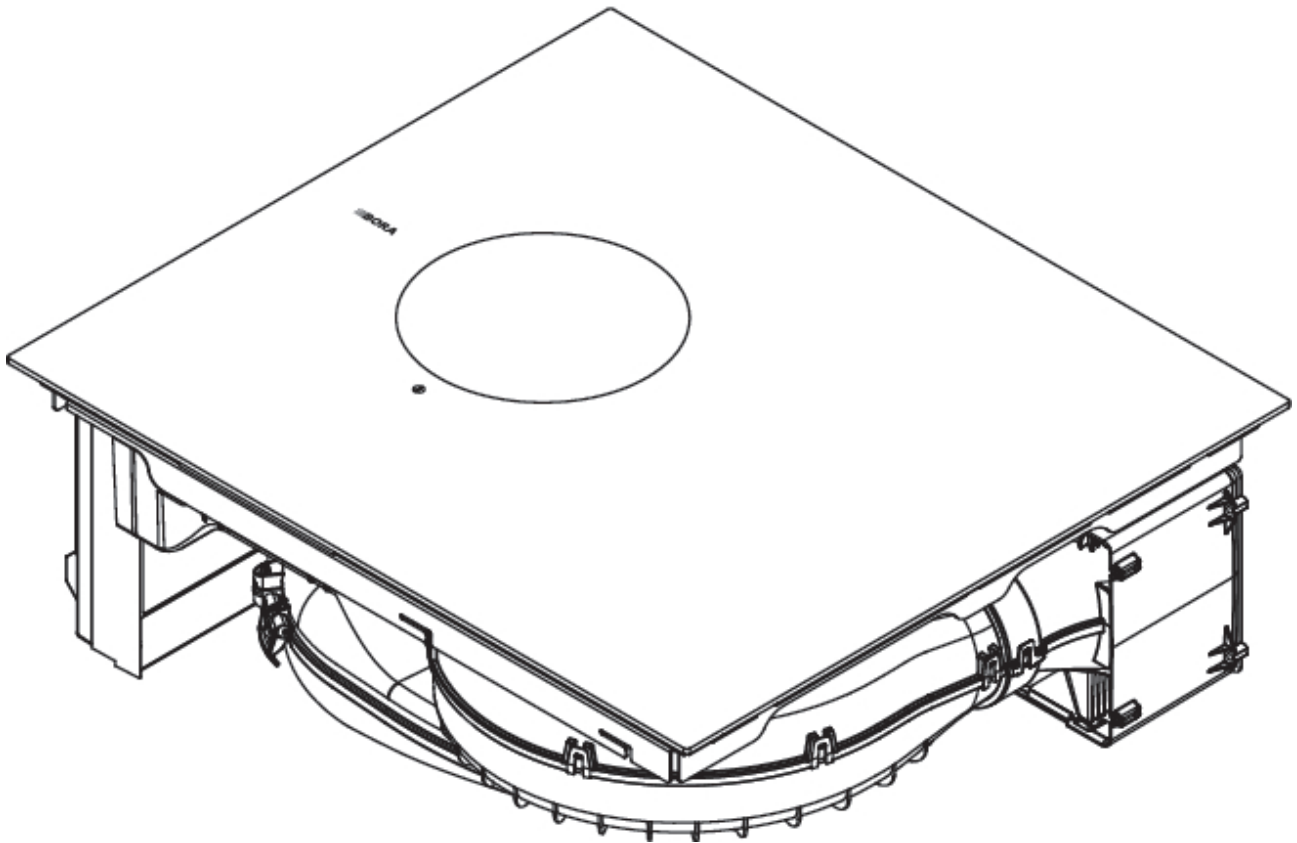


**ES** Instrucciones de uso y montaje E60N



E60NUMIMES-10001-01

# Índice

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Menú del cliente</b>	<b>17</b>
1.1	Validez .....	4	6.1	Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas .....	17
1.2	Responsabilidad .....	4	6.2	Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños .....	17
1.3	Conformidad del producto .....	4	6.3	Opción de menú F: indicador de servicio del filtro .....	17
1.4	Representación de la información .....	4	6.4	Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada .....	18
<b>2</b>	<b>Seguridad</b>	<b>5</b>	6.5	Opción de menú r: velocidad de reacción .....	18
2.1	Uso previsto .....	5	6.6	Opción de menú S: visualización de software/hardware .....	18
2.2	Personas con facultades limitadas .....	5	6.7	Opción de menú o: desconexión de seguridad .....	18
2.3	Indicaciones generales de seguridad .....	5	6.8	Opción de menú O: ajustes de fábrica .....	18
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje .....	6	<b>7</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>19</b>
2.4.1	Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie .....	7	7.1	Productos de limpieza .....	19
2.4.2	Indicaciones de seguridad para el montaje de las placas de cocción .....	7	7.2	Cuidados .....	19
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo .....	7	7.3	Limpieza de la placa de cocción .....	19
2.5.1	Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie .....	8	7.4	Limpieza del extractor de superficie .....	19
2.5.2	Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción .....	8	7.4.1	Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable .....	19
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados .....	9	7.4.2	Eliminar líquidos del aparato .....	20
2.6.1	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie .....	9	7.5	Limpieza de la carcasa de conducción del aire .....	20
2.6.2	Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción .....	9	7.6	Sustitución del filtro de olores .....	20
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto .....	9	<b>8</b>	<b>Solución de averías</b>	<b>22</b>
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación .....	9	<b>9</b>	<b>Montaje</b>	<b>23</b>
<b>3</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>11</b>	9.1	Instrucciones generales de montaje .....	23
<b>4</b>	<b>Descripción del aparato</b>	<b>12</b>	9.2	Volumen de suministro .....	23
4.1	Descripción del tipo .....	12	9.3	Herramientas y medios auxiliares .....	23
4.2	Descripción del sistema .....	12	9.4	Guía de montaje .....	23
4.2.1	Estructura .....	12	9.4.1	Distancias de montaje .....	23
4.2.2	Panel de mandos .....	12	9.4.2	Medidas mínimas de los muebles .....	23
4.2.3	Indicador de 7 segmentos .....	12	9.4.3	Indicaciones relativas a los muebles de cocina .....	23
4.3	Principio de funcionamiento del extractor de superficie .....	12	9.5	Recorte de la encimera .....	24
4.4	Principio de funcionamiento de la placa de inducción .....	13	9.5.1	Medidas del recorte .....	24
<b>5</b>	<b>Funciones y uso</b>	<b>14</b>	9.6	Preparación de los muebles de cocina .....	24
5.1	Instrucciones generales de uso .....	14	9.6.1	Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina .....	24
5.2	Control táctil .....	14	9.6.2	Variantes de montaje (A y B) para aparatos con recirculación .....	24
5.3	Encender/apagar el sistema .....	14	9.6.3	Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A .....	25
5.4	Manejo del extractor de superficie .....	14	9.6.4	Medidas de montaje con la variante A .....	25
5.4.1	Niveles de potencia del ventilador .....	14	9.6.5	Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire .....	25
5.4.2	Función booster del ventilador .....	14	9.6.6	Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B .....	26
5.4.3	Desconexión retardada .....	14	9.6.7	Medidas de montaje con la variante B .....	26
5.4.4	Indicador de servicio del filtro .....	14	9.7	Preparar el aparato .....	26
5.5	Uso de la placa de cocción .....	14	9.8	Montar las placas de cocción .....	27
5.5.1	Selección de la zona de cocción .....	14	9.8.1	Colocación de la placa de cocción .....	27
5.5.2	Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción .....	15	9.8.2	Conexión del panel trasero con la variante de montaje A .....	27
5.5.3	Función booster de las zonas de cocción .....	15	9.8.3	Insertar el filtro de olores .....	28
5.5.4	Detección de ollas .....	15	9.9	Conexión a la toma de corriente .....	28
5.5.5	Apagar la zona de cocción .....	15	9.10	Primera puesta en servicio .....	29
5.6	Dispositivos de seguridad .....	15	9.10.1	Menú de distribuidores y de servicio .....	29
5.6.1	Dispositivo de seguridad para niños .....	15	9.10.2	Opción de menú P: Gestión de potencia .....	29
5.6.2	Bloqueo para limpieza .....	15	9.10.3	Opción de menú D: Modo demo .....	30
5.6.3	Indicador de calor residual .....	15	9.10.4	Comprobación del funcionamiento .....	30
5.6.4	Desconexión de seguridad .....	15			
5.6.5	Protección contra sobrecalentamiento .....	16			

---

9.11	Sellado del aparato .....	30
9.12	Traspaso al usuario.....	30
<b>10</b>	<b>Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación</b> .....	<b>31</b>
10.1	Puesta fuera de servicio .....	31
10.2	Desmontaje .....	31
10.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente.....	31
10.3.1	Eliminación del embalaje de transporte.....	31
10.3.2	Eliminación de accesorios .....	31
10.3.3	Eliminación del aparato antiguo.....	31
<b>11</b>	<b>Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios</b> .....	<b>32</b>
11.1	Garantía del fabricante BORA.....	32
11.1.1	Garantía extendida .....	32
11.2	Servicio.....	32
11.3	Piezas de repuesto.....	32
11.4	Accesorios.....	32
<b>12</b>	<b>Fichas técnicas del producto</b> .....	<b>33</b>
12.1	Ficha técnica del producto E60N - placa de cocción .....	33

# 1 Generalidades

Este manual y el resto de documentos incluidos en el suministro contienen indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato.

► Observe todos los documentos que formen parte del volumen de suministro.

El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

Deben observarse todas las indicaciones de seguridad y advertencias, así como las instrucciones operativas recogidas en la documentación suministrada.

Guarde este manual en un sitio seguro y, dado el caso, entréguelo a un posible usuario futuro.

## 1.1 Validez

Este manual es válido para distintas variantes de aparatos. Por este motivo, es posible que se describan características individuales de equipamiento que no correspondan a las de su aparato. Las imágenes contenidas se entienden como representaciones del principio y pueden diferir en los detalles.

## 1.2 Responsabilidad

La BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd y BORA Lüftungstechnik GmbH —en lo sucesivo, llamadas BORA— no se hacen responsables de los daños causados por negligencia o inobservancia de los documentos incluidos en el volumen de suministro.

Asimismo, BORA no se responsabiliza por los daños que pudieran deberse a un montaje inadecuado o a la inobservancia de las indicaciones de seguridad y advertencias.

## 1.3 Conformidad del producto

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas de la UE/CE:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet:  
<https://www.bora.com>

## 1.4 Representación de la información

En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato». Todas las medidas se indican en milímetros.

### Instrucciones operativas


► Realice todos los pasos de acción siempre en el orden indicado.

### Enumeraciones

- Enumeración 1

- Enumeración 2

### Puntos de información

-  Una información le indica alguna particularidad que es absolutamente necesario tener en cuenta.

### Instrucciones de seguridad y advertencias

#### PELIGRO


##### Tipo y origen del peligro

Consecuencias por inobservancia

► Medidas a tomar

Donde:

- El símbolo de advertencia llama la atención sobre un riesgo alto de lesiones.
- La palabra indica la gravedad del peligro.

Símbolo de advertencia	Palabra de señalización	Riesgo
	Peligro	Indica una situación de peligro inmediata que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Advertencia	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Cuidado	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o de menor importancia.
	Nota	Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños materiales.

Tab. 1.1 Significado de los símbolos de advertencia y las palabras de señalización

## 2 Seguridad

El aparato cumple con la normativa de seguridad. El usuario es el responsable del uso seguro del aparato, así como de su limpieza y cuidados. Un uso indebido puede provocar daños a personas o materiales.

### 2.1 Uso previsto

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

- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

Un uso distinto al descrito o un uso que exceda el aquí descrito se considerará uso indebido.

- i** BORA no se hace responsable de los posibles daños provocados por un montaje defectuoso, un uso indebido o un manejo incorrecto.

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

### 2.2 Personas con facultades limitadas

#### Niños

Los niños mayores de 8 años podrán utilizar el aparato siempre que sean supervisados o que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros derivados de ello. No permita a los niños jugar con el aparato.

- ▶ Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten el aparato o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre o detrás del aparato. Ello llevaría a los niños a preparar por el aparato.

- i** Los trabajos de limpieza y cuidado no deben ser realizados por niños, salvo que estén permanentemente supervisados.

#### Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone. Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

#### **!** PELIGRO

##### Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

- ▶ Mantenga a los niños alejados de zonas de cocción calientes a menos que estén continuamente bajo supervisión.
- ▶ No gire las asas de ollas o los mangos de sartenes de forma que sobresalgan de la encimera.
- ▶ Evite que se pueda tirar de ollas o sartenes calientes.
- ▶ En caso necesario, utilice rejillas apropiadas de protección o cubiertas de la placa de cocción.
- ▶ Utilice exclusivamente las rejillas de protección y cubiertas de la placa de cocción homologadas por el fabricante del aparato. De lo contrario, pueden producirse accidentes.
- ▶ Consulte a su distribuidor especializado o al equipo de BORA Service para elegir una rejilla de protección de la placa de cocción adecuada.

### 2.3 Indicaciones generales de seguridad

#### **!** PELIGRO

##### Peligro de asfixia por elementos del embalaje

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

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

#### **!** PELIGRO

##### Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos (p. ej., un cristal dañado), especialmente en la zona de la unidad de mando, el sistema electrónico que está debajo puede quedar expuesto y sufrir daños. Ello puede dar lugar a una descarga eléctrica. Además, una superficie dañada puede provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras o grietas, desconecte inmediatamente el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

#### **!** ADVERTENCIA

##### Peligro de lesiones o de deterioro del aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia

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

- ▶ Emplee únicamente componentes originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

## ADVERTENCIA

### Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato

Los daños mecánicos (p. ej., rotura, deformación, aflojamiento de la conexión adhesiva, etc.) en el aparato, los cables o los accesorios pueden provocar lesiones.

- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ No intente reparar o sustituir usted mismo los componentes dañados.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

## CUIDADO

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

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

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

## CUIDADO

### Peligro de lesiones por sobrecarga

Al transportar y montar los aparatos, un manejo incorrecto puede causar lesiones en las extremidades y el tronco.

- ▶ En caso dado se deberá transportar y montar el aparato entre dos personas.
- ▶ Si es necesario, emplee dispositivos auxiliares apropiados para evitar daños y lesiones.

## CUIDADO

### Deterioro por un uso inadecuado

Las superficies de los aparatos no deben utilizarse como encimera ni para depositar objetos. Los aparatos pueden resultar dañados por ello (especialmente debido a objetos duros o puntiagudos).

- ▶ No use los aparatos como encimera ni superficie para depositar objetos.
- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

## NOTA

### Averías y fallos

En caso de averías o de un manejo incorrecto se emitirán avisos de error.

- ▶ En caso de avería o fallo, consulte el capítulo «Solución de averías».
- ▶ Si la avería o el fallo no aparece entre los descritos, desconecte el aparato y póngase en contacto con el BORA Service.

## NOTA

### Daños en el aparato debidos a las mascotas

Las mascotas pueden dañar el aparato o sufrir lesiones ellas mismas.

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

## 2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

### PELIGRO

#### Peligro de lesiones por un montaje incorrecto

Por incumplimiento de las instrucciones de montaje se pueden producir lesiones.

- ▶ 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.
- ▶ El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

### PELIGRO

#### Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ No monte nunca ni conecte un aparato dañado.
- ▶ No ponga en funcionamiento aparatos dañados.

## NOTA

### Daños en el aparato por una conexión eléctrica incorrecta

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

- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Asegúrese de que se cumple esta medida de seguridad básica. El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.
- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Los aparatos solo podrán conectarse a la red de suministro eléctrico una vez realizado el montaje del sistema de conductos o instalado el filtro de recirculación.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos.

## NOTA

### Daños en el aparato por distancias de montaje incorrectas

El incumplimiento de las distancias de montaje puede provocar daños en el aparato y en los muebles de la cocina además de limitaciones funcionales.

- ▶ Para el montaje, tenga en cuenta las distancias mínimas estipuladas en el capítulo Montaje.

## 2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie

### ADVERTENCIA

#### Peligro de lesiones por funcionamiento de la rueda del ventilador

- La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.
- ▶ Instale el aparato exclusivamente en estado libre de tensión.
  - ▶ Antes de proceder a la puesta en marcha, conecte el ventilador al sistema de conductos por ambos lados.

### CUIDADO

#### Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

- Con conductos de aire cortos, existe el riesgo de invadir el espacio del ventilador.
- ▶ No meta nunca la mano en el espacio del ventilador a través de la salida de aire.
  - ▶ Instale siempre los ventiladores de forma que no sea posible tocarlos a través de la salida de aire.
  - ▶ Con conductos de aire de menos de 900 mm, instale un protector antimanipulación entre el ventilador y la salida de aire.
  - ▶ Los filtros de olores (filtros de carbón activo) no son una protección suficiente contra contactos.

## 2.4.2 Indicaciones de seguridad para el montaje de las placas de cocción

### PELIGRO

#### Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

- Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje o por contacto con una zona de cocción caliente), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión no quede aprisionado o dañado.
  - ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.

### PELIGRO

#### Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

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

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

## 2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

### PELIGRO

#### Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

- El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.
- ▶ Nunca deje sin supervisión el aparato si se está utilizando con aceite o grasa.
  - ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
  - ▶ Desconecte el aparato.
  - ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

### ADVERTENCIA

#### Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

- Algunos aparatos y piezas de estos que se pueden tocar se calientan durante el uso. Después de apagarlos hay que esperar a que se enfríen. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.
- ▶ No toque aparatos calientes.
  - ▶ Observe el indicador de calor residual.

### ADVERTENCIA

#### Peligro de quemaduras por fallo de corriente

- Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.
- ▶ No toque el aparato mientras siga caliente.
  - ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

### ADVERTENCIA

#### Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes

- Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, el aparato y las piezas de este que se pueden tocar están calientes. Los objetos que estén en contacto con partes calientes del aparato se calentarán rápidamente y pueden provocar quemaduras graves (esto ocurre especialmente con objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o componentes del aparato) o arder.
- ▶ No se deje ningún objeto sobre el aparato.
  - ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
  - ▶ Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

### CUIDADO

#### Deterioro por recipientes de cocción calientes

- Los recipientes de cocción calientes pueden dañar determinados componentes del aparato.
- ▶ No deposite ningún recipiente de cocción caliente en la zona del panel de mandos o del indicador de la placa de cocción.
  - ▶ Mantenga alejados de la tobera de entrada los recipientes de cocción calientes.

**NOTA****Daños en el aparato**

Un uso inadecuado puede provocar daños en el aparato.

- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie del aparato estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato.
- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

## 2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

### ADVERTENCIA

**Peligro de incendio por flambear**

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

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

**CUIDADO****Deterioro por la aspiración de objetos o de papel**

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

- ▶ No deje objetos ni papel cerca del extractor de superficie.
- ▶ Use el extractor de superficie solo con el filtro de grasa instalado.

**CUIDADO****Deterioro por acumulación de suciedad y grasa**

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

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

**NOTA****Humedad del aire elevada**

Cada vez que se cocina algo, esto libera humedad adicional al aire ambiente. Con el modo de recirculación, solo se elimina una pequeña parte de la humedad del vapor de cocción.

- ▶ Para el funcionamiento con recirculación, asegúrese de que entre suficiente aire fresco, p. ej., dejando una ventana abierta.
- ▶ Asegure un ambiente normal y agradable (45–60 % de humedad en el aire), p. ej., abriendo puntos de ventilación naturales o activando algún sistema de ventilación de la vivienda.

## 2.5.2 Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción

### PELIGRO

**Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión**

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte la placa de cocción.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.

### PELIGRO

**Peligro de explosión por líquidos inflamables**

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

- ▶ No pulverice aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- ▶ No deje líquidos inflamables cerca de la placa de cocción.

### ADVERTENCIA

**Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes**

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

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.

### ADVERTENCIA

**Peligro de quemaduras por vapor caliente**

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

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

**NOTA****Deterioro debido al azúcar o la sal de las comidas**

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

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

**CUIDADO****Radiación electromagnética**

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos. Las placas de cocción de inducción generan en torno a las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. Al aproximarse demasiado a las zonas de cocción, los marcapasos, audífonos o implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o incluso averiarse.

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

## 2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

### NOTA

#### Daños en el aparato debidos a la suciedad

La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores.

- ▶ Limpie periódicamente el aparato.
- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ 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.
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

### 2.6.1 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie

#### PELIGRO

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

Con una limpieza irregular o insuficiente del filtro de grasa, o debido a un cambio tardío del filtro, puede aumentar el riesgo de incendio.

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

#### ADVERTENCIA

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

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Apague el aparato y desconéctelo de forma segura de la red eléctrica antes de retirar las cubiertas de la zona de la rueda del ventilador.

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

Si el rodete del ventilador gira mientras se está cambiando el filtro, se pueden producir lesiones.

- ▶ Cambie el filtro de olores (filtro de carbón activo) únicamente cuando el aparato esté apagado.

### NOTA

#### Daños en el aparato y fallos funcionales

Si los orificios de ventilación están sucios, los componentes pueden quedar dañados y producirse fallos funcionales.

- ▶ Mantenga abiertos y limpios los orificios de ventilación.

### 2.6.2 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de quemaduras por superficies calientes

Si se limpian las placas de cocción calientes, existe riesgo de quemaduras.

- ▶ Limpie las placas de cocción solo cuando se hayan enfriado.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.

## 2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto

#### PELIGRO

##### Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante los trabajos de reparación.

- ▶ Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características.

#### ADVERTENCIA

##### Peligro de lesiones o deterioro del aparato por la realización de reparaciones inadecuadas

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

- ▶ Para reparaciones, emplee solo piezas de repuesto originales.
- ▶ No cambie nada ni realice remodelaciones o añadidos en el aparato.

## 2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

#### PELIGRO

##### Peligro de lesiones durante el desmontaje

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante el desmontaje.

- ▶ El desmontaje debe ser realizado por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.

** PELIGRO****Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta**

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

- ▶ Desconecte el aparato de la red de forma segura.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.
- ▶ Evite tocar contactos descubiertos de la unidad electrónica, ya que pueden presentar una carga residual.

** PELIGRO****Peligro de descarga eléctrica por carga residual**

Los componentes electrónicos del aparato pueden tener una carga residual y dar lugar a una descarga eléctrica.

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.

### 3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380-415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220 - 240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Consumo de potencia máximo	7250 W
Fusible/toma de corriente trifásica	3 × 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 × 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 × 32 A (1 × 20 A / 1 × 16 A)
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	580 × 515 × 199 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	22 kg
<b>Placa de cocción</b>	
Zona de cocción delantera izquierda tamaño	95 mm de Ø
Zona de cocción delantera izquierda potencia	400 W
Zona de cocción delantera izquierda potencia función booster	600 W
Zona de cocción delantera derecha tamaño	210 mm de Ø
Zona de cocción delantera derecha potencia	2300 W
Zona de cocción delantera derecha potencia función booster	3000 W
Zona de cocción trasera izquierda tamaño	140 mm de Ø
Zona de cocción trasera izquierda potencia	900 W
Zona de cocción trasera izquierda potencia función booster	1350 W
Zona de cocción trasera derecha tamaño	175 mm de Ø
Zona de cocción trasera derecha potencia	1400 W
Zona de cocción trasera derecha potencia función booster	2100 W
<b>Extractor de superficie</b>	
Niveles de potencia extractor de superficie	1-3, P
Tamaño de abertura de salida (An × Al)	445 × 137 mm
Vida útil filtro de carbón activo	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos E60N

#### Medidas del aparato

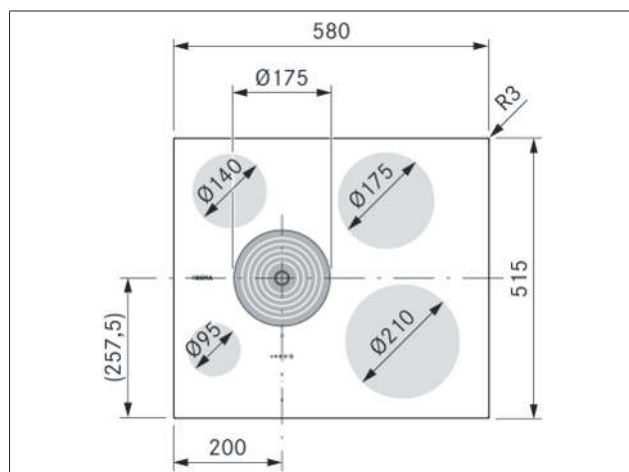


Fig. 3.1 Vista superior con las medidas del aparato

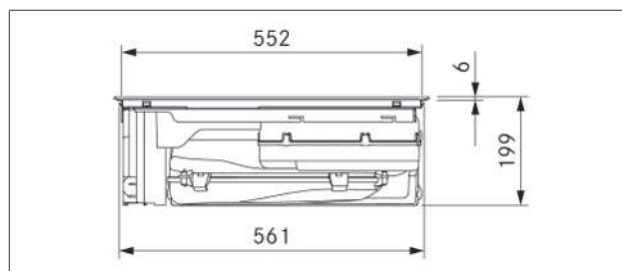


Fig. 3.2 Vista frontal con las medidas del aparato

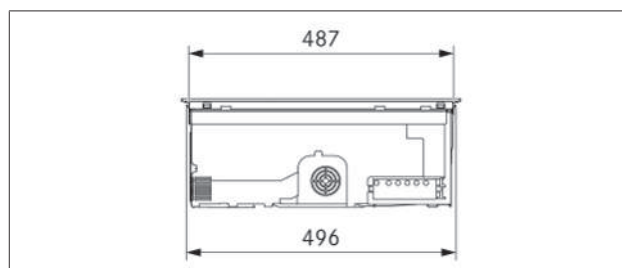


Fig. 3.3 Vista lateral con las medidas del aparato

# 4 Descripción del aparato

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

## 4.1 Descripción del tipo

Modelo	Denominación del producto
E60N	Placa de cocción por inducción con extractor de superficie integrado nicho de 60 cm - Recirculación

Tab. 4.1 Descripción del modelo

## 4.2 Descripción del sistema

### 4.2.1 Estructura

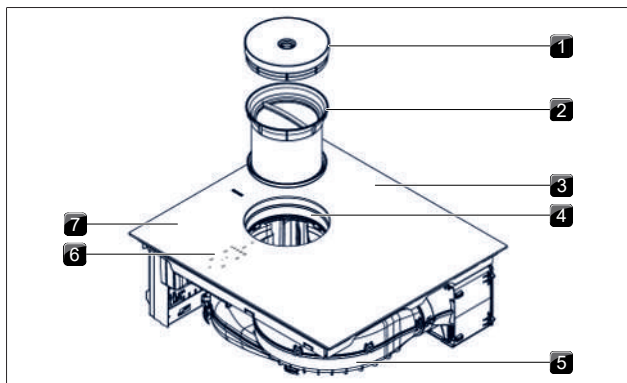


Fig. 4.1 Estructura

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

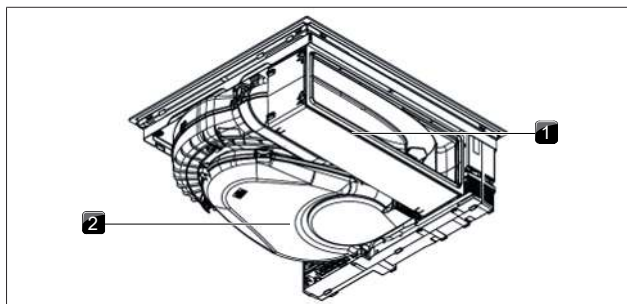


Fig. 4.2 Vista posterior

- [1] Caja de purificación de aire
- [2] Carcasa de conducción del aire

### 4.2.2 Panel de mandos

El aparato se maneja a través de un panel de mandos táctil central.

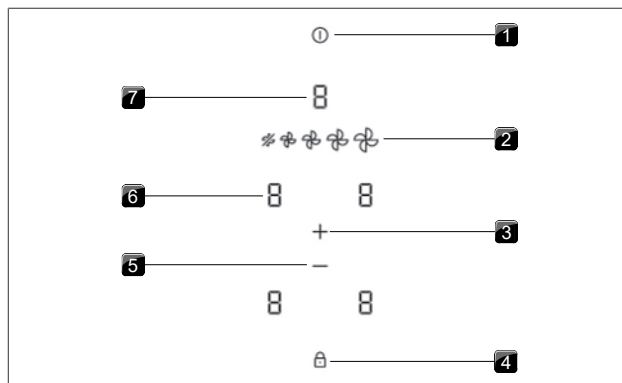


Fig. 4.3 Panel de mandos

- [1] Botón de encendido
- [2] Botón ventilador
- [3] Botón más
- [4] Botón del dispositivo de seguridad para niños
- [5] Botón menos
- [6] Indicador de zona de cocción
- [7] Indicador del extractor de superficie

### 4.2.3 Indicador de 7 segmentos

#### Indicador de ventilador

Indicador	Significado
1-3	Niveles de potencia
P	Función booster
□	Inactivo
⌂	Desconexión retardada
F	Indicador de servicio del filtro
p. ej. E	Código de error

Tab. 4.2 Significado de los indicadores de 7 segmentos

#### Indicador de zona de cocción

Indicador	Significado
1-9	Nivel de potencia
P	Función booster
U	Detección de ollas
□	Inactivo
H	Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
E	Error

Tab. 4.3 Significado de los indicadores de 7 segmentos

## 4.3 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

### 🔄 Modo de funcionamiento recirculación

El ventilador conduce el vapor de cocción hasta el filtro de olores (filtro de carbón activo). El filtro de olores captura las partículas de olor liberadas al cocinar. El aire limpiado se devuelve a la habitación. Por motivos de higiene y salud, el filtro de olores deberá cambiarse en los intervalos recomendados (Limpieza y cuidados).

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

## 4.4 Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Las zonas de cocción de inducción calientan los recipientes de cocción mediante un campo magnético. La base de la olla se calienta directamente. La zona de cocción sólo se calienta indirectamente. Las zonas de cocción con tecnología de inducción funcionan solo con recipientes de cocción adecuados (con base magnetizable de diámetro suficiente).

### Niveles de potencia

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

Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente de cocción y lo lleno que esté, se recomienda ajustar el nivel de potencia.

Nivel de potencia	Acción
I	Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina
I-3	Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz
2-6	Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos
6-7	Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado
7-8	Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas
P	Calentar agua

Tab. 4.4 Recomendaciones para los niveles de potencia

### Recipientes adecuados

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

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

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
E60N	izquierda delante	70 mm
	izquierda detrás	80 mm
	derecha delante	110 mm
	derecha detrás	90 mm

Tab. 4.5 Diámetro mínimo de recipientes

► Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

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

**i** La base del recipiente de cocción no debe presentar ninguna curvatura, ninguna aspereza punzante ni ningún borde afilado. Una curvatura de la base puede impedir que se detecte el recipiente de cocción o producir un sobrecalentamiento del mismo. Las asperezas o los bordes afilados pueden arañar la superficie de la placa de cocción.

### Ruidos

Durante el funcionamiento con placas de cocción de inducción pueden producirse ruidos debido al material y al acabado del recipiente de cocción (p. ej. zumbidos, chasquidos, silbidos, estallidos y crujidos).

## 5 Funciones y uso

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

**i** El aparato solo se puede poner en funcionamiento si están instalados el filtro de carbón activo, la trampilla para el cambio del filtro, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

### 5.1 Instrucciones generales de uso

El aparato se maneja a través de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con zonas táctiles y zonas de indicación. El aparato puede controlarse con un solo dedo mediante contactos breves (control táctil).

### 5.2 Control táctil

El sistema reconoce distintas órdenes táctiles.

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones	0,3 s
Pulsación larga	Botones	1 - 3 s

Tab. 5.1 Control táctil

### 5.3 Encender/apagar el sistema

► Pulsación larga del botón de encendido .

Una vez iniciado el sistema, aparece el indicador estándar:

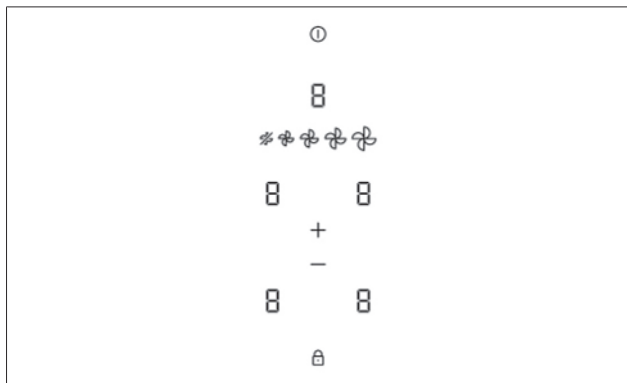



Fig. 5.1 Indicador estándar tras el encendido

**i** Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, tras el arranque del sistema se ilumina el botón de bloqueo .

### 5.4 Manejo del extractor de superficie

#### 5.4.1 Niveles de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador pueden seleccionarse directamente a través de los botones del ventilador.

► Toque el nivel de potencia deseado para el ventilador.

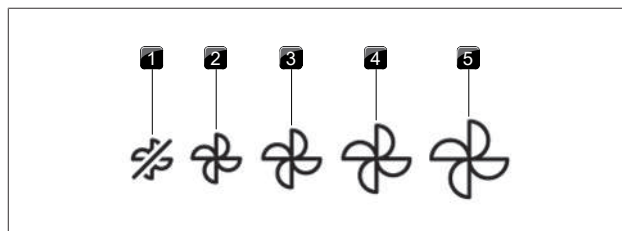


Fig. 5.2 Niveles de potencia del ventilador

- [1] Nivel de potencia 0 (apagado)
- [2] Nivel de potencia 1
- [3] Nivel de potencia 2
- [4] Nivel de potencia 3
- [5] Función booster

#### 5.4.2 Función booster del ventilador

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 3.

##### Activar función booster del ventilador

► Toque el botón derecho del ventilador (función booster).



##### Desactivar la función booster del ventilador

La función booster del ventilador se desactiva anticipadamente en el momento en que se ajuste otro nivel de potencia.

#### 5.4.3 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en un nivel inferior y se apaga automáticamente transcurrido un tiempo definido. La duración de la desconexión retardada se puede ajustar en el menú (ajuste de fábrica 30 minutos).

##### Finalizar desconexión retardada anticipadamente

- Pulsación larga en 
- o bien
- Pulsación larga sobre el indicador del ventilador 

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

#### 5.4.4 Indicador de servicio del filtro

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

- En el indicador del ventilador se muestra **F**.
- El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.

### 5.5 Uso de la placa de cocción

#### 5.5.1 Selección de la zona de cocción

► Toque en un indicador de la zona de cocción.

El control de zonas de cocción se activa y se pueden efectuar ajustes hasta que el panel de mandos vuelva a indicador estándar.

## 5.5.2 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

Tras seleccionar la zona de cocción, el nivel de potencia se puede ajustar del siguiente modo:

- ▶ Tocando en o .
- ▶ Con una pulsación larga de (se activan los niveles de potencia 5 y 9)
- ▶ Con una pulsación larga de (se activan los niveles de potencia 5 y 0)

Repita este proceso para poner en funcionamiento más zonas de cocción si es necesario.

**i** El nivel de potencia seleccionado se muestra en el indicador de la zona de cocción correspondiente.

## 5.5.3 Función booster de las zonas de cocción

Al activar la función booster, una zona de cocción dispone de la máxima potencia. Tras 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9. Para la segunda zona de cocción del mismo lado, la potencia máxima se reduce temporalmente.

**i** Si se selecciona un nivel de potencia demasiado alto en la segunda zona de cocción, se restablece de forma automática la función booster en la otra zona de cocción.

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

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

### Desactivar la función booster antes de tiempo

- ▶ Ajuste de otro nivel de potencia

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

## 5.5.4 Detección de ollas

En las placas de inducción, la zona de cocción detecta automáticamente el tamaño del recipiente de cocción y aporta solo la energía necesaria para dicha superficie. Una zona de cocción de inducción no estará operativa si se muestra / de manera alternante. Las causas posibles son:

- No hay recipiente de cocción
- Recipiente inadecuado
- Diámetro de la base del recipiente de cocción demasiado pequeño

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

**i** Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

## 5.5.5 Apagar la zona de cocción

- ▶ Selección de la zona de cocción
- ▶ Ajuste del nivel de potencia 0 o bien
- ▶ Pulsación larga en o bien
- ▶ Pulsación larga sobre el indicador de la zona de cocción

## 5.6 Dispositivos de seguridad

### 5.6.1 Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños evita que los aparatos se enciendan de forma involuntaria o sin permiso. Cuando el dispositivo de seguridad para niños está activado, se ilumina el botón de bloqueo en el indicador del mando selector.

#### Activación del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo .
- Se activa el dispositivo de seguridad para niños y los indicadores se oscurecen.

#### Desactivación del dispositivo de seguridad para niños

- ▶ Pulsación larga del botón de bloqueo .

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

(ver "6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños")

### 5.6.2 Bloqueo para limpieza

El bloqueo para limpieza bloquea el panel de mandos durante 10 segundos.

#### Activar el bloqueo de limpieza

- ▶ Toque el botón de limpieza .
- El temporizador comienza a funcionar en el indicador del ventilador.

#### Desactivar el bloqueo de limpieza antes de tiempo

- ▶ Pulsación larga del botón de limpieza .

### 5.6.3 Indicador de calor residual

Si una zona de cocción sigue caliente tras la desconexión, se muestra H.

- ▶ No toque zonas de cocción calientes.
- ▶ No deje ningún objeto sobre las placas de cocción calientes.

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

### 5.6.4 Desconexión de seguridad

#### Extractor de superficie

Transcurridos 120 minutos sin haber indicado o cambiado el nivel de potencia, el extractor de superficie conmuta al modo automático.

### Placas de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente tras un tiempo predefinido de funcionamiento sin que se haya modificado el nivel de potencia. La duración hasta la desconexión de seguridad puede ajustarse en el menú del cliente.

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

Tab. 5.2 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

### 5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento se reduce la potencia de la placa de cocción o bien se desconecta el aparato por completo. La protección contra sobrecalentamiento se activa cuando se presentan los siguientes casos:

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

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

- La función booster activada vuelve al ajuste inicial.
- La función booster no puede volver a activarse.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.

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

## 6 Menú del cliente

### Acceder al menú del cliente

Requisito: El aparato está encendido, todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivas y no queda ningún tipo de calor residual.

► Pulsación larga sobre el indicador del ventilador.

### Navegar por el menú del cliente

Navegar hasta la siguiente opción de menú:

► Toque el indicador del ventilador.

- Los ajustes realizados se aplican automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al cerrarse el menú.

### Salir del menú del cliente

► Pulsación larga sobre el indicador del ventilador, o bien

► Pulsación larga del botón de encendido 


- Se sale del menú y el aparato se apaga.

### Vista general del menú del cliente


Opción de menú/designación/selección	Ajuste de fábrica
L Volumen de las señales acústicas (0-9)	2
C Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado)	Apagado
F Mostrar vida útil del filtro (reiniciar el indicador de servicio del filtro)	
a Duración de la desconexión retardada (20, 30, 40 min)	30 min
r Velocidad de reacción de las zonas táctiles (1 lenta, 2 media, 3 rápida)	2
S Versión de software/hardware	
o Desconexión de seguridad (1 larga, 2 media, 3 corta)	2
0 Restablecer ajustes de fábrica	

Tab. 6.1 Vista general del menú del cliente

### 6.1 Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas

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

 La señal acústica del botón de encendido no se puede desactivar.

 Una vez que se accede a la opción de menú, se muestra el volumen ajustado en ese momento.

Es posible seleccionar diferentes niveles de volumen de la señal acústica. Las señales acústicas relevantes para la seguridad no se modifican.

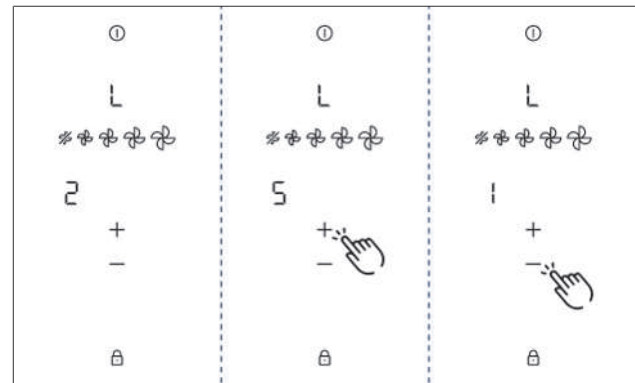



Fig. 6.1 Opción de menú L: Volumen de las señales acústicas

### 6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños

El dispositivo de seguridad para niños se puede activar o desactivar de manera permanente.

► Toque  para activarlo.

► Toque  para desactivarlo.

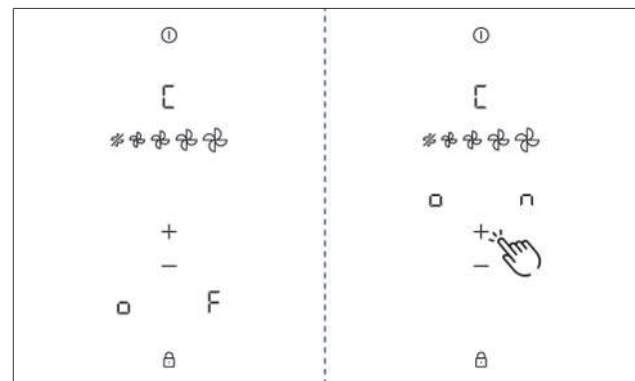


Fig. 6.2 Opción de menú C: Dispositivo de seguridad para niños

### 6.3 Opción de menú F: indicador de servicio del filtro

En la opción del menú se muestra la vida útil restante del filtro.

#### Reiniciar la vida útil del filtro

► Pulsación larga en .

- La vida útil del filtro se restablece al 100 %.

- El indicador de servicio del filtro F deja de mostrarse tras el encendido.

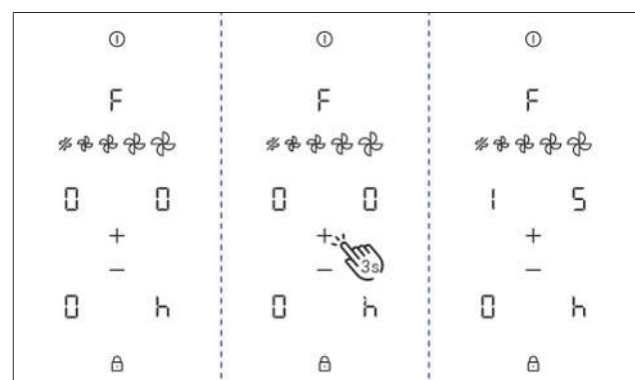


Fig. 6.3 Opción de menú F: Servicio del filtro

### 6.4 Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada

Se puede elegir entre tres modos de funcionamiento:  
20 minutos / 30 minutos / 40 minutos

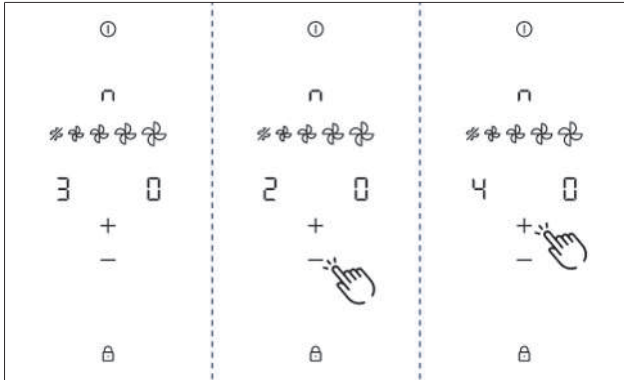


Fig. 6.4 Opción de menú n: tiempo de desconexión retardada

### 6.5 Opción de menú r: velocidad de reacción

► Seleccione la velocidad de reacción deseada.

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

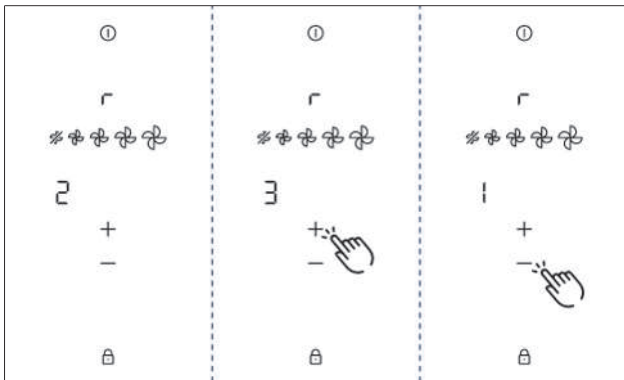


Fig. 6.5 Opción de menú r: velocidad de reacción

### 6.6 Opción de menú S: visualización de software/hardware

La versión de software/hardware se muestra mediante los 4 indicadores de las zonas de cocción.

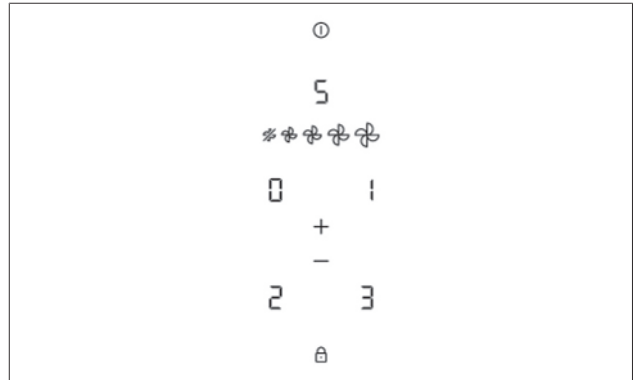


Fig. 6.6 Opción de menú S: visualización de software/hardware

### 6.7 Opción de menú o: desconexión de seguridad

El posible seleccionar el intervalo de tiempo (nivel) para la desconexión automática de seguridad de las zonas de cocción.

- Nivel 1: intervalo largo para la desconexión de seguridad
- Nivel 2: intervalo medio para la desconexión de seguridad (ajuste de fábrica)
- Nivel 3: intervalo corto para la desconexión de seguridad

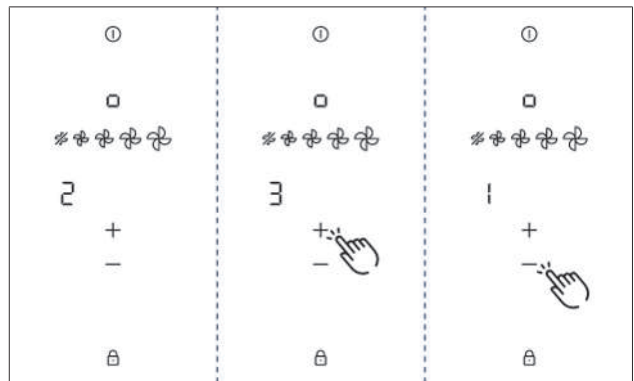



Fig. 6.7 Opción de menú o: desconexión de seguridad

### 6.8 Opción de menú 0: ajustes de fábrica

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

#### Restablecer ajustes de fábrica (Reset)

- Pulsación larga de  en el indicador izquierdo trasero de la placa de cocción.
- Una vez finalizado el reset, el aparato se apaga.

## 7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados para evitar posibles lesiones.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclos de limpieza y cuidado
Panel de mandos	Inmediatamente después de ensuciarse
Placa de cocción	Inmediatamente después de ensuciarse
Extractor de superficie	Semanalmente
Tobera de entrada y filtro de grasa de acero inoxidable	Tras cocinar platos con alto contenido de grasa o como mínimo una vez a la semana Con el indicador de servicio del filtro F
Carcasa de conducción del aire	Cada 6 meses o al cambiar el filtro de olores
Filtro de carbón activo	Cambiar en caso de olores, si disminuye la potencia de extracción, o si se muestra F en el indicador de servicio del filtro

Tab. 7.1 Ciclos de limpieza

- i** La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.

### 7.1 Productos de limpieza

- ▶ No utilice productos limpiadores químicos agresivos que contengan ácidos o álcalis (p. ej. spray para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.
- ▶ No emplee limpiadores de vapor, estropajos duros o productos abrasivos.

- i** Los productos de limpieza agresivos y las bases de ollas abrasivas pueden dañar la superficie y hacer que aparezcan manchas oscuras.

### 7.2 Cuidados

- ▶ No use la placa de cocción como superficie para trabajar o depositar objetos.
- ▶ No empuje ni arrastre recipientes sobre la placa de cocción.

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

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

Los brillos aparecen por la fricción de la base de la olla, especialmente si se usan recipientes de cocción con materiales blandos o productos limpiadores inadecuados. Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato. Son difíciles de eliminar.

### 7.3 Limpieza de la placa de cocción

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

#### Limpieza periódica

- ▶ Elimine todas las acumulaciones de suciedad y los restos de alimentos de mayor tamaño de la placa de cocción con una rasqueta de vitrocerámica.
- ▶ Vierta el producto de limpieza sobre la placa de cocción fría.
- ▶ Frote el producto de limpieza con papel de cocina o un paño limpio.
- ▶ Enjuague la placa de cocción con un paño mojado.
- ▶ Frote la placa de cocción con un paño limpio para secarla.

#### Suciedad intensa

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

#### Limpieza superficial durante el funcionamiento

- ▶ Elimine inmediatamente las semillas, migas y similares para evitar que rayen la superficie.
- ▶ Retire inmediatamente los restos fundidos adheridos de plástico, papel de aluminio, azúcar o comidas que contengan azúcar de la zona de cocción caliente con una rasqueta de vitrocerámica para evitar que se quemem.

### 7.4 Limpieza del extractor de superficie

- ▶ Limpie las superficies del sistema de extracción con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
- ▶ Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

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

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

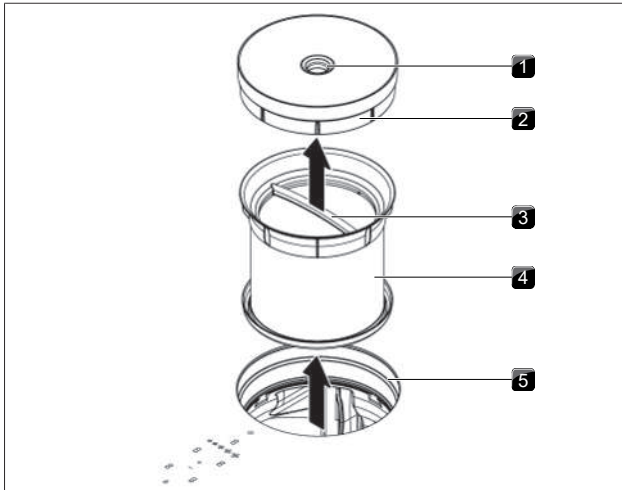


Fig. 7.1 Desmontaje de los componentes

- [1] Orificio de agarre
- [2] Tobera de entrada
- [3] Asa de agarre
- [4] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [5] Abertura de entrada

#### Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Enjuague los componentes con agua caliente.
- ▶ Limpie los componentes con un cepillo suave.
- ▶ Tras la limpieza, enjuague bien los componentes con agua limpia.

#### Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Coloque los componentes en el lavavajillas de modo que no pueda estancarse agua en ellos.
- ▶ Seleccione un programa de lavado a 65 °C como máximo.

**i** El filtro de grasa de acero inoxidable se debe sustituir cuando ya no sea posible lavarlo por completo. (ver "11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios").

**i** Coloque únicamente componentes secos y limpios en el aparato.

### 7.4.2 Eliminar líquidos del aparato

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

Proceda del siguiente modo:

- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Vacíe el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Compruebe si se ha acumulado líquido en la base de la carcasa de conducción del aire.
- ▶ Elimine los líquidos de la carcasa de conducción del aire.
- ▶ Encienda el extractor de superficie, como mínimo, en el nivel de potencia 2 para secar el filtro de olores y las piezas del conducto.
- Transcurridos 120 minutos, el extractor de superficie se apaga automáticamente y se activa la desconexión retardada.

## 7.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

La carcasa de conducción del aire se encuentra por debajo de la placa de cocción, en el armario inferior. En la superficie de la carcasa de conducción del aire pueden depositarse residuos de grasa o de cal.

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

- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Retire la trampilla para el cambio del filtro.
- ▶ Abra los 6 bloqueos repartidos por el contorno.
- ▶ Retire la base de la carcasa.
- ▶ Limpie la carcasa de conducción del aire y la base de la carcasa con un producto de limpieza suave.

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

- ▶ Sitúe la base de la carcasa con ayuda de los 3 pivotes de centrado distribuidos por el contorno.
- ▶ Presione la base de la carcasa hacia arriba para encajarla en la ranura de junta.
- ▶ Cierre los 6 bloqueos.
- ▶ Compruebe que la base de la carcasa está colocada correctamente.
- ▶ Coloque la trampilla para el cambio del filtro.
- ▶ Compruebe que la trampilla para el cambio del filtro está colocada correctamente.
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

## 7.6 Sustitución del filtro de olores

**i** El filtro de olores (filtro de carbón activo) deberá cambiarse cuando el indicador del ventilador muestre  $\bar{F}$  (indicador de servicio del filtro). Los filtros pueden adquirirse en su establecimiento especializado o en la tienda BORA a través de la página web [shop.bora.com](http://shop.bora.com).

#### Retiro del filtro de olores

- ▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
- ▶ Desde dentro de la abertura de entrada, tire de la trampilla para el cambio del filtro para sacarla por la abertura de la carcasa del filtro.

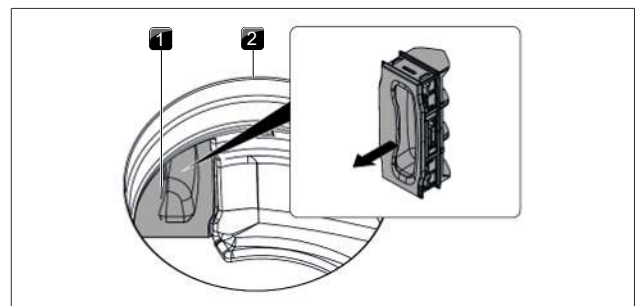


Fig. 7.2 Retirar la trampilla para el cambio del filtro

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

- ▶ Agarre el filtro de olores por su trabilla y tire de él todo lo posible hacia afuera.

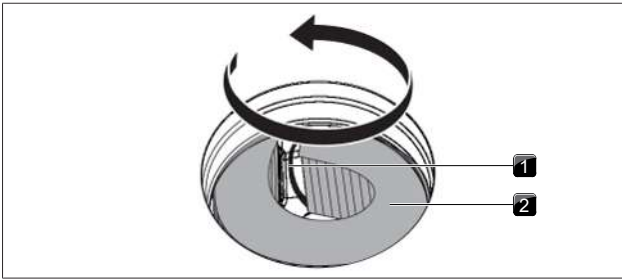


Fig. 7.3 Desenroscado del filtro de olores para quitarlo de su carcasa

- [1] Trabilla  
[2] Filtro de olores

- ▶ Tire del filtro de olores hacia arriba y retírelo por completo de la abertura de entrada con un movimiento giratorio.

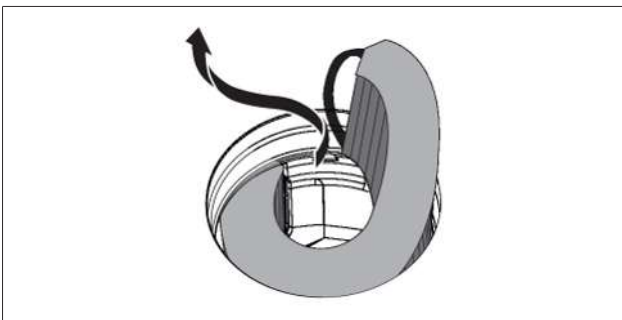


Fig. 7.4 Retiro del filtro de olores de la abertura de entrada

#### Insertar el filtro de olores

- ▶ Retire el embalaje.
- ▶ Oriente correctamente el filtro de olores de acuerdo con los símbolos impresos (flecha a la izquierda, trabilla a la derecha, TOP = arriba).
- ▶ Sujete el filtro de olores por ambos extremos.
- ▶ Forme un cilindro con el filtro de olores.

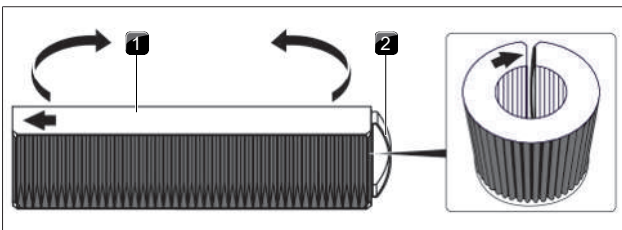


Fig. 7.5 Filtro de olores

- [1] Parte superior del filtro de olores  
[2] Trabilla

- ▶ Incline el filtro de olores ligeramente y colóquelo en la abertura de entrada.



Fig. 7.6 Colocación del filtro de olores en la abertura del extractor

- ▶ Introduzca el extremo izquierdo del filtro en la abertura de la carcasa del filtro.
- ▶ Inserte hasta el tope el filtro de olores en la carcasa del filtro (para ello, puede empujar las láminas del filtro gradualmente con el dedo).
- El filtro de olores estará colocado en su posición final cuando haya sido introducido por completo en la carcasa.

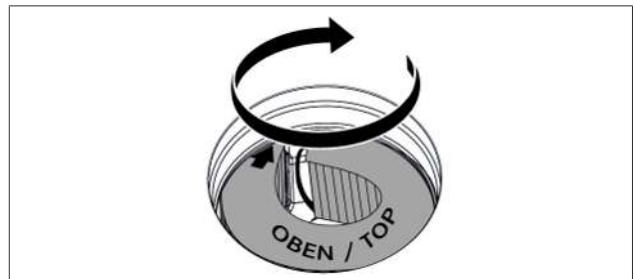


Fig. 7.7 Colocación del filtro de olores en la posición final

- ▶ Vuelva a colocar la trampilla para el cambio del filtro y compruebe que el asiento es correcto.

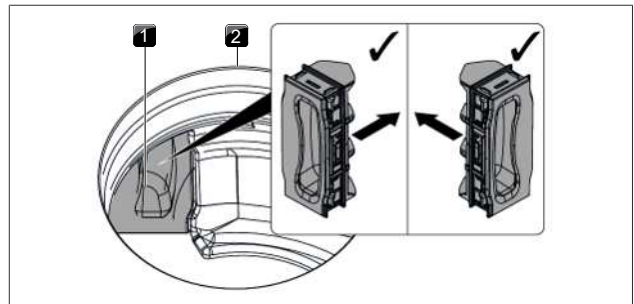


Fig. 7.8 Colocación de la trampilla para el cambio del filtro

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

- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.
- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (Opción de menú 3: Mostrar vida útil del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro).

## 8 Solución de averías

**i** A menudo es posible solucionar uno mismo posibles averías y fallos. Así ahorrará tiempo y costes, ya que no tendrá que llamar al servicio de atención al cliente.

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato	Disyuntor/fusible automático defectuoso	Sustituir el disyuntor; Conectar de nuevo el fusible automático
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	BORA Póngase en contacto con el equipo de servicio.
	Suministro de corriente interrumpido	Encargue a un electricista profesional la verificación del suministro de corriente
Producción de olores en el funcionamiento de un aparato nuevo	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Un indicador de una zona de cocción muestra	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado	Utilice recipientes de cocción adecuados del tamaño apropiado (véase «Descripción del aparato»)
El botón de bloqueo se ilumina	Dispositivo de seguridad para niños activado	Desactivación del dispositivo de seguridad para niños
Una zona de cocción/la placa de cocción se apaga automáticamente	Se ha excedido la duración máxima de funcionamiento para una zona de cocción	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción
Cancelación anticipada de la función booster	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Protección contra sobrecalentamiento
El ventilador de refrigeración de la placa de cocción sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se haya enfriado la placa de cocción	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
La potencia de extracción del extractor de superficie empeora	Mucha suciedad acumulada en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Mucha suciedad acumulada en el filtro de carbón activo (sólo en recirculación)	Sustitución del filtro de carbón activo
	Objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. un paño)	Retirar el objeto
Se muestra	Uso de un interruptor de contacto de ventana separador de fases	Abrir ventana
	Ventilador defectuoso o se ha soltado una conexión de cable	BORA Póngase en contacto con el equipo de BORA Service
Se muestra	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Protección contra sobrecalentamiento
Se muestra	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
Se muestra	Se ha consumido la vida útil del filtro de carbón activo	Colocar nuevo filtro de carbón activo (ver "7.6 Sustitución del filtro de olores").

Tab. 8.1 Solución de averías

### Averías y fallos no descritos:

- Desconecte el aparato.
- Póngase en contacto con el equipo de Equipo de BORA Service (v. ver "11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios") y comuníquelo el número de error indicado y el tipo de aparato.

## 9 Montaje

► Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

### 9.1 Instrucciones generales de montaje

- i** El aparato no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas, fogones, hornos, o lavadoras y secadoras.
- i** Las superficies de apoyo de las encimeras y los listones de acabado deben estar hechos de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).
- i** Las zonas de corte de las encimeras deben sellarse con los medios adecuados para evitar la humedad y equiparse, en caso dado, con un desacoplamiento térmico.
- i** El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.
- i** Para un mantenimiento duradero del rendimiento y para evitar el calentamiento excesivo, debe procurarse una ventilación suficiente por debajo de las placas de cocción.
- i** Si se ha previsto una regleta protectora de cables por debajo de los aparatos (base intermedia), esta no debe impedir un paso de aire suficiente.

### 9.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
Placa de cocción con extractor de superficie integrado	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Instrucciones de uso y montaje	1
Cinta selladora	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Bolsa de piezas pequeñas para el montaje	1
Filtro de olores (filtro de carbón activo)	1
Plantilla para el recorte del panel trasero	1
Cable de alimentación	1

Tab. 9.1 Volumen de suministro

### 9.3 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje del aparato, necesitará, entre otros elementos, las siguientes herramientas:

- Sierra de calar o serrucho
- Destornillador/llave Torx 20
- Silicona negra de sellado resistente al calor
- Plantilla para el recorte del panel trasero

## 9.4 Guía de montaje

### 9.4.1 Distancias de montaje

► Mantenga el espacio libre necesario alrededor del recorte de la encimera.

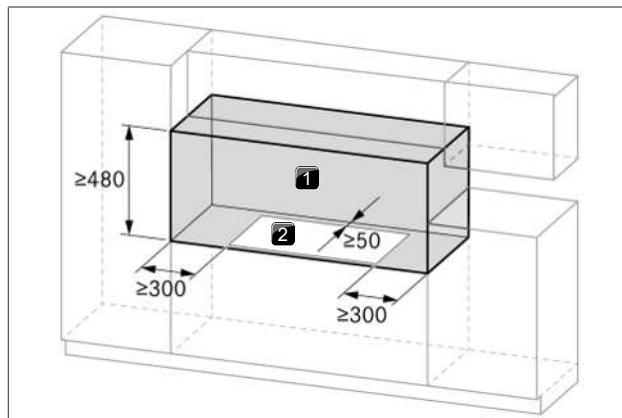


Fig. 9.1 Espacio libre requerido

- [1] Espacio libre requerido
- [2] Recorte de la encimera

### 9.4.2 Medidas mínimas de los muebles

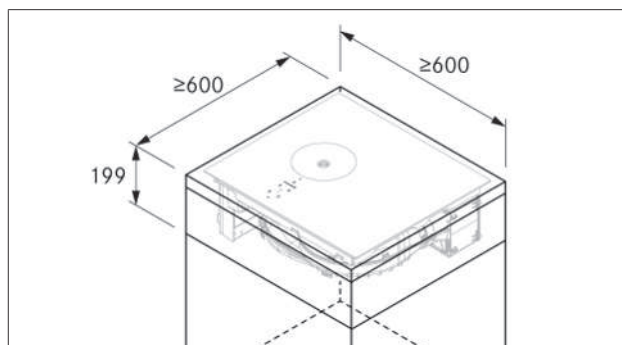


Fig. 9.2 Medidas mínimas de los muebles

### 9.4.3 Indicaciones relativas a los muebles de cocina

- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Con encimeras delgadas se debe disponer de un soporte suficientemente rígido en el módulo.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- Según la situación de montaje, puede ser necesario recortar los cajones del armario inferior.

Si se ha planificado una base intermedia (regleta protectora de cables), se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Estará sujeta de tal forma que se pueda extraer desde abajo para trabajos de mantenimiento
- Para una aireación suficiente de la placa de cocción deberá respetarse una distancia mínima de 15 mm al borde inferior de esta.

## 9.5 Recorte de la encimera

**i** La medida mínima de 50 mm del borde delantero de la encimera hasta el recorte de la encimera es una recomendación de BORA.

- Prepare el recorte de la encimera teniendo en cuenta las medidas del recorte proporcionadas.
- Asegúrese de que se realiza un sellado correcto de las superficies del recorte de la encimera.
- Siga las indicaciones del fabricante de la encimera.

### 9.5.1 Medidas del recorte

#### Montaje superpuesto

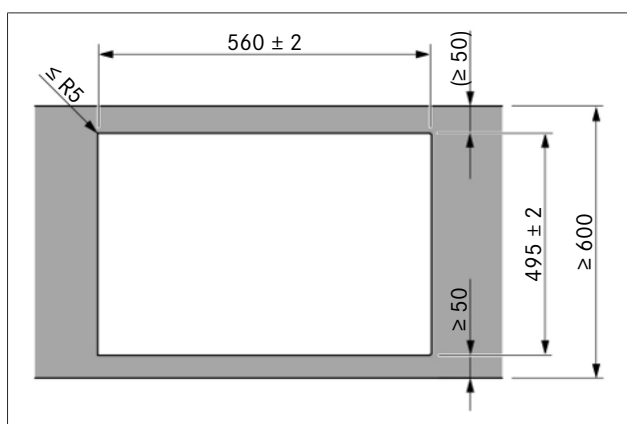


Fig. 9.3 Medidas del recorte para montaje superpuesto

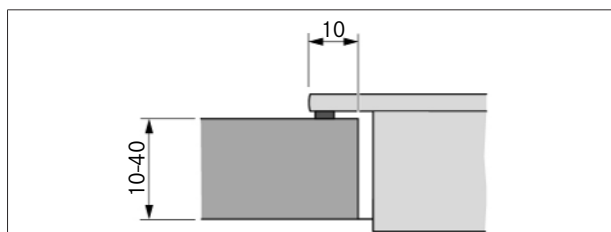


Fig. 9.4 Medida del apoyo para montaje superpuesto

#### Montaje enrasado

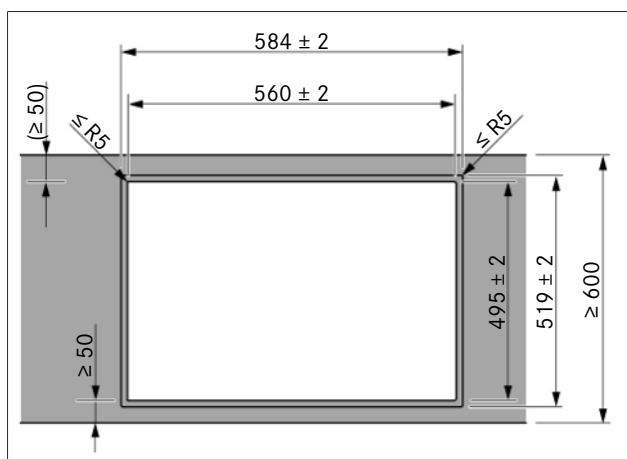


Fig. 9.5 Medidas del recorte para montaje enrasado

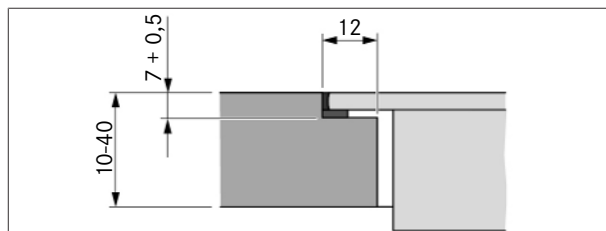


Fig. 9.6 Medida del rebaje para un montaje enrasado

## 9.6 Preparación de los muebles de cocina

### 9.6.1 Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina

En los sistemas de recirculación debe haber una abertura de flujo de retorno en los muebles de cocina para devolver el aire de recirculación depurado del mueble de cocina de nuevo a la habitación. La abertura de flujo de retorno puede realizarse por medio de una moldura de zócalo recortada. También se puede emplear un zócalo de lamas con, como mínimo, la correspondiente sección de abertura.

- Rebaje la moldura del zócalo o practique los orificios necesarios en el zócalo.
- La sección transversal de la abertura para el flujo de retorno debe ser  $\geq 500 \text{ cm}^2$  en cada extractor de superficie.

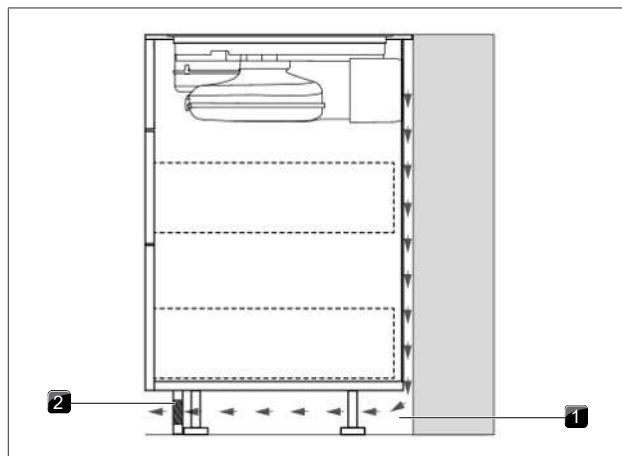


Fig. 9.7 Abertura de flujo de retorno en la zona del zócalo

- [1] Abertura de flujo de retorno en la moldura de zócalo  $\geq 500 \text{ cm}^2$
- [2] Flujo de retorno del aire de recirculación

### 9.6.2 Variantes de montaje (A y B) para aparatos con recirculación

Para los aparatos con recirculación hay 2 variantes de montaje disponibles:

#### A: Armario inferior con panel trasero continuo

El aire de recirculación se conduce directamente detrás del panel trasero del módulo a través de la conexión del panel trasero de la caja de purificación de aire. El aire vuelve a la habitación a través de la abertura de flujo de retorno.

Para el montaje esto significa lo siguiente:

- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- Se debe prever un corte en el panel trasero del módulo.

### B: Armario inferior con base intermedia debajo de la placa de cocción

El aire de recirculación es conducido hacia el espacio libre entre la encimera y la base intermedia (sin conexión de la caja de purificación de aire en el panel posterior). Por detrás del panel del módulo, el aire de recirculación vuelve a través de la abertura de flujo de retorno a la habitación.

Para el montaje esto significa lo siguiente:

- Se necesita una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- No es necesario prever un corte en el panel trasero del módulo.

### 9.6.3 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido al espacio delantero del módulo.
- Se debe prever un corte en el panel trasero.
- Para la abertura de flujo de retorno debe dejarse una distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.

#### Adaptación del panel trasero de los muebles

- ▶ Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- ▶ En caso necesario desplace el panel trasero.
- ▶ En caso necesario aumente la altura del panel trasero para que el módulo quede cerrado hacia delante.
- ▶ Oriente la plantilla en el panel trasero del mueble de acuerdo con las marcas y los datos.
- ▶ Marque el recorte de la pared posterior.
- ▶ Sierra el recorte del panel trasero.

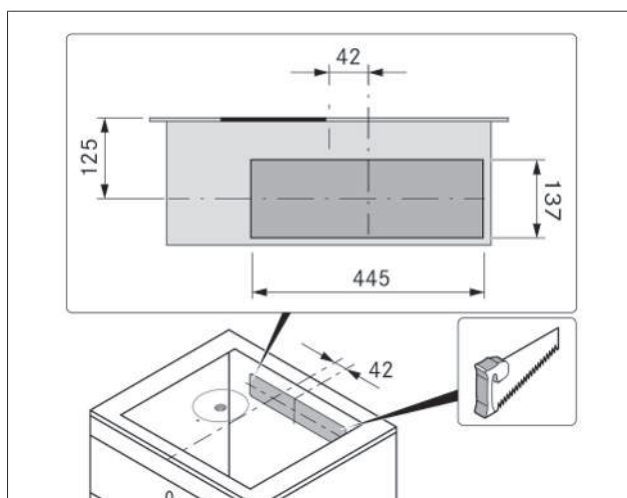


Fig. 9.8 Recorte del panel trasero

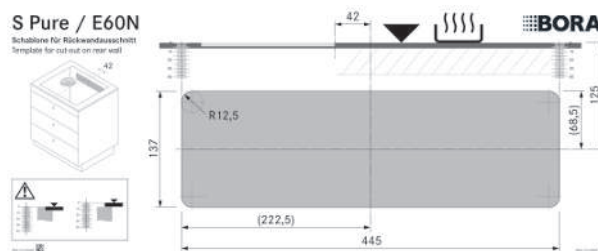


Fig. 9.9 Plantilla para el recorte del panel trasero

- A la hora de colocar la plantilla debe tenerse en cuenta si se trata de un montaje enrasado o un montaje superpuesto. 125 mm desde el borde superior de la placa de cocción hasta el centro del recorte.

### 9.6.4 Medidas de montaje con la variante A

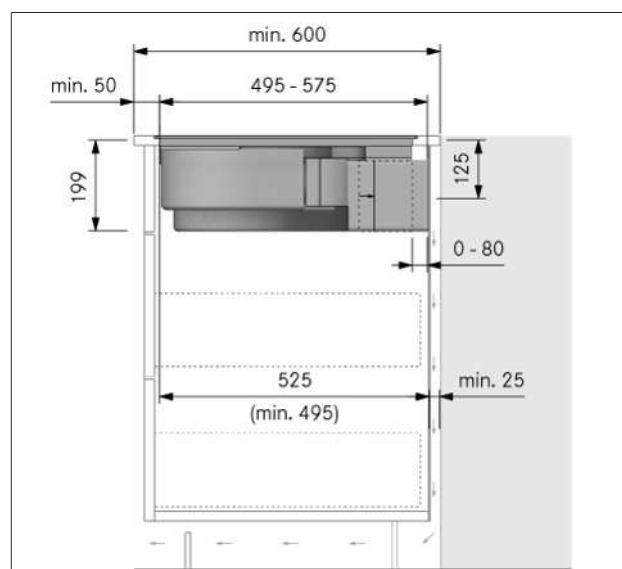


Fig. 9.10 Medidas de montaje con recirculación, variante de montaje A

### 9.6.5 Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire

Con la extensión telescópica se crea la conexión del conducto con el panel trasero del módulo, que salva de forma flexible la distancia máxima de 80 mm entre la placa de cocción y el panel trasero del módulo. A partir de una profundidad de la encimera de 675 mm, en la variante de montaje A es necesario alargar la extensión telescópica con el accesorio PULBTA (+ máx. 105 mm).

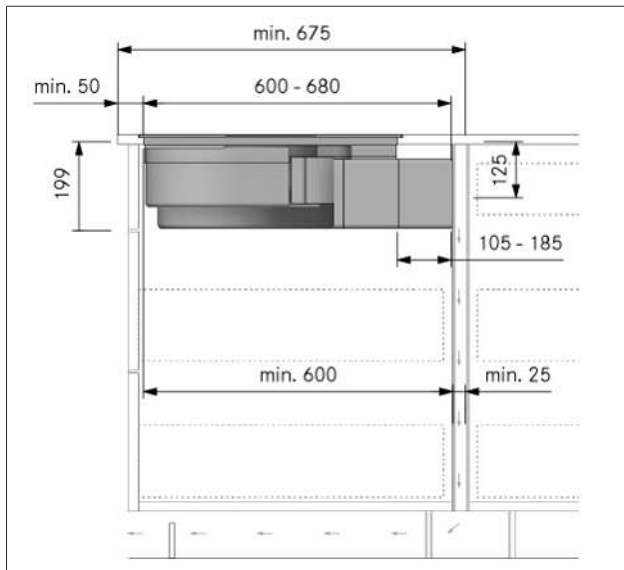


Fig. 9.11 Medidas de montaje para la variante de recirculación A, profundidad de la encimera 675 mm o más

- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva en la extensión telescópica.
- ▶ Monte la prolongación PULBTA en la extensión telescópica.
- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva en la prolongación PULBTA.

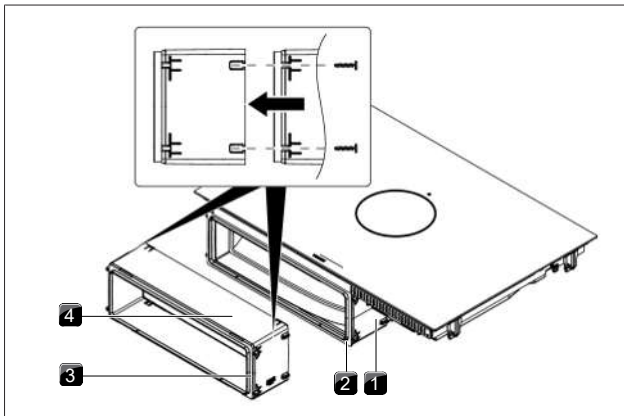


Fig. 9.12 Prolongación de la extensión telescópica

- [1] Extensión telescópica
- [2] Cinta adhesiva
- [3] Cinta adhesiva
- [4] Prolongación PULBTA

### 9.6.6 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B

- Se deberá prever una base intermedia debajo de la placa de cocción.
- El panel trasero del módulo debe cerrar por arriba a ras de la base intermedia para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido al espacio delantero del módulo.
- Para la abertura de flujo de retorno debe dejarse una distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación.

### Adaptación del panel trasero de los muebles

- ▶ Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- ▶ En caso necesario desplace el panel trasero.
- ▶ Adapte la altura del panel trasero a la base intermedia de modo que la cierre al ras.

### 9.6.7 Medidas de montaje con la variante B

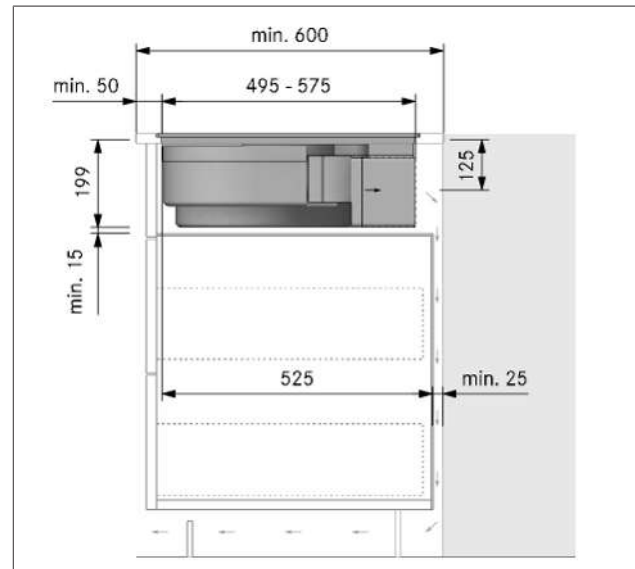


Fig. 9.13 Medidas de montaje para la variante de recirculación B, profundidad de la encimera 600 mm

## 9.7 Preparar el aparato

### Colocar la cinta selladora

- ▶ Para el montaje superpuesto pegue la cinta selladora adjunta sin dejar huecos por fuera en todo el perímetro de la parte inferior de la placa de cocción.
- ▶ Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora en las superficies de apoyo del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona o similar.

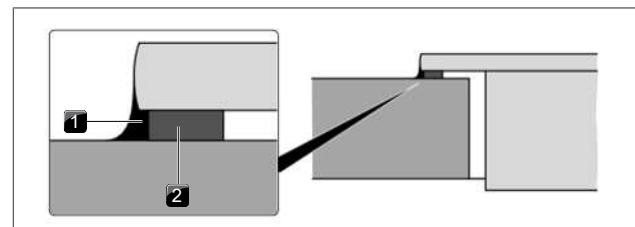


Fig. 9.14 Cinta selladora para montaje superpuesto

- [1] Masilla de silicona
- [2] Cinta selladora

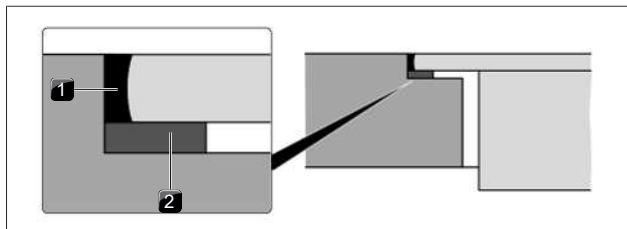


Fig. 9.15 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Masilla de silicona
- [2] Cinta selladora

## 9.8 Montar las placas de cocción

### 9.8.1 Colocación de la placa de cocción

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

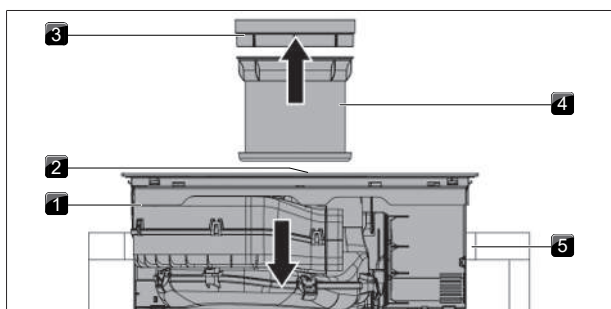


Fig. 9.16 Colocación de la placa de cocción

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

- ▶ Al orientarla compruebe que los clips sujetan la placa de cocción en la encimera.

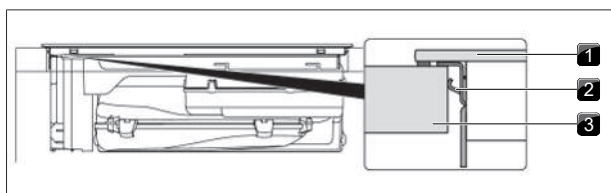


Fig. 9.17 Fijación de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Clips de sujeción
- [3] Encimera

- ▶ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera para el montaje superpuesto.
- ▶ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción para el montaje enrasado.

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

Para evitar que se escurran, las placas de compensación de altura son autoadhesivas.

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura si es necesario.
- ▶ Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora.

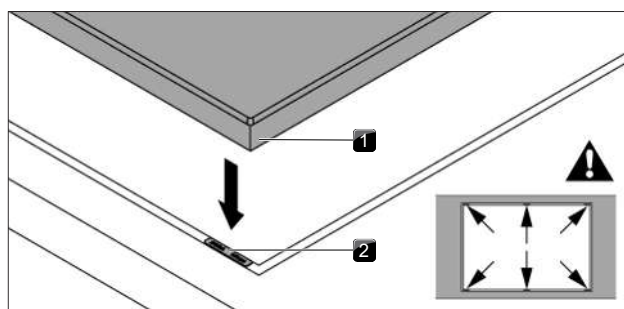


Fig. 9.18 Colocación de placas de compensación de altura

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

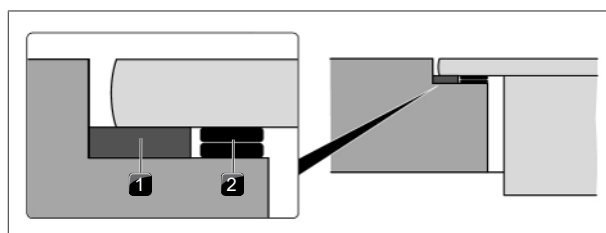


Fig. 9.19 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placa de compensación de altura

### 9.8.2 Conexión del panel trasero con la variante de montaje A

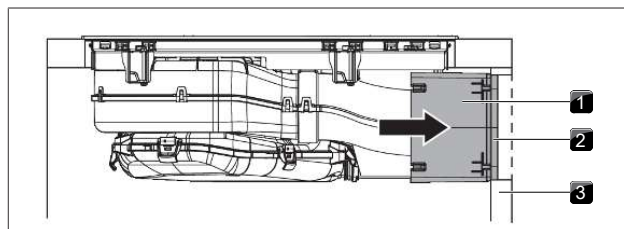


Fig. 9.20 Conexión del panel trasero

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

- ▶ Empuje la extensión telescópica de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo.

- Con la extensión telescópica se salva la distancia al panel trasero del mueble de manera flexible.
- ▶ Compruebe si la extensión telescópica cierra al ras y con un encaje perfecto el recorte del panel trasero del módulo.
- ▶ Fije la extensión telescópica con ayuda de la cinta adhesiva al panel trasero del módulo.

### 9.8.3 Insertar el filtro de olores

- i** véase el cap. Limpieza y cuidados, «Sustitución del filtro de olores»

## 9.9 Conexión a la toma de corriente

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

- i** El montaje, la instalación y la puesta en servicio deberán realizarse siempre observando las leyes, regulaciones y normas nacionales vigentes. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

- i** El cable de alimentación incluido en el suministro solo se puede usar para la conexión trifásica.

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

- i** Conexión monofásica: El aparato cumple con los requisitos de la norma IEC 61000-3-12.

- ▶ Abra los 5 cierres del espacio de aspiración.

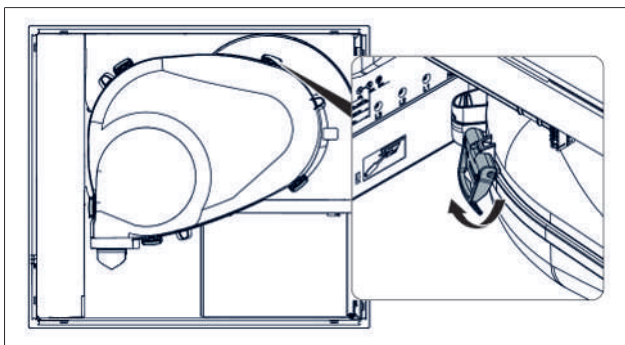


Fig. 9.21 Cierres del espacio de aspiración

- ▶ Desconecte el interruptor principal/fusible automático antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/fusible automático contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegúrese de que no hay tensión.
- ▶ Conecte la placa de cocción exclusivamente mediante unión fija a un cable de alimentación tipo H 05 VV-F con la sección mínima requerida.

Conexión	Fusible	Sección mínima
Conexión trifásica	3 × 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Conexión bifásica	2 × 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>

Conexión	Fusible	Sección mínima
Conexión monofásica	1 × 32 A	4 mm <sup>2</sup>

Tab. 9.2 Protección y sección mínima

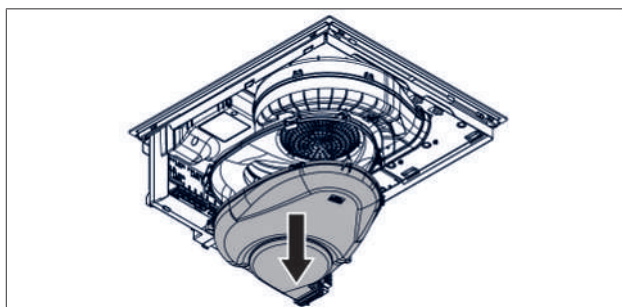


Fig. 9.22 Desmontaje de la parte inferior del espacio de aspiración

- ▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexión correspondiente en la toma de corriente del aparato.
- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica, una los respectivos contactos con el puente de conexión.
- ▶ Sujete el cable de conexión con la brida para cables.
- ▶ Cierre la carcasa de la toma de corriente con la cubierta.
- ▶ Coloque el cable de conexión a lo largo de los puntos de enganche empleando para ello los sujetacables.
- ▶ Asegúrese de que el cable no quede aprisionado o dañado, y de que no pueda tocar ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje es correcto.

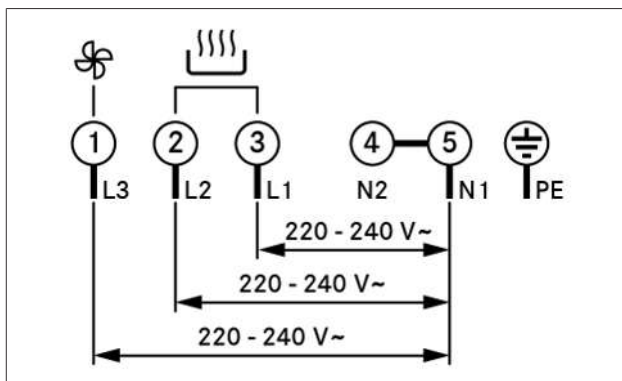


Fig. 9.23 Esquema de conexiones, conexión trifásica

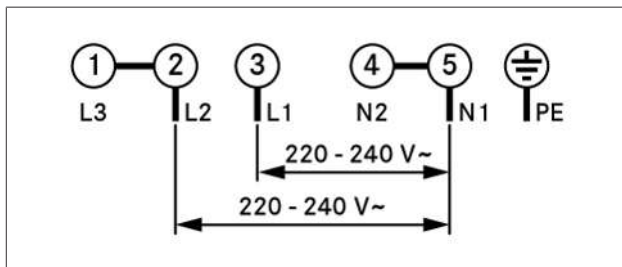


Fig. 9.24 Esquema de conexiones, conexión bifásica

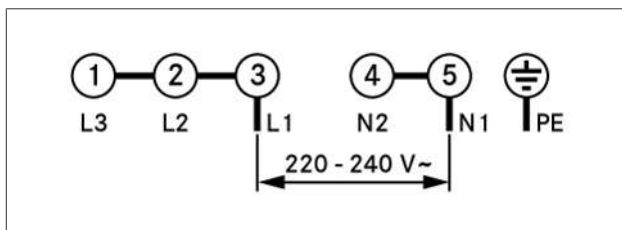


Fig. 9.25 Esquema de conexiones conexión monofásica

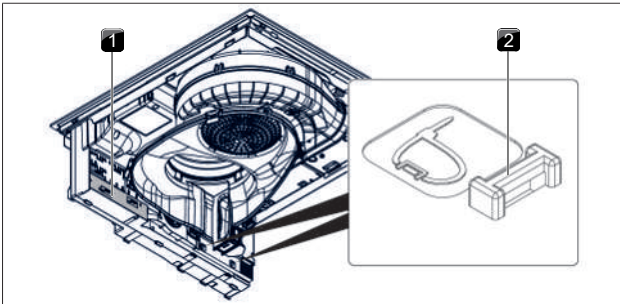


Fig. 9.26 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

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

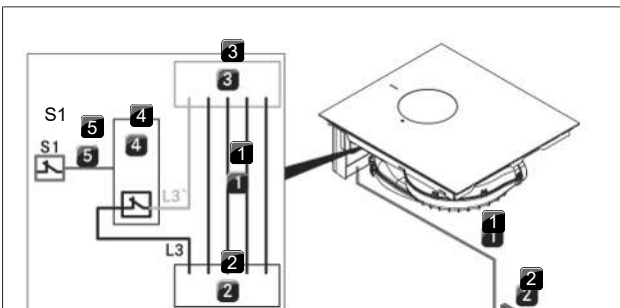


Fig. 9.27 Esquema de conexiones con contactos de conmutación externos

- [1] Cable de alimentación de la placa de cocción con extractor de superficie
- [2] Toma de corriente
- [3] Toma de corriente de la placa de cocción con extractor de superficie
- [4] Relé de conmutación
- [5] Conexión de conmutación S1 y relé de conmutación
- [S1] Contacto de conmutación externo

## 9.10 Primera puesta en servicio

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

### 9.10.1 Menú de distribuidores y de servicio

- i** Se puede acceder al menú de distribuidores y de servicio hasta 2 minutos después del paso de corriente por el aparato.
- i** El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión.
- i** A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

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

Opción de menú/designación/área de selección	Ajuste de fábrica
P Gestión de potencia	☐

Opción de menú/designación/área de selección	Ajuste de fábrica
A Modo demo	Apagado

Tab. 9.3 Vista general del menú

#### Acceder al menú de distribuidores y de servicio

- ▶ Alimente corriente eléctrica al aparato.
- Se muestra el indicador estándar y el indicador del ventilador parpadea durante 2 minutos.
- ▶ Pulsación larga en ☐ en el indicador del ventilador.
- Se muestran 4 campos de entrada ☐.
- ▶ Mantenga pulsado ☐ en el indicador del ventilador y, al mismo tiempo, pulse los campos de entrada ☐ en el orden indicado.
- Se muestra la opción de menú P.

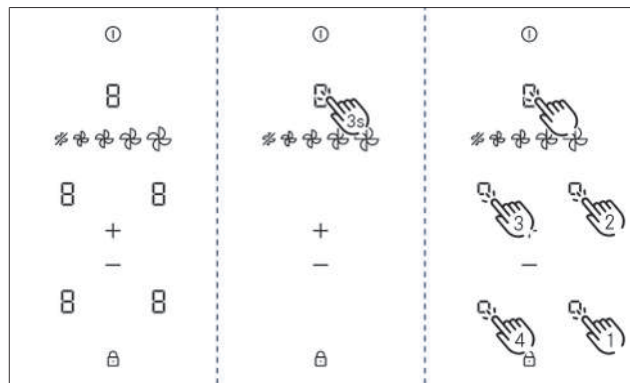


Fig. 9.28 Acceso a la pantalla del menú de distribuidores y de servicio

### 9.10.2 Opción de menú P: Gestión de potencia

La potencia total del aparato puede reducirse en caso de que la instalación no disponga de la potencia eléctrica necesaria. Se puede elegir entre tres ajustes de gestión de potencia:

Ajustes de gestión de potencia	Conexión	Consumo de potencia máximo	Fusible
P3	Trifásica	7250 W	3 × 16 A
P3	Bifásica	7250 W	2 × 16 A
P3	Monofásica	7250 W	1 × 32 A
P2	Monofásica	4400 W	1 × 20 A
P1	Monofásica	3600 W	1 × 16 A

Tab. 9.4 Gestión de potencia

- ▶ Seleccione el ajuste adecuado.
- ▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (toque el indicador multifunción/indicador P).
- i** Las limitaciones de potencia de las zonas de cocción, ajustadas de forma automática por el propio aparato, se adaptan a la potencia total configurada.
- i** La sección mínima del cable de alimentación no puede reducirse, a pesar de que haya eventuales limitaciones de potencia (véase la tabla «Protección y sección mínima»).

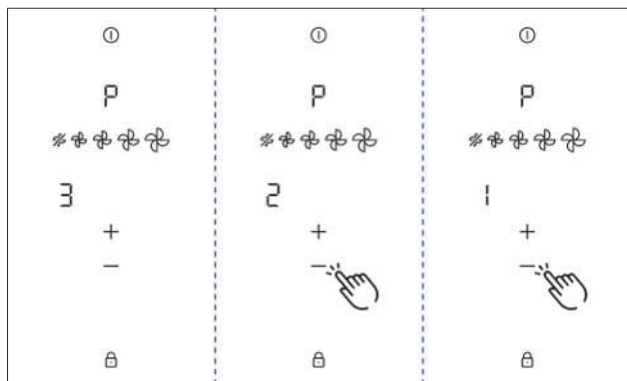


Fig. 9.29 Indicador opción de menú P: Gestión de potencia

### 9.10.3 Opción de menú D: Modo demo

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

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

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

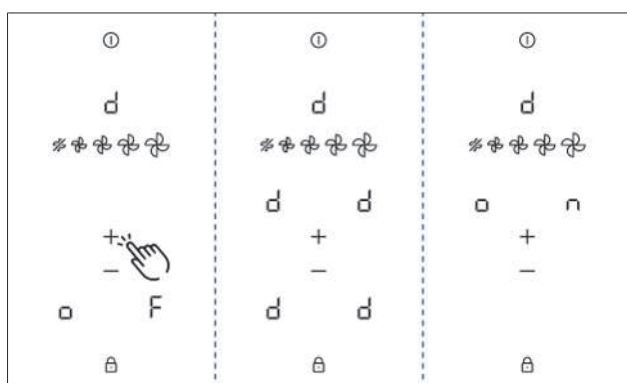


Fig. 9.30 Indicador opción de menú D: Modo demo

#### Salir del menú de distribuidores y de servicio

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

- ▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.

### 9.10.4 Comprobación del funcionamiento

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

## 9.11 Sellado del aparato

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

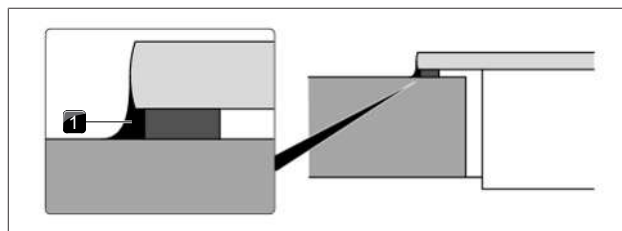


Fig. 9.31 Silicona de sellado para montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona

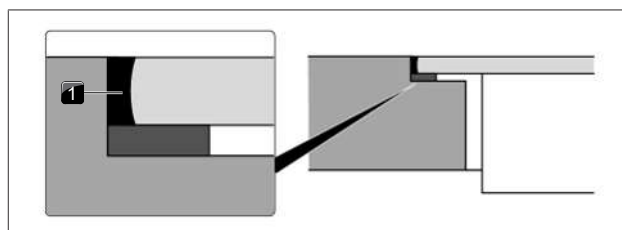


Fig. 9.32 Silicona de sellado para montaje enrasado

[1] Masilla de silicona

## 9.12 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.

## 10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

- ▶ Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").
- ▶ Contemple la documentación y las instrucciones suministradas.

### 10.1 Puesta fuera de servicio

Por puesta fuera de servicio se entiende el desmontaje y el desmantelamiento definitivo. Tras la puesta fuera de servicio, el aparato puede instalarse en otro mueble, venderse de forma privada o eliminarse.

**i** La desconexión de la toma de electricidad solo puede ser realizada por personal cualificado reconocido.

- ▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (véanse las instrucciones de uso)
- ▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

### 10.2 Desmontaje

El desmantelamiento requiere que el aparato esté accesible para desmontarlo y que se haya desconectado del suministro de tensión.

- ▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

### 10.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

#### 10.3.1 Eliminación del embalaje de transporte

**i** El embalaje protege el aparato de daños durante el transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan teniendo en cuenta los aspectos de compatibilidad medioambiental y de eliminación de residuos, y son, por tanto, reciclables.

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.

- ▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
- ▶ Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

#### 10.3.2 Eliminación de accesorios

Elimine los accesorios gastados o que no se necesiten (como el filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la normativa local.

#### 10.3.3 Eliminación del aparato antiguo



Al final de su vida útil, los aparatos eléctricos marcados con este símbolo no deben desecharse en la basura doméstica. Deben eliminarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Puede obtener información al respecto en las administraciones locales o municipales.

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.

- ▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
- ▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

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

- Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias (ver "2 Seguridad").

## 11.1 Garantía del fabricante BORA

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

La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- Placas de cocción
- Sistemas de extracción de superficie
- Ventilador

Con la entrega del producto BORA al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años. Al registrarse en [bora.com/registration](http://bora.com/registration), se puede prolongar la garantía del fabricante a 3 años. La garantía del fabricante establece como requisito que un proveedor autorizado de BORA haya montado los productos BORA de manera profesional (de acuerdo con lo establecido en el manual de proyección y las instrucciones de uso actuales de BORA al momento del montaje). El cliente final debe respetar las disposiciones e indicaciones de las instrucciones de uso al utilizar los aparatos. Si se hace uso de la garantía del fabricante, el defecto debe reportarse directamente a BORA presentando el comprobante de pago. El justificante de compra se puede presentar al registrarse en [bora.com/registration](http://bora.com/registration).

BORA garantiza que ningún producto BORA se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el periodo de la misma. En caso de algún defecto en los productos BORA, BORA podrá decidir si repararlos o sustituirlos. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán por cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante de BORA:

- Productos BORA que no hayan sido comprados a un distribuidor BORA autorizado o a un vendedor de BORA con la debida formación
- Deterioro debido a la inobservancia de las instrucciones del manual (afecta también a la limpieza y cuidados del producto). Esto se considera uso indebido.
- Los daños resultantes del desgaste normal pueden ser p. ej. marcas de uso en la placa de cocción
- Los daños debidos a influjos externos (p. ej. daños de transporte, entrada de agua condensada, o fenómenos naturales como rayos)
- Daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA.
- Deterioro de la vitrocerámica
- Deterioro debido a oscilaciones de la tensión eléctrica

- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto

- Deterioro de las piezas de plástico

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA.

BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.

Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.

Así puede comunicarse con nosotros:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria

- Teléfono: 00800 7890 0987  
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: [support@bora.com](mailto:support@bora.com)

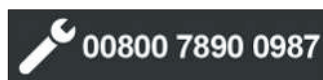
### 11.1.1 Garantía extendida

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

## 11.2 Servicio

**BORA Service:**

véase el reverso de este manual



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

El Equipo de BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).

Encontrará ambos datos en la placa de características del documento de garantía y en el lado inferior del aparato.

## 11.3 Piezas de repuesto

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

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

## 11.4 Accesorios

- GFES – Filtro de olores eSwap
- GFESP – Filtro de olores eSwap Plus
- KFR580AB – Marco de placa de cocción para ancho de 580 mm
- RIED – Tobera de entrada Ring negra con orificio de extracción
- GAED – Tobera de entrada Gap negra con orificio de extracción
- ARED – Tobera de entrada Arc negra con orificio de extracción
- PUEF – Filtro de grasa de acero inoxidable Pure
- PULB – Caja de purificación de aire Pure
- PULBTA – Extensión telescópica de la caja de purificación de aire Pure
- USL515 – Listones laterales
- USL515AB – Listones laterales All Black

## 12 Fichas técnicas del producto

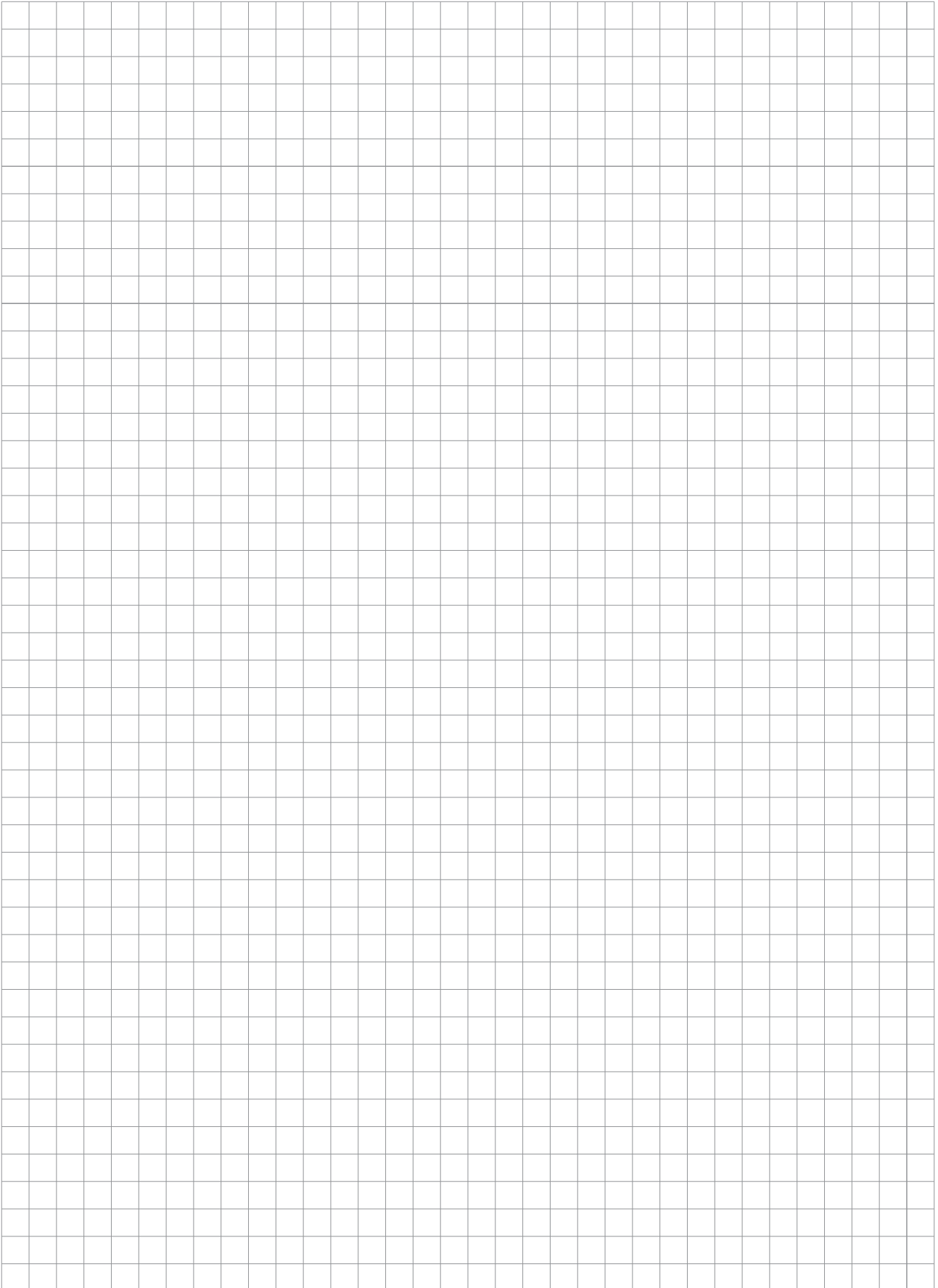
### 12.1 Ficha técnica del producto E60N - placa de cocción

Informaciones de producto según el reglamento (EU) Nr. 66/2014.

<b>Fabricante</b>	BORA		
<b>Identificación del modelo</b>	E60N		
<b>Tipo de placa de cocción</b>	Placa de vitrocerámica		
<b>Número de zonas de cocción</b>	4		
<b>Tecnología de calor</b>	Zonas de inducción		
	Símbolo	Valor	Unidad
<b>Dimensiones de la superficie útil</b>			
Zona de cocción delantera izquierda	∅	9,5	cm
Zona de cocción trasera izquierda	∅	14,0	cm
Zona de cocción delantera derecha	∅	21,0	cm
Zona de cocción trasera derecha	∅	17,5	cm
<b>Consumo de energía</b>			
Zona de cocción delantera izquierda	EC <sub>electric cooking</sub>	no aplica	Wh/kg
Zona de cocción trasera izquierda	EC <sub>electric cooking</sub>	181,4	Wh/kg
Zona de cocción delantera derecha	EC <sub>electric cooking</sub>	181,3	Wh/kg
Zona de cocción trasera derecha	EC <sub>electric cooking</sub>	177,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	EC <sub>electric hob</sub>	180,1	Wh/kg

Tab. 12.1 Ficha técnica del producto

# Anotaciones





Instrucciones de uso y montaje:

○Original

⊙Traducción

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

El presente manual de instrucciones de uso y montaje se ha elaborado con la máxima atención y cuidado. No obstante, puede ocurrir que no haya sido completado o que sus contenidos no se hayan adaptado tras modificaciones técnicas posteriores. Le rogamos disculpas en este caso. Puede solicitar una versión actualizada al equipo de BORA Service. Errores tipográficos y de imprenta reservados.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

---

<b>D</b>	<b>A</b>	<b>INT</b>	<b>AU NZ</b>
<b>BORA Lüftungstechnik GmbH</b> Rosenheimer Str. 33 83064 Raubling Deutschland T +49 (0) 8035 / 9840-0 F +49 (0) 8035 / 9840-300 support@bora.com bora.com	<b>BORA Vertriebs GmbH &amp; Co KG</b> Innstraße 1 6342 Niederndorf Österreich T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 support@bora.com bora.com	<b>BORA Holding GmbH</b> Innstraße 1 6342 Niederndorf Austria T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 support@bora.com bora.com	<b>BORA APAC Pty Ltd</b> 100 Victoria Road Drummoyn NSW 2047 Australia T +61 2 9719 2350 F +61 2 8076 3514 info@boraapac.com.au bora-australia.com.au

---

