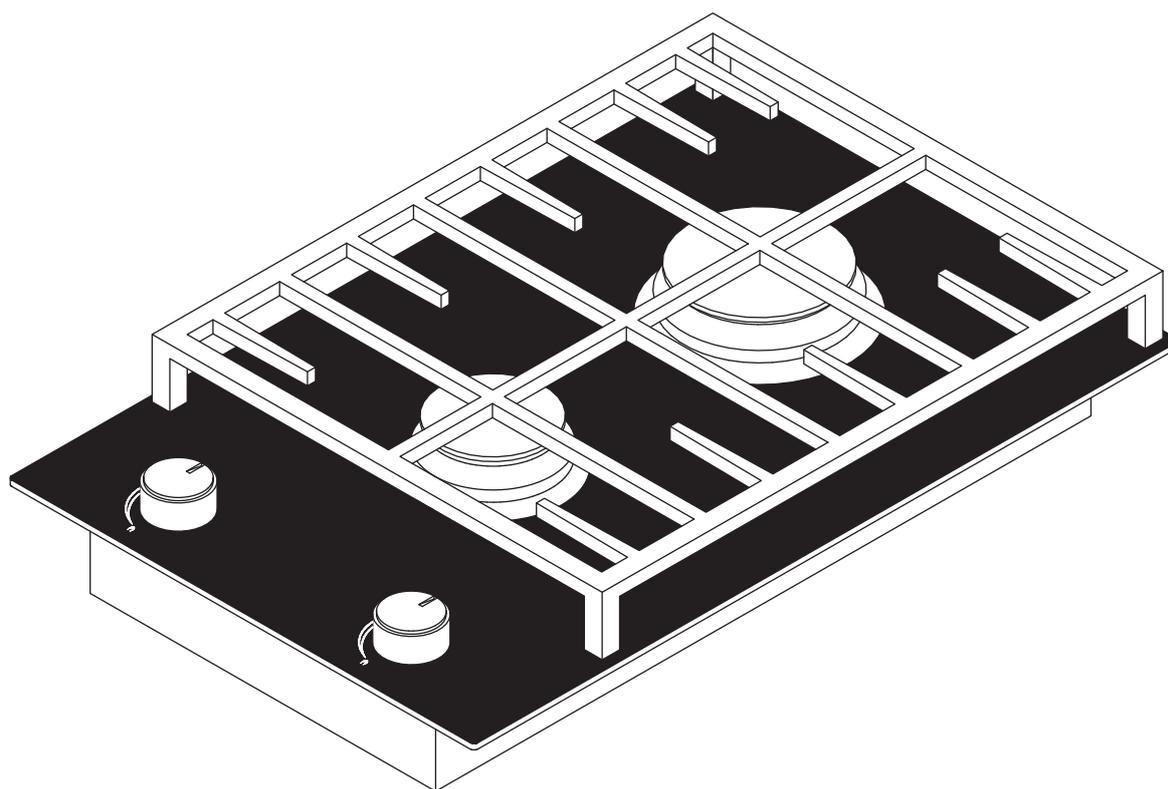


ES Instrucciones de uso y montaje CG11

BORA Classic vitrocerámica de gas con 2 zonas de cocción



CG11UMES-004

Instrucciones de uso y montaje:

Original

Traducción

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos los derechos reservados.

Índice de contenidos

1	Información general	4	8	Limpieza y cuidados	27
1.1	Grupo de destino	4	8.1	Limpiadores.....	27
1.2	Validez de las instrucciones de manejo y montaje.....	4	8.2	Cuidar la placa de cocción	27
1.3	Otros documentos aplicables.....	4	8.3	Limpiar la placa de cocción.....	27
1.4	Representación de la información.....	5	8.3.1	Limpieza de los quemadores de gas.....	28
			8.3.2	Limpiar el mando selector.....	28
2	Seguridad	6	9	Solución de averías	29
2.1	Indicaciones generales de seguridad	6	10	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	30
2.2	Indicaciones de seguridad referentes al uso	7	10.1	Puesta fuera de servicio	30
2.3	Indicaciones de seguridad referentes al montaje.....	9	10.2	Desmontaje.....	30
2.4	Indicaciones de seguridad referentes al desmontaje y desecho.....	10	10.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente	30
2.5	Indicaciones de seguridad referentes a las piezas de repuesto	11	11	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto	31
2.6	Uso previsto	11	11.1	Garantía.....	31
3	Datos técnicos	12	11.2	Servicio.....	31
4	Descripción de los equipos	13	11.3	Piezas de repuesto.....	31
4.1	Estructura.....	13			
4.2	Panel de mandos y principio de uso	13			
4.3	Principio de funcionamiento.....	14			
4.3.1	Recipientes adecuados.....	14			
4.3.2	Niveles de potencia	14			
4.4	Dispositivos de seguridad.....	14			
4.4.1	Termopar de seguridad.....	14			
5	Montaje	15			
5.1	Comprobar el volumen de suministro.....	15			
5.2	Herramientas y medios auxiliares	15			
5.3	Guía de montaje.....	15			
5.3.1	Distancias de seguridad	15			
5.3.2	Encimera y los muebles de cocina.....	15			
5.3.3	Aporte de aire a la placa de cocción.....	16			
5.4	Medidas del recorte.....	16			
5.5	Montaje de la placa de cocción	17			
5.6	Toma de corriente.....	18			
5.7	Traspaso al usuario.....	19			
6	Instalación de gas	20			
6.1	Ventilación.....	20			
6.2	Acometida de gas	20			
6.2.1	Indicaciones adicionales acerca de la instalación para Australia y Nueva Zelanda (AUS/NZS)	21			
6.2.2	Acometida de gas AUS/NZS.....	21			
6.3	Prueba de fugas de la acometida de gas.....	22			
6.4	Cambiar el tipo de gas.....	23			
6.4.1	Ajustar las llaves de gas	23			
6.5	Traspaso al usuario.....	24			
6.6	Tabla de boquillas	24			
7	Uso	25			
7.1	Encender el quemador de gas.....	25			
7.2	Seleccionar el nivel de potencia.....	26			
7.3	Uso adecuado de la placa de gas	26			
7.4	Uso de la placa de gas con un extractor de placa de cocción de BORA	26			

1 Información general

1.1 Grupo de destino

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

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

Tab. 1.1 Grupos de destino

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

1.2 Validez de las instrucciones de manejo y montaje

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

1.3 Otros documentos aplicables

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

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

Directivas

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

Reglamentos

Este aparato cumple los siguientes reglamentos UE:
 Reglamento relativa a los aparatos de gas (UE) 2016/426

1.4 Representación de la información

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

Las instrucciones de operación se identifican mediante una flecha.

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

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

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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

Indicaciones de seguridad y advertencia

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

Las indicaciones de seguridad y advertencia se estructuran como sigue:

¡SEÑAL DE ADVERTENCIA Y PALABRA DE SEÑALIZACIÓN!

Tipo y fuente del peligro
Consecuencias en caso de inobservancia

- ▶ Medidas para la protección frente al peligro
-

Se aplica lo siguiente:

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

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

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

2 Seguridad

2.1 Indicaciones generales de seguridad

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

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

¡CUIDADO!

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

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

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

Modo de recirculación

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

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

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

Con niños y personas con necesidades especiales en el hogar

- ▶ El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad, así como personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidos para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.
- ▶ Vigile a los niños que estén cerca del aparato.
- ▶ No permita a los niños jugar con el aparato.
- Active el dispositivo de seguridad para niños para evitar que conecten la placa de cocción o cambien sus ajustes cuando no estén siendo vigilados.

- ▶ No guarde ningún objeto que pudiera interesar a los niños en lugares de almacenaje sobre o detrás del aparato. Ello llevaría a los niños a trepar por el aparato.
- ▶ Mantenga a los niños y otras personas alejados de las zonas de cocción calientes.

Cambios por iniciativa propia

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

- ▶ No cambie nada en el aparato.

Limpieza y cuidados

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

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

2.2 Indicaciones de seguridad para el manejo

Placa 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.
- ▶ Sofoque el fuego p. ej. con una tapa.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por líquidos inflamables!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por gas!

La salida de gas puede provocar una explosión y causar lesiones graves.

- ▶ Mantenga alejados los focos de ignición (llamas abiertas, radiadores).
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de asfixia por gas!**

La salida de gas puede provocar asfixia.

- ▶ Si nota olor a gas durante el funcionamiento del aparato, desconecte este inmediatamente.
- ▶ Cierre inmediatamente el suministro de gas.
- ▶ Procure una ventilación suficiente (puertas y ventanas abiertas).
- ▶ No accione interruptores de luz ni el interruptor de ningún aparato.
- ▶ No saque ningún enchufe de la caja de enchufe (riesgo de chispazos).
- ▶ No utilice ningún aparato eléctrico.
- ▶ Informe inmediatamente al servicio de atención al cliente o al instalador del gas.

**¡PELIGRO!****¡Peligro de incendio por llama abierta!**

Una llama abierta puede prender objetos combustibles.

- ▶ Ajuste durante unos instantes al nivel más bajo la llama de gas si va a retirar una olla o sartén de la zona de cocción.
- ▶ Nunca deje sin supervisión una llama abierta.
- ▶ Sofoque un posible fuego p. ej. con una tapa o una manta ignífuga.
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ No gire hacia un lado las asas de ollas o los mangos de sartenes de forma que sobresalgan de la encimera.
- ▶ Evite que los niños puedan tirar de ollas o sartenes calientes.

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

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

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

¡CUIDADO!**¡Daños por objetos duros afilados!**

Los objetos duros y afilados pueden rayar la vitrocerámica de la placa de cocción.

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

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

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

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

¡CUIDADO!**¡Salida de líquidos calientes!**

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

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

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

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

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

2.3 Indicaciones de seguridad para el montaje

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

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

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

La acometida de gas solo puede ser realizada por un instalador autorizado y de acuerdo con las disposiciones legales aplicables. Observe las disposiciones de los servicios de abastecimiento locales.

Placa de cocción

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

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

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

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

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión por gas!

La salida de gas por una fuga puede provocar una explosión y causar lesiones graves.

- ▶ Mantenga alejados los focos de ignición (llamas abiertas, radiadores).
- ▶ Cierre el suministro de gas y apague el cortacircuitos de la instalación doméstica.
- ▶ Selle inmediatamente las fugas.



¡CUIDADO!

¡Riesgo de lesiones dorsales por cargas pesadas!

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

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

- ▶ Compruebe el aparato antes del montaje para ver si presenta algún daño visible.
- ▶ Nunca monte un aparato dañado.
- Un aparato dañado es un peligro para su seguridad.
- Los trabajos de reparación deben ser ejecutados únicamente por el fabricante o técnicos autorizados.

2.4 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y desecho

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

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

Los trabajos en la acometida de gas deben ser realizados por un instalador autorizado de acuerdo con las disposiciones legales aplicables.

Observe las regulaciones locales de la compañía eléctrica.



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- ▶ Desconecte el equipo de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

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

2.5 Indicaciones de seguridad para piezas de repuesto



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones y daños materiales!

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

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

2.6 Uso previsto

El aparato no puede ponerse en funcionamiento a más de 2000 m de altura (metros sobre el nivel del mar). El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar. Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso en exteriores
- el montaje en vehículos
- calentar una habitación

- el funcionamiento en lugares de instalación no estacionarios (p. ej. barcos)
- el funcionamiento con un cronómetro externo o un sistema separado de control remoto (mando a distancia)

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

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

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

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	220 - 240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo energético	3,9 kW
Protección mínimo	1 x 0,5 A
Dimensiones de la placa de cocción (anchura x profundidad x altura)	340 x 515 x 60 mm
Dimensiones del soporte para ollas (anchura x profundidad x altura)	330 x 410 x 45 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	9,7 kg
Placa de cocción	
Niveles de potencia	con regulación continua
Quemador normal delantero	450 - 1000 W
Quemador de alta potencia trasero	800 - 2900 W
Valores totales nominales de la conexión G20/20 mbar	3,90 kW 0,371 m ³ /h
Valores totales nominales de la conexión G30/50 mbar	3,80 kW 276 g/h
Valores totales nominales de la conexión G31/50 mbar	3,80 kW 272 g/h
Consumo de energía de la placa de cocción G20/20 mbar **	
Quemador de alta potencia delantero	2800 - 2900 W 56,6 %

Tab. 3.1 Datos técnicos

** Según el Reglamento UE n.º. 66/2014 para la implementación de la Directiva UE 2009/125/UE, la eficiencia (consumo energético) se ha verificado y calculado con G20, según EN 30-2-1.

Medidas del aparato

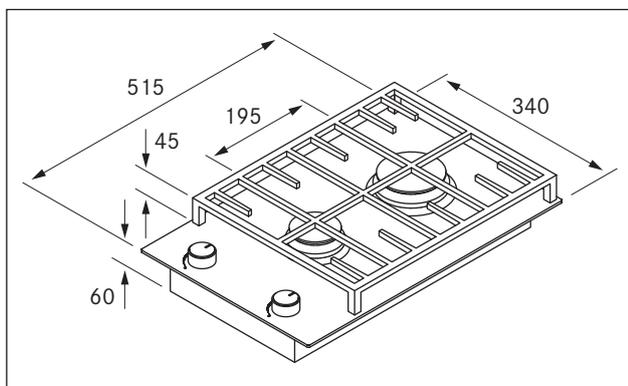


Fig. 3.1 Medidas del aparato

4 Descripción de los equipos

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

La placa de cocción tiene las siguientes características:

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

4.1 Estructura

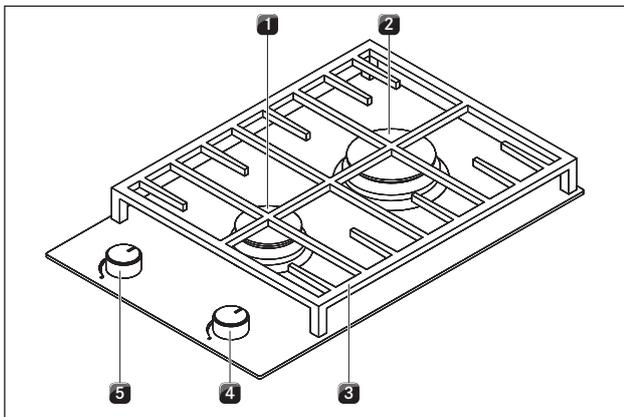


Fig. 4.1 Placa de cocción

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

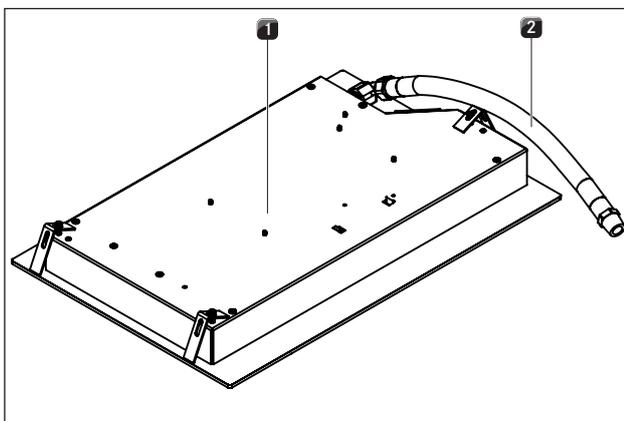


Fig. 4.1 Parte inferior de la placa de cocción

- [1] Placa de cocción
- [2] Tubo de conexión del gas

La toma de gas se encuentra en la parte trasera y a la derecha en el lado inferior de estos aparatos: 30 mm.

4.2 Panel de mandos y principio de uso

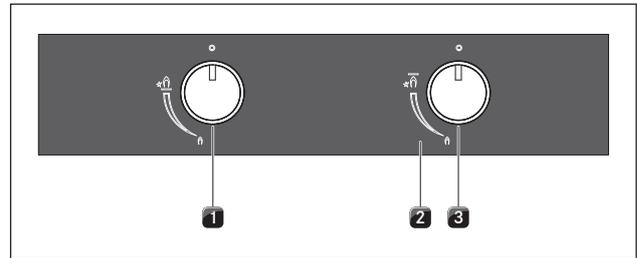


Fig. 4.2 Panel de mandos

- [1] Mando selector de la zona de cocción trasera
- [2] Indicador del nivel de potencia
- [3] Mando selector de la zona de cocción delantera

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

Tab. 4.1 Significado de los niveles de potencia

Mando selector

El panel de mandos está equipado con dos mandos selectores.

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

4.3 Principio de funcionamiento

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

4.3.1 Recipientes adecuados

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



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

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- cobre
- acero inoxidable
- aluminio
- hierro fundido
- ▶ Tenga en cuenta la medida del recipiente de cocción indicada en la tabla:

Posición del quemador	Diámetro recomendado del recipiente	Diámetro mínimo del recipiente
Quemador normal	100 - 140 mm	100 mm
Quemador de alta potencia	200-220 mm	200 mm

Tab. 4.2 diámetro de la olla

4.3.2 Niveles de potencia

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

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

Tab. 4.3 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

4.4 Dispositivos de seguridad

4.4.1 Termopar de seguridad

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

5 Montaje

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

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

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

INFO Las superficies de los componentes y muebles adyacentes deben resistir una temperatura de mínimo 90°C.

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

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

5.1 Comprobar el volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Instrucciones de uso y montaje	1
Set de tornillos de fijación para la placa de cocción	1
Cinta selladora	1
Placa de cocción	1
Rasqueta espátula	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Set de correas de montaje para la placa de cocción	1
Instrucciones de limpieza para la vitrocerámica	1
Soporte para ollas	1
Juego de inyectores de gas líquido	1
Pieza de empalme cilíndrica/cónica	1
Pieza de empalme cilíndrica/cilíndrica	1
Junta	2

Tab. 5.1 Volumen de suministro

- ▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo (véase Tab. 5.1) y sin daños.
- ▶ Informe al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- ▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
- ▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (véase capítulo Puesta fuera de servicio y eliminación).

5.2 Herramientas y medios auxiliares

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

- Destornillador de cruz Z2
- Silicona para sellar las superficies de recorte

5.3 Guía de montaje

5.3.1 Distancias de seguridad

- ▶ Guarde las siguientes distancias de seguridad:

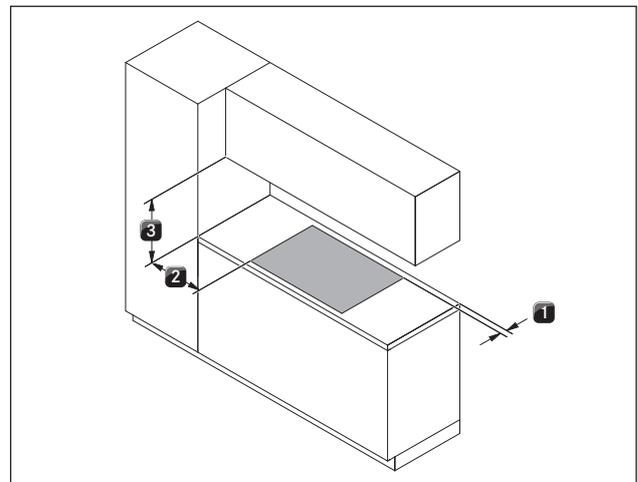


Fig. 5.1 Distancias mínimas recomendadas

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

5.3.2 Encimera y los muebles de cocina

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

5.3.3 Aporte de aire a la placa de cocción

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

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

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

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

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

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

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

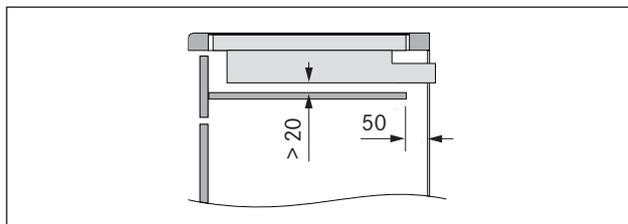


Fig. 5.2 Vista lateral de la regleta protectora y la ventilación

5.4 Medidas del recorte

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

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

Montaje enrasado

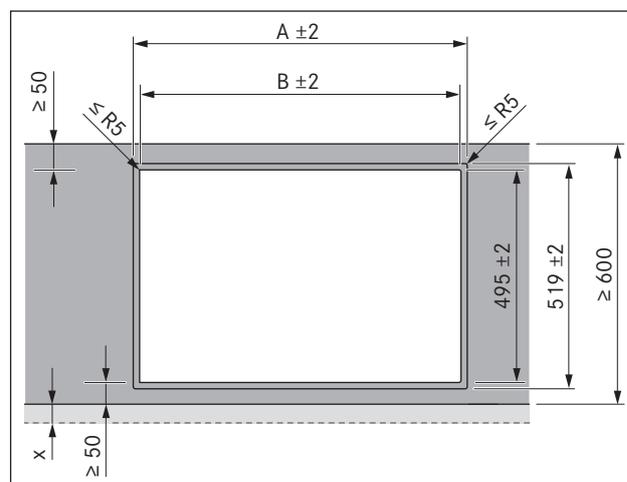


Fig. 5.3 Montaje enrasado

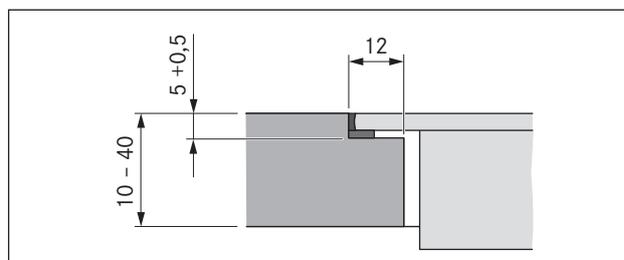


Fig. 5.4 Sección del pliegue

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

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

Tab. 5.2 Medidas del recorte

Superposición

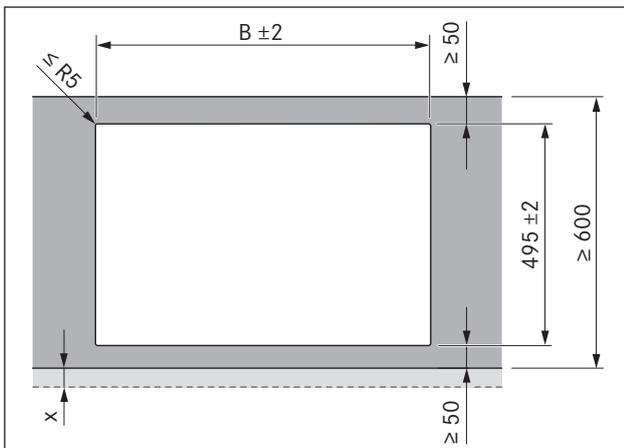


Fig. 5.5 Superposición

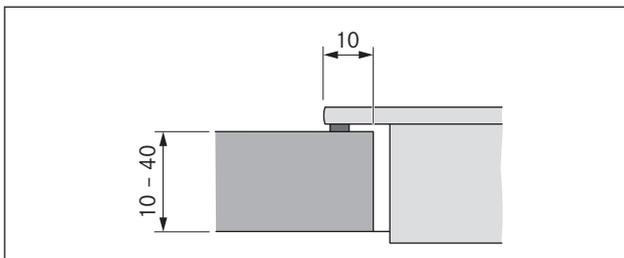


Fig. 5.6 Superposición del corte

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

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

Tab. 5.3 Medidas del recorte

Colocar la cinta selladora

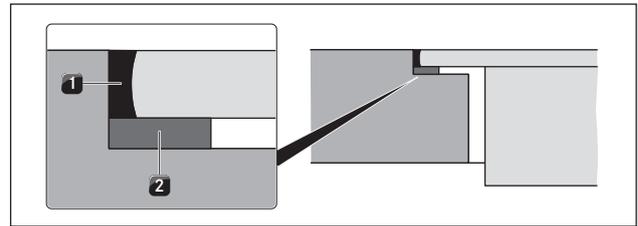


Fig. 5.7 Cinta selladora para montaje enrasado

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

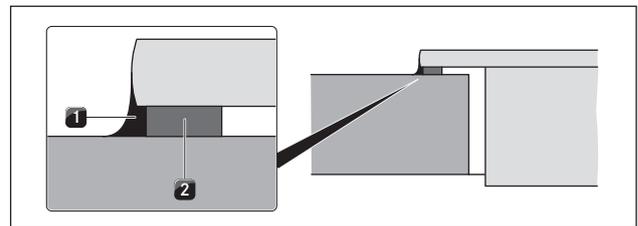


Fig. 5.8 Cinta selladora para superposición

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

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

5.5 Montaje de la placa de cocción

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

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

Montaje de la placa de cocción

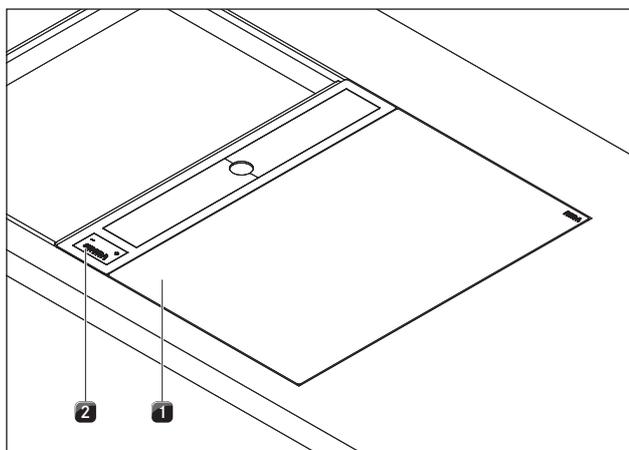


Fig. 5.9 Placa de cocción en estado montado con extractor de superficie

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

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

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

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

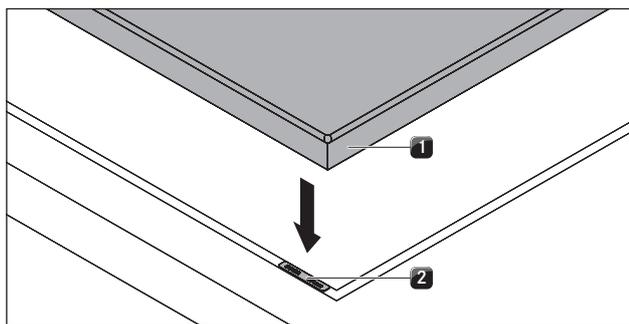


Fig. 5.10 Placa de cocción y placas de compensación de altura

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

En superposición

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

En montaje enrasado

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

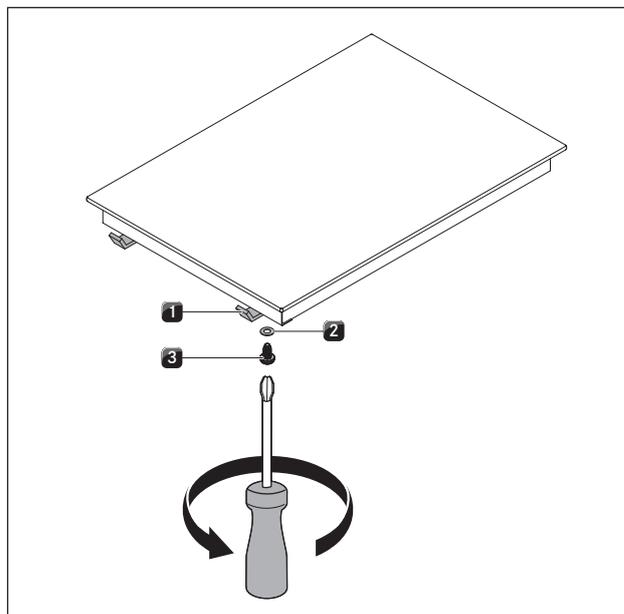


Fig. 5.11 Abrazaderas de montaje

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

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

5.6 Toma de corriente

- Tenga en cuenta todas las indicaciones y advertencias de seguridad del capítulo Seguridad.
- Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro eléctrico locales.

INFO La toma de corriente solo la puede realizar un técnico homologado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en marcha adecuadas.

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

- Sección transversal: 3G1,5 mm²
- Si la línea de alimentación se ha dañado, deberá ser reemplazada por una especial. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

Enchufar a la toma de corriente

- ▶ Desconecte el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.
- ▶ Conecte el cable de red,
- ▶ Conecte la placa de cocción únicamente con una conexión fija al cable de alimentación.

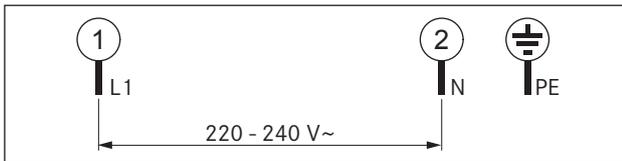


Fig. 5.12 Esquema de conexión monofásica

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

5.7 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

6 Instalación de gas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tab. 6.1 Exigencias territoriales (datos sin garantía)

6.1 Ventilación

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

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

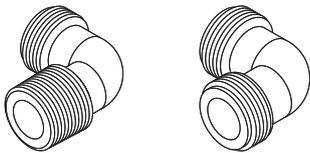
6.2 Acometida de gas

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

- Las siguientes indicaciones no son válidas ni deben aplicarse en caso de acometidas de gas dentro de Austria o Nueva Zelanda.
- Se recomienda instalar una toma de gas de seguridad en el armario auxiliar.
- La acometida del gas líquido (LPG) se realiza interconectando una pieza de unión hermética a un conducto de clase D: 8x1 mm.
- La acometida al suministro de gas debe hacerse con tuberías flexibles y sin soldaduras fabricadas en aceros inoxidables.
- La acometida debe realizarse de acuerdo con la norma DIN 3383, con una toma de gas de seguridad de una longitud máxima de 1500 mm.
- El codo de empalme y las piezas de conexión deben estar equipadas con una rosca macho de 1/2 pulgada de acuerdo a los requisitos normativos territoriales (véase tabla 6.2 Codo de empalme).
- ▶ Acople el aparato tal y como se indica a continuación:
- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas.

- ▶ Desconecte el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes antes de conectar la placa de cocción.
- ▶ Asegure el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.
- ▶ Compruebe el tipo de gas y la presión de gas del conducto de suministro.
- ▶ Asegúrese de que el aparato está equipado con el tipo de tobera adecuado para garantizar que la llama prenda correctamente y un uso seguro del aparato.
- ▶ Retire la tapa protectora del tubo de conexión.
- ▶ Cuando se use una toma de gas de seguridad, conéctela herméticamente con una abrazadera de seguridad homologada, directamente sobre el codo de empalme de la placa de gas.
- ▶ Cuando use un codo de empalme, atornille con fuerza el correspondiente codo de empalme con la junta que se incluye.

ISO 228-1	ISO 228-1
ISO 7-1	ISO 228-1
(EN10226)	



Tab. 6.2 Codo de empalme

- Utilice únicamente aquellos tipos de codo de empalme que estén homologados en su país.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cilíndrico/cónico
- ISO 228-1/ISO 228-1: cilíndrico/cilíndrico
- ▶ Conecte el aparato al conducto de suministro de gas.
- ▶ Apriete con fuerza todas las conexiones.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Compruebe que la llave de paso funciona correctamente.
- ▶ Compruebe que la acometida de gas es hermética efectuando una prueba de fugas (véase párrafo Prueba de fugas).
- ▶ Encienda el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Ponga la placa de cocción en funcionamiento (véase capítulo Uso)
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones y de la llama del quemador.

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

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

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

6.2.2 Acometida de gas AUS/NZS

Otros requisitos técnicos tomados en consideración: AS/NZS 5263.1.1 2016 - Domestic Gas Cooking Appliances.

Comprobar la ampliación del volumen de suministro

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

Tab. 6.3 Volumen de suministro ampliado para AUS/NZS

Preparar la acometida de gas

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

Gas natural (NG)

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

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

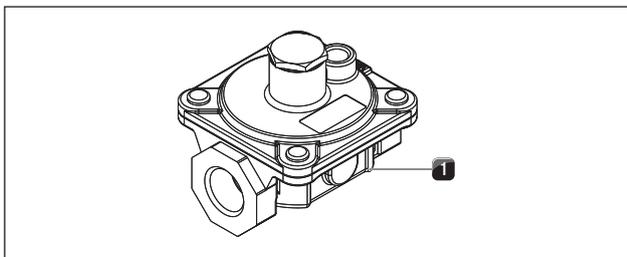


Fig. 6.1 Acometida con regulador de gas (NG)

[1] Regulador de gas

- ▶ Instale el regulador de gas [1] con las piezas de empalme y la correspondiente junta en la acometida de la placa de gas.
- ▶ Preste atención a la dirección del flujo de gas del regulador de gas [1].

Gas líquido (LPG)

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

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

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

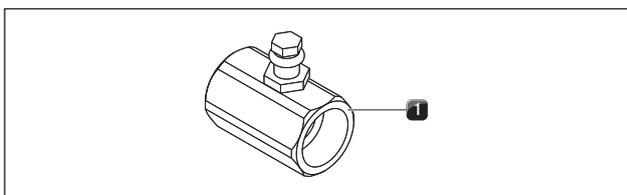


Fig. 6.2 Conexión con el adaptador del punto de prueba (LPG)

[1] Adaptador del punto de prueba

- ▶ Instale el adaptador del punto de prueba [1] con las piezas de empalme y la correspondiente junta en la acometida de la placa de gas.
- ▶ Asegúrese de que la junta está colocada correctamente.
- ▶ Coloque la pieza de empalme necesaria en el lado del suministro con las juntas adecuadas incluidas de fábrica.
- ▶ Apriete con fuerza todas las conexiones.
- ▶ Compruebe que el montaje sea correcto.
- ▶ Compruebe que la llave de paso funciona correctamente.
- ▶ Compruebe la presión del gas (LPG) como se indica a continuación:
- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas.

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

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

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

6.3 Prueba de fugas de la acometida de gas

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

6.4 Cambiar el tipo de gas

- ▶ Coloque el mando selector en la posición 0.
- ▶ Cierre el suministro de gas del conducto del suministro de gas.
- ▶ Apague el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes.
- ▶ Asegure el interruptor principal/dispositivo de protección contra sobrecorrientes contra una reconexión no autorizada.
- ▶ Asegure que no hay tensión.

Cambiar la boquilla del quemador de gas:

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

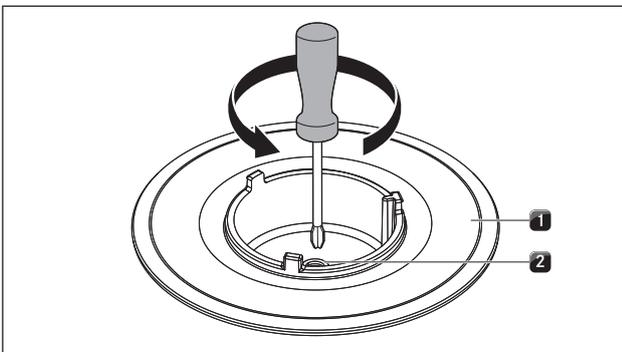


Fig. 6.3 Quemador de las zonas de cocción con boquilla del quemador de gas

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

- ▶ Desatornille la boquilla del quemador de gas [2] del quemador de gas [3]
- ▶ Atornille la boquilla correspondiente al tipo de gas que vaya a utilizarse en el quemador de gas [2].
- ▶ Coloque la tapa del quemador de gas correctamente sobre el quemador de gas [1] de tal forma que quede nivelado.
- ▶ Coloque la nueva identificación del tipo de gas utilizado (gas natural / gas líquido) en las placas de tipos que se encuentran en la cara inferior de la carcasa.
- ▶ Instale la correspondiente acometida para gas natural (NG) o gas líquido (LPG). Véase al respecto el párrafo Acometida de gas contenido en este capítulo.

6.4.1 Ajustar las llaves de gas

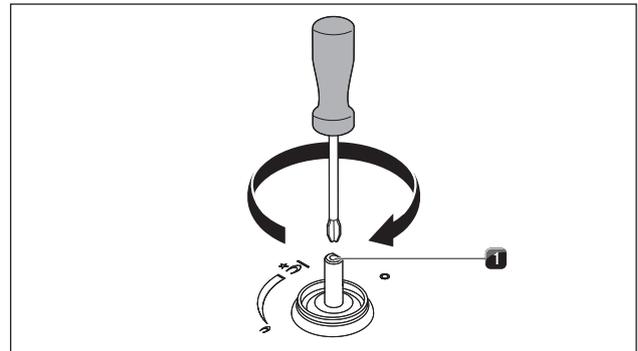


Fig. 6.4 Ajustar la llave de gas

- [1] Tornillo de estrangulamiento

Regular al mínimo:

Gas natural (NG)

Requisitos:

- Uso de inyectores G20.
- No es necesario ajustar el aire primario del quemador de gas.

- ▶ Encienda el quemador de gas y coloque el mando selector para regularlo al mínimo (llama pequeña).
- ▶ Retire el mando selector tirando de él hacia arriba.
- ▶ Gire el tornillo de estrangulamiento [1] hacia la derecha o izquierda con ayuda de un destornillador para regular la llama correctamente.
- ▶ Vuelva a encajar el mando selector.
- ▶ Asegúrese de que la llama no se extingue al cambiar entre la regulación mínima y la máxima del quemador de gas.

Gas líquido (LPG)

Requisitos:

- Uso de inyectores G30/G31.
- Los quemadores de gas no necesitan una regulación del aire primario.

- ▶ Retire el mando selector tirando de él hacia arriba.
- ▶ Cierre el tornillo de estrangulamiento hasta el tope.
- ▶ Vuelva a encajar el mando selector.
- ▶ Asegúrese de que la llama no se extingue al cambiar entre la regulación mínima y la máxima del quemador de gas.

6.5 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

6.6 Tabla de boquillas

INFO Utilice únicamente inyectores sellados y homologados.

EU		
Tipo de gas/mbar	Ø Quemador de alta potencia	Ø Quemador normal
G20/20	117 Y	75 X
G25/25	125 F3	73 F1
G30/30 G31/37	83	51
G30/50 G31/50	72 M	46 M

Tab. 6.4 Tabla estándar de boquillas

AUS/NZS

Tipo de gas LPG (gas líquido) NG (gas natural)		Presión pico (kPa)	Quemador de gas (posición)	Diámetro de la boquilla 1/100 mm	Potencia térmica (MJ/h)
G30 - Butano	LPG	2.75	trasero	91	11.8
G 31 - Propano	LPG	2.75	trasero	91	11.8
G20 - Gas natural	NG	1:00	trasero	155	12.0
G30 - Butano	LPG	2.75	delante	53	4.4
G 31 - Propano	LPG	2.75	delante	53	4.4
G20 - Gas natural	NG	1:00	delante	90	4.1

Tab. 6.5 Tabla de boquillas para Australia/Nueva Zelanda

7 Uso

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

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

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

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

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

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

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

7.1 Encender el quemador de gas

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

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

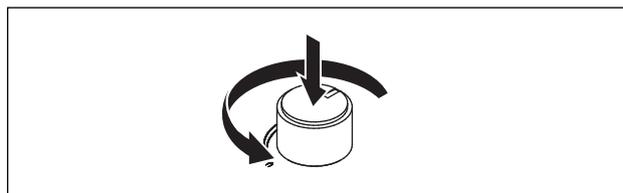


Fig. 7.1 Pulsar el mando selector y girar

Encender

Para encender el quemador de gas es necesario mantener pulsado el mando selector aprox. 15 segundos más tras el encendido.

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

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

Apagado

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

7.2 Seleccionar el nivel de potencia

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

7.3 Uso adecuado de la placa de gas

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

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

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

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

INFO La placa de cocción únicamente debe utilizarse cuando las tapas cobertoras del extractor de la placa de cocción estén colocadas en la posición correcta en el marco del extractor y puedan realizar la función de plancha deflectora.

INFO Es posible que las tapas cobertoras se calienten durante el uso.

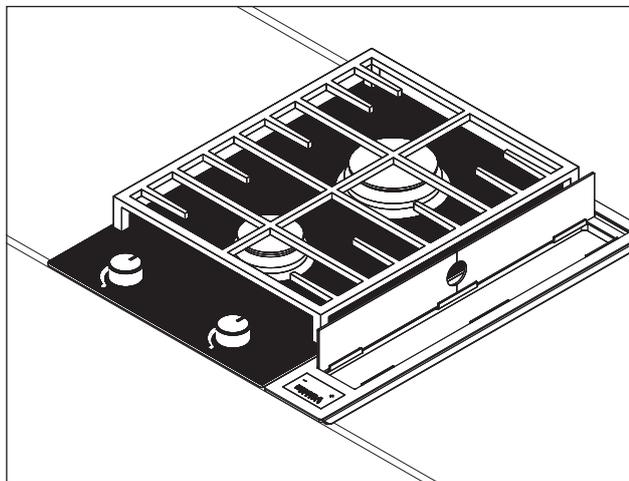


Fig. 7.2 Posición de las planchas deflectoras del sistema de extracción CKASE

- ▶ Antes de su uso, coloque las dos tapas cobertoras en la posición prevista en el marco del extractor.
- De esta forma, evitará que la llama se desvíe.
- Ahora ya puede usar el extractor de placa de cocción con la placa de gas.
- Para usar dos placas de gas es necesario utilizar un set adicional compuesto de dos tapas cobertoras para el extractor de placa de cocción «CKASE».

8 Limpieza y cuidados

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

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

Tab. 8.1 Ciclos de limpieza

8.1 Limpiadores

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

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

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

8.2 Cuidar la placa de cocción

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

8.3 Limpiar la placa de cocción

INFO Si el extractor de superficie de la placa de cocción está en funcionamiento, el filtro de grasa de acero inoxidable debe estar montado para que no aspire ningún objeto pequeño y ligero como trapos de tela o de papel (consulte el manual del extractor de placa de cocción).

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción está apagada (véase capítulo Uso).
- ▶ Asegúrese de que el suministro de gas está interrumpido y apagado.
- ▶ Espere hasta que todas las zonas de cocción estén frías.
- ▶ Retire de la placa de cocción toda la suciedad y restos de comida con un rascavidrios.
- ▶ Aplique el limpiador sobre la placa de cocción fría.
- ▶ Extienda el limpiador con un papel de cocción o un trapo limpio.
- ▶ Limpie la placa de cocción humedeciéndola.
- ▶ Seque la placa de cocción con un trapo limpio.

Cuando la placa de cocción esté caliente:

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

Suciedad fuerte

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

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

Los cambios de tonalidad de la placa de cocción se deben a restos que no se han retirado y se han quemado. Las marcas brillantes se producen a causa uso de limpiadores inadecuados. Solo pueden eliminarse limpiando concienzudamente.

8.3.1 Limpieza de los quemadores de gas

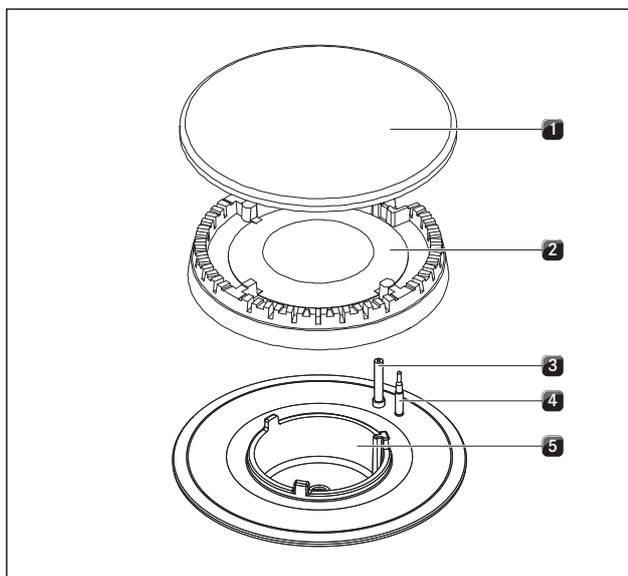


Fig. 8.1 Unidad del quemador de gas

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

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

8.3.2 Limpiar el mando selector

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

9 Solución de averías

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

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción no se puede encender eléctricamente.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos o se han disparado.	Sustituya el disyuntor. Vuelva a encender los dispositivos de protección contra sobrecorrientes.
	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes se dispara reiteradamente.	Llamar al Servicio de Atención al Cliente de BORA.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Haga que un electricista profesional revise el suministro de corriente.
	Los quemadores de gas están húmedos.	Seque las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Los cabezales y/o las tapas del quemador de gas no están colocadas correctamente.	Coloque correctamente las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Suciedad en el cabezal del quemador de gas	Limpie las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
Usted percibe olor a gas.	Hay algún lugar por el que se escapa el gas en el conducto de suministro	Corte la entrada de gas y apague inmediatamente todas las llamas encendidas. Póngase en contacto con su instalador de gas. Asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas (véase capítulo Instalación de gas).
		Abra la entrada de gas (véase capítulo Uso)
		Cambie la bombona de gas vacía por otra del tipo correcto que esté llena.
Usted constata que la llama del quemador es irregular.	Los cabezales y/o las tapas del quemador de gas no están colocadas correctamente.	Coloque correctamente las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).
	Hay suciedad en los orificios de salida de gas en el cabezal del quemador.	Limpie las piezas del quemador de gas (véase capítulo Limpieza).

Tab. 9.1 Solución de averías

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

10 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

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

10.1 Puesta fuera de servicio

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

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

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

10.2 Desmontaje

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

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

10.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

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

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

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

Desecho del aparato viejo



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

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

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

11 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto

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

11.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años.

11.2 Servicio

Servicio BORA:

Consulte el dorso de las instrucciones de manejo y montaje



- ▶ En caso de averías que no pueda solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor especializado BORA o el equipo de Servicio BORA.

El servicio BORA necesita conocer la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD). Encontrará ambos datos en la placa de características situada al dorso de las instrucciones y en la base del aparato.

11.3 Piezas de repuesto

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

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

Placa de características:
(adherir)

Alemania:

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

Australia – Nueva Zelanda:

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

Austria:

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

Europa:

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

