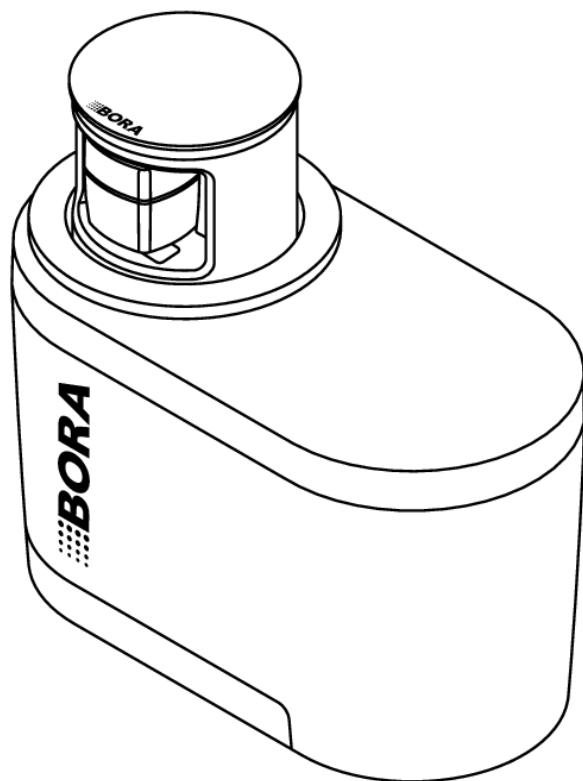


ES Instrucciones de uso y montaje QVAC



Índice

1	Generalidades	3
1.1	Validez de las instrucciones de uso y montaje	3
1.2	Responsabilidad	3
1.3	Conformidad del producto.....	3
1.4	Representación de la información	3
1.4.1	Instrucciones de seguridad y advertencias	3
1.4.2	Imágenes	3
2	Seguridad	4
2.1	Uso previsto	4
2.2	Personas con facultades limitadas	4
2.3	Indicaciones generales de seguridad.....	4
2.4	Indicaciones de seguridad para el montaje.....	5
2.5	Indicaciones de seguridad para el manejo	5
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados	6
3	Datos técnicos	7
3.1	Dimensiones QVac.....	7
4	Descripción del aparato	8
4.1	Descripción del sistema	8
5	Funciones y uso	9
5.1	Uso del equipo	9
5.2	Uso de bolsas de vacío	9
5.3	Uso de cajas de vacío	10
5.4	Uso del cierre al vacío (función booster).....	10
5.5	Uso del anillo para marinado (marinado rápido)	10
6	Limpieza y cuidados	11
6.1	Limpieza de bolsas de vacío.....	11
6.2	Limpieza de cajas de vacío	11
6.3	Limpieza del depósito de líquidos.....	11
6.4	Limpieza y sustitución de la manguera de vacío....	11
6.5	Retiro de agua del equipo.....	12
7	Solución de averías	13
8	Montaje	14
8.1	Volumen de suministro.....	14
8.1.1	Componentes	14
8.2	Guía de montaje.....	14
8.2.1	Variantes de montaje.....	14
8.2.2	Preparación de la encimera	14
8.3	Recorte de la encimera.....	14
8.3.1	Medidas del recorte.....	15
8.4	Montaje del aparato.....	15
8.4.1	Preparación del montaje.....	15
8.4.2	Montaje estándar	16
8.5	Primera puesta en servicio.....	17
8.6	Sellado de los aparatos	17
8.7	Traspaso al usuario.....	17
9	Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación	18
9.1	Puesta fuera de servicio	18
9.2	Desmontaje	18
9.3	Eliminación respetuosa con el medioambiente.....	18
9.3.1	Eliminación del embalaje de transporte.....	18
9.3.2	Eliminación del aparato antiguo.....	18
10	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	19
10.1	Garantía del fabricante BORA	19
10.1.1	Garantía extendida	19
10.2	Servicio.....	19
10.3	Cambio del equipo completo.....	19
10.4	Accesorios.....	19

1 Generalidades

Este manual contiene indicaciones importantes para protegerle frente a lesiones y evitar daños en el aparato. Lea atentamente este manual antes de la instalación o la primera puesta en servicio del aparato.

Además del presente manual también son aplicables otros documentos. 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.

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 de las instrucciones de uso y montaje

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 en algunas variantes del aparato.

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

Directivas

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

1.4 Representación de la información


Para ayudarle a trabajar de forma segura y rápida con este manual, hemos unificado los formatos, numeración, símbolos, instrucciones de seguridad, conceptos y abreviaturas. En lo sucesivo, el artículo descrito en estas instrucciones también se denominará «aparato».

Las instrucciones operativas se identifican con una flecha:

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


Las enumeraciones se identifican con un boliche al comienzo de la línea.

- Enumeración 1
- Enumeración 2

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


1.4.1 Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de señalización. Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

 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.

Símbolos 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 causar lesiones graves o incluso la muerte.
	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

1.4.2 Imágenes

Todas las medidas se indican en milímetros.

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 equipo está previsto para envasar alimentos al vacío en los recipientes y las bolsas correspondientes de BORA. El equipo de vacío integrado está previsto únicamente para su uso en entornos domésticos.

Este aparato no ha sido concebido para:

- el uso comercial (gastronómico)
- el uso en exteriores
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso sin haberse instalado de forma correcta y profesional

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

El uso del equipo de vacío integrado QVac de forma independiente (es decir, no integrado) se considera un uso inadecuado. Asimismo, esto puede afectar de forma negativa el rendimiento, dado que la abertura de aspiración del aire se halla en la parte inferior del equipo.

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 y personas con facultades limitadas

El equipo puede ser utilizado por niños (con una edad mínima de 8 años) y personas con condiciones físicas o facultades sensoriales o intelectuales limitadas solo si se les ha instruido acerca del uso seguro del equipo y lo utilizan bajo supervisión. No permita a los niños jugar con 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.

2.3 Indicaciones generales de seguridad

! PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas o daños mecánicos

Debido a fisuras, grietas o roturas en la superficie de los aparatos, 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 o un sistema mecánico dañado pueden provocar lesiones.

- ▶ No toque la superficie dañada.
- ▶ En caso de roturas, fisuras, grietas o un sistema mecánico dañado, apague el equipo de inmediato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red energética de forma segura.
- ▶ No intente reparar daños en el equipo de manera independiente.
- ▶ Consulte al equipo del BORA Service.

! 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.

! 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 descarga eléctrica**

Un manejo inapropiado de los componentes eléctricos puede dar lugar a descargas eléctricas.

- ▶ Desconecte siempre el aparato de la red antes de realizar cualquier trabajo.
- ▶ La caja de enchufe debe ser accesible para que, en caso de emergencia, el aparato se pueda desconectar rápidamente de la red. Debe estar fuera de la zona próxima a la parte posterior del aparato.
- ▶ No tire del cable: agarre siempre por el enchufe cuando necesite desconectar el aparato de la red.
- ▶ Desconecte el enchufe o apague el cortacircuitos en caso de fallo.
- ▶ No dañe el cable de alimentación.
- ▶ No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga el cable de alimentación defectuoso.

NOTA**Averías y fallos**

Si se producen averías o el equipo no se utiliza correctamente, se pueden ocasionar errores en el funcionamiento o daños en el aparato.

- ▶ 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 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.

⚠ PELIGRO**Peligro de lesiones por un montaje incorrecto**

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

- ▶ El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.
- ▶ Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado.

NOTA**Deterioro por un montaje inadecuado**

Para el montaje y el uso del equipo, se deben acomodar ciertas partes de los muebles de la cocina.

- ▶ Asegúrese de que solo profesionales cualificados monten y conecten el equipo.

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo**⚠ PELIGRO****Peligro por bacterias anaerobias**

Al envasar al vacío ciertos alimentos, se puede generar un riesgo para la salud debido a bacterias anaerobias.

- ▶ Nunca envase al vacío setas frescas, quesos blandos, cebollas o ajo.
- ▶ Para usar el equipo de forma segura, lea la apartado «Envasado al vacío y seguridad de los alimentos» de estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de intoxicación alimentaria**

Los alimentos almacenados de manera incorrecta pueden estropearse. El envasado al vacío no reemplaza las condiciones apropiadas de conservación.

- ▶ Conserve los alimentos perecederos refrigerados o congelados, incluso, si están envasados al vacío.
- ▶ No vuelva a congelar alimentos que ya se hayan descongelado o empezado a descongelarse.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de lesiones por el apriete de manos y dedos**

Al presionar la unidad contenedora del cabezal de aspiración, existe riesgo de sufrir lesiones.

- ▶ Asegúrese de no apretar sus manos y dedos al accionar el mecanismo.

NOTA**Daños en el equipo y errores en el funcionamiento debido a accesorios inapropiados, sucios o dañados**

Si se utilizan recipientes de alimentos, bolsas de vacío, cajas de vacío u otros accesorios inapropiados, sucios o dañados, el equipo puede dañarse o se puede afectar el funcionamiento de manera negativa.

- ▶ Utilice únicamente accesorios originales de BORA.
- ▶ Utilice únicamente bolsas de vacío, cajas de vacío y otros accesorios limpios.
- ▶ No utilice accesorios dañados, frágiles o desgastados.

NOTA**Deterioro de accesorios debido a un uso inadecuado**

Los accesorios (por ejemplo, recipientes o bolsas) están sujetos a diversas limitaciones de uso.

- ▶ Tenga en cuenta la temperatura máxima de 85 °C para recipientes y bolsas.
- ▶ Deje que los alimentos adopten la temperatura del ambiente antes de colocarlos en los recipientes o las bolsas.
- ▶ No utilice los recipientes en microondas.

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados**NOTA****Daños en el aparato**

Daños en el aparato por una limpieza inadecuada.

- ▶ Utilice exclusivamente paños de limpieza suaves y productos limpiadores multiusos de pH neutro.
- ▶ No emplee nunca limpiadores de vapor, estropajos duros, productos abrasivos o químicos de limpieza agresivos (p. ej., sprays para hornos).
- ▶ Tenga en cuenta que el producto de limpieza no debe contener en ningún caso arena, carbonato sódico, ácidos, álcalis o cloruros.

NOTA**Daños en el aparato debidos a la suciedad**

La suciedad puede provocar deterioro, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

- ▶ Limpie periódicamente el aparato.
- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión	100 - 240 V
Frecuencia	50 - 60 Hz
Consumo de potencia máximo	24 W
Longitud del cable de conexión	2 m
Potencia de aspiración	≈ 10 l/min
Presión máxima para el envasado al vacío	-90 kPa
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	239 x 124 x 142 mm
Peso (incluidos accesorios/ embalaje)	3,48 kg
Material de la superficie	acero inoxidable
Longitud de extracción de la manguera de vacío	400 mm

Tab. 3.1 Datos técnicos QVac

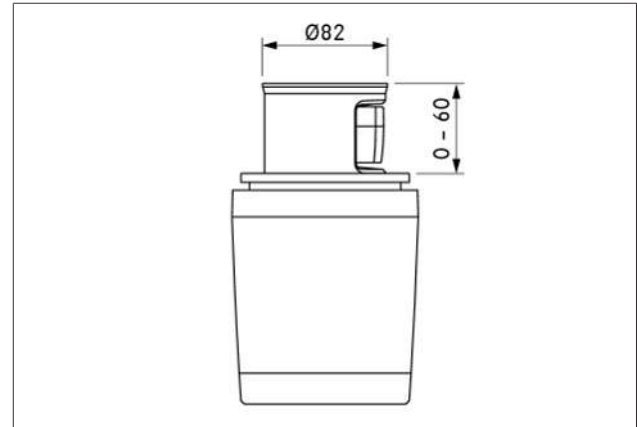


Fig. 3.3 Vista lateral QVac

3.1 Dimensiones QVac

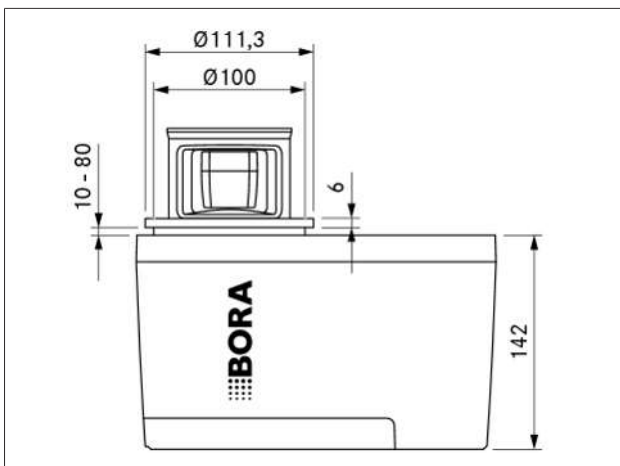


Fig. 3.1 Vista frontal QVac

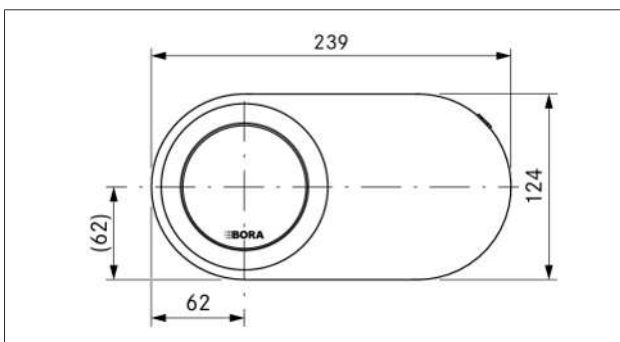


Fig. 3.2 Vista superior QVac

4 Descripción del aparato

4.1 Descripción del sistema

- Concepto de integración único
- Marinado ultrarrápido
- Conservación de líquidos por más tiempo
- Unidad contenedora del cabezal de aspiración con función de encendido/apagado automática
- Cabezal de vacío extraíble (400 mm)
- 3 botones para diferentes programas de vacío
- Mando audiovisual

El depósito de líquidos transparente con desconexión de seguridad integrada protege el equipo si hay líquidos que atraviesen la válvula durante el funcionamiento. Así, se retienen los líquidos y, cuando el depósito está lleno, el equipo se apaga de manera automática.

Equipo de vacío integrado QVac

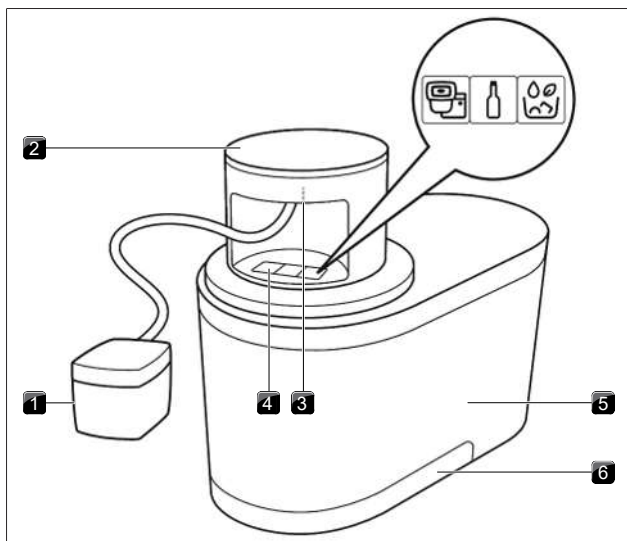


Fig. 4.1 Estructura

- [1] Cabezal de aspiración con depósito de líquidos
- [2] Unidad contenedora del cabezal de aspiración
- [3] Botones de desbloqueo para la manguera de vacío
- [4] Botones
- [5] Carcasa
- [6] Bandeja colectora

Accesorios QVac

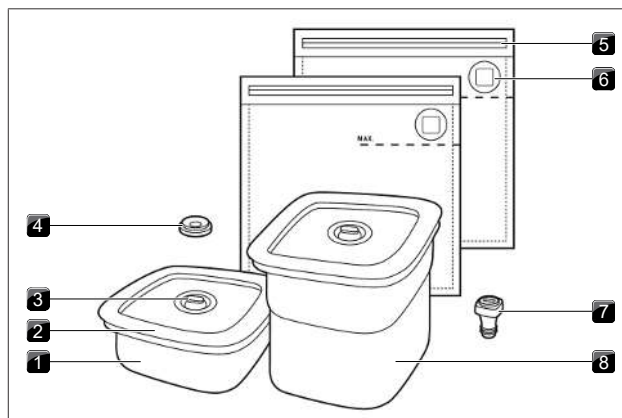


Fig. 4.2 Accesorios

- [1] Caja de vacío de 1 litro
- [2] Tapa con junta
- [3] Válvula y botón para deshacer el hermetismo
- [4] Anillo para marinado
- [5] Cierre a presión
- [6] Válvula
- [7] Cierre al vacío
- [8] Caja de vacío de 2 litros

Botón	Modo para
Izquierda	Cajas de vacío + bolsas de vacío
Centro	Cierre al vacío (función booster)
Derecha	Modo de marinado

Tab. 4.1 Principio de manejo

La función booster no puede utilizarse con cajas de vacío.

5 Funciones y uso

Envasado al vacío y seguridad de los alimentos

Envasar al vacío no implica que sea innecesario adoptar las medidas correspondientes para la conservación de los alimentos, como su refrigeración o congelación. Al quitar el aire, no se impide que los microorganismos que estropean los alimentos se propaguen. Los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse, incluso, al envasarse al vacío.

i Debido al riesgo de la generación de bacterias anaerobias, los quesos blandos, el ajo crudo, las cebollas y las setas no deben envasarse nunca al vacío. A pesar de que su presencia no es frecuente, las bacterias anaerobias pueden ser muy peligrosas.

5.1 Uso del equipo

i Los alimentos que se encuentren a temperaturas elevadas no pueden envasarse al vacío. Para poder hacerlo, el contenido debe alcanzar previamente la temperatura del ambiente.

- ▶ Presione la tapa circular de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
 - De este modo, la unidad se eleva.
- ▶ Retire el cabezal de aspiración y tire de la manguera de vacío hasta alcanzar la longitud deseada.
 - Oirá un «clic» y sentirá cierta resistencia.
 - El equipo ya puede utilizarse.

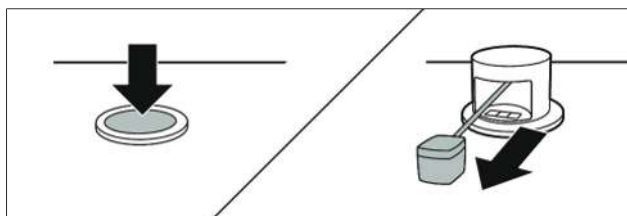


Fig. 5.1 Uso del equipo

i La manguera de vacío puede extraerse, como máximo, 40 cm.

i Una vez que se ha aspirado suficiente aire durante los procesos de envasado al vacío, el equipo se apaga de forma automática.

i Tras el envasado al vacío de productos húmedos, se debe limpiar el depósito de líquidos.

Interrupción de procesos de envasado al vacío


El envasado al vacío puede interrumpirse en cualquier momento al presionar nuevamente el botón correspondiente.

5.2 Uso de bolsas de vacío

i ¡No utilice las bolsas de vacío para guardar líquidos!

i Las bolsas de vacío son aptas para usar en un intervalo de temperatura entre -18 °C y +85 °C.

- ▶ Introduzca los alimentos en la bolsa de vacío.

- ▶ Asegúrese de que la válvula de la bolsa permanezca limpia y seca.
 - ▶ No llene demasiado la bolsa (como máximo, hasta la línea marcada).
 - ▶ Selle la bolsa al presionar el cierre a presión y pasando sus dedos por toda su extensión.
 - ▶ Controle que el cierre a presión se halle en la ubicación adecuada, con el fin de garantizar la estanqueidad.
 - ▶ Coloque el cabezal de aspiración en la válvula de la bolsa de vacío (espacio marcado).
 - ▶ Presione el botón de la izquierda .
 - ▶ Presione el cabezal de aspiración suavemente contra la válvula.
 - ▶ Vuelva a colocar el cabezal de aspiración y repita estos pasos, si la válvula de la bolsa de vacío no se abre de inmediato.
- Este proceso puede reiterarse tantas veces como sea necesario para alcanzar el resultado deseado.

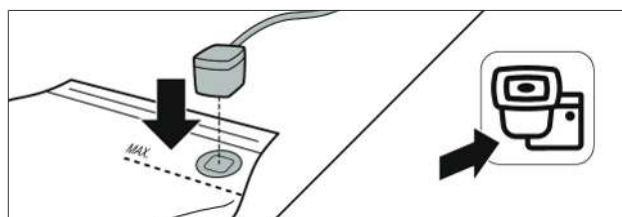


Fig. 5.2 Uso de bolsas de vacío

Uso del adhesivo para almacenamiento a bajas temperaturas

Si prevé guardar los alimentos envasados al vacío por un tiempo prolongado en el congelador o la bolsa de vacío se usará para el método sous vide, la válvula debe cerrarse de manera complementaria con un adhesivo para almacenamiento a bajas temperaturas. De este modo, se previene que ingrese aire a la bolsa a través de la válvula.

- ▶ Compruebe que la válvula esté seca y limpia antes de colocar el adhesivo.

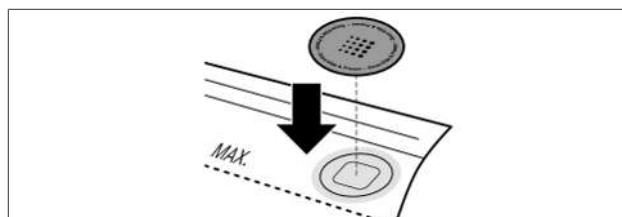


Fig. 5.3 Colocación del adhesivo para almacenamiento en el congelador

Método sous vide

Las bolsas de vacío son aptas para el método sous vide. El material tiene una resistencia duradera contra las altas temperaturas y el agua.

- ▶ Cierre la válvula de forma complementaria con un adhesivo para almacenamiento a bajas temperaturas, de manera que se impida el ingreso de agua en la bolsa y que se vea afectado el proceso de cocción (véase el apartado «Uso del adhesivo para almacenamiento a bajas temperaturas»).

Reutilización de bolsas de vacío

Las bolsas de vacío son reutilizables, pero deben limpiarse de forma meticulosa después de cada uso (ver "6.1 Limpieza de bolsas de vacío"). Las bolsas usadas para carne vacuna, pescado o carne de ave cruda no pueden reutilizarse.

5.3 Uso de cajas de vacío

- i** Las cajas de vacío QVac son ideales para guardar líquidos, así como productos secos o blandos (por ejemplo, bayas).
- i** La función booster no puede utilizarse con cajas de vacío.
- ▶ Coloque los alimentos que desea envasar al vacío en la caja de vacío.
- ▶ Contemple el nivel máximo de llenado.
 - Entre la parte inferior de la tapa y el contenido debe haber una distancia mínima de 0,5 cm.

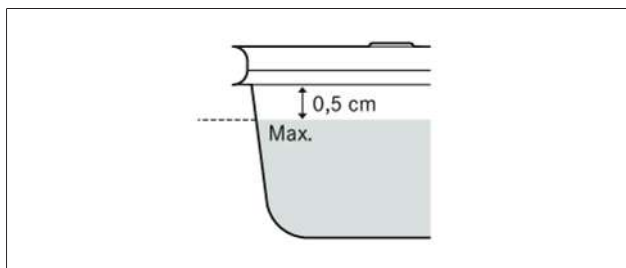


Fig. 5.4 Nivel máximo de llenado

- ▶ Asegúrese de que las juntas de la tapa y la válvula estén limpias y secas, y no tengan daños.
- ▶ Coloque la tapa sobre el recipiente y presiónela.
- ▶ Asegúrese de que la tapa también se cierre correctamente.
- ▶ Coloque el cabezal de aspiración sobre la válvula circular.
- ▶ Presione el botón de la izquierda



Fig. 5.5 Uso de la caja de vacío

- i** Gracias al cierre con resorte, no es necesario sostener el cabezal de aspiración durante el envasado al vacío.

Apertura de la caja de vacío después del proceso de envasado al vacío

- ▶ Para abrir la caja de vacío, se debe deshacer el hermetismo del cierre.
- ▶ Con este fin, incline la válvula de envasado al vacío.

5.4 Uso del cierre al vacío (función booster)

- i** La función booster permite alcanzar la máxima potencia de aspiración y está prevista únicamente para los cierres al vacío.

El cierre al vacío QVac puede utilizarse con las botellas de vidrio habituales en el comercio o botellas PET con forma estable que posean una abertura superior con un diámetro entre 17 y 22 mm. Debido a la fuerza aplicada por el proceso de envasado al vacío, las botellas de otros materiales podrían comprimirse.

- ▶ Enjuague el cierre al vacío antes del uso.
 - El sellado funciona mejor con un cierre al vacío limpio.
- ▶ Cierre la botella de vino con el cierre al vacío.
- ▶ Conecte el cabezal de aspiración a la válvula del cierre al vacío.
- ▶ Presione el botón del centro

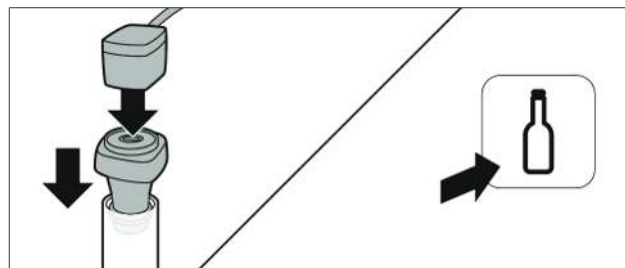


Fig. 5.6 Uso del cierre al vacío

Apertura del cierre al vacío tras el envasado al vacío

- ▶ Para abrir el cierre al vacío, se debe deshacer el hermetismo del cierre.
- ▶ Con este fin, incline la válvula de envasado al vacío.

5.5 Uso del anillo para marinado (marinado rápido)

- ▶ Coloque los ingredientes y el adobo en una caja de vacío.
- ▶ Retire con cuidado la válvula en la parte superior de la tapa de la caja de vacío.
- ▶ Cierre la caja de vacío con la tapa.
- ▶ Coloque el anillo para marinado sobre la tapa de la caja de vacío.
- ▶ Conecte el cabezal de aspiración al anillo para marinado.
- ▶ Active el proceso de marinado al presionar el botón de la derecha
- Durante el transcurso de todo el proceso, el sistema atraviesa diversos ciclos que ayudan a que los alimentos absorban el adobo en unos pocos minutos.
- Con el botón , se inicia un proceso de marinado de 5 minutos. Cada vez que se vuelve a presionar el botón, el marinado se extiende 5 minutos más. De este modo, se mejora el resultado del marinado.

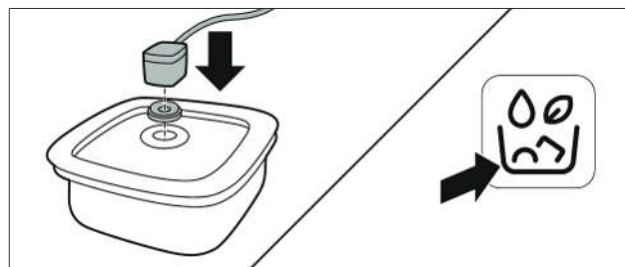


Fig. 5.7 Uso del anillo para marinado

6 Limpieza y cuidados

El equipo puede limpiarse con una bayeta suave con agua tibia y jabón de manos o un limpiador de vidrios líquido. No aplique el producto de limpieza directamente al equipo. Baje la unidad contenedora del cabezal después de cada uso, con el fin de prevenir daños en el equipo.

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

6.1 Limpieza de bolsas de vacío

Si las bolsas de vacío se reutilizan, deben limpiarse de forma meticulosa después de cada uso.

- ▶ Lave las bolsas de vacío en el lavavajillas o con agua tibia y jabón de manos.
- Tras la limpieza, las bolsas de vacío deben secarse totalmente.

6.2 Limpieza de cajas de vacío

Las cajas de vacío QVac son aptas para lavavajillas (en un programa con una temperatura máxima de 65 °C). La junta también puede quitarse de la tapa y limpiarse con un producto de limpieza suave (por ejemplo, agua tibia y jabón de manos).

6.3 Limpieza del depósito de líquidos

Cada vez que se utiliza el equipo con bolsas de vacío o alimentos húmedos, el depósito de líquidos debe limpiarse al terminar el proceso. Con este fin, tire con dos dedos de la parte transparente en el área negra del cabezal de aspiración.

- ▶ Lave la parte transparente con agua tibia y jabón de manos, y, a continuación, déjela secar.

El depósito de líquidos puede lavarse también en el lavavajillas.

- i** Asegúrese de posicionar correctamente el depósito de líquidos al volver a montarlo sobre el cabezal de aspiración tras la limpieza. Hay solo una posición en la que puede colocarse sin resistencia ni necesidad de ejercer una fuerza desmedida.

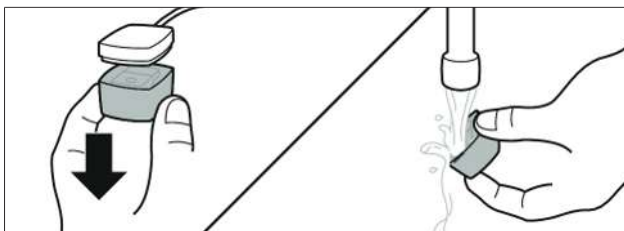


Fig. 6.1 Limpieza del depósito de líquidos

6.4 Limpieza y sustitución de la manguera de vacío

La manguera de vacío puede quitarse para su limpieza o sustitución.

- ▶ Tire del cabezal de aspiración hasta sentir cierta resistencia.

- ▶ Presione con dos dedos los botones de desbloqueo situados en la parte superior, en el interior de la unidad contenedora del cabezal.
- ▶ Al mismo tiempo, tire suavemente de la conexión de la manguera de vacío.
- ▶ Tire de la manguera de vacío transparente hasta que pueda verse el acoplamiento de la manguera saliendo de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
- ▶ Continúe tirando hasta que el mecanismo de enrollado alcance una posición de parada que le permita retirar la manguera.
- ▶ Utilice ambas manos para abrir el acoplamiento y quitar la manguera de vacío.
- ▶ Sostenga con firmeza un lado del acoplamiento y desconecte el otro lado con un giro.
- ▶ Asegúrese de sostener con firmeza y girar solo el acoplamiento y no la manguera.

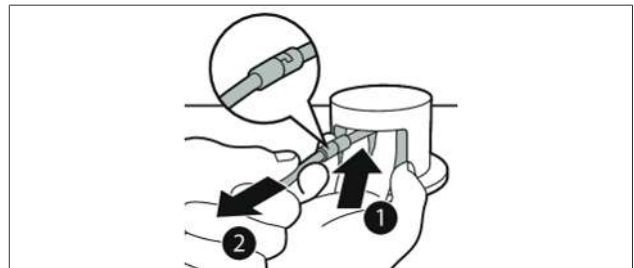


Fig. 6.2 Retiro del acoplamiento de la manguera de vacío



Fig. 6.3 Desconexión de la manguera de vacío del acoplamiento

- i** Al retirar la manguera de vacío, se debe asegurar que el acoplamiento no ingrese a la unidad contenedora del cabezal de aspiración sin la manguera conectada.

- i** Nunca presione ambos botones de desbloqueo una vez retirada la manguera. De este modo, el acoplamiento de la manguera de vacío podría volver a introducirse en el equipo.

- ▶ Retire el depósito de líquidos transparente y enjuague la manguera con alcohol o con agua tibia y jabón de manos.
- ▶ Enjuague bien todos los restos de alimentos y líquidos.
- ▶ Apure con cuidado la manguera tras la limpieza para quitar los restos de líquidos.

- i** No es necesario que la manguera esté 100 % libre de agua para el siguiente uso. El equipo se ha desarrollado para que pueda tolerar pequeñas cantidades de agua en el sistema.

- ▶ Controle que la junta tórica se halle en la manguera, no tenga daños y esté limpia.
- ▶ Vuelva a conectar la manguera de vacío al acoplamiento.
- ▶ Asegúrese de posicionarla correctamente.
- ▶ Asegúrese de no ejercer demasiada fuerza.

La manguera y el acoplamiento pueden conectarse solo en una dirección sin necesidad de ejercer un nivel de fuerza excesivo.

Una vez que la manguera de vacío vuelva a conectarse, realice lo siguiente:

- ▶ Vuelva a tirar del cabezal de aspiración y suéltelo con cuidado.
- ▶ Al mismo tiempo, presione los dos botones de desbloqueo en el interior de la unidad contenedora del cabezal.

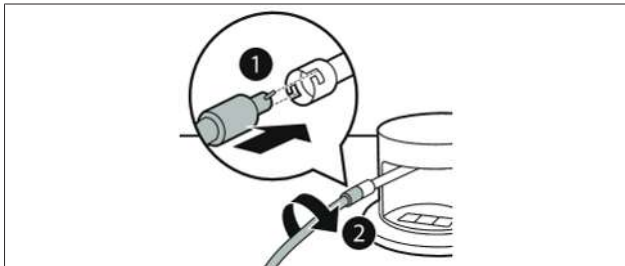


Fig. 6.4 Conexión de la manguera de vacío

- i** Si se debe sustituir la manguera de vacío, siga los mismos pasos descritos, pero con una pieza de repuesto original nueva.

6.5 Retiro de agua del equipo

Retiro de agua del equipo

El agua que eventualmente ingresa al equipo se acumula en la bandeja colectora.

El agua puede ingresar al equipo por dos motivos:

- El líquido ha ingresado al equipo a través de la manguera.
- Se ha vertido líquido por medio del equipo y un poco ha ingresado al equipo a través de la junta.

Si se acumula una pequeña cantidad de líquido en la bandeja colectora, suele volver a secarse sola. No obstante, el líquido debe retirarse si se acumula una cantidad mayor en la bandeja colectora.

La bandeja colectora solo puede abrirse desde abajo de la encimera en la que se ha fijado el equipo.

- ▶ Abra la bandeja colectora y vacíela.
- ▶ Limpie la bandeja colectora y vuelva a colocarla en la carcasa.

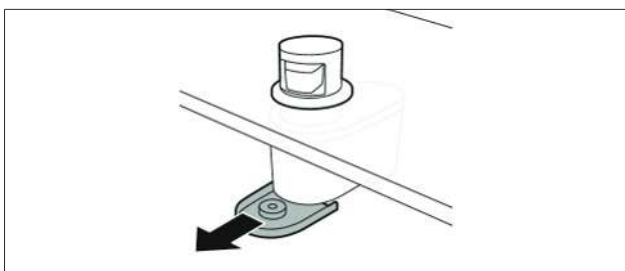


Fig. 6.5 Apertura de la bandeja colectora

7 Solución de averías

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

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.

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
El equipo no aspira	Falta de tensión	Compruebe que los botones estén iluminados y el equipo se esté alimentando con la tensión de la red.
	Avería en el sistema	Reinicie el equipo. Para ello, introduzca la unidad contenedora del cabezal de aspiración y vuelva a abrirla.
	Suciedad	Asegúrese de que el depósito de líquidos esté limpio y la válvula de seguridad tenga un aspecto normal.
		Consulte al equipo del BORA Service.
El equipo no aspira aire de la bolsa de vacío	Falta de hermetismo o defecto en el cierre a presión de la bolsa	Compruebe que el cierre a presión esté cerrado correctamente.
		Verifique si el error sucede también con otra bolsa.
	Suciedad en la válvula de la bolsa	Coloque la bolsa sobre una superficie plana y asegúrese de que no haya restos de alimentos debajo de la válvula.
	Fijación incorrecta del cabezal de aspiración	Vuelva a iniciar el proceso de envasado al vacío y ejerza una ligera presión sobre la válvula con el cabezal de aspiración.
Tras el proceso de envasado al vacío, ingresa aire a la bolsa	Suciedad en el cierre a presión o la válvula de la bolsa	Compruebe que no haya restos de alimentos en el cierre a presión o la válvula. Limpie el cierre y la válvula, y seque el interior de la bolsa antes de volver a iniciar el proceso de envasado al vacío.
No se puede aspirar aire de la caja de vacío o del cierre al vacío, o el sellado no se mantiene por un tiempo prolongado	Suciedad en la válvula o la junta	Asegúrese de que la junta esté limpia e intacta.
	Caja de vacío cerrada incorrectamente	Presione la tapa desde los cuatro lados para asegurarse de que la caja de vacío quede cerrada con firmeza.
	Defecto en la caja de vacío	Compruebe que no haya roturas o arañazos en los bordes del recipiente. El aire puede volver a ingresar al recipiente desde cualquier orificio.
La función de marinado no funciona o se desactiva de inmediato tras el 2.º inicio del proceso de envasado al vacío	La válvula está montada en la tapa	Para el marinado, retire la válvula de la tapa.
	El anillo para marinado no está colocado	Coloque el anillo para marinado sobre la tapa.
	Suciedad en el cabezal de aspiración	Limpie a fondo el cabezal de aspiración.
El equipo hace pip (3 veces)	Error de software	Desconecte el equipo de la alimentación energética y vuelva a conectarlo tras 20 segundos.
		Consulte al equipo del BORA Service.

Tab. 7.1 Solución de averías

8 Montaje

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

8.1 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
Equipo de vacío integrado	1
Fuente de alimentación	1
Caja de vacío (1 litro)	1
Caja de vacío (2 litros)	1
Bolsa de vacío (0,6 litros)	5
Bolsa de vacío (1,5 litros)	5
Bolsa de vacío (2,1 litros)	5
Adhesivo para almacenamiento a bajas temperaturas	15
Cierre al vacío	2
Anillo para marinado	1
Cinta selladora	1

Tab. 8.1 Volumen de suministro

Comprobación del volumen de suministro

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
- Informe inmediatamente a Equipo de BORA Servicesi faltan o están dañadas partes del suministro.
- No monte en ningún caso piezas dañadas.
- Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (ver "9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación").

8.1.1 Componentes

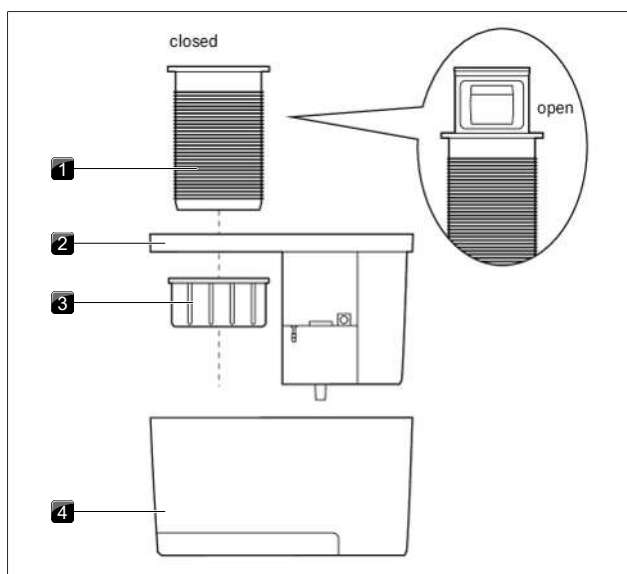


Fig. 8.1 Componentes

- [1] Unidad contenedora del cabezal de aspiración
- [2] Unidad base
- [3] Anillo de fijación
- [4] Carcasa

8.2 Guía de montaje

8.2.1 Variantes de montaje

El equipo puede montarse de dos maneras distintas:

- Montaje superpuesto (A)
- Montaje enrasado (B)

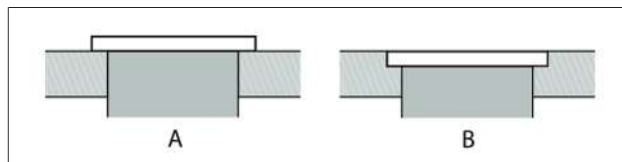


Fig. 8.2 Variantes de montaje

- i** Para el montaje enrasado, la encimera debe tener un grosor mínimo de 10 mm. En el caso de encimeras con un grosor menor, se debe añadir una subestructura.

8.2.2 Preparación de la encimera

- Asegúrese de que debajo de la encimera haya espacio suficiente para la unidad base y la carcasa.
- El cable de alimentación tiene una longitud de 200 cm. La carcasa puede montarse en cualquier dirección, independientemente de la unidad contenedora del cabezal de aspiración. De este modo, se simplifica la búsqueda de un sitio apropiado para el montaje en la cocina. Para que pueda quitarse y colocarse sin inconvenientes, se debe posicionar de manera que haya un espacio libre de 5 cm debajo y al costado de la bandeja colectora.

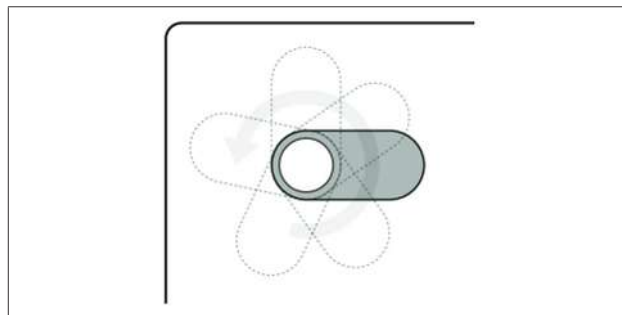


Fig. 8.3 Posicionamiento variable del equipo

- i** La carcasa debe permanecer accesible para eventuales trabajos de mantenimiento.

Con el objetivo de simplificar el uso, recomendamos un montaje más bien hacia la parte trasera de la encimera. De este modo, al girar la unidad base con las conexiones hacia delante, es más sencillo volver a conectar los cables una vez que se ha fijado la unidad base en su sitio.

8.3 Recorte de la encimera

- 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.

8.3.1 Medidas del recorte

Montaje superpuesto

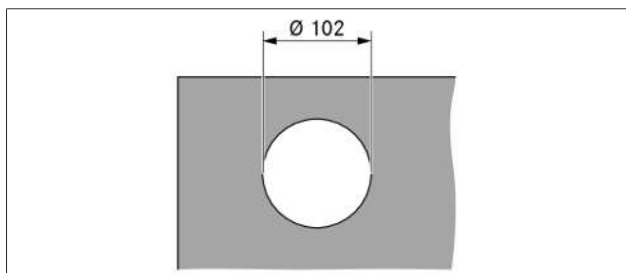


Fig. 8.4 Medidas del recorte para montaje superpuesto

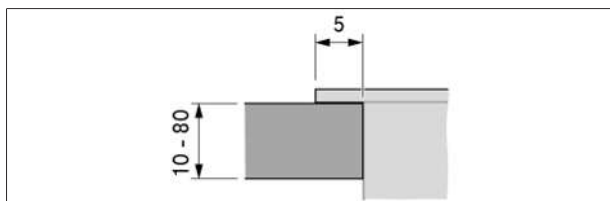


Fig. 8.5 Dimensiones con montaje superpuesto

Montaje enrasado

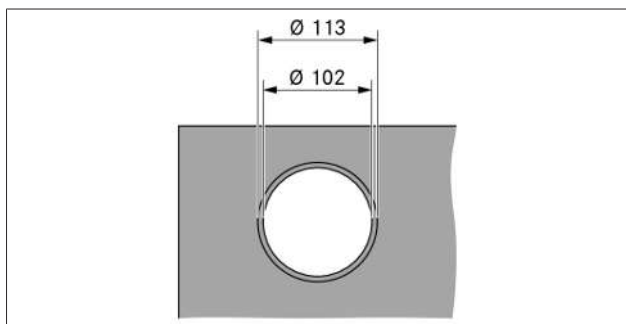


Fig. 8.6 Medidas del recorte para montaje enrasado

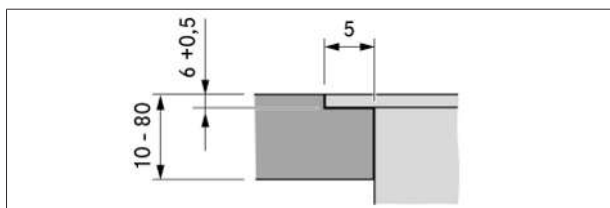


Fig. 8.7 Medida del rebaje para un montaje enrasado

8.4 Montaje del aparato

8.4.1 Preparación del montaje

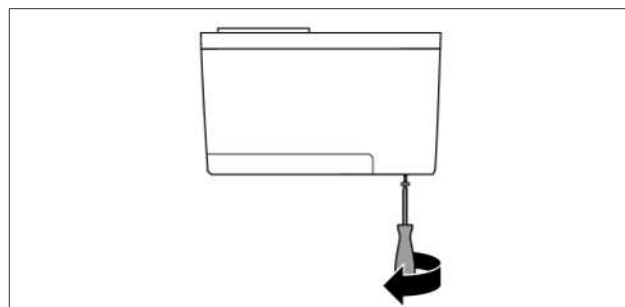


Fig. 8.8 Desajuste del tornillo

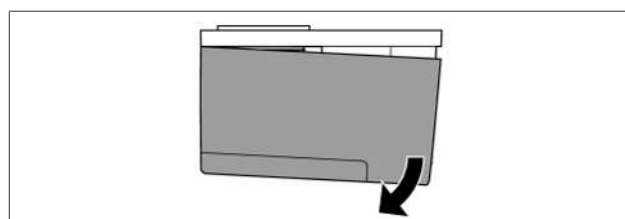


Fig. 8.9 Inclinación de la carcasa

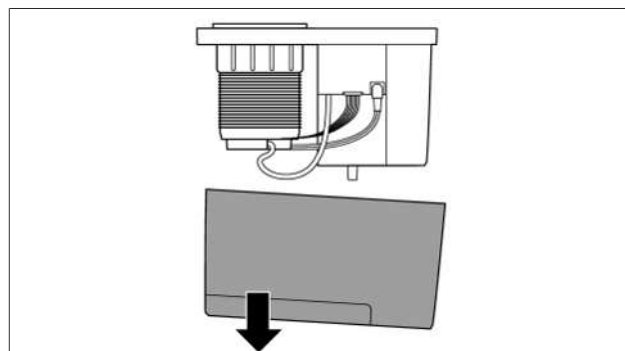


Fig. 8.10 Retiro de la carcasa

Desmontaje de la unidad contenedora del cabezal de aspiración

Desmontaje de la carcasa

- ▶ Retire con cuidado la manguera de vacío y las 2 conexiones eléctricas de la unidad base.
- ▶ Gire el anillo de fijación y retirelo de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
- ▶ Retire la unidad contenedora del cabezal de aspiración de la unidad base.

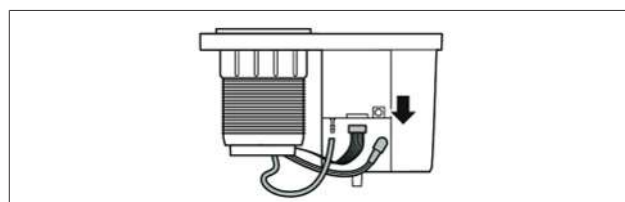


Fig. 8.11 Desajuste de conexiones

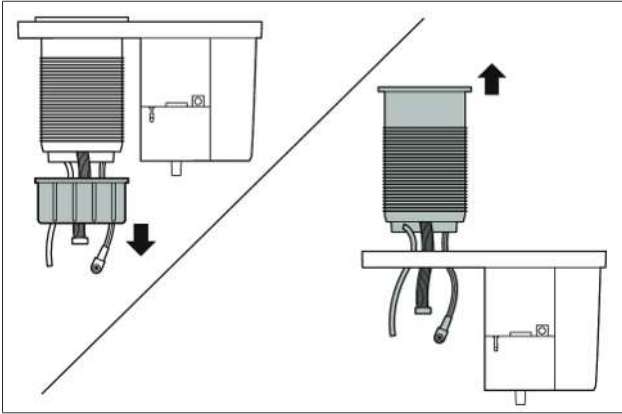


Fig. 8.12 Desmontaje de la unidad contenedora del cabezal de aspiración

8.4.2 Montaje estándar

- i** En el montaje estándar, la unidad base se fija con las conexiones hacia delante.
- i** La carcasa debe permanecer accesible para eventuales trabajos de mantenimiento.

Colocación de la unidad contenedora del cabezal de aspiración en la encimera

- ▶ Pegue la cinta selladora sobre la superficie de apoyo de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
- ▶ Coja la unidad contenedora del cabezal de aspiración desde arriba a través del orificio en la encimera.
- ▶ Asegúrese de que el mando quede hacia delante.
 - El logotipo debe hallarse en la dirección del usuario.
 - El adhesivo «FRONT» en la unidad contenedora del cabezal de aspiración indica dónde se halla el mando.

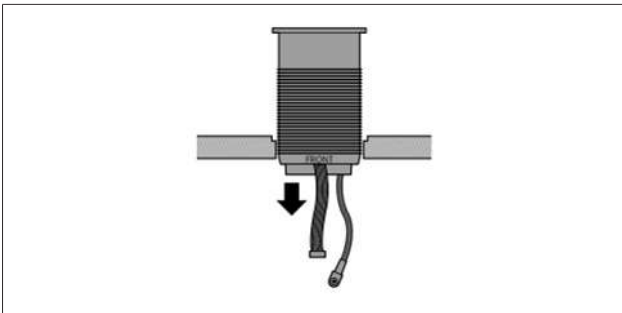


Fig. 8.13 Colocación de la unidad contenedora del cabezal de aspiración

- ▶ Retire la lámina del adhesivo en la parte superior de la unidad base.
- De este modo, se puede fijar temporalmente la unidad base a la parte inferior de la encimera, y, así, se simplifica el montaje.

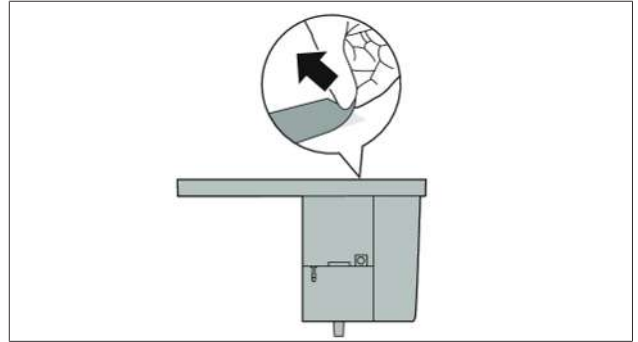


Fig. 8.14 Retiro de la lámina de la unidad base

- ▶ Desplace la unidad base debajo de la encimera por medio del cilindro de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
- ▶ Presione con firmeza la unidad base desde abajo hacia la encimera.
 - El adhesivo asegurará que la unidad base se mantenga en su sitio por el momento.

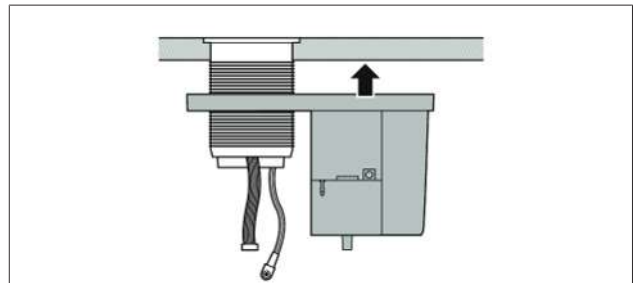


Fig. 8.15 Posicionamiento de la unidad base

- ▶ Desplace el anillo de fijación a través del cilindro.
- ▶ Gire el anillo de fijación hacia la izquierda y hasta llegar lo más arriba posible para fijar la unidad base a la encimera desde abajo.

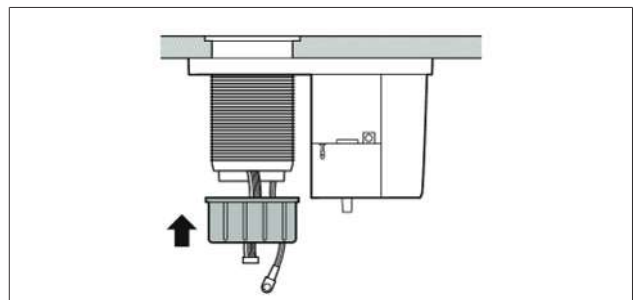


Fig. 8.16 Fijación del aparato

Conexión de la manguera de vacío

- ▶ Vuelva a conectar la manguera de vacío en la conexión respectiva.
 - Se debe asegurar que la manguera de vacío no esté doblada al colocarse.
- ▶ Coloque la manguera de vacío en los soportes de sujeción situados alrededor de la parte inferior de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.

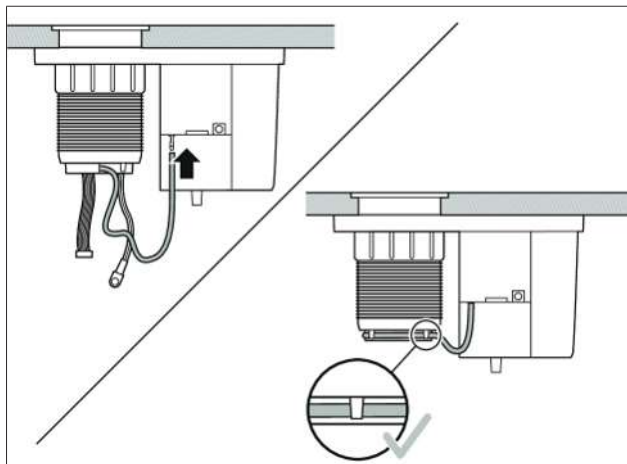


Fig. 8.17 Conexión de la manguera de vacío y fijación con los soportes

Conexión eléctrica

- ▶ Conecte las dos conexiones eléctricas a la unidad base.
- El cable blanco debe colocarse con la sujeción de seguridad hacia fuera.
- Si el cable blanco no se coloca correctamente, el equipo no funciona.

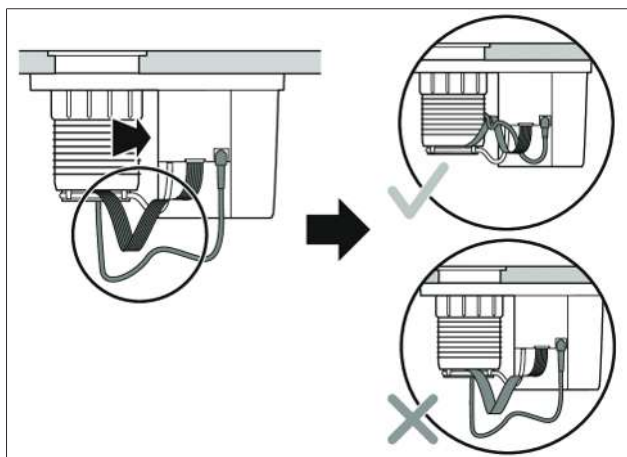


Fig. 8.18 Conexión del cable

- i** Si la conexión eléctrica se ha realizado correctamente, se confirma con una señal acústica durante la primera puesta en servicio. Si la conexión es incorrecta, el equipo no emite sonidos y los botones no se iluminan, o se oye un sonido que se repite.

Montaje de la carcasa

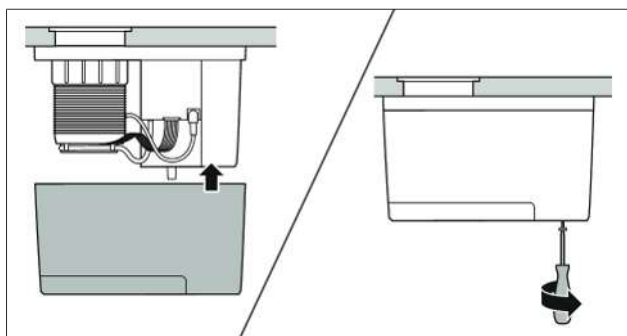


Fig. 8.19 Colocación de la carcasa y atornillado

Conexión a la toma de corriente

- ▶ Conecte el cable de alimentación a la unidad base.
- ▶ Conecte el cable de alimentación a la red energética.

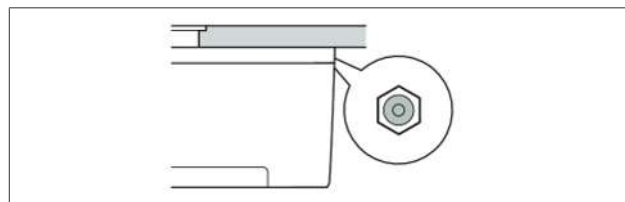


Fig. 8.20 Conexión del cable de alimentación

8.5 Primera puesta en servicio

Comprobación del funcionamiento

- ▶ Presione la tapa circular de la unidad contenedora del cabezal de aspiración.
- El equipo se eleva y se puede acceder a la unidad de mando con el cabezal de aspiración extraíble.
- ▶ Retire el cabezal de aspiración.
- ▶ Presione el botón **⏏**.
- Se inicia el proceso de envasado al vacío.
- ▶ Mantenga el cabezal de aspiración sobre una superficie dura o sobre su mano.

Se debe poder sentir una succión. El equipo se apaga de manera automática. Como alternativa, también puede apagar el equipo al volver a presionar el botón **⏏**.

8.6 Sellado de los aparatos

- i** Este paso solo es necesario si el equipo se monta enrasado.

- ▶ Terminados los trabajos de montaje y la primera puesta en servicio, selle la unidad contenedora del cabezal de aspiración con masilla de silicona alrededor.
- ▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

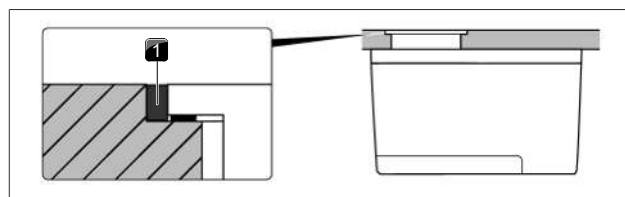


Fig. 8.21 Sellado de la unidad contenedora del cabezal de aspiración

[1] Masilla de silicona

8.7 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.

9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

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

9.1 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.

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

9.2 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».

9.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

9.3.1 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.

9.3.2 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.

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

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

10.1 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, Noruega, RU e Islandia, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:

- Equipo de vacío integrado BORA QVac
- 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.
- Deterioros en los siguientes componentes: válvula de envasado al vacío, bandeja colectora, anillo decorativo, cubierta decorativa, componentes plásticos y otros componentes sometidos a desgaste
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto

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

10.1.1 Garantía extendida

Al registrarse en bora.com/registration puede prolongar la garantía.

10.2 Servicio

BORA Service:

v. dorso del manual de instrucciones de uso y montaje



- 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 en la penúltima página de las instrucciones de uso, así como en el lado inferior del aparato o en la tarjeta de bienvenida incluida en el volumen de suministro.

10.3 Cambio del equipo completo

- Utilice únicamente componentes originales para el cambio del equipo completo.
- Solo el equipo de BORA Service puede llevar a cabo el cambio del equipo completo.

10.4 Accesorios

Accesorios especiales para equipos BORA QVac:

- Cajas de vacío QVac de 1 litro
- Cajas de vacío QVac de 2 litros
- Cierre al vacío QVac
- Anillo para marinado QVac
- Bolsas de vacío QVac de 0,6 litros
- Bolsas de vacío QVac de 1,5 litros
- Bolsas de vacío QVac de 2,1 litros
- Set de bolsas de vacío QVac con 5 de 0,6 litros / 5 de 1,5 litros / 5 de 2,1 litros

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.

D	A	INT	AU NZ
BORA Lüftungstechnik GmbH Rosenheimer Str. 33 83064 Raubling Deutschland T +49 (0) 8035 / 9840-0 F +49 (0) 8035 / 9840-300 support@bora.com bora.com	BORA Vertriebs GmbH & Co KG Innstraße 1 6342 Niederndorf Österreich T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 support@bora.com bora.com	BORA Holding GmbH Innstraße 1 6342 Niederndorf Austria T +43 (0) 5373 / 62250-0 F +43 (0) 5373 / 62250-90 support@bora.com bora.com	BORA APAC Pty Ltd 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

