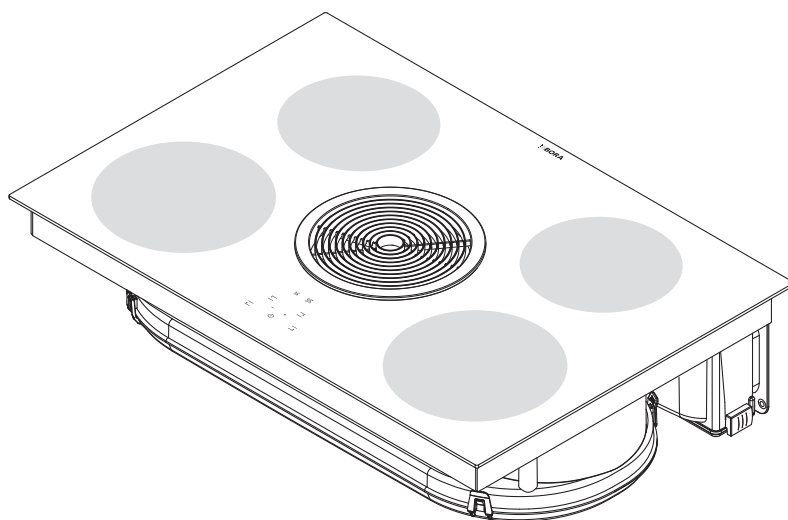


ES **Instrucciones de uso y montaje GP4U**

BORA GP4 placa de cocción de inducción con extractor de superficie integrado – Recirculación



004137-10002

www.bora.com



www.bora.com/service/montage-GP4U

Índice de contenidos

1	Generalidades	3		
1.1	Responsabilidad	3		
1.2	Validez de las instrucciones de uso y montaje	3		
1.3	Conformidad del producto	3		
1.4	Representación de la información	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	7		
2.6	Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados ..	9		
2.7	Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto	10		
2.8	Indicaciones de seguridad para el desmontaje y la eliminación	10		
3	Datos técnicos	11		
4	Descripción del aparato	12		
4.1	Descripción del sistema	12		
4.1.1	Estructura	12		
4.1.2	Panel de mandos y principio de uso	12		
4.1.3	Funciones	13		
4.2	Principio de funcionamiento del extractor de superficie – Recirculación	13		
4.3	Principio de funcionamiento de la zona de cocción de inducción	13		
4.3.1	Recipientes adecuados	14		
5	Montaje	15		
5.1	Volumen de suministro	15		
5.2	Herramientas y medios auxiliares	15		
5.3	Guía de montaje	15		
	- Distancias de seguridad	15		
	- Medidas mínimas de los muebles GP4U	16		
	- Retorno del aire de recirculación	16		
5.4	Preparación de los muebles de cocina	16		
	- Dimensiones de montaje GP4U	16		
5.5	Preparación del recorte de la encimera	17		
5.6	Montaje del aparato	18		
5.7	Conexión a la toma de corriente	20		
5.7.1	Comprobación del funcionamiento	21		
5.8	Sellado del aparato	21		
5.9	Traspaso al usuario	21		
6	Funciones y uso	22		
6.1	Placa de cocción	22		
6.1.1	Encender/apagar la placa de cocción	22		
6.1.2	Encender/apagar la zona de cocción	22		
6.1.3	Niveles de potencia	22		
6.1.4	Función booster	22		
6.1.5	Funciones del temporizador	23		
	- Temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos)	23		
	- Temporizador de zonas de cocción	23		
6.1.6	Detección de ollas	23		
6.2	Extractor de superficie	23		
6.2.1	Encender/apagar el extractor de superficie	24		
6.2.2	Niveles de potencia	24		
6.2.3	Función booster	24		
6.2.4	Desconexión retardada	24		
6.2.5	Indicador de servicio del filtro	24		
	- Cambiar el filtro	24		
	- Reiniciar el indicador de servicio del filtro	24		
6.3	Dispositivos de seguridad	25		
6.3.1	Dispositivo de seguridad para niños	25		
6.3.2	Indicador de calor residual	25		
6.3.3	Desconexión de seguridad	25		
6.4	Ahorrar energía	26		
7	Limpieza y cuidados	27		
7.1	Productos de limpieza	27		
7.2	Cuidados de la placa de cocción	27		
7.3	Limpieza de la placa de cocción	27		
7.4	Limpieza del extractor de superficie	28		
7.5	Limpieza de la carcasa de conducción del aire	28		
7.6	Sustitución del filtro de carbón activo	29		
8	Solución de averías	31		
9	Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho	32		
9.1	Puesta fuera de servicio	32		
9.2	Desmontaje	32		
9.3	Desecho respetuoso con el medio ambiente	32		
10	Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios	33		
10.1	Garantía del fabricante BORA	33		
10.1.1	Garantía extendida	33		
10.2	Servicio	33		
10.3	Piezas de repuesto	33		
10.4	Accesorios	34		
11	Notas	35		

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. Los trabajos han de ser realizados por personal experto cualificado que conozca y cumpla las regulaciones adicionales de la empresa local de abastecimiento energético.

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

1.1 Responsabilidad

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 ocasionados por la inobservancia o incumplimiento de lo indicado en la documentación incluida en el 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.

1.2 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.

1.3 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.

El concepto 'aparato' se refiere tanto a placas de cocción o extractores de superficie como a placas de cocción con extractor de superficie.

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.

● Elemento 1

● Elemento 2



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

Instrucciones de seguridad y advertencias

Las instrucciones de seguridad y advertencias de este manual están destacadas con símbolos y palabras de advertencia.

Las instrucciones de seguridad y advertencias están estructuradas del siguiente modo:

SÍMBOLO Y PALABRA DE ADVERTENCIA	
Tipo y origen del peligro	Consecuencias por inobservancia
► Medidas a tomar	

Concretamente:

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

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

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

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 aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.

Este aparato no ha sido concebido para:

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

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

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

¡Se prohíbe cualquier uso distinto al aquí detallado!

2.2 Personas con facultades limitadas

Niños

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

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

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

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia o conocimientos suficientes, solo bajo supervisión o si han sido instruidas para un manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros que supone.

Es posible limitar la puesta en funcionamiento mediante el dispositivo de seguridad para niños.

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

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

2.3 Indicaciones generales de seguridad

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

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

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

⚡ ¡PELIGRO!**Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas**

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

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

⚡ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones o de daños en el aparato por montar componentes incorrectos o realizar cambios por iniciativa propia**

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

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

⚡ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato**

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

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

⚠ ¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato**

La caída de componentes del aparato (como el soporte para ollas, elementos de mando, tapas, el filtro de grasa etc.) puede provocar lesiones.

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

⚠ ¡CUIDADO!**Peligro de lesiones por sobrecarga**

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

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

⚠ ¡CUIDADO!**Daños por un uso inadecuado**

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

- ▶ Mantenga alejados de las superficies del aparato objetos duros o puntiagudos.

Averías y fallos

- ▶ En caso de avería o fallo, 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.

Mascotas

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

- i** 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.
- i** Para el montaje, tenga en cuenta las distancias mínimas estipuladas en el capítulo «Montaje» (distancias de seguridad).
- i** 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.

El aparato debe ser apropiado para la tensión y frecuencia locales.

- ▶ Controle las especificaciones de la placa de características y, en caso de divergencias, no conecte el aparato.
- ▶ Los aparatos solo podrán conectarse a la red de suministro eléctrico una vez realizado el montaje del sistema de conductos o instalado el filtro de recirculación.
- ▶ Utilice exclusivamente los cables de conexión prescritos. Probablemente estos ya están incluidos en el volumen de suministro.
- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención, concienzudamente y de acuerdo con estas instrucciones.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

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

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por mal aislamiento

Un aislamiento defectuoso del cable de conexión de los conmutadores externos supone un riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Asegúrese de que se cumplan las longitudes de aislamiento indicadas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por funcionamiento de la rueda del ventilador

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

- ▶ Instale el aparato exclusivamente en estado libre de tensión.
- ▶ Antes de proceder a la puesta en marcha, conecte el ventilador al sistema de conductos por ambos lados.

Indicaciones especiales de seguridad para proyectos de sistemas de extracción al exterior

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de muerte por intoxicación con humo

En modo de extracción al exterior, el extractor de superficie toma aire ambiente de la habitación donde está instalado, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Si se ponen en funcionamiento simultáneamente unidades calefactoras dependientes del aire ambiente, se pueden aspirar hacia las habitaciones gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida.

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.
- ▶ Utilice solamente conmutadores homologados (p. ej., interruptores de contacto de ventana, detectores de presión negativa) y solicite su aprobación a un técnico autorizado (deshollinador acreditado).

Conductos combinados con cajas de pared

Con un tendido recto del conducto y una distancia de < 900 mm entre el ventilador y la caja de pared, debe prever una rejilla protectora (disponible como accesorio).

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

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

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

- ▶ Asegúrese de que el aparato se enchufe a la red mediante una conexión 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 por daños en el cable de alimentación

Si el cable de alimentación se ha dañado (p. ej., durante el montaje o por contacto con una zona de cocción caliente), ello puede provocar una descarga eléctrica (mortal).

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

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

- ▶ Utilice el aparato solo una vez se haya completado el montaje; solo entonces se puede garantizar un funcionamiento seguro.
- ▶ Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie del aparato estén limpias y secas.
- ▶ Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato.
- ▶ No use el aparato para depositar objetos.
- ▶ Apague el aparato después de su uso.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

Algunos aparatos y piezas de estos que se pueden tocar se calientan durante el uso. Después de apagarlos hay que esperar a que se enfríen. El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

- ▶ No toque aparatos calientes.
- ▶ Observe el indicador de calor residual.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

Durante o después de un fallo de corriente un aparato que hubiera estado antes en funcionamiento puede seguir aún caliente.

- ▶ No toque la aparato mientras siga caliente.
- ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato caliente.

⚠ ¡PELIGRO!

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes

Durante el funcionamiento y durante la fase de enfriamiento, el aparato y las piezas de este que se pueden tocar están calientes. Los objetos que estén en contacto con partes calientes del aparato se calentarán rápidamente y pueden provocar quemaduras graves (esto ocurre especialmente con objetos de metal, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas o componentes del aparato) o arder.

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

¡CUIDADO!**Daños por recipientes de cocción calientes**

Los recipientes de cocción calientes pueden dañar determinados componentes del aparato.

- ▶ No deposite ningún recipiente de cocción caliente en la zona del panel de mandos.
- ▶ Mantenga alejados de la tobera de entrada los recipientes de cocción calientes.

2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

⚠ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de incendio por flambeado**

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

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

¡CUIDADO!**Daños por la aspiración de objetos o de papel**

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

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

¡CUIDADO!**Daños por acumulación de suciedad y grasa**

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

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

Indicaciones de seguridad especiales para el modo de extracción al exterior

⚠ ¡PELIGRO!**Peligro de muerte por intoxicación con humo**

En modo de extracción al exterior, el extractor de superficie toma aire ambiente de la habitación donde está instalado, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Si se ponen en funcionamiento simultáneamente unidades calefactoras dependientes del aire ambiente, se pueden aspirar hacia las habitaciones gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida.

- ▶ Asegúrese de que siempre entre suficiente aire fresco.
- ▶ Utilice solamente conmutadores homologados (p. ej., interruptores de contacto de ventana, detectores de presión negativa) y solicite su aprobación a un técnico autorizado (deshollinador acreditado).

Indicaciones de seguridad especiales para el modo de recirculación

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

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

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

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

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

⚠ ¡PELIGRO!**Peligro de explosión por líquidos inflamables**

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes**

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

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de quemaduras por vapor caliente**

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

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

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

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

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

Indicaciones especiales de seguridad para el manejo de placas de inducción

Interferencias con marcapasos, audífonos e implantes metálicos:

Las placas de cocción de inducción generan en torno a las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. Al aproximarse demasiado a las zonas de cocción, los marcapasos, audífonos o implantes metálicos pueden verse afectados negativamente o incluso averiarse. Es poco probable que un marcapasos sufra algún problema.

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

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

El aparato debe limpiarse regularmente. La suciedad puede provocar daños, limitaciones en las funciones u olores. En el peor de los casos, esta puede incluso suponer una fuente de peligro.

- ▶ Elimine inmediatamente la suciedad.
- ▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.
- ▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. ¡La entrada de agua en el interior puede provocar daños!
- ▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.
- ▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

Indicaciones especiales de seguridad para la limpieza y cuidados de un extractor de superficie

- ▶ Mantenga limpios y sin obstrucciones los orificios de ventilación del armario inferior.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa**

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

- ▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

⚡ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones al abrir la cubierta de la carcasa inferior**

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

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

Indicaciones especiales de seguridad para la limpieza y cuidados de placas de cocción

- ▶ Siempre que sea posible, limpie las placas de cocción tras cada uso.
- ▶ Limpie las placas de cocción solo una vez que se hayan enfriado.

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

- i** Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el aparato de la red de forma segura.

⚡ ¡ADVERTENCIA!**Peligro de lesiones o daños en el aparato por la realización de reparaciones inadecuadas**

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

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

- i** Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro de iguales características. Esta sustitución solamente puede llevarla a cabo el servicio técnico autorizado.

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y la eliminación

- i** 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.
- i** Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Antes de desmontar el aparato, desconéctelo de la red de forma segura.

⚡ ¡PELIGRO!**Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta**

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

- ▶ Desconecte el aparato de forma segura mediante disyuntores, cortacircuitos, fusibles automáticos o contactores de protección.
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión con un medidor homologado.
- ▶ Evite tocar contactos descubiertos de la unidad electrónica, ya que pueden presentar una carga residual.

3 Datos técnicos

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380-415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220-240 V
Frecuencia	50 Hz
Consumo energético máximo	7600 W (4400 W)
Fusible/toma de corriente trifásica	3 × 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 × 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 × 32 A (1 × 20 A en el menú de gestión de potencia del aparato)
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	760 × 515 × 198 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	aprox. 25 kg
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia zona de cocción delantera	1 - 9, función booster
Niveles de potencia zona de cocción trasera	1 - 9
Tamaño zona de cocción delantera	Ø 210 mm
Tamaño zona de cocción trasera	Ø 175 mm
Potencia zona de cocción delantera	2300 W
función booster	3000 W
Potencia zona de cocción trasera	1400 W
Consumo energético placa de cocción (tamaño de olla calculado según la norma)	
Zona de cocción 1 delantera izquierda (210 mm)	171,3 Wh/kg
Zona de cocción 2 trasera izquierda (180 mm)	168,6 Wh/kg
Zona de cocción 3 delantera derecha (210 mm)	171,1 Wh/kg
Zona de cocción 4 trasera derecha (150 mm)	185,8 Wh/kg
Total (medido)	174,2 Wh/kg
Sistema de recirculación	
Niveles de potencia	1 - 2, función booster
Tamaño abertura de soplado	650 × 90 mm
Filtro de recirculación	
Vida útil máxima filtro	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos

Dimensiones GP4U

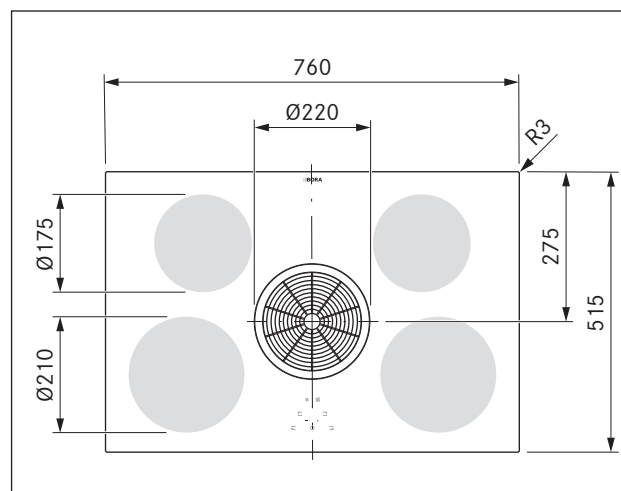


Fig. 3.1 GP4U dimensiones, vista superior

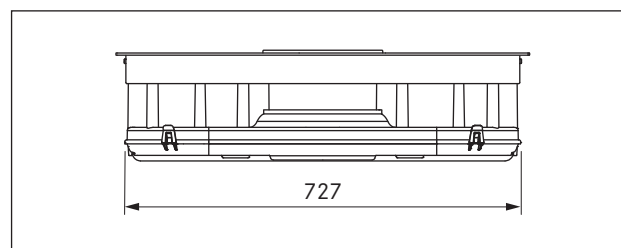


Fig. 3.2 GP4U dimensiones, vista frontal

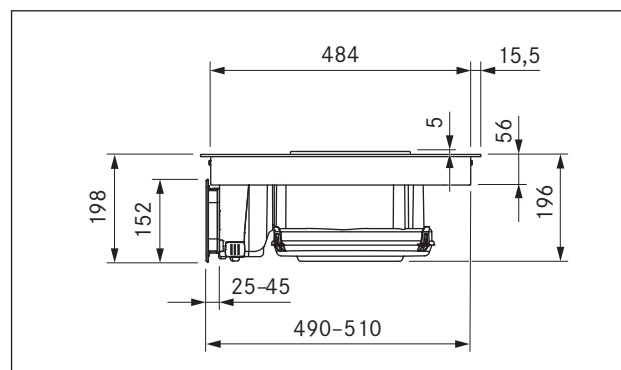


Fig. 3.3 GP4U dimensiones, vista lateral

4 Descripción del aparato

Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (v. capítulo „2 Seguridad“).

4.1 Descripción del sistema

4.1.1 Estructura

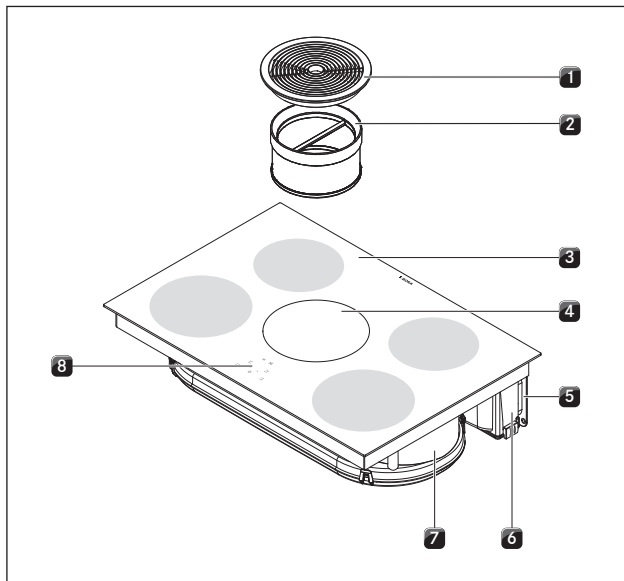


Fig. 4.1 Placa de cocción

- [1] Tobera de entrada
- [2] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [3] Placa de cocción
- [4] Abertura de entrada
- [5] Extensión telescópica
- [6] Carcasa del filtro de carbón activo
- [7] Carcasa de conducción del aire
- [8] Panel de mandos

4.1.2 Panel de mandos y principio de uso

El extractor de superficie y las placas de cocción se manejan por medio de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con teclas táctiles electrónicas y pantallas de visualización. Las teclas táctiles se activan al pulsarlas con el dedo (zonas táctiles). Debe pulsar la tecla táctil hasta que se oiga una señal acústica o cambie el indicador correspondiente.

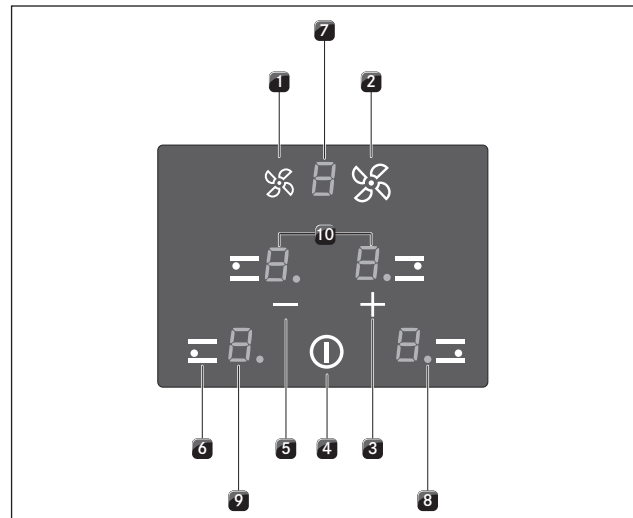


Fig. 4.2 Panel de mandos

Teclas táctiles:

- [1] Reducir el nivel de potencia del ventilador
- [2] Aumentar el nivel de potencia del ventilador
- [3] Aumentar el nivel de potencia
- [3] Aumentar el valor del temporizador
- [4] Encender y apagar la placa de cocción
- [5] Reducir el nivel de potencia
- [5] Reducir el valor del temporizador
- [6] Seleccionar la zona de cocción

Campos indicadores:

- [7] Indicador del nivel del ventilador/indicador de servicio del filtro
- [8] Luz de control de la zona de cocción
- [9] Indicador de zona de cocción
- [10] Temporizador

Campo indicador	Indicador	Significado
Indicador del nivel del ventilador		Ventilador apagado
	1 o 2	Nivel de funcionamiento
	P	Función booster
	n	Desconexión retardada
Indicador de zona de cocción	1...9	Nivel de potencia
	P	Función booster
	H	Indicador de calor residual: la zona de cocción está apagada pero aún caliente (temperatura > 60° C)
	L	Dispositivo de seguridad para niños activado
		Detección de ollas
Luz de control de zona de cocción	encendida	Sistema automático de desconexión (temporizador) activado
	parpadea	Temporizador encendido (); no se ha ajustado el tiempo
	apagada	Temporizador apagado
Indicador del temporizador (1*)	1...99	Minutos ajustados para tiempo corto (reloj para cocer huevos) o sistema automático de desconexión
		Temporizador encendido; tiempo no seleccionado

Tab. 4.1 Significado de las indicaciones

(1*) Indicador del temporizador

El indicador del temporizador utiliza los indicadores de las dos zonas de cocción traseras (p. ej., para 30 minutos). Los indicadores de las dos zonas de cocción delanteras permanecen desactivados mientras se visualiza el temporizador.

4.1.3 Funciones

Placa de cocción:

- 9 niveles de potencia
- Función booster
- Funciones del temporizador
- Detección de ollas

Extractor de superficie:

- 2 niveles de potencia
- Función booster
- Desconexión retardada
- Indicador de servicio del filtro

Dispositivos de seguridad

- Dispositivo de seguridad para niños
- Indicador de calor residual
- Desconexión de seguridad

Las instrucciones para el manejo/ajuste de cada una de las funciones se encuentran en el capítulo «Funciones y uso».

4.2 Principio de funcionamiento del extractor de superficie – Recirculación



Modo de recirculación

El aire aspirado se limpia en el filtro de grasa y un filtro de carbón activo, y se conduce de vuelta al lugar de la instalación. Para atrapar las moléculas de olor en la variante de recirculación se necesita un filtro de olores. Por motivos de higiene y salud, el filtro de carbón activo deberá cambiarse en los intervalos recomendados (v. capítulo „7 Limpieza y cuidados“).

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

4.3 Principio de funcionamiento de la zona de cocción de inducción

Bajo una zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de inducción. Al encender la zona de cocción, esta genera un campo magnético que actúa directamente en la base del recipiente de cocción calentándola. La zona de cocción se calienta únicamente de forma indirecta, a través del calor emitido por la olla. Las zonas de cocción por inducción solo funcionan cuando el recipiente de cocción cuenta con una base magnetizable. La inducción tiene en cuenta automáticamente las dimensiones del recipiente de cocción utilizado, es decir, actúa calentando solo la superficie cubierta por la base del recipiente de cocción.

Ruidos

Durante el funcionamiento de las zonas de cocción por inducción pueden producirse algunos ruidos en los recipientes de cocción, dependiendo del material y el acabado de la base de estos, como por ejemplo:

- Zumbido con niveles de potencia elevados. Puede disminuir o desaparecer al reducirse el nivel de potencia.
- Chasquidos o silbidos cuando la base de los recipientes sea de diferentes materiales (p. ej. recipientes con bases sándwich).
- Clics en los procedimientos de conmutación electrónicos, particularmente con niveles de potencia bajos.
- Zumbido si el ventilador de refrigeración está conectado. Con el objetivo de aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, la placa de cocción se ha equipado con un ventilador de refrigeración. Si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, el ventilador de refrigeración se enciende automáticamente. Por tanto, escuchará un zumbido. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando en inercia después de apagar el aparato.


4.3.1 Recipientes adecuados

- Tenga en cuenta el diámetro mínimo de la base del recipiente.

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
GP4U	delantera	120 mm
	trasera	90 mm

Tab. 4.2 Diámetro mínimo de recipientes

i 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 inducción. Los recipientes utilizados para superficies de inducción deben ser de metal, así como contar con propiedades magnéticas y con una superficie de base suficientemente grande.

Los recipientes de cocción adecuados son de:

- acero inoxidable con base magnetizable
 - acero esmaltado
 - hierro fundido
- Realice una prueba magnética en caso necesario. Si un imán se adhiere a la base del recipiente, por regla general, este será apropiado para la inducción.
 - Tenga en cuenta la base del recipiente de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener ninguna curvatura. La curvatura podría provocar un sobrecalentamiento del recipiente de cocción debido a un control de la temperatura incorrecto en la zona de cocción. La base del recipiente de cocción no debe tener asperezas o bordes afilados, para no arañar la superficie de la placa de cocción.
 - Coloque el recipiente de cocción (sin salvamanteles o soportes similares) directamente sobre la vitrocerámica.

5 Montaje

► Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo „2 Seguridad“).

- i** El cable de alimentación para la conexión monofásica y la conexión bifásica lo debe proporcionar el cliente.
- i** El cable de alimentación debe estar disponible in situ.
- i** El aparato no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas, fogones, hornos, o lavadoras y secadoras.
- i** La superficie de apoyo de las encimeras y los listones de acabado debe estar hecha de material resistente al calor (hasta aprox. 100 °C).
- i** Las zonas de corte de las encimeras deben sellarse con los medios adecuados para evitar la humedad, y equiparse, en caso dado, con un desacoplamiento térmico.
- i** El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.
- i** Para mantener de forma duradera el rendimiento de las placas de cocción se debe procurar una ventilación suficiente por debajo de las placas de cocción.
- i** Si se ha previsto una regleta protectora de cables por debajo de los aparatos (base intermedia), esta no debe impedir un paso de aire suficiente.

5.1 Volumen de suministro

Denominación	Cantidad
Vitrocerámica de inducción con extractor de superficie	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Filtro de carbón activo BAKF	2
Extensión telescópica	1
Abrazaderas de montaje con tornillos	5
Cinta selladora	1
Clips de guiado del cable	3
Juego de placas de compensación de altura	1
Instrucciones de uso y montaje	1
Plantilla para el recorte del panel trasero	1
Cable de alimentación 1,5 m	1

Tab. 5.1 Volumen de suministro

- Compruebe que el suministro está completo y sin daños.
- Informe inmediatamente al Servicio de Atención al Cliente de BORA si faltan piezas en el envío o si hay piezas dañadas.
- No monte en ningún caso piezas dañadas.
- Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (v. capítulo „9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho“).

5.2 Herramientas y medios auxiliares

Para un correcto montaje de la placa de cocción se necesitan, entre otras, las siguientes herramientas especiales:

- Taladradora eléctrica o de batería con broca para madera de 14 mm
- Sierra de calar o serrucho
- Destornillador Torx 20
- Silicona negra de sellado resistente al calor

5.3 Guía de montaje

Distancias de seguridad

► Guarde las siguientes distancias de seguridad:

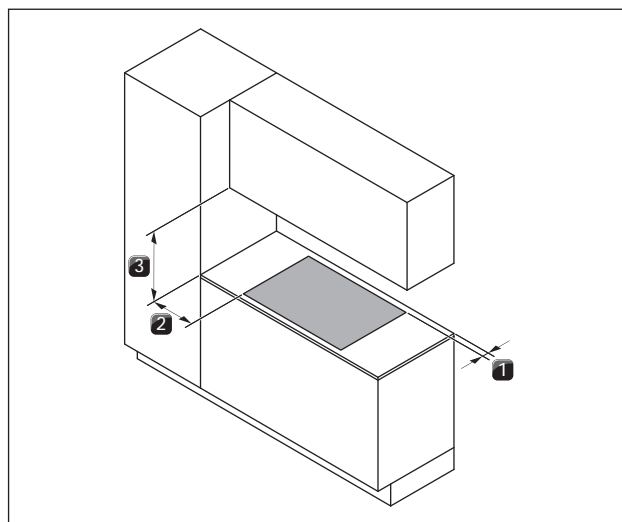


Fig. 5.1 Distancias mínimas

- [1] Distancia mínima de 50 mm por detrás entre el recorte de la encimera y el borde trasero de esta.
- [2] Distancia mínima de 300 mm a izquierda y derecha desde el recorte de la encimera hasta el armario contiguo o una pared de la habitación.
- [3] Distancia mínima de 480 mm entre la encimera y el armario superior. Se recomiendan 1000 mm de distancia mínima por motivos ergonómicos.

Medidas mínimas de los muebles GP4U

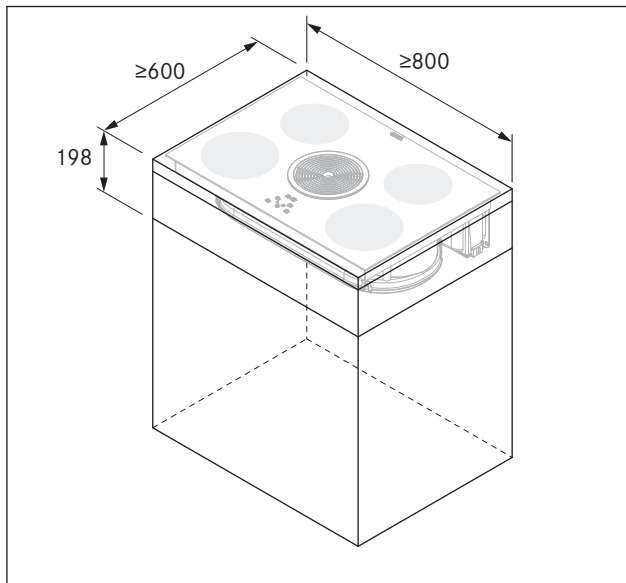


Fig. 5.2 Medidas mínimas de los muebles GP4U

Retorno del aire de recirculación

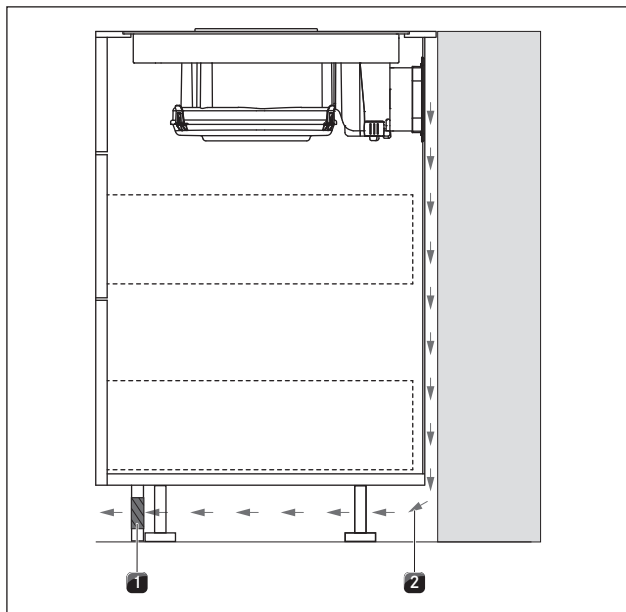


Fig. 5.3 Abertura de flujo de retorno en la zona del zócalo

- [1] Abertura de flujo de retorno (sección total de la abertura $\geq 500 \text{ cm}^2$)
- [2] Flujo de retorno del aire de recirculación

En aparatos con recirculación debe haber una abertura de flujo de retorno en los muebles de cocina $\geq 500 \text{ cm}^2$.

Para el retorno del aire de recirculación se puede poner la abertura de retorno que se requiere para ello en un zócalo rebajado. También se puede emplear un zócalo de lamas con, como mínimo, la correspondiente sección de abertura.

- Rebaje la altura de los listones del zócalo o perfore los orificios necesarios en el zócalo.

5.4 Preparación de los muebles de cocina

Dimensiones de montaje GP4U

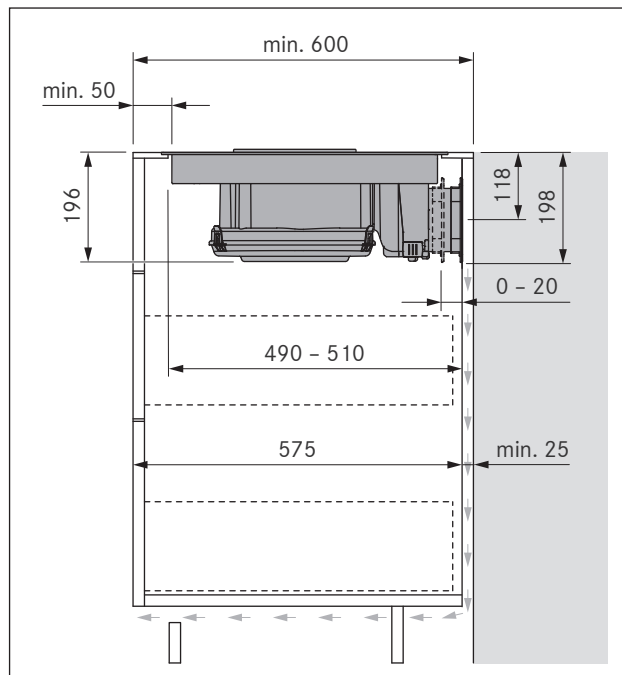


Fig. 5.4 Dimensiones de montaje GP4U, profundidad de encimera 600 mm

Especificaciones generales muebles de cocina

- Retire en la medida de lo posible los travesaños existentes del mueble de la zona de recorte de la encimera.
- Con encimeras delgadas se debe disponer de un soporte suficientemente rígido en el módulo.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción. Si se ha planificado una regleta protectora de cables (base intermedia), se deberá tener en cuenta lo siguiente:
 - Estará sujeta de tal forma que se pueda extraer para trabajos de mantenimiento.
 - Para una aireación suficiente de la placa de cocción deberá respetarse una distancia mínima de 15 mm al borde inferior de esta.
- Los cajones y estantes del armario inferior deben ser extraíbles.
- Según la situación de montaje, puede ser necesario recortar algún cajón del armario inferior para un montaje correcto.

Adaptación del panel trasero de los muebles

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno del aire no sea conducido al espacio delantero del módulo.
- Se debe prever un recorte en el panel trasero.
- Se debe dejar una distancia mínima de 25 mm entre el panel trasero del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación para el retorno del aire de recirculación.
- Adapte el panel trasero como corresponda según las medidas necesarias de montaje.
- En caso necesario desplace el panel trasero.
- En caso necesario aumente la altura del panel trasero para que el módulo quede cerrado hacia delante.

Preparación del recorte del panel trasero

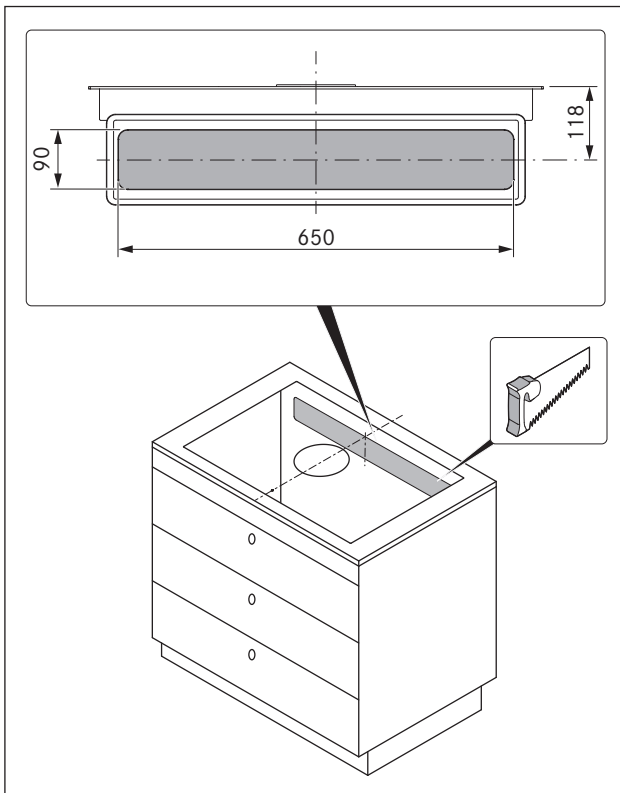


Fig. 5.5 Recorte del panel trasero

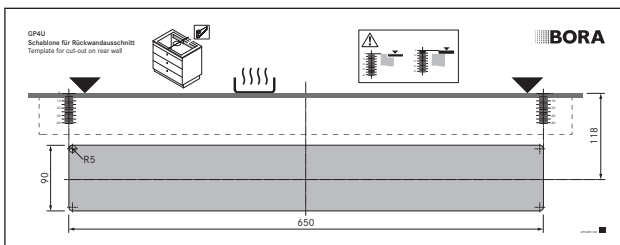


Fig. 5.6 Plantilla para el recorte del panel trasero

- ▶ Marque con ayuda de la plantilla suministrada la abertura para el flujo de retorno centrada en la placa de cocción.

i A la hora de colocar la plantilla debe tenerse en cuenta si se trata de un montaje enrasado o un montaje superpuesto.

- ▶ Sierra el recorte del panel trasero.
- ▶ Prepare un paso para cable de $\varnothing 14$ mm bien a la izquierda o bien a la derecha junto al recorte del panel trasero.

5.5 Preparación del recorte de la encimera

i La separación mínima de 50 mm desde el borde delantero de la encimera hasta el recorte de esta es una recomendación de BORA.

- ▶ Siga las indicaciones del fabricante 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.

Medidas del recorte para montaje enrasado

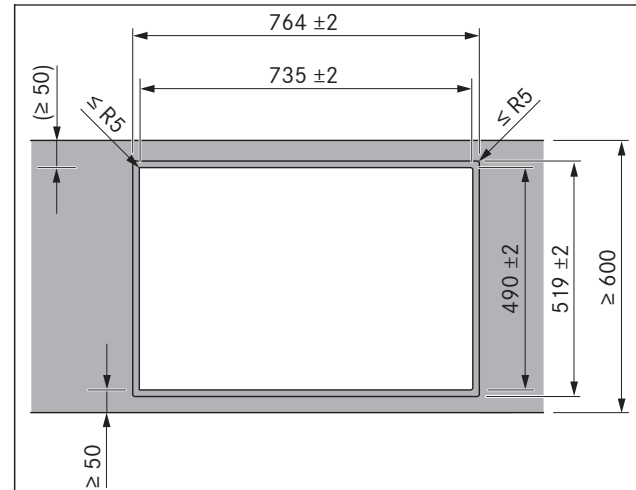


Fig. 5.7 Medidas del recorte para montaje enrasado

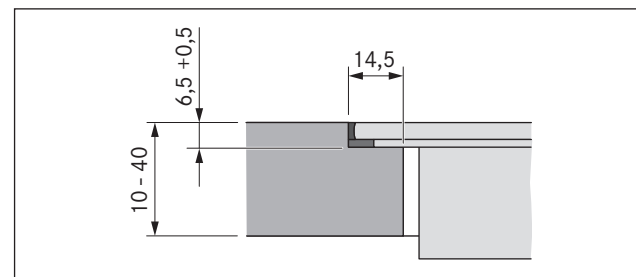


Fig. 5.8 Medida del pliegue para un montaje enrasado

Medidas del recorte para montaje superpuesto

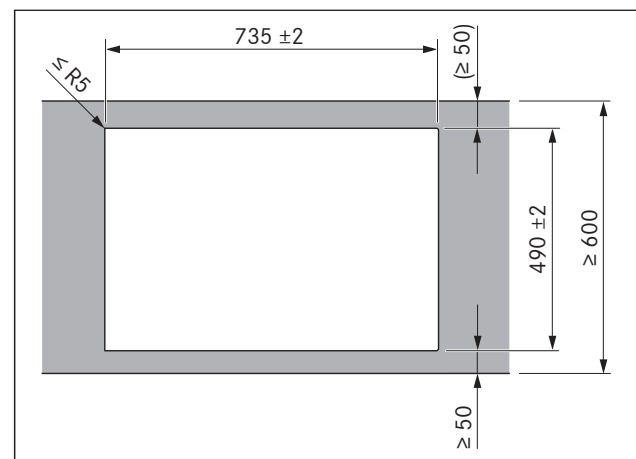


Fig. 5.9 Medidas del recorte para montaje superpuesto

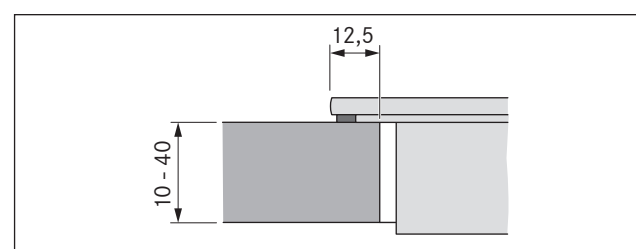


Fig. 5.10 Dimensiones para montaje superpuesto

5.6 Montaje del aparato

Colocar la cinta selladora

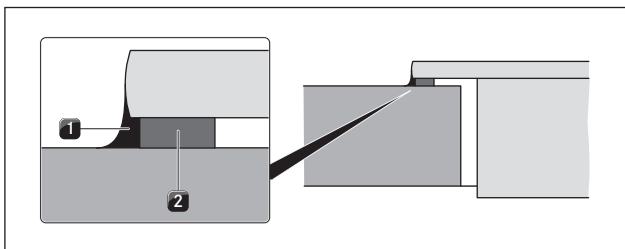


Fig. 5.11 Cinta selladora para montaje superposición

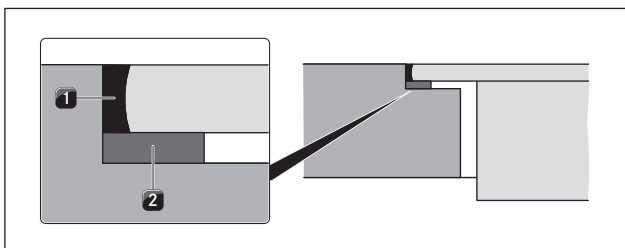


Fig. 5.12 Cinta selladora para montaje enrasado

- [1] Silicona negra de sellado resistente al calor
[2] Cinta selladora

- ▶ Para el montaje superpuesto pegue la cinta selladora suministrada [2] sin dejar huecos antes de la instalación en la parte inferior de la placa de cocción.
- ▶ Para el montaje enrasado, pegue la cinta selladora [2] en el borde de corte horizontal del recorte de la encimera, incluso aunque selle la placa de cocción con masilla de silicona [1] o similar.

Fijación de la extensión telescópica en el aparato

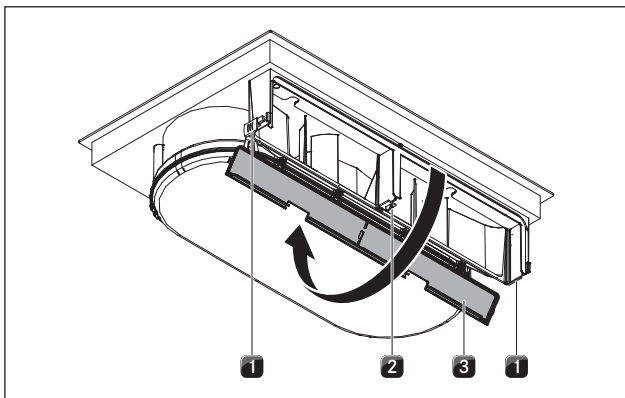


Fig. 5.13 Abrir la tapa de la carcasa

- [1] Bloqueos exteriores
[2] Bloqueo central
[3] Tapa de la carcasa del filtro de carbón activo

- ▶ Abra desde abajo la tapa [3] de la carcasa del filtro de carbón activo desenclavando los dos bloques exteriores [1] y el bloqueo central [2].

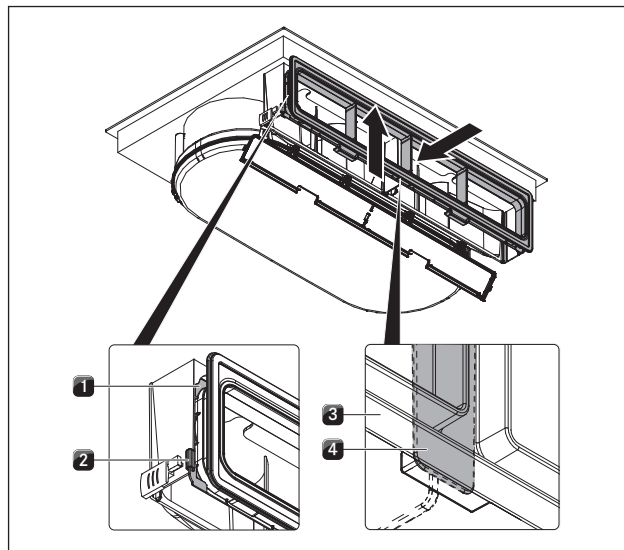


Fig. 5.14 Enganchar el bastidor del canal flexible

- [1] Lengüetas de retención
[2] Ranura de retención en la carcasa del filtro de carbón activo
[3] Bastidor del canal flexible
[4] Bloqueo inferior

- ▶ Enganche el bastidor de la extensión telescópica en la ranura de retención [2] de la carcasa del filtro de carbón activo.
- ▶ Asegúrese de que ambas lengüetas de retención laterales [1] se encuentran en la guía.
- ▶ Desplace el bastidor [3] hacia arriba hasta que el bloqueo inferior [4] y el superior encajen en el centro.
- ▶ Asegúrese de que el bastidor queda bien colocado en todo el perímetro de la ranura de la carcasa del filtro de carbón activo.
- ▶ Retire la lámina protectora de la cinta adhesiva por la parte delantera en la extensión telescópica.

Colocación de los filtros de carbón activo

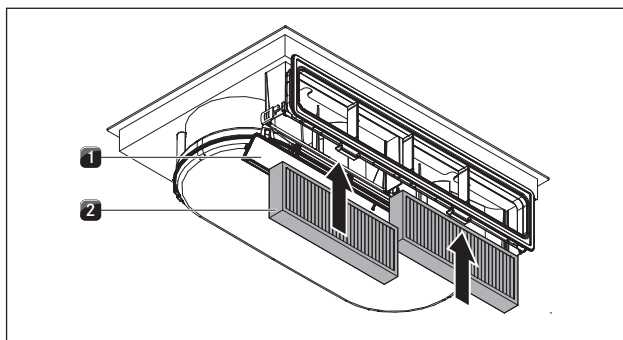


Fig. 5.15 Colocación de los filtros de carbón activo

- [1] Tapa de la carcasa del filtro de carbón activo
[2] Filtro de carbón activo

- ▶ Retire el embalaje de los filtros de carbón activo.
- ▶ Coloque desde abajo los dos filtros de carbón activo [2].
- ▶ Preste atención al sentido de flujo de los filtros. Este se indica con una flecha.
- ▶ Cierre y bloquee la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo [1].

Colocación de la placa de cocción

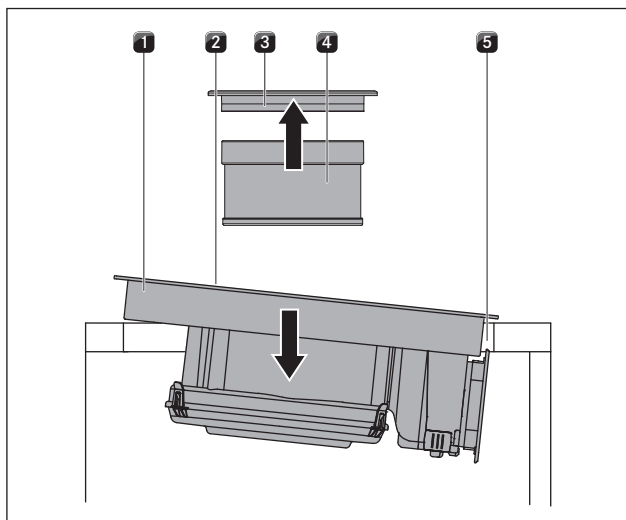


Fig. 5.16 Colocación de la placa de cocción

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

- ▶ Antes de la colocación, retire la tobera de entrada [3] y el filtro de grasa de acero inoxidable [4].
- ▶ Utilice el orificio de aspiración [2] como asa de ayuda para la colocación.
- ▶ Eleve la placa de cocción [1] en posición inclinada sobre el recorte de la encimera [5].
- ▶ Deposite la placa de cocción [1] en el centro del recorte de la encimera [5].
- ▶ Alinee con exactitud la placa de cocción.

Indicación para montaje enrasado:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción.

Indicación para montaje superpuesto:

- ▶ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera.

Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

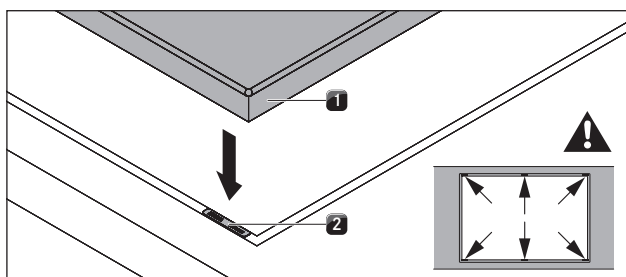


Fig. 5.17 Placas de compensación de altura

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

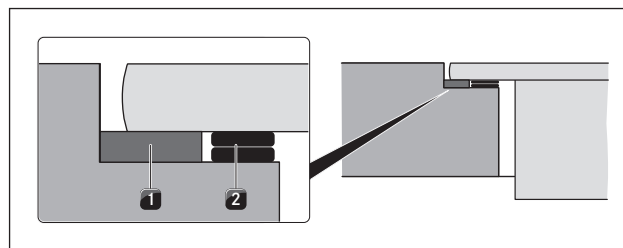


Fig. 5.18 Placas de compensación de altura

- [1] Cinta selladora
- [2] Placas de compensación de altura opcionales

- ▶ Coloque debajo placas de compensación de altura [2] si es necesario.
- ▶ Coloque las placas de compensación de altura junto a la cinta selladora [2].

Fijación de la placa de cocción

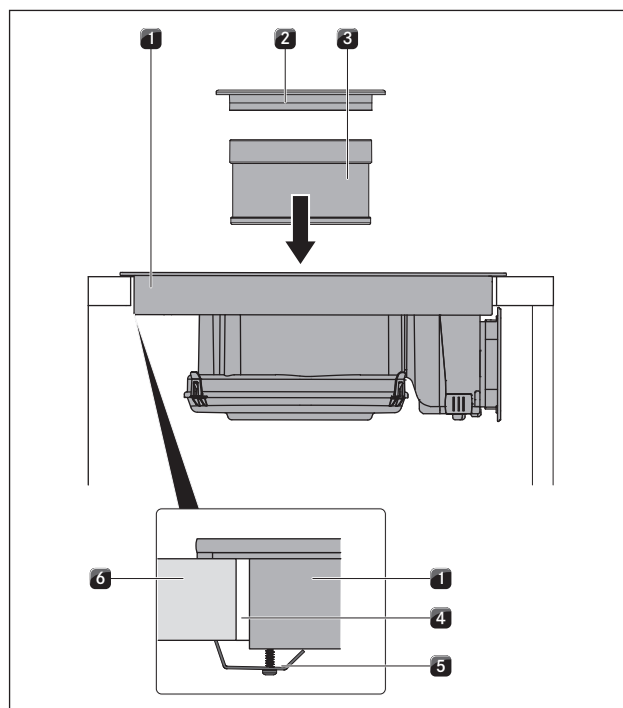


Fig. 5.19 Fijación de la placa de cocción en posición centrada

- [1] Placa de cocción
- [2] Tobera de entrada
- [3] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [4] Recorte de la encimera
- [5] Abrazadera de montaje con tornillo
- [6] Encimera

- ▶ Fije la placa de cocción [1] con las 5 abrazaderas de montaje [5] en la encimera [6].
 - 2 laterales, 1 central delantera
 - Par de apriete: máx. 2 Nm
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [3] y la tobera de entrada [2].

Conexión del panel trasero

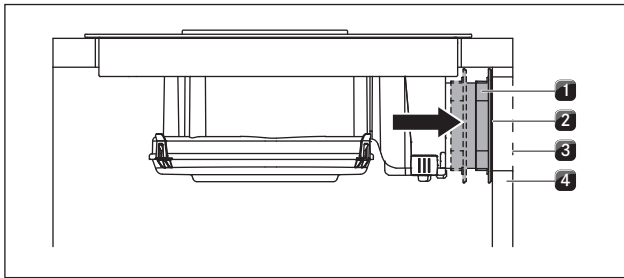


Fig. 5.20 Conexión del panel trasero

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

- ▶ Empuje la extensión telescópica [1] de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo [4].
- Con la extensión telescópica se salva la distancia al recorte del panel trasero [3] de manera flexible.
- ▶ Compruebe si la extensión telescópica [1] cierra al ras del panel trasero del módulo [4].
- ▶ Compruebe que la extensión telescópica [1] está bien pegada con el panel trasero del módulo [4].

5.7 Conexión a la toma de corriente

- ▶ Observe todas las disposiciones y normativas nacionales y regionales, así como las disposiciones especiales de las empresas de suministro eléctrico locales.

- i** La conexión a la corriente deberá ser realizada por un electricista acreditado. Este asume también la responsabilidad de la instalación y la puesta en servicio adecuadas.
- i** No están permitidas las conexiones mediante enchufes macho con puesta a tierra (conectores tipo Schuko).
- i** El cable de alimentación incluido en el suministro solo se puede usar para la conexión trifásica.

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

Conexión	Protección	Sección mínima
Conexión trifásica	3 × 16 A	2,5 mm ²
Conexión bifásica	2 × 16 A	2,5 mm ²
Conexión monofásica	1 × 32 A	4 mm ²

Tab. 5.2 Protección y sección mínima

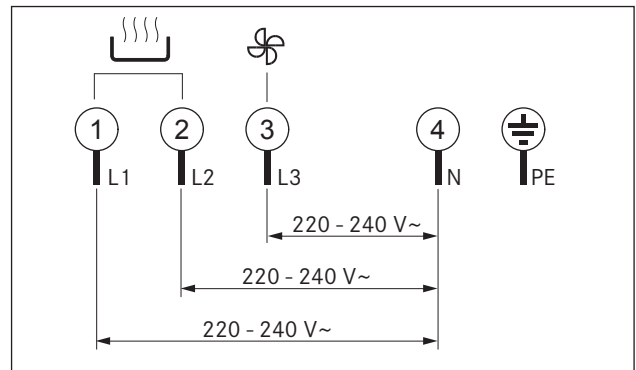


Fig. 5.21 Esquema de conexiones, conexión trifásica

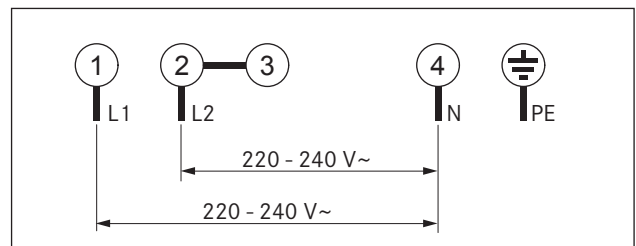


Fig. 5.22 Esquema de conexiones, conexión bifásica

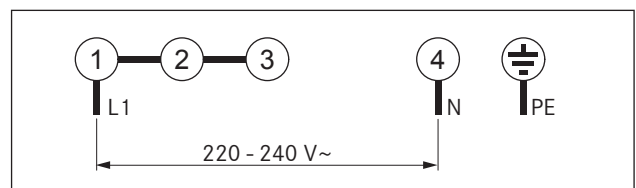


Fig. 5.23 Esquema de conexiones, conexión monofásica

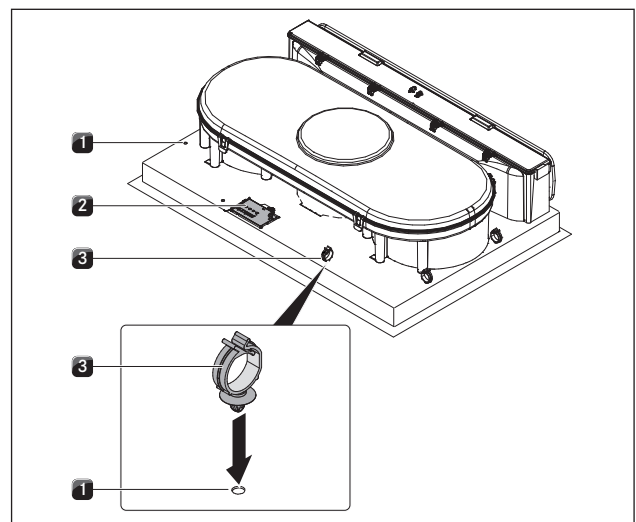


Fig. 5.24 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

- [1] Taladros
- [2] Toma de corriente
- [3] Clip de sujeción del cable

- ▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexiones correspondiente (v. Fig. «Esquema de conexiones») de la toma de corriente [2] de la placa de cocción con el extractor de superficie.
- ▶ Para una conexión monofásica o bifásica, una los respectivos contactos con el corchete de conexión BKAS (incluido en el volumen de suministro).

- ▶ Fije los clips de sujeción del cable [3] en los taladros previstos [1], bien en el lado izquierdo o bien en el derecho, para guiar el cable hacia atrás, hacia el paso de cable del panel posterior del mueble.
- ▶ Asegúrese de que el cable no quede aprisionado o dañado, y de que no pueda tocar ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje es correcto.
- ▶ Encienda el interruptor principal/fusible automático.
- ▶ Ponga el aparato en funcionamiento (v. capítulo „6 Funciones y uso“).
- ▶ Compruebe el correcto funcionamiento de todas las funciones.




Gestión de potencia del aparato (reducción de la potencia total)

La potencia total del aparato puede reducirse a 4400 W en la primera puesta en servicio en caso de que la instalación no disponga de la potencia eléctrica necesaria. La conexión debe contar con un fusible de 20 A como mínimo.

Programación de la gestión de potencia del aparato

El aparato no debe estar encendido para la programación y el dispositivo de seguridad para niños no debe estar activado.

Programa la placa de cocción en los 2 minutos siguientes a haber establecido la alimentación de corriente de la placa de cocción.

- ▶ Para realizar la programación pulse las 4 teclas de selección de zona de cocción  simultáneamente durante 3 segundos.
- En el indicador aparece 7,4 (ajuste de fábrica).
- ▶ Pulse la tecla  o  para reducir el consumo total de potencia a 4,4.
- ▶ Para guardar, pulse simultáneamente las 4 teclas de selección de zona de cocción durante 3 segundos hasta oír una señal acústica.
- Cuando suene la señal acústica significa que se ha guardado el ajuste y la placa de cocción se apaga.

La siguiente vez que se encienda, la placa de cocción está lista para el uso con este ajuste.

5.7.1 Comprobación del funcionamiento

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

5.8 Sellado del aparato

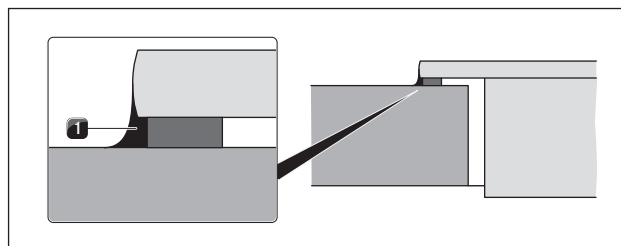


Fig. 5.25 Silicona de sellado para montaje superpuesto

[1] Silicona negra de sellado resistente al calor

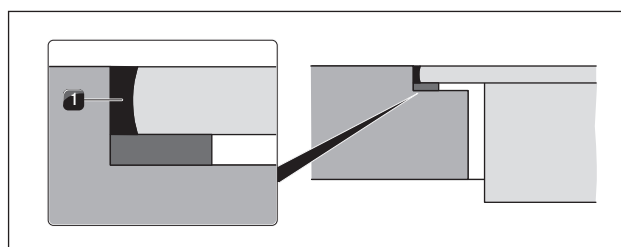


Fig. 5.26 Silicona de sellado para montaje enrasado

[1] Silicona negra de sellado resistente al calor

- ▶ Terminados los trabajos de montaje, selle el aparato con masilla de silicona negra térmica [1].
- ▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

5.9 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

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

6 Funciones y uso

- Observe en cada uso las indicaciones de seguridad y advertencias (v. capítulo „2 Seguridad“).

- i** No use el extractor de superficie integrado con otras placas de cocción.
- i** La placa de cocción solo se puede poner en funcionamiento si están instalados el filtro de carbón activo, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada.

6.1 Placa de cocción

6.1.1 Encender/apagar la placa de cocción

Encender la placa de cocción

- Pulse **⏻** para encender la placa de cocción. En los indicadores de las zonas de cocción se muestra el nivel de potencia **1**.

Apagar la placa de cocción

- Pulse **⏻** para apagar la placa de cocción.
- Tenga en cuenta el indicador de calor residual (v. capítulo „4 Descripción del aparato“).

6.1.2 Encender/apagar la zona de cocción

Encender la zona de cocción

- Pulse la tecla de la zona de cocción deseada (p. ej., **1**). El **1** en el indicador de zona de cocción se ilumina con luz brillante. Se enciende la luz de control de las zonas de cocción.

Apagar la zona de cocción

- i** Después del uso, apague la zona de cocción desde el panel de mandos. No confíe únicamente en la función de detección de ollas.

- Pulse la tecla de la zona de cocción deseada (p. ej., **1**).
- Pulse varias veces **+** o **-** hasta que el indicador de la zona de cocción muestre el nivel de potencia **1**. En el indicador aparece un **1** durante unos pocos segundos.

6.1.3 Niveles de potencia

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

Acción	Nivel de potencia
Derretir mantequilla y chocolate, disolver gelatina	1
Mantener calientes salsas y sopas, remojar arroz	1 - 3
Cocer patatas, pasta, sopas, estofados; cocinar al vapor frutas, verduras y pescado; descongelar alimentos	2 - 6
Freír en sartenes antiadherentes a temperatura moderada (sin sobrecalentar el aceite) escalopes, pescado	6 - 7
Calentar grasas, marcar carne, cocinar brevemente salsas ligadas y sopas, hacer tortillas	7 - 8
Llevar a ebullición grandes cantidades de líquido, marcar filetes	9
Llevar agua a ebullición	P

Tab. 6.3 Recomendaciones para los niveles de potencia

Los valores de la tabla son orientativos.

Según el recipiente y lo lleno que esté, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

Ajustar el nivel de potencia

- Pulse **+** para ajustar el nivel de potencia **5**, o bien pulse **-** para ajustar el nivel de potencia **9**.

Modificar el nivel de potencia

- Pulse la tecla de la zona de cocción deseada (p. ej., **1**). El indicador de la zona de cocción se ilumina con luz brillante.
- Pulse varias veces **+** o **-** hasta que se muestre el nivel de potencia deseado en el indicador de las zonas de cocción.

6.1.4 Función booster

Las dos zonas de cocción delanteras cuentan con la función booster para aumentar la potencia.

Con la función booster pueden llevarse a ebullición grandes cantidades de agua rápidamente. Si se ha activado el booster, las zonas de cocción funcionan a una potencia extra elevada. Después de 5 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia **9**.



Si una zona de cocción se utiliza con la función booster **P**, la otra zona de cocción solo podrá utilizarse al nivel de potencia **5** como máximo.

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

Encender la función booster

- Pulse la tecla de la zona de cocción deseada (p. ej., **1**).
- Pulse varias veces **+** hasta que se muestre la función booster **P** en el indicador de la zona de cocción. Después de 5 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel de potencia **9**.
- Si una zona de cocción se utiliza con la función booster **P**, la otra zona de cocción solo podrá utilizarse al nivel de potencia **5** como máximo.
- Si se aumenta el nivel de potencia por encima del **5**, se desactivará la función booster **P**.

Apagar la función booster antes de tiempo

- ▶ Pulse la tecla de la zona de cocción deseada (p. ej., ). El indicador se ve más brillante.
- ▶ Pulse varias veces  hasta que se muestre el nivel de potencia más bajo deseado.

6.1.5 Funciones del temporizador


Puede utilizar 2 funciones de temporizador:

- Temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos), sin desconexión automática de una zona de cocción
- Temporizador de zonas de cocción, para la desconexión automática de una zona de cocción

Para las dos funciones de temporizador se puede ajustar un intervalo de tiempo de entre 1 y 99 minutos.

Requisito


- La placa de cocción debe estar encendida.

- i** Una vez transcurrido el tiempo establecido, en el indicador del temporizador aparecerá  durante algunos segundos. Simultáneamente suena una señal acústica durante unos segundos.
- i** Si pulsa primero se preajustará 1 minuto como tiempo de inicio. Si pulsa primero se preajustarán 30 minutos como tiempo de inicio.

Apagar la señal acústica del temporizador

- ▶ Pulse cualquier tecla del panel de mandos para apagar la señal acústica antes de tiempo.

Temporizador de tiempo corto (reloj para cocer huevos)


- ▶ Pulse simultáneamente y . En el temporizador de los indicadores de las dos zonas de cocción traseras se muestra durante unos segundos .
- ▶ Pulse en o en para seleccionar el tiempo deseado.

Temporizador de zonas de cocción

Puede ajustar un temporizador para cada zona de cocción.

- i** La luz de control de las zonas de cocción le permite reconocer si el temporizador de estas está activado. La luz de control permanece iluminada hasta que la zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.
- i** Si hay varias zonas de cocción activadas con el temporizador, la luz de control de aquellas muestra el valor más bajo de temporizador de forma intermitente mientras no se seleccione ninguna zona de cocción.

Requisito

- Se ha seleccionado una zona de cocción.
- Se ha ajustado un nivel de potencia.
- ▶ Pulse simultáneamente y . En el temporizador de los indicadores de las dos zonas de cocción traseras se muestra durante unos segundos .
- ▶ Pulse en o en para seleccionar el tiempo deseado.

Tras introducir el último valor, el tiempo ajustado se muestra durante unos segundos en el indicador del temporizador.


Cambiar los ajustes de temporizador

- ▶ Pulse la tecla de la zona de cocción cuyo ajuste de temporizador desee modificar.
- ▶ Pulse simultáneamente y . En el indicador del temporizador se muestra el tiempo ajustado y parpadea la luz de control de la zona de cocción.
- ▶ Pulse en o en para establecer el tiempo deseado.

Si hay varios temporizadores activos

- ▶ Pulse simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la luz de control para la zona de cocción deseada. En el sentido de las agujas del reloj y empezando por el tiempo corto (reloj para cocer huevos) se activan las luces de control de las zonas de cocción para las que se haya activado un temporizador.
- ▶ Pulse en o en para modificar el tiempo ajustado.


Apagar el temporizador antes de tiempo

- ▶ Pulse la tecla de la zona de cocción cuyo temporizador desee apagar.
- ▶ Pulse simultáneamente y . En el indicador del temporizador se muestra el tiempo ajustado y parpadea la luz de control de la zona de cocción.
- ▶ Pulse varias veces hasta que el indicador del temporizador muestre .

6.1.6 Detección de ollas

La zona de cocción no funciona si:

- Se enciende sin un recipiente de cocción o si este no es apto.
- El diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño.
- El recipiente de cocción se retira de una zona de cocción encendida.

En el indicador de la zona de cocción aparece  (v. principio de funcionamiento de la zona de cocción de inducción, capítulo „4 Descripción del aparato“).

6.2 Extractor de superficie

Requisito:




- La placa de cocción está encendida.

Recomendaciones para una extracción de vapores eficiente:

- ▶ Con ollas altas utilice siempre una tapa. Ello garantiza una extracción de vapores eficiente. También reduce el consumo energético.
- ▶ Utilice el extractor de superficie siempre solo al nivel de potencia necesario en cada momento para una extracción de vapores eficaz. Así, en la variante de recirculación, podrá aumentar el rendimiento del filtro de olores.
- ▶ Utilice la zona de cocción siempre solo al nivel de potencia necesario en cada momento para cocinar. Ello reduce el vapor de cocción y el consumo de energía.
- ▶ Evite corrientes de aire fuertes.

6.2.1 Encender/apagar el extractor de superficie

Encender el extractor de superficie


- ▶ Pulse  o  para encender el extractor de superficie. En la pantalla del nivel del ventilador se muestra . Si no se introduce nada más, el extractor de la placa de cocción se desconecta automáticamente transcurridos unos segundos.

Apagar el extractor de superficie

- ▶ Pulse al mismo tiempo  y  hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre .


O bien

- ▶ Pulse varias veces  o  hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre .

Cuando el indicador del nivel del ventilador muestre , el extractor de la placa de cocción se apaga automáticamente tras unos segundos.

6.2.2 Niveles de potencia

Ajustar el nivel de potencia

- ▶ Pulse  para aumentar el nivel del ventilador. Se produce la siguiente secuencia de niveles del ventilador:

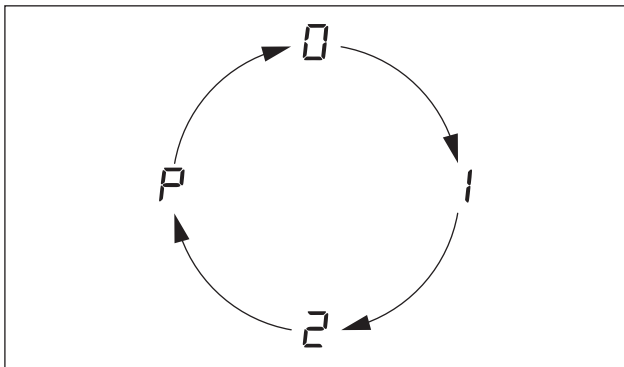



Fig. 6.1 Secuencia de niveles del ventilador 

- ▶ Pulse  para reducir el nivel del ventilador. Se produce la siguiente secuencia de niveles del ventilador:

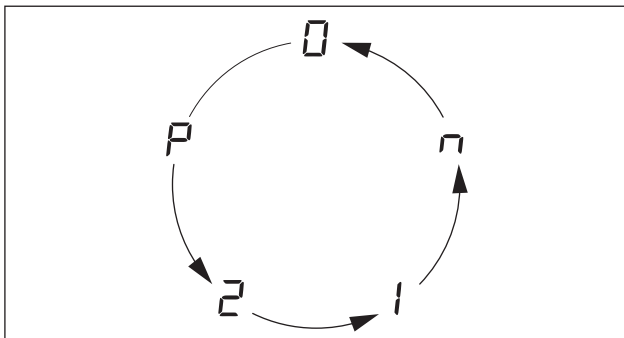



Fig. 6.2 Secuencia de niveles del ventilador 



6.2.3 Función booster

El extractor de superficie cuenta con una potente función booster. Con la función booster se da más potencia y velocidad a la aspiración de los vapores de cocción. Después de 10 minutos, la función booster se ajusta automáticamente al nivel de potencia .

6.2.4 Desconexión retardada

El extractor de superficie sigue funcionando en el nivel de potencia 1 y se apaga automáticamente tras 20 minutos.

Activar la desconexión retardada




- ▶ Pulse varias veces  hasta que se muestre el nivel del ventilador  para la desconexión retardada.

6.2.5 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro se activa tras 150 horas de funcionamiento del extractor de superficie. Los filtros de carbón activo se han gastado y el filtro de grasa de acero inoxidable requiere una limpieza a fondo.

- En el indicador de servicio del filtro aparece F.
- El indicador de servicio del filtro se muestra cada vez que se conecta el extractor de superficie y permanece activo hasta que se cambie el filtro y se reinicie el indicador de servicio del filtro.
- El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.

Si no desea realizar todavía el cambio del filtro porque, por ejemplo, solo cocina ocasionalmente:





- ▶ Pulse  o  para cambiar al modo de servicio normal. En la pantalla del nivel del ventilador se muestra .

Cambiar el filtro

- ▶ Desconecte la placa de cocción con el extractor de superficie.
- ▶ Observe todas las indicaciones que se ofrecen en el capítulo sobre limpieza.
- ▶ Cambie el filtro de carbón activo.
- ▶ Limpie el filtro de grasa de acero inoxidable, la tobera de entrada, la carcasa de conducción del aire y la base de la carcasa.

Reiniciar el indicador de servicio del filtro

Cuando se ha sustituido el filtro de carbón activo y se ha limpiado el filtro de grasa de acero inoxidable es necesario reiniciar el indicador de servicio del filtro.

- ▶ Conecte la placa de cocción con el extractor de superficie. El indicador del nivel del ventilador muestra F.
- ▶ Pulse durante 3 segundos como mínimo  y  simultáneamente hasta que aparezca un  intermitente en el indicador del nivel del ventilador. Tras unos segundos se muestra un  fijo. Se ha reiniciado el indicador de servicio del filtro.

6.3 Dispositivos de seguridad

6.3.1 Dispositivo de seguridad para niños




El dispositivo de seguridad para niños evita que los aparatos se enciendan de forma involuntaria o sin permiso.

i Si el indicador de zona de cocción muestra de forma alternante L y H, la zona de cocción aún está caliente.


Encender el dispositivo de seguridad para niños




Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.
- Todas las zonas de cocción están **apagadas**.

► Pulse dentro de los 10 segundos siguientes a la conexión las teclas táctiles  y  simultáneamente y, a continuación, de nuevo la tecla táctil . En todos los indicadores de zona de cocción se muestra L. El dispositivo de seguridad para niños está activado.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños para un proceso de cocción


i Si un indicador de zona de cocción muestra de forma alternante  y H, la zona de cocción aún está caliente.

► Pulse simultáneamente las teclas táctiles  y . En todos los indicadores de las zonas de cocción se muestra el nivel de potencia  y parpadean las luces de control de las zonas de cocción.

Ahora en cada zona de cocción puede establecerse el nivel de potencia deseado.





Tras apagar la placa de cocción se activa de nuevo el dispositivo de seguridad para niños.

Desconectar el dispositivo de seguridad para niños

i Si un indicador de zona de cocción muestra de forma alternante  y H, la zona de cocción aún está caliente.

Requisitos:

- La placa de cocción está encendida.

► Pulse simultáneamente las teclas táctiles  y  y, a continuación, de nuevo . Todos los indicadores de zonas de cocción muestran el nivel de potencia . El dispositivo de seguridad para niños está desconectado.

6.3.2 Indicador de calor residual

Tras apagarla, la zona de cocción sigue caliente. En el indicador de las zonas de cocción se muestra H (indicador de calor residual). El indicador de la zona de cocción se apaga una vez haya transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente (temperatura < 60 °C).

i Mientras se vea una H (calor residual) en el indicador de la zona de cocción, no debe tocar dicha zona ni depositar objetos sensibles al calor sobre esta. ¡Peligro de quemaduras e incendio!

- Observe el indicador de calor residual.
- Tenga cuidado de no tocar las zonas de cocción calientes ni de poner ningún objeto sobre ellas.

6.3.3 Desconexión de seguridad

Zona de cocción

Cada zona de cocción se desconecta automáticamente cuando la zona supera la duración máxima de funcionamiento en un nivel de potencia. El indicador de zona de cocción muestra entonces H (indicador de calor residual).

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Desconexión tras	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 6.4 Resumen de la desconexión de seguridad

- Vuelva a encender la zona de cocción si desea ponerla de nuevo en funcionamiento.

Extractor de superficie

El extractor de superficie se desconecta automáticamente si en un plazo de 120 minutos no se toca ninguna tecla.

Protección contra sobrecalentamiento

i En caso de sobrecalentamiento de la placa de cocción se reduce el rendimiento o la placa de cocción se desconecta por completo.

El aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. La protección contra sobrecalentamiento puede activarse si:

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

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

- La función booster activada vuelve al ajuste inicial.
- La función booster P deja de estar disponible.
- Se reduce el nivel de potencia ajustado.
- Se desconecta por completo la placa de cocción.

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

Desconexión automática por accionamiento prolongado de las teclas

La placa de cocción se desconecta automáticamente si una o más teclas táctiles se accionan durante más de 10 segundos (por contacto con los dedos, colocación de objetos, suciedad).

- Tras unos segundos, la placa de cocción se apaga.
- ▶ Retire el dedo o el objeto de la placa de cocción.
- ▶ En caso dado, limpie la placa de cocción.
- ▶ Si fuese necesario, vuelva a encender la placa de cocción.

6.4 Ahorrar energía

- ▶ Tenga en cuenta todos los consejos de ahorro de energía para utilizar la placa de cocción con extractor de forma eficiente y con ahorro de energía.
- ▶ Cuando compre recipientes de cocción, preste atención al diámetro de su base, ya que a menudo lo que se indica es el diámetro superior de la olla. El diámetro de la base suele ser menor.
- ▶ Use ollas rápidas. Debido al espacio de cocción cerrado y la sobrepresión, se cocina de forma particularmente ahorrativa en cuanto a tiempo y energía. Se conservan más vitaminas debido al menor tiempo de cocción.
- ▶ Tenga cuidado de poner la cantidad de líquido suficiente en la olla rápida. Cocinar en una olla vacía puede provocar un sobrecalentamiento. Tanto la zona de cocción como la olla pueden quedar dañadas por el sobrecalentamiento.
- ▶ Siempre que sea posible, cierre el recipiente de cocción con su tapa correspondiente.
- ▶ Seleccione el tamaño del recipiente de cocción apropiado para la cantidad de alimento. Una olla grande que apenas se haya llenado consume mucha energía.

7 Limpieza y cuidados

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo „2 Seguridad“).
- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados periódicos para evitar posibles daños corporales (v. capítulo „6 Funciones y uso“).
- La limpieza y cuidados periódicos aseguran una vida útil larga y un funcionamiento óptimo.
- ▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

Componente	Ciclo de limpieza
Panel de mandos	Inmediatamente después de ensuciarse
Placa de cocción	Inmediatamente después de ensuciarse y a fondo semanalmente con productos limpiadores para vitrocerámica de uso comercial
Extractor de superficie	Semanalmente
Tobera de entrada y filtro de acero inoxidable	Después de cocinar platos con alto contenido de grasa; como mínimo una vez a la semana o cuando el indicador de nivel del ventilador sea F; a mano o en el lavavajillas (máx. a 65 °C). ¡Limpiar las superficies de acero inoxidable solo en el sentido de pulido!
Carcasa de conducción del aire	Cada 6 meses o al cambiar el filtro de carbón activo
Filtro de carbón activo (solo con recirculación)	Cambiar en caso de olores, si disminuye la potencia de extracción, o si se muestra F en el indicador de nivel del ventilador

Tab. 12.1 Ciclos de limpieza

7.1 Productos de limpieza

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

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

- ▶ 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.

Para tobera de entrada y filtro de grasa

- ▶ No utilice productos limpiadores agresivos que contengan ácidos o álcalis.

7.2 Cuidados de la placa de cocción

- ▶ No use la placa de cocción como superficie para trabajar o depositar objetos.
- ▶ No empuje ni arrastre recipientes sobre la placa de cocción.
- ▶ Levante siempre las ollas y sartenes.
- ▶ Mantenga la placa de cocción limpia.
- ▶ Elimine inmediatamente cualquier tipo de suciedad.
- ▶ Emplee únicamente recipientes de cocción adecuados para vitrocerámicas (v. capítulo „4 Descripción del aparato“).

7.3 Limpieza de la placa de cocción

- i** Antes de poner el extractor de superficie en funcionamiento, debe haberse montado la tobera de entrada para que no sean aspirados objetos pequeños y ligeros como p. ej. paños o papel de cocina.

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

Si la placa de cocción está caliente:

- ▶ Retire inmediatamente los restos fundidos adheridos de plástico, papel de aluminio, azúcar o comidas que contengan azúcar de la zona de cocción caliente con una rasqueta de vitrocerámica para evitar que se quemem.

Suciedad especial

- ▶ Elimine la suciedad fuerte y las manchas (manchas de cal, manchas de brillo perlado) con productos de limpieza con la placa de cocción todavía tibia.
- ▶ Ablande los alimentos que han rebosado con un paño mojado.
- ▶ Elimine los restos de suciedad con la rasqueta de vitrocerámica.
- ▶ Elimine inmediatamente las semillas, migas y similares que caigan sobre la placa de cocción durante las tareas de cocina habituales para evitar que rayen la superficie.

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

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

Los brillos aparecen por la fricción de la base de la olla, especialmente si se usan recipientes con base de aluminio o productos limpiadores inadecuados. Son difíciles de eliminar.

7.4 Limpieza del extractor de superficie

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

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados.
- ▶ Espere hasta que el indicador de ventilación muestre \square .
- ▶ Limpie el extractor de superficie de acuerdo con los ciclos de limpieza.
- ▶ Limpie las superficies del sistema de extracción al exterior con un paño suave humedecido y lavavajillas, o con un producto limpiacristales suave.
- ▶ Reblandezca la suciedad que se haya secado sobre las superficies con un paño húmedo (¡no rascar!).

Desmontaje de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable

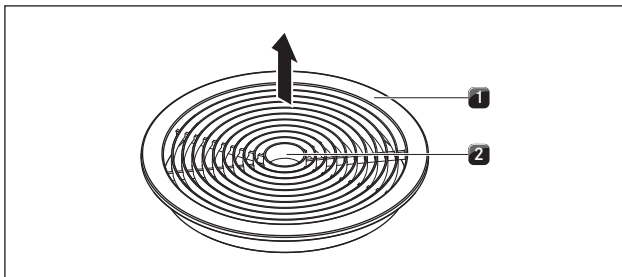


Fig. 12.1 Desmontaje de la tobera de entrada

- [1] Tobera de entrada
- [2] Orificio de agarre

Requisito:

El indicador del nivel de ventilador muestra \square .

- ▶ Sujete por el orificio de agarre [2] con la mano.
- ▶ Tire hacia arriba de la tobera de entrada [1] para sacarla.

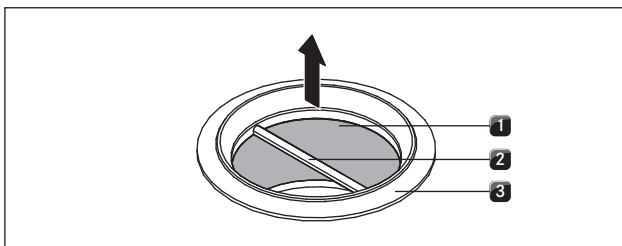


Fig. 12.2 Desmontaje del filtro de grasa de acero inoxidable

- [1] Filtro de grasa de acero inoxidable
- [2] Asa de agarre
- [3] Orificio de aspiración

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable por el asa de agarre [2].
- ▶ Tire del filtro de grasa de acero inoxidable [1] hacia arriba para sacarlo de la abertura de aspiración [3].

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

- i** Limpie las superficies de acero inoxidable únicamente en el sentido de pulido.
- i** Cuando ya no sea posible limpiar el filtro de grasa de acero inoxidable completamente, este deberá sustituirse.

Limpieza a mano

- ▶ Utilice productos de limpieza desengrasantes.
- ▶ Lave la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con agua caliente.
- ▶ Limpie la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable con un cepillo suave.
- ▶ Enjuague bien la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable tras su limpieza.

Limpieza en el lavavajillas

- ▶ Lave la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable en un programa de lavado a 65 °C como máximo.

Montaje del filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada

- ▶ Sujete el filtro de grasa de acero inoxidable por el asa de agarre [2].
- ▶ Coloque el filtro de grasa de acero inoxidable [1] en el orificio de aspiración.
- ▶ Preste atención a que el filtro de grasa de acero inoxidable descansa sobre el fondo inferior de la carcasa. No está previsto ni es necesario que quede enclavado.
- ▶ Sujete por el orificio de agarre [2] de la tobera de entrada con la mano.
- ▶ Coloque la tobera de entrada [1] centrada en el orificio de aspiración.
- ▶ Presione hacia abajo la tobera de entrada hasta que encaje.

7.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

En la superficie de la carcasa de conducción del aire pueden depositarse residuos de grasa o de cal de los vapores de cocción. Por este motivo, periódicamente es necesario realizar una limpieza a fondo.

La carcasa de conducción del aire se encuentra por debajo de la placa de cocción, en el armario inferior.

Apertura de la carcasa de conducción del aire

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados.
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre \square .

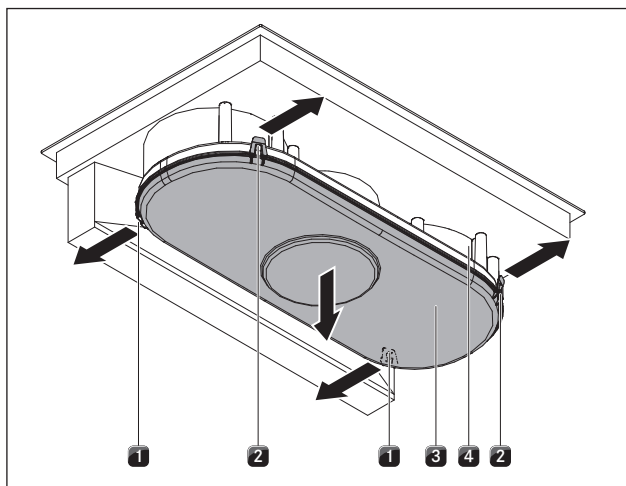


Fig. 12.3 Apertura de la carcasa de conducción del aire

- [1] Bloqueos traseros
- [2] Bloqueos delanteros
- [3] Base de la carcasa
- [4] Carcasa de conducción del aire

- ▶ Sujete con una mano la base de la carcasa [3].
- ▶ Abra ambos bloqueos [1] del lado posterior.
- ▶ Abra ambos bloqueos delanteros [2].
- ▶ Retire la base de la carcasa [3].
- ▶ Limpie la carcasa de conducción del aire [4] y la base de la carcasa [3] con un producto de limpieza suave.

Cierre de la carcasa de conducción del aire

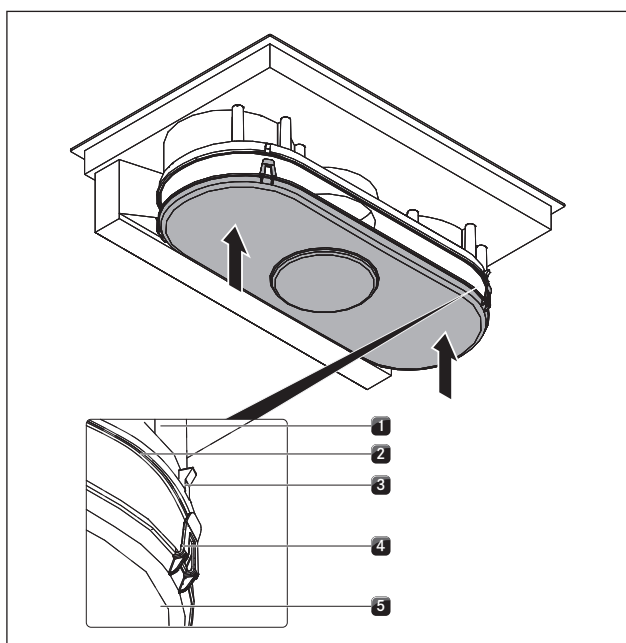


Fig. 12.4 Cierre de la carcasa de conducción del aire

- [1] Carcasa de conducción del aire
- [2] Ranura de junta
- [3] Gancho de retención
- [4] Lengüeta de bloqueo
- [5] Base de la carcasa

- ▶ Con ambas manos coloque el fondo de la carcasa [5] de forma que la posición de las lengüetas de bloqueo [4] de este coincida con la de los ganchos de retención [3] de la carcasa.
- ▶ Inserte el fondo de la carcasa en la ranura de junta [2] de la carcasa de conducción del aire [1].
- ▶ Presione el fondo de la carcasa [5] hacia arriba hasta que las 4 lengüetas de bloqueo (2 delante y 2 detrás) encajen en los ganchos de retención [3].
- ▶ Compruebe si las 4 lengüetas de bloqueo [4] han encajado correctamente.

7.6 Sustitución del filtro de carbón activo

Solo si el extractor de superficie funciona en modo de recirculación, además del filtro de grasa de acero inoxidable, se utilizan también dos filtros de carbón activo. Los filtros de carbón activo capturan las partículas de olor liberadas al cocinar.

i Los filtros de carbón activo deberán cambiarse cuando el indicador del nivel del ventilador muestre F (indicador de servicio del filtro). Puede comprar filtros de carbón activo BAKF en su establecimiento especializado o en BORA a través de su página web www.bora.com.

- ▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie están apagados [1] pítulo 6[1]).
- ▶ Espere hasta que el indicador del nivel del ventilador muestre \square .

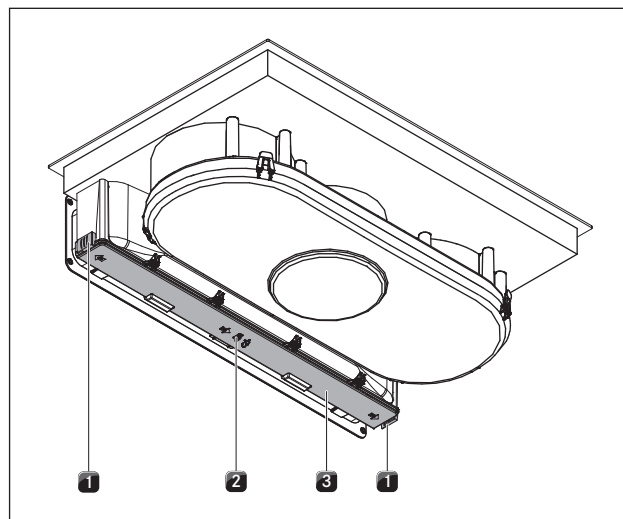


Fig. 12.5 Desbloquear la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo

- [1] Bloqueos exteriores
- [2] Bloqueo central
- [3] Tapa de la carcasa del filtro de carbón activo

Desmontaje del filtro de carbón activo

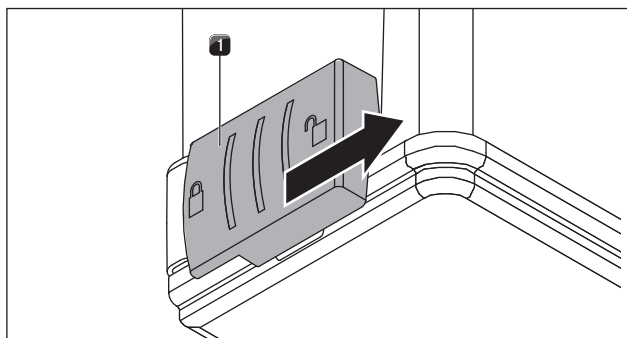


Fig. 12.6 Abrir los bloqueos exteriores

[1] Bloqueo exterior

- ▶ Abra ambos bloqueos exteriores [1].

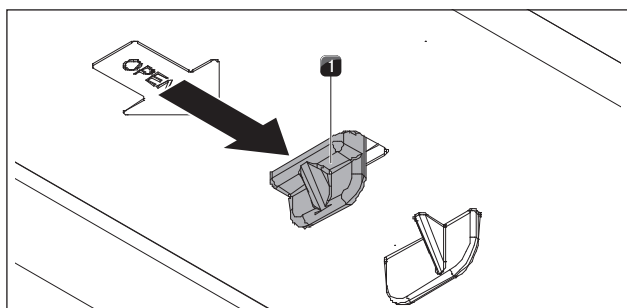


Fig. 12.7 Abrir el bloqueo central

[1] Bloqueo central

- ▶ Abra el bloqueo [1] del centro.
- ▶ Baje la tapa de la carcasa hasta que encaje.

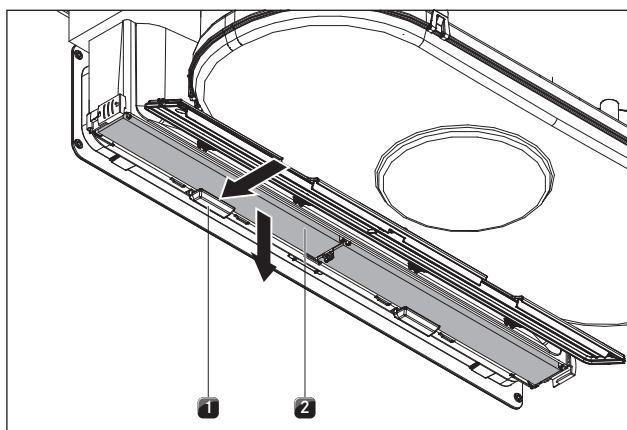


Fig. 12.8 Desmontar el filtro de carbón activo

[1] Soporte del filtro
[2] Filtro de carbón activo

- ▶ Sujete con una mano el filtro de carbón activo [2].
- ▶ Presione el soporte del filtro [1] hacia atrás.
- ▶ Extraiga el filtro de carbón activo tirando de él hacia atrás.
- ▶ Elimine el filtro de carbón activo usado con la basura doméstica.

Colocación de los filtros de carbón activo

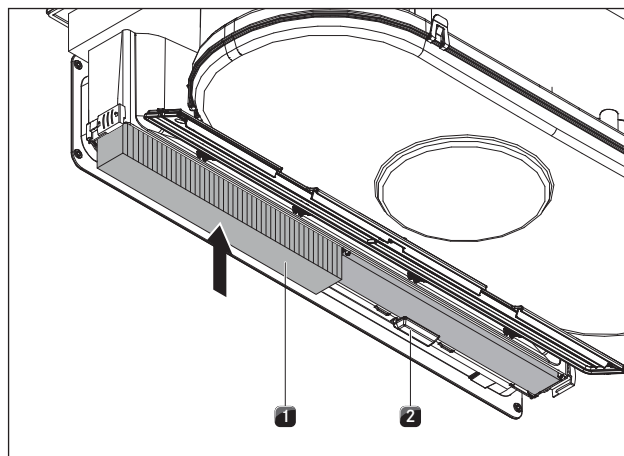


Fig. 12.9 Colocación de los filtros de carbón activo

[1] Filtro de carbón activo
[2] Soporte del filtro

- ▶ Sitúe el nuevo filtro de carbón activo [1] de forma que la flecha apunte hacia atrás y pueda verse desde abajo.
- ▶ Inserte el filtro de carbón activo en la carcasa.
- ▶ Presione el filtro de carbón activo hacia arriba hasta que el soporte de filtro [2] encaje.

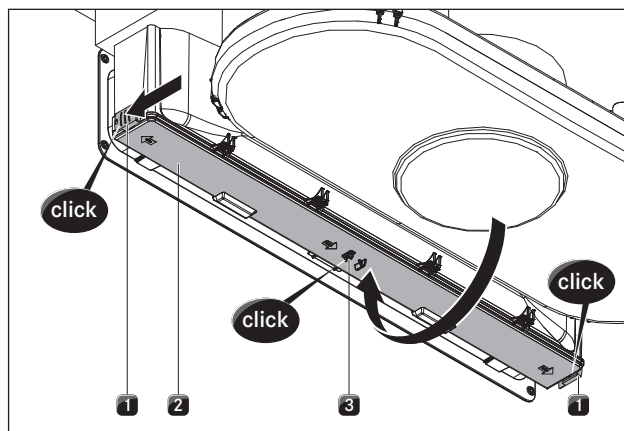


Fig. 12.10 Cerrar la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo

[1] Bloqueos exteriores
[2] Tapa de la carcasa del filtro de carbón activo
[3] Bloqueo central

- ▶ Levante la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo [2].
- ▶ Presione por el centro en la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo hasta que el bloqueo central [3] encaje.
- ▶ Presione la tapa de la carcasa del filtro de carbón activo por los lados y encaje los bloqueos exteriores [1] para cerrarlos.

Reiniciar el indicador de servicio del filtro

- ▶ Reinicie el indicador de servicio del filtro (v. capítulo „6 Funciones y uso“).

8 Solución de averías

► Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo „2 Seguridad“).

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
La placa de cocción o el ventilador no se puede encender.	El disyuntor o el dispositivo de protección contra sobrecorrientes de la instalación de la vivienda están defectuosos.	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 equipo de BORA Service.
	El suministro de corriente se ha interrumpido.	Haga que un electricista profesional revise el suministro de corriente.
Durante el funcionamiento de la placa de cocción nueva se producen olores y vapores.	Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	Espere unas horas de uso. En caso de olores continuos informe al equipo del BORA Service.
En el indicador de zona de cocción aparece $\underline{\text{L}}$.	No hay recipiente de cocción sobre la zona de cocción o el recipiente es inadecuado.	Utilice únicamente recipientes de cocción adecuados. Seleccione el tamaño del recipiente de acuerdo con la zona de cocción (v. capítulo «Descripción del aparato»).
En el indicador de zona de cocción aparece L .	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Desconecte el dispositivo de seguridad para niños (v. capítulo «Uso»)
Una zona de cocción o toda la placa de cocción se apagan automáticamente.	La duración del funcionamiento de una de las zonas de cocción es excesiva.	Vuelva a poner en funcionamiento la zona de cocción (v. capítulo «Uso»).
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(v. capítulo «Descripción del aparato»)
La función booster se interrumpe automáticamente antes de tiempo.	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	(v. capítulo «Descripción del aparato»)
En el indicador de nivel del ventilador aparece E .	Hay una o varias teclas táctiles tapadas, p. ej., con un dedo o con objetos que se hayan dejado encima.	Limpie el panel de mandos o retire los objetos colocados encima (v. capítulo «Descripción del aparato»).
E \square \square se muestra en los 4 indicadores de zona de cocción y la placa de cocción se apaga durante el funcionamiento.		
El ventilador de refrigeración sigue funcionando tras apagar la placa de cocción.	El ventilador de refrigeración funciona hasta que la placa de cocción se ha enfriado y entonces se apaga automáticamente.	Espere hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente.
En el indicador de la zona de cocción aparece E .	Se ha producido un fallo en la electrónica.	Interrumpir el suministro de corriente de la placa de cocción durante aprox. 1 minuto. Si el problema persiste después de restablecer la alimentación de corriente, anote el número de error y póngase en contacto con el equipo del BORA Service.
En el indicador de nivel del ventilador aparece F .	Se ha superado la duración de uso del filtro.	Cambiar el filtro de carbón activo (solo con recirculación) y limpiar a fondo el filtro de grasa de acero inoxidable. En caso de suciedad intensa, se recomienda sustituir el filtro de grasa de acero inoxidable (v. capítulo «Limpieza y cuidados»).
La potencia de extracción del extractor de superficie ha empeorado.	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de grasa de acero inoxidable.	Limpie o sustituya el filtro de grasa de acero inoxidable.
	Se ha acumulado mucha suciedad en el filtro de carbón activo (solo BIU)	Cambie el filtro de carbón activo.
	Hay algún objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. una bayeta).	Retire el objeto aspirado.
	El ventilador tiene algún defecto o se ha soltado una conexión de cable.	Póngase en contacto con el equipo del BORA Service.

Tab. 13.1 Solución de averías

► Para todas las demás averías póngase en contacto con el equipo de BORA Service (v. capítulo «Garantía, servicio técnico y piezas de repuesto»).

9 Puesta fuera de servicio, desmontaje y desecho

- ▶ Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. capítulo „2 Seguridad“).

9.1 Puesta fuera de servicio

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

- i** 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. „6 Funciones y uso“)
- ▶ Desconecte el aparato de la alimentación de tensión.

9.2 Desmontaje

El desmontaje requiere que el aparato esté accesible para el mismo y que se haya desconectado de la alimentación de tensión.

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

9.3 Desecho respetuoso con el medio ambiente

Desecho del embalaje de transporte

- i** 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.

Eliminación de accesorios

Elimine las piezas de accesorios gastadas o que no se necesiten (p. ej., filtro de carbón activo) de forma adecuada observando la regulación local.

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 diese dañar la salud humana y el medio ambiente.

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

10 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

- Tenga en cuenta todas las advertencias e indicaciones de seguridad (v. „2 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 sirve para todos los productos BORA comprados dentro de la Unión Europea a distribuidores BORA autorizados o a vendedores BORA debidamente formados, a excepción de los productos BORA calificados como artículos universales o accesorios.

Con la entrega del producto BORA por parte de un distribuidor BORA autorizado al cliente final, comienza a correr la garantía del fabricante de 2 años.

El cliente final tiene la posibilidad, mediante el registro en www.mybora.com/registration, de prolongar esta garantía del fabricante.

La garantía del fabricante establece como condición previa que la instalación profesional (de acuerdo con las medidas indicadas en el manual de extracción y el manual de uso actuales en el momento del montaje) de los productos BORA haya sido realizada por un distribuidor de BORA autorizado.

Para el uso de los aparatos, el cliente final deberá observar las especificaciones e instrucciones del manual de uso.

Para poder hacer uso del derecho de garantía, el cliente final deberá señalar el defecto a su distribuidor o directamente a BORA y presentar la factura de compra. A elección, el cliente final podrá aportar el justificante de compra registrándose en www.bora.com.

BORA garantiza que ningún producto suyo se vende con defectos de material o de producción. El fallo debe existir con anterioridad al momento de entrega del producto al cliente final. Si se ha hecho uso del derecho de garantía, el periodo de esta no volverá a empezar de nuevo.

Ante algún defecto de un producto BORA, esta decidirá a criterio propio si repararlo o sustituirlo. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán de cuenta de BORA.

Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante BORA:

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

- Los daños producidos por reparaciones o intentos de reparaciones no realizados por BORA o por personas autorizadas por BORA
- Daños en la vitrocerámica
- Fluctuaciones de tensión
- Daños indirectos o reclamaciones de indemnización por daños que excedan del defecto
- Daños en las piezas de plástico

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por daños o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía.

Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, el cliente final podrá recurrir al servicio técnico de BORA, aunque en este caso deberá hacerse cargo de los costes.

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

Así puede comunicarse con nosotros:

- Teléfono: +800 7890 0987
de lunes a jueves, de 08:00 a 18:00 h y viernes de 08:00 a 17:00 h
- Correo electrónico: info@bora.com

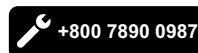
10.1.1 Garantía extendida

Registrándose en www.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 del BORA Service.

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

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

10.3 Piezas de repuesto

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

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

10.4 Accesorios

- Filtro de grasa de acero inoxidable BFF
- Tobera de entrada GP4ED
- Set de filtro de carbón activo BAKFS
- Cinta selladora UDB25
- Marco para placa de cocción BKR760

11 Notas:



004137-10002

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

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.

D

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

A

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

INT

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

AU NZ

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

