimera y los muebles de cocina..... | 13 | | | |
| 5.3.3 | Aporte de aire a la placa de cocción..... | 14 | | | |
| 5.4 | Medidas del recorte..... | 14 | | | |
| 5.5 | Montaje de la placa de cocción | 15 | | | |
| 5.6 | Toma de corriente..... | 16 | | | |
| 5.7 | Traspaso al usuario..... | 17 | | | |
| 6 | Uso | 18 | | | |
| 6.1 | Primera puesta en marcha | 18 | | | |
| 6.2 | Encender/apagar la zona de cocción | 18 | | | |
| 6.3 | Niveles de potencia | 18 | | | |
| 6.3.1 | Ajustar el nivel de potencia | 18 | | | |
| 7 | Limpieza y cuidados | 19 | | | |
| 7.1 | Limpiadores..... | 19 | | | |
| 7.2 | Cuidar la placa de cocción | 19 | | | |
| 7.3 | Limpiar la placa de cocción..... | 19 | | | |
| 7.3.1 | Limpiar la parrilla de acero inoxidable | 19 | | | |
| 7.3.2 | Limpiar el mando selector | 20 | | | |

1 Información general

1.1 Grupo de destino

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

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

Tab. 1.1 Grupos de destino

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

1.2 Validez de las instrucciones de manejo y montaje

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

1.3 Otros documentos aplicables

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

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

Directivas

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

1.4 Representación de la información

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

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Indicaciones de seguridad y advertencia

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

Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:

¡SEÑAL DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN!

Tipo y fuente del peligro
Consecuencias en caso de inobservancia

- ▶ Medidas para la protección frente al peligro
-

Se aplica lo siguiente:

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

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

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

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

INFO El aparato cumple con las disposiciones de seguridad prescritas. El usuario es responsable de la limpieza, el cuidado y el uso seguro del aparato. Un uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales.

- Las instrucciones de funcionamiento y montaje contienen indicaciones importantes para el montaje y el uso. Respete dichas indicaciones para protegerse contra posibles lesiones y evitar daños en el aparato. En el reverso de estas instrucciones de funcionamiento y montaje encontrará los datos de contacto en caso de que desee recibir información adicional o realizar consultas referentes a la aplicación o al uso.
- El concepto „aparato“ se emplea tanto para placas de cocción y extractores de superficie como para placas de cocción con extractor de superficie.
 - ▶ Lea completamente las instrucciones de funcionamiento y montaje antes de poner en marcha el aparato.
 - ▶ Mantenga siempre las instrucciones de funcionamiento y montaje de manera a mano, de manera que estén disponibles en caso de necesitarse.
 - ▶ En caso de vender el aparato, entregue las instrucciones de funcionamiento y montaje al siguiente propietario.
 - ▶ Realice todos los trabajos con suma atención y meticulosidad.
 - ▶ Una vez desembalado, compruebe que el aparato no presenta daños visibles.
 - ▶ No conecte un aparato que presente daños.
 - ▶ Solo debe utilizar el aparato una vez se haya completado el montaje en su totalidad, pues solo entonces puede garantizarse un funcionamiento seguro.
 - ▶ Asegúrese de que no se produce contacto con las zonas de cocción calientes.
 - ▶ Evite que se produzcan rebosamientos.
 - ▶ Desconecte el aparato inmediatamente tras su uso.
 - ▶ Mantenga a sus animales domésticos alejados del aparato.

Modo recirculación

INFO Debido a la cocción, en cada proceso de cocción se genera humedad adicional que se transmite al aire de la habitación.

INFO En modo recirculación solo se sustrae un nivel bajo de humedad del vapor de cocción.

- ▶ En modo recirculación, procure que se dé un suministro de aire fresco suficiente, p. ej. dejando una ventana abierta.
- ▶ Procure un ambiente normal y agradable (45-60% humedad relativa), p. ej. abriendo aberturas de ventilación naturales o empleando sistemas de ventilación domésticos.
- ▶ Después de cada uso en modo recirculación, ponga el extractor de superficie durante aprox. 20 minutos a un nivel bajo o active la desconexión retardada.

En caso de que haya niños y personas con capacidades especiales en el hogar

- ▶ Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y/o conocimiento, pueden emplear el aparato siempre y cuando sean supervisadas o hayan sido instruidas en cuanto al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes de ello.
- ▶ Supervise a los niños que se encuentren cerca del aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ No guarde objetos que puedan despertar el interés de los niños en espacios de almacenaje situados encima o detrás del aparato. De lo contrario, podría inducirse a los niños a subirse al aparato.
- ▶ Mantenga a los niños y a otras personas alejados de las zonas de cocción calientes.

Modificaciones por cuenta propia

Las modificaciones por cuenta propia pueden implicar peligros derivados del aparato.

- ▶ No realice modificaciones en el aparato.

Limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede conllevar daños o formación de malos olores. Limpie la suciedad inmediatamente.

- Los trabajos de limpieza y cuidado no deben efectuarse por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.
- ▶ No emplee limpiadores a vapor para la limpieza. El vapor puede desencadenar cortocircuito en las piezas sometidas a presión y causar daños materiales (v. cap. Limpieza y cuidados).
- ▶ No coloque recipientes de cocción calientes en el área del panel de mandos para no dañar la electrónica que se encuentra bajo dicha área.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ Siempre que sea posible, limpie la placa de cocción tras cada proceso de cocción.
- ▶ Limpie la placa de cocción únicamente cuando se haya enfriado.
- ▶ Para la limpieza, emplee exclusivamente agentes limpiadores no abrasivos para evitar arañazos y abrasión en la superficie.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente de cocción y la zona de cocción están limpios y secos.
- ▶ Levante siempre el recipiente de cocción (¡sin arrastrarlo!) para evitar arañazos y abrasión en la superficie.

2.2 Indicaciones de seguridad referentes al uso

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de incendio por una placa de cocción no supervisada!
 El aceite o la grasa pueden calentarse rápidamente e inflamarse.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca extinga un incendio de aceite o grasa con agua.
- ▶ Asfixie el fuego, p. ej. con una tapa.



¡PELIGRO!
¡Peligro de explosión por líquidos 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 electrocución!

La presencia de desconchones, grietas o fracturas en la vitrocerámica puede dejar al descubierto o dañar la electrónica que se encuentra bajo la misma. Eso puede conllevar una descarga eléctrica.

- ▶ En caso de fracturas, desconchones o grietas en la vitrocerámica, apague inmediatamente la placa de cocción.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura empleando interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorrientes o contactores.



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

La placa de cocción y las piezas de la misma que quedan expuestas a contacto se calientan durante el funcionamiento. Una vez apagada la zona de cocción, esta todavía debe enfriarse a una temperatura inferior a 60 °C. Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque la placa de cocción caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción caliente, salvo que estén permanentemente supervisados.



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

Si hay una zona de cocción encendida, y durante la fase de refrigeración, la placa de cocción y sus piezas de contacto permanecen calientes. Los objetos que se encuentran sobre la placa de cocción pueden calentarse e inflamarse.

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



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

Durante el funcionamiento y la fase de enfriamiento, la placa de cocción y sus piezas de contacto permanecen calientes. Los objetos que se encuentran sobre la placa de cocción se calientan muy rápidamente y pueden provocar quemaduras graves. Los objetos de metal (p. ej. cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o la cubierta del extractor de superficie) se calientan especialmente.

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

¡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 referentes al montaje

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

Los trabajos que deban realizarse en componentes eléctricos deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal electricista especializado formado para ello.

La seguridad eléctrica del aparato solo se garantiza si se conecta a un sistema de puesta a tierra de instalación reglamentaria. Asegúrese de que se aplica esta medida de seguridad básica.

Placa de cocción



¡PELIGRO!
¡Peligro de electrocución!

La conexión incorrecta del aparato a la red eléctrica supone peligro de electrocución.

- ▶ Asegúrese de que la conexión del aparato a la tensión de red es firme.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está conectado a un sistema de puesta a tierra de instalación reglamentaria.
- ▶ Asegúrese de que se ha previsto un dispositivo que permita una desconexión de la red con una amplitud de la abertura de contacto de mínimo 3 mm en todos los polos (interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorrientes, contactores).

**¡PELIGRO!****¡Peligro de electrocución!**

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

- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con zonas de cocción calientes.
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no queda aprisionado ni se daña.

**¡PRECAUCIÓN!****¡Posible lesión de espalda por carga pesada!**

Al extraer y colocar el aparato, pueden producirse lesiones en las extremidades y el tronco por una manipulación incorrecta.

- ▶ Siempre levante la placa de cocción entre dos al sacarla del embalaje.
- ▶ Siempre coloque la placa de cocción en el recorte de la encimera entre dos.
- ▶ Dado el caso, emplee medios auxiliares apropiados para evitar daños o lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ Antes del montaje, compruebe que el aparato no presenta daños visibles.
- ▶ No monte ningún aparato que esté dañado.
- Un aparato dañado pone en peligro su seguridad.
- Los trabajos de reparación deben efectuarlos únicamente especialistas autorizados por el fabricante.

2.4 Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho

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

Los trabajos que deban realizarse en componentes eléctricos deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal electricista especializado formado para ello.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de electrocución!**

La desconexión incorrecta del aparato de la red eléctrica supone peligro de electrocución.

- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura empleando interruptores automáticos, disyuntores, dispositivos de protección contra sobrecorriente, o contactores.
- ▶ Asegúrese de la ausencia de tensión en el aparato empleando un medidor autorizado.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de asfixia!**

Las partes y piezas del embalaje (p. ej. láminas, poliestireno expandido) pueden constituir un riesgo mortal para los niños.

- ▶ Guarde las piezas y partes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Deseche el embalaje lo antes posible y de forma adecuada.

2.5 Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de lesiones y daños materiales!

El empleo de componentes incorrectos puede provocar lesiones personales o el deterioro del aparato. La realización de modificaciones, anexiones o ampliaciones y remodelaciones en el aparato puede perjudicar su seguridad.

- ▶ En caso de realizar reparaciones, emplee únicamente piezas de repuesto originales.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

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

2.6 Uso previsto

El aparato no debe ponerse en marcha a altitudes superiores a 2000 m (metros por encima del nivel del mar).

El aparato ha sido concebido exclusivamente para la preparación de alimentos en entornos domésticos privados. Este aparato no ha sido concebido para:

- la utilización en exteriores
- el montaje en vehículos
- la calefacción de la habitación
- el funcionamiento en emplazamientos no estacionarios (p. ej. barcos)
- el funcionamiento con un reloj conmutador externo o un sistema de telecontrol separado (mando a distancia)

Cualquier otro uso diferente a lo descrito en estas instrucciones de funcionamiento y montaje o cualquier otro empleo que sobrepase lo aquí descrito se considerará no adecuado. BORA no se hace responsable de daños por una utilización incorrecta o inadecuada.

3 Datos técnicos

| Parámetro | Valor |
|---|-------------------------------|
| Tensión de conexión | 220 - 240 V |
| Frecuencia | 50/60 Hz |
| Consumo energético | 2,8 kW |
| Protección mín. | 1 x 13 A |
| Dimensiones (anchura x profundidad x altura) | 340 x 515 x 73 mm |
| Peso (incluidos accesorios/embalaje) | 12 kg |
| Placa de cocción | |
| Niveles de potencia | 1 a 9 con regulación continua |
| Zona de cocción | 272 x 365 mm 2800 W |
| Rango de regulación de temperatura | aprox. 90 - 240 °C |

Tab. 3.1 Datos técnicos

Dimensiones del aparato

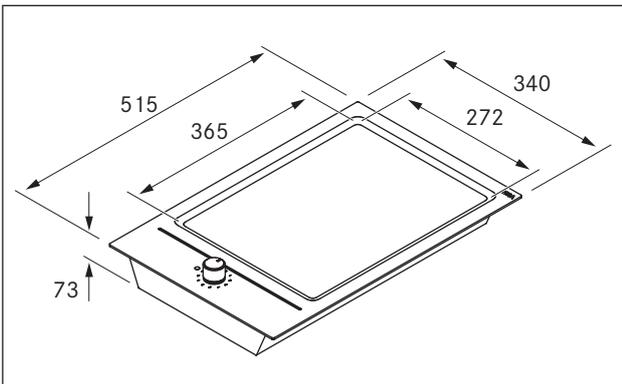


Fig. 3.1 Dimensiones del aparato

4 Descripción de los dispositivos

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

La placa de Tepan Grill tiene las siguientes características:

- Zona de grill que ocupa toda la superficie
- Mando selector
- Luz de control de funcionamiento

4.1 Estructura

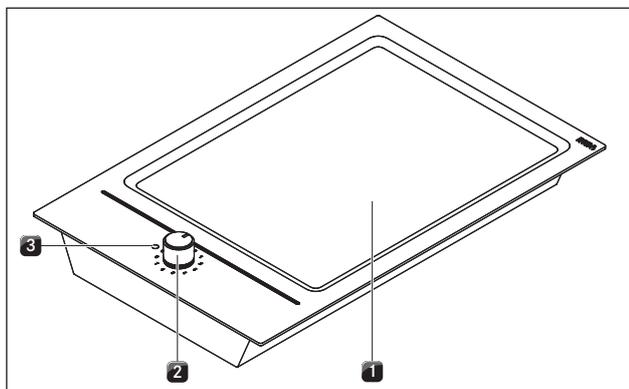


Fig. 4.1 Placa de Tepan Grill

- [1] Zona de grill que ocupa toda la superficie
- [2] Mando selector
- [3] Luz de control de funcionamiento

4.2 Panel de mandos y principio de uso

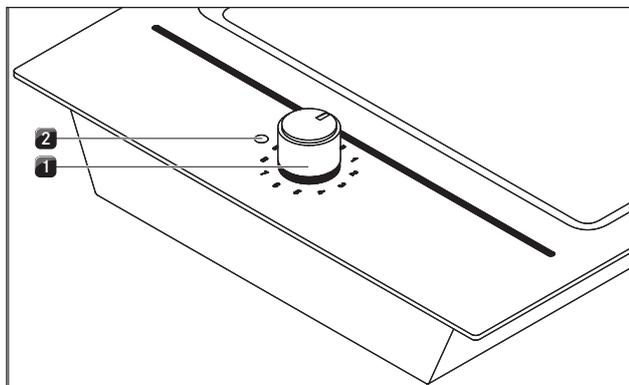


Fig. 4.2 Panel de mandos

- [1] Mando selector
- [2] Luz de control de funcionamiento

| Campo indicador | Indicador | Significado |
|----------------------------------|-----------|--------------------------------|
| Luz de control de funcionamiento | encendida | Placa de Tepan Grill encendida |
| | apagada | Placa de Tepan Grill apagada |

Tab. 4.1 Significado de las indicaciones

Manejo del botón

El panel de mandos está equipado con un mando selector.

Para manejar el aparato debe regular el mando selector al nivel de potencia deseado.

4.3 Principio de funcionamiento

Bajo la zona de grill se encuentra el elemento calefactor que ocupa toda la superficie. Cuando la zona de grill está encendida, el elemento calefactor genera calor que calienta directamente la superficie de parrilla. La regulación de los niveles de potencia es continua del 1 al 9.

4.3.1 Niveles de potencia

La potencia de las placas de Tepan Grill 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 | 1 |
| Rehogado de frutas, como plátano o manzana troceados o mitades de melocotón | 2-3 |
| Sofreír verdura cortada, huevos fritos, ternera, ave | 4-5 |
| Sofreír alimentos rebozados o envueltos en masa como pescado, tortas, salchichas, carne de cerdo o cordero | 5-6 |
| Freír patatas, gambas, mazorcas de maíz o escalopes | 6-7 |
| Asado de carne de vaca, fritura de pescado o albóndigas | 8-9 |

Tab. 4.2 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los datos de la tabla son valores indicativos.

5 Montaje

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

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 hechas de material resistente al calor (hasta aprox. 100°C).

INFO Los recortes de las encimeras se deben sellar con los medios correspondientes para evitar la humedad o equipar con un desacoplamiento térmico.

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

5.1 Comprobar el volumen de suministro

| Denominación | Cantidad |
|---|----------|
| Instrucciones de uso y montaje | 1 |
| Set de tornillos de fijación para la placa de cocción | 1 |
| Cinta selladora | 1 |
| Placa de cocción | 1 |
| Teppan Yaki | 1 |
| Juego de placas de compensación de altura | 1 |
| Set de correas de montaje para la placa de cocción | 1 |

Tab. 5.1 Volumen de suministro

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo (véase Tab. 5.1) y sin daños.
- ▶ Informe 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:

- Destornillador Torx 15
- Silicona para sellar las superficies de recorte

5.3 Guía de montaje

5.3.1 Distancias de seguridad

- ▶ Guarde las siguientes distancias de seguridad:

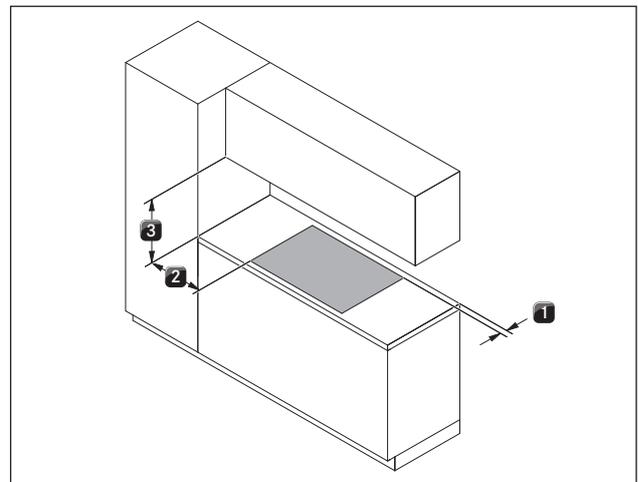


Fig. 5.1 Distancias mínimas recomendadas

- [1] 50 mm de distancia mínima desde el encastre trasero de la encimera hasta 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 contiguos.
- [3] 650 mm de distancia mínima entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

5.3.2 Encimera y los muebles de cocina

- ▶ Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- ▶ Garantice un sellado adecuado de la superficie del recorte de la encimera.
- ▶ Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.
- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Debajo de los aparatos debe instalarse una regleta protectora (base intermedia). Esta debe estar fija pero debe poder extraerse para los trabajos de mantenimiento.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- En dispositivos con recirculación, debe disponerse de una apertura del flujo de retorno > 500 cm² en los muebles de la cocina (p. ej. rebajando los listones del zócalo o empleando zócalos de ventilación de lamas adecuados).

5.3.3 Aporte de aire a la placa de cocción

Los componentes de la placa de cocción que producen calor se refrigeran de forma automática. El aire caliente se evacua por medio de ventiladores (flujo de aire frío).

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

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

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

INFO Para un aporte de aire suficiente se recomienda una abertura transversal en el mueble de cocina de al menos 50 cm².

► Asegúrese de que por debajo de la placa de cocción hay suficiente aireación.

INFO La regleta protectora (base intermedia) no debe obstaculizar un aporte suficiente de aire.

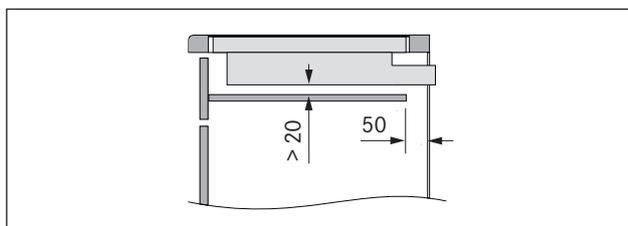


Fig. 5.2 Vista lateral de la regleta protectora y la ventilación

5.4 Medidas del recorte

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

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

Montaje enrasado

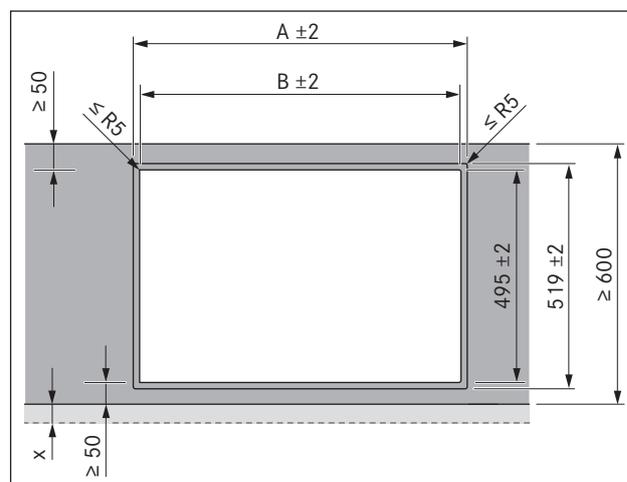


Fig. 5.3 Montaje enrasado

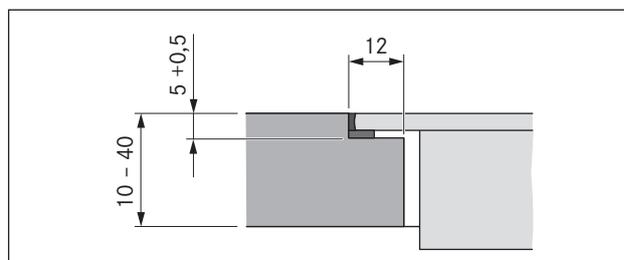


Fig. 5.4 Sección del pliegue

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

| Placas de cocción/extractor de superficie | | A en mm | B en mm |
|---|-----|---------|---------|
| | 1/0 | 344 | 320 |
| | 2/0 | 685 | 661 |
| | 3/0 | 1026 | 1002 |
| | 2/1 | 776 | 752 |
| | 3/2 | 1208 | 1184 |
| | 4/2 | 1549 | 1525 |

Tab. 5.2 Medidas del recorte

Superposición

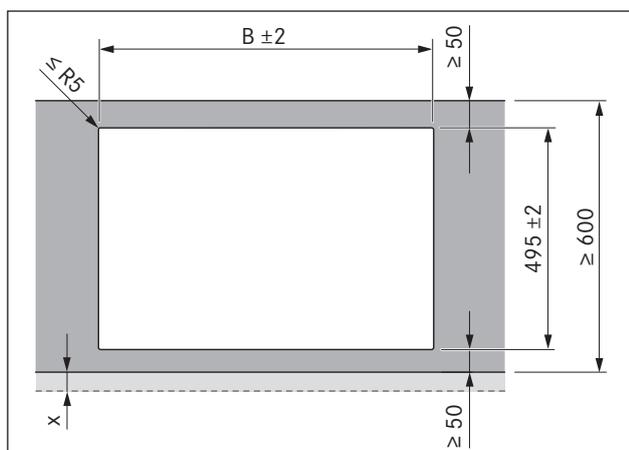


Fig. 5.5 Superposición

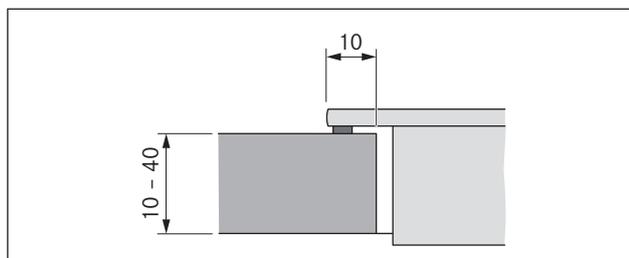


Fig. 5.6 Superposición del corte

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

| Placas de cocción/extractor de superficie | | B en mm |
|---|-----|---------|
| | 1/0 | 320 |
| | 2/0 | 661 |
| | 3/0 | 1002 |
| | 2/1 | 752 |
| | 3/2 | 1184 |
| | 4/2 | 1525 |

Tab. 5.3 Medidas del recorte

Colocar la cinta selladora

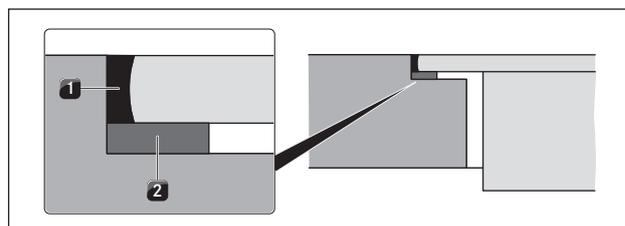


Fig. 5.7 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Sellador de silicona negro resistente al calor
- [2] Cinta selladora

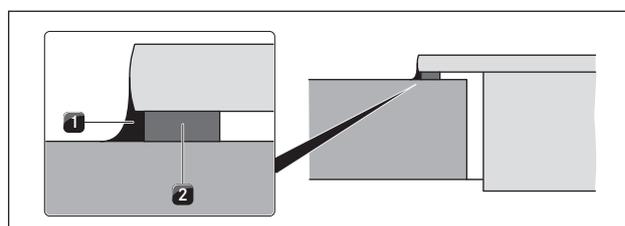


Fig. 5.8 Cinta selladora para superposición

- [1] Sellador de silicona negro resistente al calor
- [2] Cinta selladora

- El lado del aparato contiguo al sistema de extracción no requiere cinta selladora ya que, de lo contrario, podría dañarse el marco del extractor.
- ▶ Para la superposición, pegue la cinta selladora adjunta [2], exceptuando el lado contiguo al sistema de extracción, sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior del aparato.
- ▶ Para el montaje enrasado pegue la cinta selladora adjunta en el borde cortado horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque el aparato disponga de un sellador de silicona [1] o similar.
- ▶ Anote la denominación de tipo y el número de fabricación del aparato (número FD) en el reverso de estas instrucciones. Ambos datos se encuentran en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.

5.5 Montaje de la placa de cocción

INFO Entre cada uno de 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.

Montaje de la placa de cocción

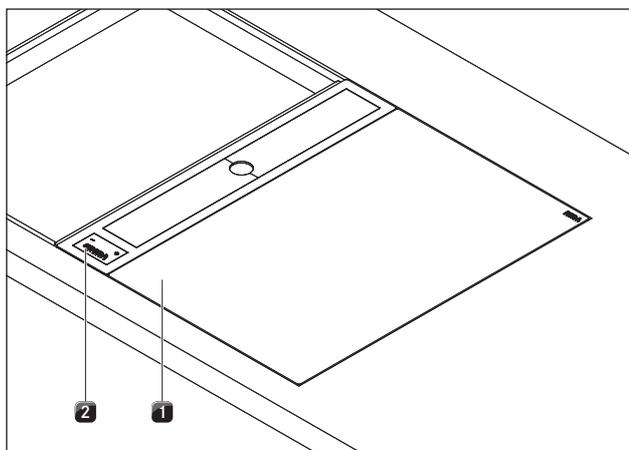


Fig. 5.9 Placa de cocción en estado montado con extractor de superficie

- [1] Placa de cocción
[2] Extractor de superficie

- Coloque la placa de cocción [1] junto al extractor de superficie ya montado y centrado [2].

INFO La placa de cocción [1] reposa ahora sobre el raíl lateral del extractor de superficie [2], quedando así estabilizada.

- Alinee con exactitud la placa de cocción [1].
- De ser necesario, adapte la altura de montaje de la placa de cocción con las placas de compensación de altura.

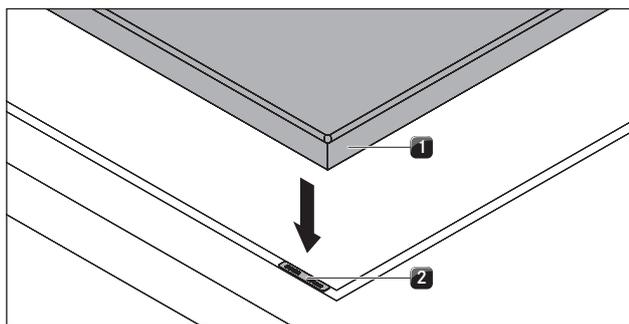


Fig. 5.10 Placa de cocción y placas de compensación de altura

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

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.

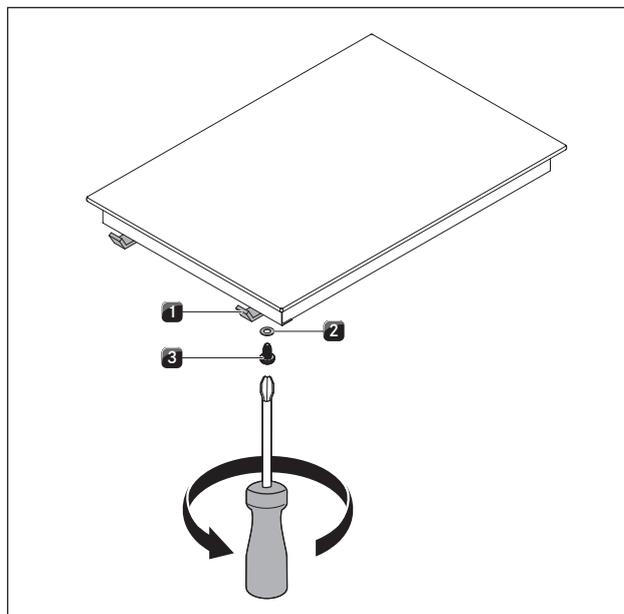


Fig. 5.11 Abrazaderas de montaje

- [1] Abrazadera de montaje
[2] Arandela
[3] Tornillo

- Fije la placa de cocción con las abrazaderas de montaje [1].
- Apriete las abrazaderas de montaje, con un máximo de 10 Nm, empleando el tornillo [3] y la arandela [2].
- Compruebe que la alineación sea correcta.
- Al concluir los trabajos de montaje, selle los aparatos con masilla de silicona negra térmica.

5.6 Toma de corriente

- Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad del 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 solo 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
- 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.
- ▶ Asegure que no hay tensión.
- ▶ Conecte el cable de red,
- ▶ Conecte la placa de cocción únicamente con una conexión fija al cable de alimentación.

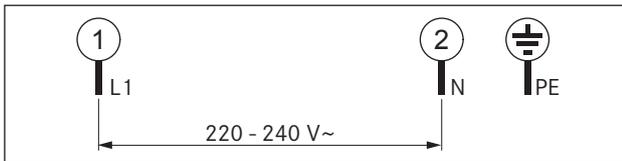


Fig. 5.12 Esquema de conexión monofásica

- ▶ 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 Uso

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

INFO La placa de cocción sólo se debe utilizar cuando el filtro de grasa de acero inoxidable esté montado (véase instrucciones de uso del extractor de superficie).

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

INFO Caliente la zona de cocción durante 8 a 10 minutos antes de cada uso.

6.1 Primera puesta en marcha

- Antes de la primera puesta en marcha, ponga la zona de cocción durante unos 25 minutos en el nivel de potencia 8.

Durante este proceso pueden producirse ruidos molestos.

6.2 Encender/apagar la zona de cocción

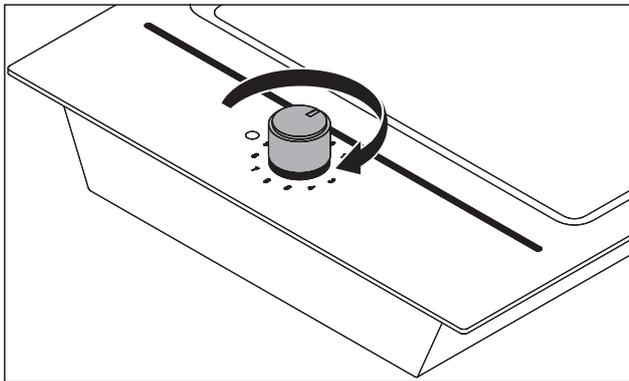


Fig. 6.1 Encender/apagar la zona de cocción

Encendido

- Gire el mando selector al nivel de potencia 1 para encender la placa de cocción.
- La luz de control de funcionamiento está encendida.

Apagado

- Gire el mando selector al nivel de potencia 0 para apagar la placa de cocción.
- La luz de control de funcionamiento está apagada.

6.3 Niveles de potencia

6.3.1 Ajustar el nivel de potencia

- Gire el mando selector para ajustar el nivel de potencia deseado del 1 al 9.

| Nivel de potencia | Temperatura de superficie |
|-------------------|---------------------------|
| 1 | aprox. 90°C |
| 9 | 240°C |

Tab. 6.1 Niveles de potencia

7 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 semanalmente a fondo con un limpiador comercial para vitrocerámica |

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

7.1 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 Espátula Teppan Yaki 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.

7.2 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.
- ▶ Mantenga la placa de cocción limpia.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.

7.3 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).

7.3.1 Limpiar la parrilla de acero inoxidable

INFO Utilice la espátula únicamente en la superficie de la parrilla, en caso contrario puede dañar las demás superficies.

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

INFO No vierta ácido cítrico en las superficies contiguas de la placa de cocción y de la encimera, ya que podría dañarlas.

INFO No utilice limpiadores de acero inoxidable sobre la superficie de acero inoxidable ni sobre la superficie de acero inoxidable de la parrilla.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase cap. Uso).

Suciedad leve

- ▶ Espere hasta que la zona de cocción se enfríe y se quede a aprox. 30°C.
- ▶ Retire la suciedad leve con un paño húmedo y detergente.
- ▶ A fin de evitar manchas de agua o de calcio (de coloración amarillenta), utilice un paño húmedo para secar la superficie que ha limpiado con agua.

Suciedad normal

- ▶ Espere hasta que la zona de cocción se enfríe y se quede a aprox. 80 - 90 °C.
- ▶ Vierta agua limpia y fría sobre la superficie de parrilla aún caliente.
- ▶ Deje que el agua actúe durante unos 15 minutos.
- ▶ Retire entonces toda la suciedad burda y los restos de comida con una espátula Teppan Yaki de la superficie de la parrilla.
- ▶ Elimine el resto de la suciedad y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Suciedad fuerte

- ▶ Limpie la suciedad fuerte con la placa de cocción aún caliente, a unos 80 - 90 °C.
- ▶ En un recipiente aparte, disuelva en unos 200 ml de agua caliente una cucharada sopera de ácido cítrico (aprox. 10 a 15 ml).
- ▶ Aplique ahora este líquido sobre la superficie de parrilla de acero inoxidable aún caliente.
- ▶ Deje actuar la solución durante unos 5 a 8 minutos.
- ▶ Con un cepillo de plástico, desprenda los restos quemados de la superficie de la parrilla.
- ▶ Elimine el resto de la suciedad y los restos de la mezcla de agua y limón (ácido cítrico) completamente con un paño limpio.
- ▶ Vierta ahora agua limpia y fría sobre la superficie de parrilla.
- ▶ Elimine el resto de la suciedad y los restos de agua con un paño limpio.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Los cambios de tonalidad y los pequeños arañazos en la placa de cocción no significan que esta esté dañada. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la parrilla de acero inoxidable no se ven afectados por ello.

Los cambios de tonalidad de la placa de cocción se deben a restos que no se han retirado y se han quemado.

7.3.2 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.

8 Solución de problemas

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

| Problema | Causa | Ayuda |
|--|--|---|
| La placa de cocción no se puede encender. | El fusible o disyuntor de la instalación de la vivienda están defectuosos. | Sustituya el dispositivo de protección contra sobrecorrientes. Vuelva a encender los disyuntores. |
| | El fusible o el disyuntor 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 inducción nueva se produce acumulación de olores y vapores o humos. | Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. | Espere unas horas de uso. En caso de olores continuos informe al Servicio de atención al cliente de BORA. |

Tab. 8.1 Solución de averías

► Para el resto de 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).

9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

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

9.1 Puesta fuera de servicio

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

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

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

9.2 Desmontaje

El desmontaje requiere que el aparato esté accesible para el mismo y que se haya desconectado de la alimentación de tensión. En el caso de los aparatos de gas deberá asegurarse que se ha cerrado la acometida de gas.

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

9.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

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

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

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

Desecho del aparato viejo



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

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

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

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto

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

10.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años.

10.2 Servicio

Servicio BORA:

Consulte el dorso de las instrucciones de manejo y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor especializado BORA o el equipo de Servicio BORA. El servicio BORA necesita conocer la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD). Encontrará ambos datos en la placa de características situada al dorso de las instrucciones y en la base del aparato.

10.3 Piezas de repuesto

- ▶ En caso de realizar reparaciones, emplee únicamente piezas de repuesto originales.
- ▶ Las reparaciones deben efectuarse exclusivamente por el equipo de servicio BORA.

INFO Puede obtener piezas de repuesto a través de su distribuidor BORA y a través de la página de servicio online BORA, www.bora.com/service, o del número de servicio indicado.

Placa de características:
(adherir)

Alemania:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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

Austria:

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

Europa:

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

