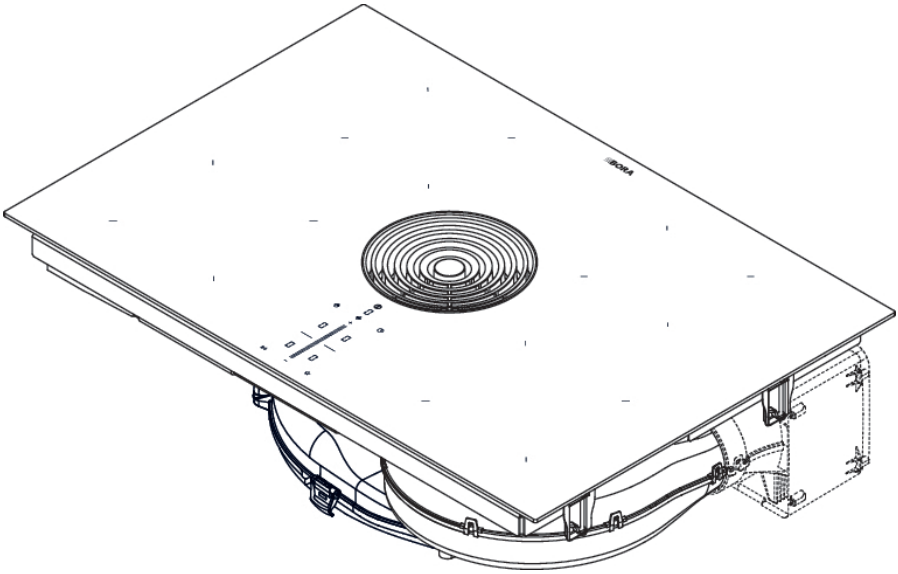
BORA

ES Instrucciones de uso y montaje Pure



umim-pure2-02-es

bora.com

Índice

1 Generalidades 4
1.1 Validez 4
1.2 Responsabilidad 4
1.3 Conformidad del producto 4
1.4 Representación de la información 4

2 Seguridad 6
2.1 Uso previsto 6
2.2 Personas con facultades limitadas 6
2.3 Indicaciones generales de seguridad 7
2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje 9
2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie 10
2.4.2 Indicaciones de seguridad para el montaje de las placas de cocción 10
2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo 11
2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie 12
2.5.2 Indicaciones de seguridad para el manejo de las placas de cocción 13
2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados 14
2.6.1 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de los extractores de superficie 15
2.6.2 Instrucciones de seguridad para la limpieza y cuidados de las placas de cocción 15
2.7 Indicaciones de seguridad para reparación, mantenimiento y piezas de repuesto 16
2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación 16

3 Datos técnicos 17
3.1 Pure 17
3.1.1 Medidas del aparato PURA2/R 17
3.1.2 Medidas del aparato PURU2/R 18

4 Descripción del aparato 18
4.1 Descripción del modelo 18
4.2 Descripción del sistema 18
4.2.1 Estructura 18
4.2.2 Panel de mandos 19
4.2.3 Indicador de 7 segmentos 19
4.2.4 Concepto de intensidad de la luz 19
4.3 Principio de funcionamiento del extractor de superficie 19
4.4 Principio de funcionamiento de la placa de inducción 20

5 Funciones y uso 20
5.1 Instrucciones generales de uso 21
5.2 Control táctil 21
5.3 Uso del sistema 21
5.3.1 Encendido/apagado 21
5.3.2 Alarma para tiempos cortos 21
5.3.3 Función Recovery 21
5.4 Funciones del extractor de superficie 22
5.4.1 Niveles de potencia del ventilador 22
5.4.2 Función booster del ventilador 22
5.4.3 Mecanismo automático de extracción 22
5.4.4 Desconexión del ventilador 22
5.4.5 Desconexión retardada 22
5.4.6 Indicador de servicio del filtro 22
5.5 Funciones de la placa de cocción 22
5.5.1 Detección de ollas 22
5.5.2 Selección de la zona de cocción 23
5.5.3 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción 23
5.5.4 Función booster de las zonas de cocción 23
5.5.5 Temporizador de zonas de cocción 23
5.5.6 Función de pausa 24
5.5.7 Función mantenimiento de temperatura 24
5.5.8 Apagar la zona de cocción 24
5.6 Dispositivos de seguridad 24
5.6.1 Dispositivo de seguridad para niños 24
5.6.2 Bloqueo para limpieza 25
5.6.3 Indicador de calor residual 25
5.6.4 Desconexión de seguridad 25
5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento 25

6 Connect 25
6.1 Instalar la aplicación 25
6.2 Cuenta 25
6.3 Pairing 26
6.4 Aplicación BORA One 26

7 BORA Assist 26
7.1 Recipiente de cocción 26
7.2 BORA Assist 26
7.2.1 Asignar Assists a través de la aplicación BORA One 26
7.3 Activar BORA Assist 26
7.3.1 Volver a ajustar el programa de cocción 26
7.3.2 Fry - Asar a temperatura exacta 26
7.3.3 Boil - Llevar agua a ebullición 27
7.3.4 Ajustar el temporizador de zonas de cocción 27
7.4 Iniciar BORA Assist a través de la aplicación BORA One 27
7.5 Finalizar BORA Assist de forma anticipada 27
7.6 Finalización de un BORA Assist 27
7.6.1 Prolongar tiempo 27

8 Menú del cliente 27
8.1 Opción de menú Con: Connectivity 28
8.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas 28

8.2.1 Concepto del sonido ... 28
8.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños ... 28
8.4 Opción de menú 3: Mostrar vida útil del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro ... 29
8.5 Opción de menú 4: Duración de la desconexión retardada ... 29
8.6 Opción de menú 5: Velocidad de reacción de las zonas táctiles ... 29
8.7 Opción de menú 6: Prueba LED ... 29
8.8 Opción de menú 7: Detección permanente de ollas ... 29
8.9 Opción de menú 8: Mostrar versión de software/hardware ... 30
8.10 Opción de menú 9: Desconexión de seguridad ... 30
8.11 Opción de menú 0: Restablecer ajustes de fábrica ... 30

9 Limpieza y cuidados 30
9.1 Productos de limpieza ... 31
9.2 Cuidados ... 31
9.3 Limpieza de la placa de cocción ... 31
9.4 Limpieza del extractor de superficie ... 31
9.4.1 Limpieza de la tobera de entrada y del filtro de grasa de acero inoxidable ... 31
9.4.2 Eliminar líquidos del aparato ... 32
9.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire ... 32
9.6 Sustitución del filtro de olores ... 33

10 Solución de averías 35

11 Montaje 36
11.1 Instrucciones generales de montaje ... 36
11.1.1 Funcionamiento simultáneo del extractor de superficie en la variante de extracción con una unidad de combustión dependiente del aire ambiente ... 36
11.2 Volumen de suministro ... 36
11.3 Herramientas y medios auxiliares ... 37
11.4 Guía de montaje ... 37
11.4.1 Distancias de montaje ... 37
11.4.2 Medidas mínimas de los muebles ... 37
11.4.3 Indicaciones relativas a los muebles de cocina ... 37
11.5 Recorte de la encimera ... 37
11.5.1 Medidas del recorte ... 38
11.6 Preparación de los muebles de cocina - Variante de extracción ... 38
11.6.1 Ajustar los muebles de cocina ... 38
11.6.2 Medidas de montaje ... 39
11.7 Preparación de los muebles de cocina - Variante de recirculación ... 39
11.7.1 Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina ... 39
11.7.2 Variantes de montaje (A y B) para aparatos con recirculación ... 39
11.7.3 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A ... 39
11.7.4 Medidas de montaje con la variante A ... 40
11.7.5 Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire ... 40
11.7.6 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B ... 41
11.7.7 Medidas de montaje con la variante B ... 41
11.8 Preparar el aparato ... 41
11.9 Montar las placas de cocción ... 42
11.9.1 Colocación de la placa de cocción ... 42
11.9.2 Fijación de la placa de cocción ... 42
11.9.3 Conexión del aparato al sistema de conductos ... 43
11.9.4 Conexión del panel trasero con la variante de montaje A ... 43
11.9.5 Insertar el filtro de olores ... 43
11.10 Conexión a la toma de corriente ... 43
11.11 Primera puesta en servicio ... 44
11.11.1 Menú de distribuidores y de servicio ... 44
11.11.2 Opción de menú B: Configuración del sistema de extracción ... 45
11.11.3 Opción de menú C: Gestión de potencia ... 45
11.11.4 Opción de menú D: Modo demo ... 45
11.11.5 Comprobación del funcionamiento ... 46
11.12 Sellado del aparato ... 46
11.13 Traspaso al usuario ... 46

12 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación 46
12.1 Puesta fuera de servicio ... 46
12.2 Desmontaje ... 46
12.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente ... 47
12.3.1 Eliminación del embalaje de transporte ... 47
12.3.2 Eliminación de accesorios ... 47
12.3.3 Eliminación del aparato antiguo ... 47

13 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios 47
13.1 Garantía del fabricante BORA ... 47
13.1.1 Garantía extendida ... 48
13.2 Servicio ... 48
13.3 Piezas de repuesto ... 48
13.4 Accesorios ... 48

14 Fichas técnicas del producto 50
14.1 Ficha técnica del producto PURA2/PURA2R - Extractor de superficie ... 50
14.2 Ficha técnica del producto Pure - placa de cocción ... 51

1 Generalidades

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

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

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

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

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

1.1 Validez

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

1.2 Responsabilidad

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

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

1.3 Conformidad del producto

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

- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricción de sustancias peligrosas

Por la presente, BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que el equipo de radio tipo PURA2, PURA2R, PURU2 y PURU2R cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El aparato admite las siguientes bandas de frecuencia:

- 2,4 GHz: 100 mW máx.

Los aparatos cumplen con las siguientes directivas del Reino Unido:

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet:
https://www.bora.com

1.4 Representación de la información

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

Instrucciones operativas

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

Enumeraciones

- Enumeración 1
- Enumeración 2

Puntos de información

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

Instrucciones de seguridad y advertencias

⚠ **PELIGRO**

Tipo y origen del peligro
Consecuencias por inobservancia
▶ Medidas a tomar

Donde:

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

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

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

2 Seguridad

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

2.1 Uso previsto

El aparato solo debe usarse en hogares, para cocinar.
Este aparato no ha sido concebido para:
- el uso en exteriores
- calentar habitaciones
- refrigerar, ventilar o deshumidificar habitaciones
- el uso en instalaciones móviles como vehículos, barcos o aviones
- el uso con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto
- el uso a altitudes superiores a 2000 m (metros sobre el nivel del mar)
- el uso si no está completamente instalado

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

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.

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

Personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas

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

⚠ PELIGRO

Peligro de quemaduras por recipientes de cocción y alimentos calientes

Las asas que sobresalen de la encimera inducen a agarrarlas.

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

2.3 Indicaciones generales de seguridad

⚠ PELIGRO

Peligro de asfixia por elementos del embalaje

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

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

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica o de lesiones por superficies dañadas

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por daños mecánicos en el aparato

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

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

CUIDADO

Peligro de lesiones por la caída de componentes del aparato

La caída de componentes del aparato puede causar lesiones.

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

CUIDADO

Peligro de lesiones por sobrecarga

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

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

CUIDADO

Deterioro por un uso inadecuado

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

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

NOTA

Averías y fallos

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

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

NOTA

Daños en el aparato debidos a las mascotas

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

- ▶ Mantenga alejadas del aparato a sus mascotas.

2.4 Indicaciones de seguridad para el montaje

⚠ PELIGRO

Peligro de lesiones por un montaje incorrecto

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

- ▶ La instalación y el montaje del aparato deben ser realizados por personal debidamente capacitado que conozca y observe las regulaciones locales y demás normas complementarias de la compañía eléctrica local.
- ▶ El aparato solo puede montarse en estado libre de tensión.
- ▶ Los trabajos en los componentes eléctricos deben ser realizados por electricistas cualificados.
- ▶ Realice todos los trabajos con atención y concienzudamente.
- ▶ Antes de entregar el aparato o el sistema al usuario final, asegúrese de que se ha instalado correctamente.

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el aparato

Un aparato dañado puede provocar una descarga eléctrica.

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

NOTA

Daños en el aparato por una conexión eléctrica incorrecta

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

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

NOTA

Daños en el aparato por distancias de montaje incorrectas

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

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

2.4.1 Indicaciones de seguridad para el montaje del extractor de superficie

⚠ 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).

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por funcionamiento de la rueda del ventilador

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

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

CUIDADO

Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

Con conductos de aire cortos, existe el riesgo de invadir el espacio del ventilador.

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

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

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por daños en el cable de alimentación

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

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

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por una mala conexión a la red

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

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

2.5 Indicaciones de seguridad para el manejo

⚠ PELIGRO

Peligro de incendio por aceites o grasas sobrecalentados

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por el calentamiento de los aparatos

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por fallo de corriente

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras y de incendio por objetos calientes

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

- ▶ No se deje ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Utilice accesorios adecuados (agarradores, manoplas de cocina, etc.).
- ▶ Con placas de inducción es mejor no confiar simplemente en la detección de ollas, sino apagar siempre el aparato después de su uso.

CUIDADO

Deterioro por recipientes de cocción calientes

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

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

NOTA

Daños en el aparato

Un uso inadecuado puede provocar daños en el aparato.

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

2.5.1 Indicaciones de seguridad para el manejo del extractor de superficie

⚠ 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).

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio por flambeado

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

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

CUIDADO

Deterioro por la aspiración de objetos o de papel

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

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

CUIDADO

Deterioro por acumulación de suciedad y grasa

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

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

NOTA

Humedad del aire elevada

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

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

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

⚠ PELIGRO

Peligro de incendio por dejar la placa de cocción sin supervisión

El aceite y la grasa pueden calentarse y arder rápidamente.

- ▶ Nunca caliente aceite o grasa sin supervisión.
- ▶ Nunca apague con agua el fuego producido por aceite o grasa.
- ▶ Desconecte la placa de cocción.
- ▶ Sofoque el fuego, p. ej., con la tapa de una olla o una manta ignífuga.
- ▶ Utilice BORA Assist únicamente bajo supervisión y con el recipiente de cocción previsto para ello.

⚠ PELIGRO

Peligro de explosión por líquidos inflamables

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por la salida de líquidos calientes

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

- ▶ Vigile todas las operaciones de cocción.
- ▶ Evite que los alimentos rebosen por sobrecocción.
- ▶ Apague siempre el aparato después de su uso.
- ▶ Utilice BORA Assist únicamente bajo supervisión y con el recipiente de cocción previsto para ello.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por vapor caliente

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

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

NOTA

Deterioro debido al azúcar o la sal de las comidas

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

▶ Tenga cuidado de que no caigan restos de comida con azúcar o sal ni jugos sobre la zona de cocción caliente.

▶ Si esto ocurre, elimine inmediatamente los restos de la zona de cocción caliente.

CUIDADO

Radiación electromagnética

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

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

2.6 Instrucciones de seguridad para limpieza y cuidados

NOTA

Daños en el aparato debidos a la suciedad

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

▶ Limpie periódicamente el aparato.

▶ Elimine inmediatamente la suciedad.

▶ Para la limpieza, utilice solamente productos no abrasivos para evitar arañazos o desgaste en la superficie.

▶ Al limpiar, asegúrese de que no puede entrar agua en el interior del aparato. Emplee únicamente un paño moderadamente húmedo. No rocíe el aparato con agua. La entrada de agua en el interior puede provocar daños.

▶ No emplee limpiadores de vapor para la limpieza. El vapor puede provocar un cortocircuito en piezas conductoras de corriente y causar daños materiales.

▶ Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

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

⚠ PELIGRO

Peligro de incendio por acumulación de restos de grasa

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

▶ Limpie y cambie el filtro en intervalos regulares.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones al abrir la cubierta de la carcasa inferior

La rueda del ventilador girando supone un peligro de lesiones.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por funcionamiento del rodete del ventilador

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

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

NOTA

Daños en el aparato y fallos funcionales

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

▶ Mantenga abiertos y limpios los orificios de ventilación.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por superficies calientes

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

▶ Limpie las placas de cocción solo cuando se hayan enfriado.

▶ Observe el indicador de calor residual.

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

⚠ PELIGRO

Peligro de lesiones durante trabajos de reparación

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

2.8 Indicaciones de seguridad para el desmontaje y eliminación

⚠ PELIGRO

Peligro de lesiones durante el desmontaje

La falta de conocimientos puede provocar lesiones durante el desmontaje.

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

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por desconexión incorrecta

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

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

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por carga residual

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

- ▶ No toque ningún contacto descubierto.

3 Datos técnicos

3.1 Pure

Parámetro	Valor
Tensión de conexión multifásica	380-415 V 2N/3N
Tensión de conexión monofásica	220–240 V
Frecuencia	50 - 60 Hz
Consumo de potencia máximo	7360 W (4400 W/ 3600 kW)
Fusible/toma de corriente trifásica	3 × 16 A
Fusible/toma de corriente bifásica	2 × 16 A
Fusible/toma de corriente monofásica	1 × 32 A (1 × 20 A / 1 × 16 A)
Dimensiones (anchura × profundidad × altura)	760 × 515 × 199 mm
Peso (incluidos accesorios/embalaje)	21,9 kg (PURA2, PURA2R) 23,2 kg (PURU2, PURU2R)
Placa de cocción	
Material de la superficie	Vitrocerámica
Niveles de potencia placa de cocción	1–9, P
Tamaño zona de cocción delantera	Ø 210 mm
Potencia zona de cocción delantera	2300 W
Potencia función booster zona de cocción delantera	3000 W
Tamaño zona de cocción trasera	Ø 175 mm
Potencia zona de cocción trasera	1400 W
Potencia función booster zona de cocción trasera	2100 W
Sistema de extracción	
Niveles de potencia extractor de superficie	1–9, P
Conexión extracción al exterior	BORA Ecotube
Sistema de recirculación	
Niveles de potencia extractor de superficie	1–9, P
Tamaño de abertura de salida (An × Al)	445 × 137 mm
Vida útil del filtro de olores	150 h (1 año)

Tab. 3.1 Datos técnicos Pure

3.1.1 Medidas del aparato PURA2/R

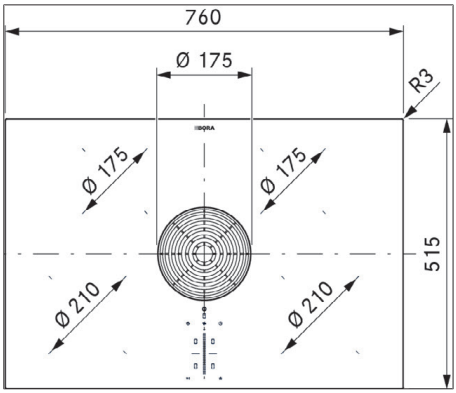


Fig. 3.1 Medidas del aparato PURA2/R, vista superior

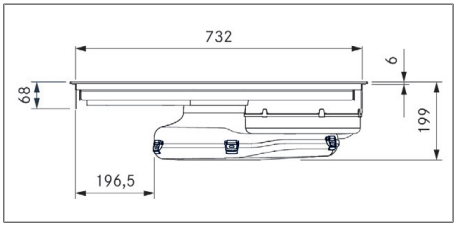


Fig. 3.2 Medidas del aparato PURA2/R, vista frontal

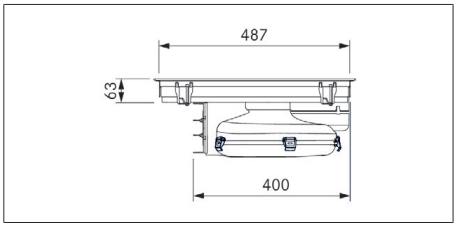


Fig. 3.3 Medidas del aparato PURA2/R, vista lateral

3.1.2 Medidas del aparato PURU2/R

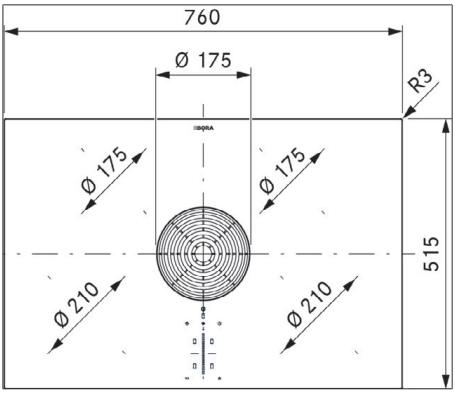


Fig. 3.4 Medidas del aparato PURU2/R, vista superior

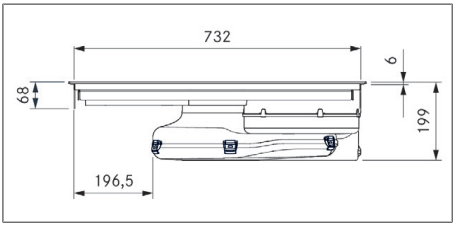


Fig. 3.5 Medidas del aparato PURU2/R, vista frontal

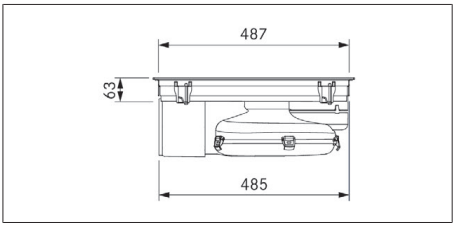


Fig. 3.6 Medidas del aparato PURU2/R, vista lateral

4 Descripción del aparato

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

4.1 Descripción del modelo

Modelos con vitrocerámica brillante:

Modelo	Denominación del producto
PURA2	Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – Extracción al exterior
PURU2	Pure placa de inducción con extractor de superficie integrado – Recirculación

Tab. 4.1 Descripción del modelo

Modelos con vitrocerámica mate:

Modelo	Denominación del producto
PURA2R	Pure Rough placa de inducción con extractor de superficie integrado – extracción al exterior
PURU2R	Pure Rough placa de inducción con extractor de superficie integrado – recirculación

Tab. 4.2 Descripción del modelo

4.2 Descripción del sistema

4.2.1 Estructura

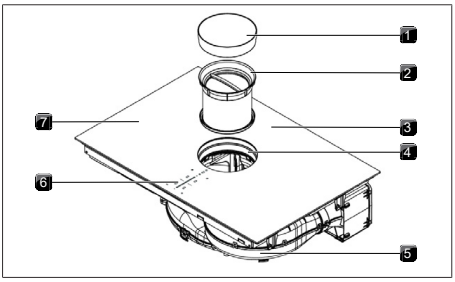


Fig. 4.1 Estructura

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

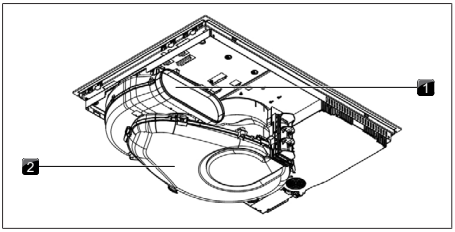


Fig. 4.2 Vista posterior variante de extracción

[1] Abertura de salida
[2] Carcasa de conducción del aire

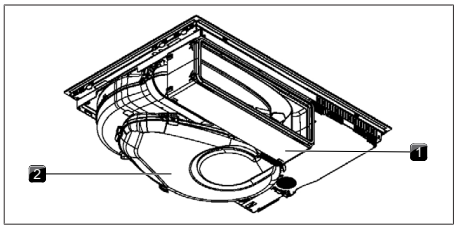


Fig. 4.3 Vista posterior variante de recirculación

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

4.2.2 Panel de mandos

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

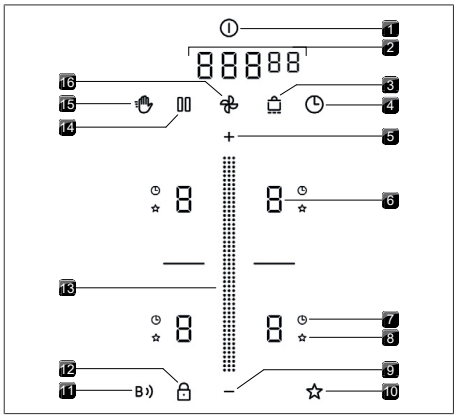


Fig. 4.4 Panel de mandos

[1] Botón de encendido
[2] indicador multifunción
[3] Botón de mantenimiento de temperatura
[4] Alarma para tiempos cortos
[5] Botón más
[6] Indicador de zona de cocción
[7] Indicador del temporizador de zonas de cocción
[8] Indicador Assist
[9] Botón menos
[10] Botón Assist
[11] Botón Connect
[12] Botón del dispositivo de seguridad para niños
[13] Deslizador
[14] Botón de pausa
[15] Botón de limpieza
[16] Botón ventilador

4.2.3 Indicador de 7 segmentos

Indicador multifunción

Indicador	Significado
1 - 9	Niveles de potencia
P	Función booster
0	Inactivo
A	Mecanismo automático de extracción
n	Desconexión retardada
F	Indicador de servicio del filtro
00:00	Indicador de tiempo (minutos segundos)
p. ej. E	Código de error

Tab. 4.3 Significado de los indicadores de 7 segmentos

Indicador de zona de cocción

Indicador	Significado
1 - 9	Nivel de potencia
P	Función booster
_	Nivel de mantenimiento de la temperatura
U	Detección de ollas
A	Función Assist
0	Inactivo
H	Indicador de calor residual (zona de cocción desconectada pero aún caliente)
E	Error

Tab. 4.4 Significado de los indicadores de 7 segmentos

4.2.4 Concepto de intensidad de la luz

La intensidad de la luz de los indicadores la adapta el aparato automáticamente en función de la situación de funcionamiento a cada momento. Las funciones que no están disponibles se ocultan y las inactivas se atenúan.

4.3 Principio de funcionamiento del extractor de superficie

El extractor de superficie puede funcionar como sistema de extracción o como sistema de recirculación.

Modo de funcionamiento extracción al exterior
El ventilador conduce el vapor de cocción al exterior mediante un sistema de conductos.

Modo de funcionamiento recirculación

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

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

4.4 Principio de funcionamiento de la placa de inducción

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

Niveles de potencia

La gran potencia de las placas de cocción por inducción logra un rápido calentamiento del recipiente. Para evitar que se queme la comida es necesario un cierto cambio de mentalidad a la hora de seleccionar el nivel de potencia con respecto a los sistemas de cocción convencionales.
Los valores de la tabla son orientativos. Según el recipiente de cocción y lo lleno que esté, se recomienda ajustar el nivel de potencia.

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

Tab. 4.5 Recomendaciones para los niveles de potencia

Recipientes adecuados

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

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

Aparato	Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del recipiente de cocción
Pure	Delantera	110 mm
	Trasera	90 mm

Tab. 4.6 Diámetro mínimo de recipientes

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

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

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

Ruidos

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

5 Funciones y uso

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

El aparato solo se puede poner en funcionamiento si están instalados la trampilla para el cambio del filtro, el filtro de grasa de acero inoxidable y la tobera de entrada (así como el filtro de olores en la variante de recirculación).

5.1 Instrucciones generales de uso

El aparato se maneja a través de un panel de mandos central. El panel de mandos está equipado con zonas táctiles y zonas de indicación. Puede controlar el aparato con un solo dedo, mediante contactos breves (control por toque) y movimientos de arrastre (deslizamientos).

5.2 Control táctil

El sistema reconoce distintas órdenes táctiles.

Comandos táctiles	Aplicable a	Tiempo (contacto)
Toque	Botones + deslizador	0,3 s
Pulsación larga	Botones + deslizador	1-8 s
Deslizar	Deslizador	0,1-8 s

Tab. 5.1 Control táctil

5.3 Uso del sistema

5.3.1 Encendido/apagado

▶ Pulsación larga del botón de encendido ⏻.
Una vez iniciado el sistema, aparece el indicador estándar:

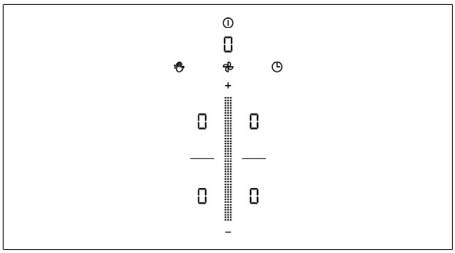


Fig. 5.1 Indicador estándar tras el encendido

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

5.3.2 Alarma para tiempos cortos

La alarma para tiempos cortos emite una señal óptica y acústica transcurrido un tiempo ajustado (función de un temporizador de cocina).

Activar la alarma de tiempo corto

▶ Toque en el botón de alarma para tiempos cortos ◷.

En el indicador multifunción se muestra el tiempo (00 000).

Ajustar tiempo

▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Aumentar minutos	Disminuir minutos
Toque en	+	−
Deslizador	Deslizar hacia arriba	Deslizar hacia abajo
Instrucción	**Aumentar segundos**	**Disminuir segundos**
Toque en	000	
Toque en	+	−
Deslizador	Deslizar hacia arriba	Deslizar hacia abajo

Tab. 5.2 Ajustar tiempo

Iniciar alarma de tiempo corto

▶ Toque en el botón de alarma para tiempos cortos ◷.

El tiempo ajustado comienza a contar. En el indicador multifunción se muestra el tiempo restante.

Tiempo transcurrido

En los últimos 10 segundos de la cuenta atrás, el tiempo restante se muestra intermitente, incluyendo los segundos exactos. Transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica.

Desactivar anticipadamente la alarma de tiempo corto

▶ Pulsación larga del botón de alarma para tiempos cortos ◷.

5.3.3 Función Recovery

Si el aparato se apaga de manera accidental, es posible restablecer los ajustes previamente seleccionados a través de la función Recovery, volviendo a encender el aparato dentro de 15 segundos.

▶ Vuelva a encender el aparato dentro de 15 segundos.
- El botón de pausa parpadea y los ajustes previamente seleccionados se muestran atenuados.

Restablecer los ajustes

▶ Toque en el botón de pausa ⏸.
- Los ajustes se restablecen y se inician.

Desestimar los ajustes

▶ Espere 15 segundos.
O bien

▶ Pulsación larga del botón de pausa ⏸.
● Se muestra el indicador estándar.

5.4 Funciones del extractor de superficie

5.4.1 Niveles de potencia del ventilador

Los niveles de potencia del ventilador se pueden regular de distintas formas:
▶ Toque en ⊞ o ⊟.
▶ Regulación mediante el deslizador
▶ Toque en una posición determinada del deslizador

5.4.2 Función booster del ventilador

Al activar la función booster, el extractor dispone de la máxima potencia durante un periodo predefinido de tiempo. Después de 5 minutos, la función booster vuelve automáticamente al nivel de potencia 9.

Activar función booster del ventilador
▶ Toque en ⊞ con el nivel de potencia 9 activo.
● En el indicador del ventilador aparece P.

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

5.4.3 Mecanismo automático de extracción

La potencia de extracción se adapta automáticamente al nivel de potencia más alto utilizado de todas las zonas de cocción que estén en funcionamiento con una breve demora.

Función	Niveles de potencia								
Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Potencia de extracción	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 5.3 Potencia de extracción con el mecanismo automático de extracción activo

Activación del mecanismo automático de extracción durante una operación de cocción:
▶ Toque en el botón del ventilador.
● Se muestra A.

Desactivar mecanismo automático de extracción:
▶ Deslizar a un nivel de potencia del ventilador.

o bien
▶ Toque en el botón del ventilador.

5.4.4 Desconexión del ventilador

Desconexión del ventilador
▶ Deslizar el regulador hacia abajo hasta el nivel de potencia 0.
O bien
▶ Toques en ⊟ hasta el nivel de potencia 0.
O bien
▶ Pulsación larga en el botón del ventilador.
● Una vez finalizado el funcionamiento del extractor, se activa la desconexión retardada.

5.4.5 Desconexión retardada

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

Finalizar desconexión retardada anticipadamente
▶ Pulsación larga en el botón del ventilador

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

5.4.6 Indicador de servicio del filtro

El indicador de servicio del filtro del extractor de superficie se activa automáticamente cuando se haya consumido la vida útil del filtro de olores (solo con recirculación).
● En el indicador multifunción se muestra F.
● El sistema puede seguir funcionando sin limitación alguna.

5.5 Funciones de la placa de cocción

5.5.1 Detección de ollas

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

- Diámetro de la base del recipiente de cocción demasiado pequeño

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

Detección permanente de ollas

El aparato detecta automáticamente el recipiente de cocción que se ha puesto encima y activa el manejo de la zona de cocción correspondiente. Se suprime la selección manual de la zona de cocción (Opción de menú 7: Detección permanente de ollas).

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

5.5.2 Selección de la zona de cocción

▶ Toque en un indicador de la zona de cocción.

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

5.5.3 Ajuste del nivel de potencia para una zona de cocción

Tras seleccionar la zona de cocción, el nivel de potencia se puede ajustar de 3 formas diferentes:

▶ Deslizando el regulador hasta el nivel de potencia deseado.

o bien

▶ Tocando una posición determinada del deslizador.

o bien

▶ Toque en ⊞ o ⊟.

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

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

5 segundos después de un cambio en el nivel de potencia, la pantalla del panel de mandos cambia de nuevo automáticamente a indicador estándar.

5.5.4 Función booster de las zonas de cocción

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

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

Activar la función booster para una zona de cocción

▶ Toque en ⊞ con el nivel de potencia 9 activo.

- En el indicador de la zona de cocción aparece P.

Desactivar la función booster antes de tiempo

▶ Ajuste de otro nivel de potencia

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

5.5.5 Temporizador de zonas de cocción

El sistema automático de desconexión desconecta la zona de cocción seleccionada una vez transcurrido un tiempo preajustado. La función de temporizador de zonas de cocción puede utilizarse en varias zonas de cocción que estén en funcionamiento (multitimer).

Activar temporizador de zonas de cocción

Requisito: La zona de cocción está activa (se ha ajustado un nivel de potencia).

▶ Toque en el botón del temporizador ⏲.

- En el indicador multifunción se muestra el tiempo (0 00:00).

Ajustar tiempo

▶ Ajuste el tiempo deseado:

Instrucción	Aumentar minutos	Disminuir minutos
Toque en	⊞	⊟
Deslizador	Deslizar hacia arriba	Deslizar hacia abajo
Instrucción	**Aumentar segundos**	**Disminuir segundos**
Toque en	000	
Toque en	⊞	⊟
Deslizador	Deslizar hacia arriba	Deslizar hacia abajo

Tab. 5.4 Ajustar tiempo

Iniciar temporizador

▶ Toque en el botón del temporizador intermitente ⏲.

El tiempo ajustado comienza a contar. En el indicador multifunción se muestra el tiempo restante.

Mostrar tiempo restante

▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el temporizador de zonas de cocción activo.
- El tiempo restante se muestra en el indicador multifunción.

Cambiar el temporizador activo

▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el temporizador de zonas de cocción activo.
▶ Toque en el botón del temporizador .
- Se detiene el temporizador de zonas de cocción.
- Se muestra una indicación intermitente del tiempo restante.

▶ Cambie el tiempo ajustado e inicie de nuevo el temporizador de zonas de cocción.

Multitimer

▶ Repita el proceso para otras zonas de cocción.

Finalizar el temporizador anticipadamente

▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el temporizador de zonas de cocción activo.
▶ Pulsación larga del botón del temporizador .

Tiempo transcurrido

En los últimos 10 segundos de la cuenta atrás, el tiempo restante se muestra intermitente, incluyendo los segundos exactos.
Trascurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica y la zona de cocción se desactiva automáticamente (= nivel de potencia).

5.5.6 Función de pausa

Con la función de pausa se desactivan temporalmente todas las zonas de cocción de forma rápida y fácil. Las operaciones de cocción pueden interrumpirse por un máximo de 10 minutos. Si se vuelve a desactivar la función de pausa, el funcionamiento se reanuda con los ajustes originales. Transcurridos los 10 minutos se finaliza automáticamente la operación de cocción.

La función ventilador, la función puente y la alarma para tiempos cortos no se interrumpen. Los temporizadores activos de las zonas de cocción se interrumpen.

Activar la función de pausa

▶ Toque en el botón de pausa .

Desactivar la función de pausa

▶ Pulsación larga del botón de pausa .

5.5.7 Función mantenimiento de temperatura

La función mantenimiento de temperatura permite mantener calientes los platos ya cocinados sin riesgo de que se quemen. La duración de la función de mantenimiento de temperatura está limitada a 8 horas.

Activar la función mantenimiento de temperatura

▶ Selección de la zona de cocción
▶ Toque en el botón de mantenimiento de temperatura .

Desactivar la función mantenimiento de temperatura

▶ Toque en el indicador de la zona de cocción correspondiente.
▶ Pulsación larga del botón de mantenimiento de temperatura .

O bien

▶ Deslizar hasta abajo del todo (nivel de potencia 0).
- La función mantenimiento de temperatura queda desactivada.

5.5.8 Apagar la zona de cocción

▶ Selección de la zona de cocción
▶ Ajuste del nivel de potencia 0

o bien

▶ Pulsación larga sobre el indicador de la zona de cocción

5.6 Dispositivos de seguridad

5.6.1 Dispositivo de seguridad para niños

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

Activar/desactivar permanentemente el dispositivo de seguridad para niños

(Menú del cliente)

Desactivar el dispositivo de seguridad para niños para cocinar

▶ Pulsación larga en el botón de bloqueo .

5.6.2 Bloqueo para limpieza

El bloqueo para limpieza bloquea el panel de mandos. Si no se detectan movimientos de limpieza sobre el panel de mandos en el plazo de 5 segundos, el bloqueo para limpieza se desactiva automáticamente.

Activar el bloqueo de limpieza

▶ Toque en el botón de limpieza .

Desactivar el bloqueo de limpieza antes de tiempo

▶ Pulsación larga del botón de limpieza .

5.6.3 Indicador de calor residual

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

▶ No toque zonas de cocción calientes.

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

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

5.6.4 Desconexión de seguridad

Extractor de superficie

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

Placas de cocción

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

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

Tab. 5.5 Desconexión de seguridad con los niveles de potencia

Nivel de mantenimiento de la temperatura	Desconexión de seguridad tras h:min		
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.6 Desconexión de seguridad con niveles de mantenimiento de temperatura

5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento

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

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

La protección contra sobrecalentamiento realiza una de las siguientes medidas:

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

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

6 Connect

6.1 Instalar la aplicación

La aplicación BORA One se encuentra disponible de forma gratuita en Google Play Store™ o Apple App Store®.

▶ Instale la aplicación BORA One en su smartphone.

6.2 Cuenta

Solo puede conectarse un smartphone a la vez al aparato a través de la aplicación BORA One.

El aparato puede solo puede vincularse a una cuenta de BORA One. Si desea vincular el aparato a varios smartphones, la aplicación BORA One debe utilizarse en todos los smartphones con la misma cuenta de BORA One.

El cliente no puede restablecer la conexión entre el aparato y la cuenta. Si desea establecer una conexión con una nueva cuenta de BORA One, póngase en contacto con Equipo de BORA Service.

6.3 Pairing

▶ Active la función Connectivity en el menú del cliente (Menú del cliente).
- El botón Connect se muestra atenuado.

▶ Abra la aplicación BORA One en su smartphone.
▶ Seleccione el aparato de BORA deseado e inicie la conexión.
- El botón Connect se muestra intermitente.

▶ Toque en el botón Connect para confirmar la conexión.
- El botón Connect se ilumina al 100 %.
- Si la conexión se interrumpe, el botón Connect se vuelve a mostrar atenuado.

6.4 Aplicación BORA One

Mediante la aplicación BORA One, es posible seleccionar, personalizar e iniciar determinados ajustes y programas.

▶ Realice los ajustes en la aplicación. Para esto, siga las indicaciones de la aplicación.
▶ Seleccione «Transferir ajustes».
- El botón Assist parpadea en el panel de mandos.

▶ Toque en el botón Assist para confirmar el ajuste.
- Se transfieren los ajustes.

7 BORA Assist

Los BORA Assists son programas diseñados para determinados platos u operaciones de cocción y ofrecen ayuda al cocinar.

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

7.1 Recipiente de cocción

Las funciones de BORA Assist solo pueden utilizarse con los recipientes de cocción previstos para este fin: www.bora.com/cookware-recommendations

▶ Al iniciar los BORA Assists, utilice únicamente recipientes de cocción y agua a temperatura ambiente.

7.2 BORA Assist

El equipo cuenta con 2 funciones Assist:
- Fry – Asar a temperatura exacta
- Boil – Llevar agua a ebullición

7.2.1 Asignar Assists a través de la aplicación BORA One

▶ Seleccione los Assists deseados en la aplicación BORA One.
▶ Seleccione «Transferir selección».
▶ Toque en el botón Assist para confirmar la transferencia.

7.3 Activar BORA Assist

Las funciones Assist solo pueden activarse en las dos zonas de cocción delanteras.

Es posible utilizar como máximo un Assist por lado del aparato.
- La zona de cocción deseada no debe presentar ningún tipo de calor residual.

▶ Toque en el indicador de zona de cocción deseado
▶ Toque en el botón Assist.
▶ Seleccione el Assist deseado mediante el deslizador o el botón +/-.
▶ Toque en el botón Assist para confirmar la selección.
- Se muestra A en el indicador de zona de cocción y, a su lado, el icono Assist.
- En el deslizador se muestra la animación de calentamiento o A parpadea en el indicador de zona de cocción.
- Si se requieren operaciones de cocción manuales, el indicador de zona de cocción parpadea. Una vez completadas las operaciones de cocción necesarias, se debe confirmar el Assist para continuar.

▶ Toque en el indicador de la zona de cocción.
▶ Toque en el botón Assist para confirmar el siguiente paso

7.3.1 Volver a ajustar el programa de cocción

Con los programas Assist activos, es posible realizar un ajuste fino del nivel de potencia. De este modo, es posible corregir un nivel hacia abajo o hacia arriba.

▶ Toque en el indicador de zona de cocción con los Assists activos.
▶ Ajuste fino mediante el deslizador o el botón + / −

7.3.2 Fry - Asar a temperatura exacta

Con Assist Fry, pueden ajustarse temperaturas para asar entre 120 °C y 220 °C en intervalos de 20 °C. La función ha sido diseñada para sartenes asistidas.

▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el programa activo.
▶ Ajuste la temperatura para asar deseada mediante el deslizador o el botón + / −.
- La temperatura se muestra en °C en el indicador multifunción.
- A parpadea en el indicador de zona de cocción hasta que se alcanza la temperatura objetivo por primera vez y se emite una señal acústica.

Acción	Temperatura °C
Verduras y frutas rehogadas	120 - 140
Huevo frito, tortilla de huevo, huevos revueltos	140 - 160
Mehlspeisen, panqueques, tortas, blinis, pancake, crepes, kaiserschmarren	160 - 180
Carne asada, verduras a la parrilla, alimentos rebozados (pescado, escalopes, verduras), frutas asadas	180 - 200
Bistec asado, gambas, filete de pescado, patatas fritas	200 - 220

Tab. 7.1 Temperaturas recomendadas (los valores de la tabla son orientativos)

7.3.3 Boil - Llevar agua a ebullición

La función Assist Boil permite hervir agua.
▶ Añada agua al recipiente de cocción apto para las funciones Assist hasta cubrir entre 6 y 8 cm de altura desde la base (independientemente del diámetro de la olla).
▶ Inicie Assist Boil.
- La zona de cocción se desactiva de manera automática cuando el agua hierve y se emite una señal acústica.

7.3.4 Ajustar el temporizador de zonas de cocción

Los temporizadores de zonas de cocción se pueden ajustar manualmente.
▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el Assist activo.
▶ Toque en el botón del temporizador.
▶ El tiempo del indicador se puede ajustar a través del deslizador o del botón + / −.

7.4 Iniciar BORA Assist a través de la aplicación BORA One

Los Assists que no se hayan guardado en el aparato, solo se podrán iniciar a través de la aplicación BORA One.
▶ Seleccione el Assist en la aplicación BORA One.
▶ Seleccione «Iniciar programa» en la aplicación BORA One.
▶ Toque en el botón Assist para confirmar el programa especial.

7.5 Finalizar BORA Assist de forma anticipada

Los Assists se pueden interrumpir siempre de forma anticipada.
▶ Toque en el indicador de zona de cocción con el Assist activo.
▶ Pulsación larga en el botón Assist.
O bien
▶ Pulsación larga sobre el indicador de la zona de cocción.

7.6 Finalización de un BORA Assist

En función del BORA Assist, estos se desactivan al finalizar el temporizador o bien deben finalizarse manualmente.

7.6.1 Prolongar tiempo

Al finalizar el Assist, este puede prolongarse manualmente.
▶ Toque en el indicador de la zona de cocción en la cual ha finalizado la función Assist.
- En el indicador multifunción se muestra como sugerencia el temporizador de zonas de cocción por 1 minuto.
- El temporizador de zonas de cocción se puede ajustar manualmente.
▶ Toque en el botón Assist.
- El Assist se prolonga.

8 Menú del cliente

Acceder al menú del cliente
Requisito: El aparato está encendido, todas las zonas de cocción y el extractor de superficie están inactivas y no queda ningún tipo de calor residual.
▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.

Navegar por el menú del cliente
Navegar hasta la siguiente opción de menú:
▶ Toque en el indicador multifunción.
- Los ajustes realizados se aplican automáticamente al cambiar a otra opción de menú o al cerrarse el menú.

Salir del menú del cliente

▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.
o bien
▶ Pulsación larga en el botón de encendido ⏻
● Se sale del menú y el aparato se apaga.

Vista general del menú del cliente

Opción de menú/designación/selección		Ajuste de fábrica
Con	Connectivity	Apagado
1	Volumen de las señales acústicas (0-9)	0
2	Dispositivo de seguridad para niños (encendido/apagado)	Apagado
3	Mostrar vida útil del filtro (reiniciar el indicador de servicio del filtro)	
4	Duración de la desconexión retardada (40, 30, 20 min)	30 min
5	Velocidad de reacción de las zonas táctiles (1 lenta, 2 media, 3 rápida)	2
6	Prueba LED	
7	Detección permanente de ollas	Apagado
8	Versión de software/hardware	
9	Desconexión de seguridad (1 larga, 2 media, 3 corta)	2
0	Restablecer ajustes de fábrica	

Tab. 8.1 Vista general del menú del cliente

8.1 Opción de menú Con: Connectivity

La función Connectivity se puede activar o desactivar de manera permanente.

▶ Toque en la zona superior del deslizador para activar.
▶ Toque en la zona inferior del deslizador para desactivar.

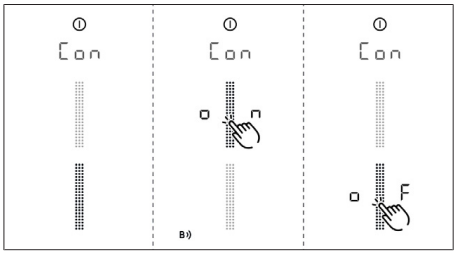


Fig. 8.1 Opción de menú Con: Connectivity

8.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

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

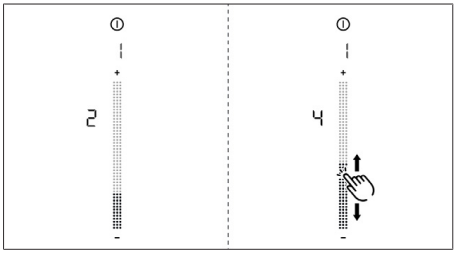


Fig. 8.2 Opción de menú 1: Volumen de las señales acústicas

8.2.1 Concepto del sonido

El sistema diferencia entre dos señales acústicas:

Señal acústica	Finalidad
Señal individual corta (0,25 s)	Confirmación de una selección
Secuencia de pitidos	Se requiere interacción

Tab. 8.2 Concepto del sonido

8.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

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

▶ Toque en la zona superior del deslizador para activar.
▶ Toque en la zona inferior del deslizador para desactivar.

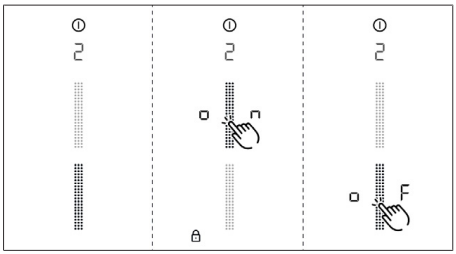


Fig. 8.3 Opción de menú 2: Dispositivo de seguridad para niños

8.4 Opción de menú 3: Mostrar vida útil del filtro y reiniciar el indicador de servicio del filtro

▶ Pulsación larga en F.
- La vida útil del filtro se restablece al 100 %.
- El indicador de servicio del filtro F deja de mostrarse tras el encendido.

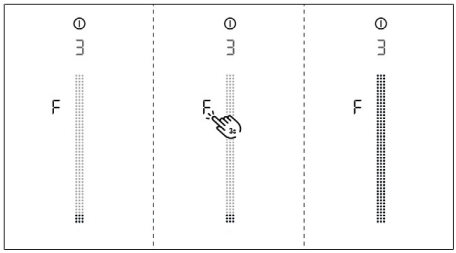


Fig. 8.4 Opción de menú 3: Reiniciar la vida útil del filtro y el indicador de servicio del filtro

8.5 Opción de menú 4: Duración de la desconexión retardada

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

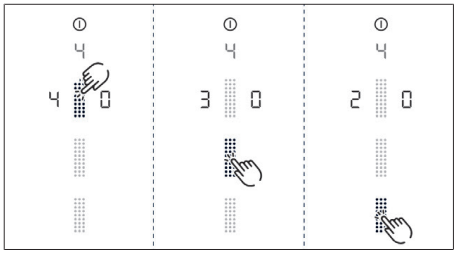


Fig. 8.5 Opción de menú 4: Seleccionar duración de la desconexión retardada

8.6 Opción de menú 5: Velocidad de reacción de las zonas táctiles

▶ Seleccione la velocidad de reacción deseada.
- Velocidad de reacción 1: lenta
- Velocidad de reacción 2: media
- Velocidad de reacción 3: rápida

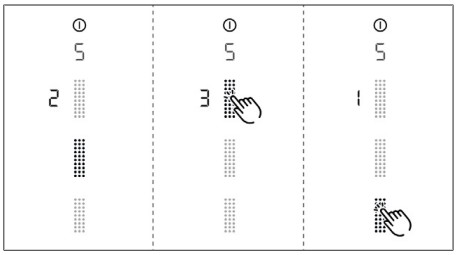


Fig. 8.6 Opción de menú 5: Velocidad de reacción

8.7 Opción de menú 6: Prueba LED

▶ Toque en la zona del deslizador .
- Todos los indicadores se muestran con la intensidad de luz al 50 %.

▶ Toque en un indicador cualquiera.
- El indicador seleccionado se muestra, para la prueba, con una intensidad de luz del 100 % durante 1 segundo.

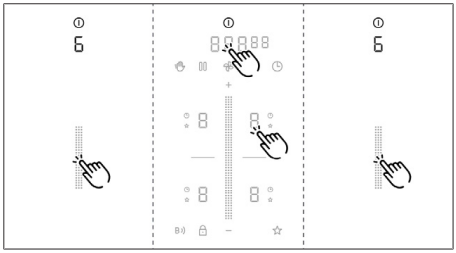


Fig. 8.7 Opción de menú 6: Prueba LED

Finalizar prueba LED:

▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.
- Tras 5 segundos sin realizar ninguna acción, la prueba LED finaliza automáticamente.

8.8 Opción de menú 7: Detección permanente de ollas

Activar o desactivar la detección permanente de ollas.

▶ Toque en la zona superior del deslizador para activar.

▶ Toque en la zona inferior del deslizador para desactivar.

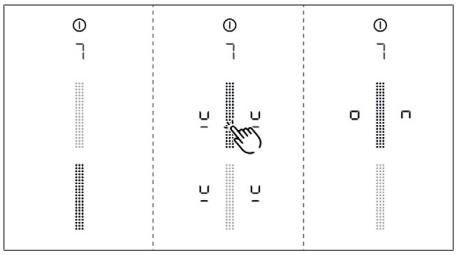


Fig. 8.8 Opción de menú 7: Detección permanente de ollas

8.9 Opción de menú 8: Mostrar versión de software/ hardware

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

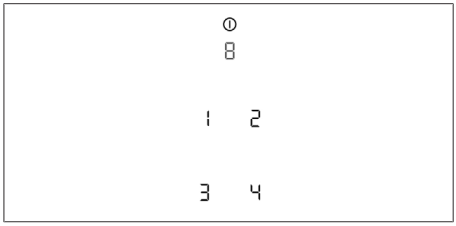


Fig. 8.9 Opción de menú 8: Versión de software/ hardware

8.10 Opción de menú 9: Desconexión de seguridad

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

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

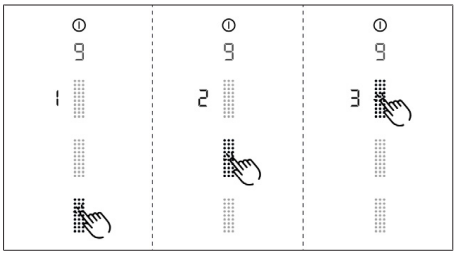


Fig. 8.10 Opción de menú 9: Desconexión de seguridad

8.11 Opción de menú 0: Restablecer ajustes de fábrica

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

Restablecer ajustes de fábrica (Reset)

▶ Pulsación larga del deslizador .

- Una vez finalizado el reset, el aparato se apaga.

9 Limpieza y cuidados

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

▶ Asegúrese de que la placa de cocción y el extractor de superficie estén completamente desconectados y se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza y cuidados para evitar posibles lesiones.

▶ Respete los siguientes ciclos de limpieza y cuidados:

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

Tab. 9.1 Ciclos de limpieza

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

9.1 Productos de limpieza

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

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

9.2 Cuidados

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

Los cambios de color y los brillos no suponen ningún daño o deterioro de la placa de cocción. El funcionamiento de la placa de cocción y la estabilidad de la vitrocerámica no se ven afectados por ellos.
Los cambios de color de la placa de cocción se producen por residuos que no se han retirado y se han quemado sobre la superficie.
Los brillos aparecen por la fricción de la base de la olla, especialmente si se usan recipientes de cocción con materiales blandos o productos limpiadores inadecuados. Levante siempre (¡no lo arrastre!) el recipiente de cocción para evitar arañazos o desgaste en la superficie del aparato. Son difíciles de eliminar.

9.3 Limpieza de la placa de cocción

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

Limpieza periódica

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

Suciedad intensa

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

Limpieza superficial durante el funcionamiento

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

9.4 Limpieza del extractor de superficie

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

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

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

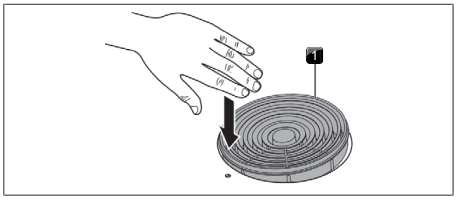


Fig. 9.1 Retirar la tobera de entrada

[1] Tobera de entrada

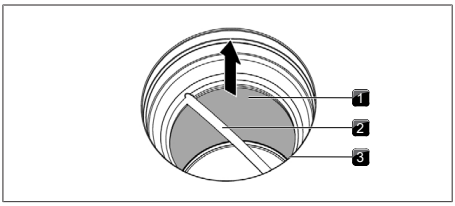


Fig. 9.2 Desmontar el filtro de grasa de acero inoxidable

[1] Filtro de grasa de acero inoxidable
[2] Asa de agarre
[3] Abertura de entrada

Limpieza a mano

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

Limpieza en el lavavajillas

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

El filtro de grasa de acero inoxidable se debe sustituir cuando ya no sea posible lavarlo por completo. (ver "13 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios").

Montaje de los componentes

▶ Para el montaje de los componentes siga los mismos pasos en orden inverso.

Coloque únicamente componentes secos y limpios en el aparato.

9.4.2 Eliminar líquidos del aparato

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

Proceda del siguiente modo:
▶ Desmonte la tobera de entrada y el filtro de grasa de acero inoxidable.
▶ Vacíe el filtro de grasa de acero inoxidable.
▶ Compruebe si se ha acumulado líquido en la base de la carcasa de conducción del aire.
▶ Elimine los líquidos de la carcasa de conducción del aire.
▶ Encienda el extractor de superficie, como mínimo, en el nivel de potencia 5 para secar el filtro de olores y las piezas del conducto.
● Transcurridos 120 minutos, el extractor de superficie se apaga automáticamente y se activa la desconexión retardada.

9.5 Limpieza de la carcasa de conducción del aire

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

Apertura de la carcasa de conducción del aire

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

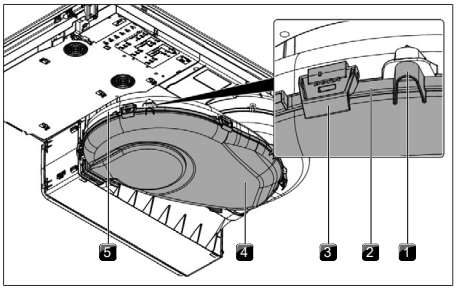


Fig. 9.3 Carcasa de conducción del aire

[1] Pivote de centrado
[2] Ranura de junta
[3] Bloqueo
[4] Base de la carcasa
[5] Carcasa de conducción del aire

Cierre de la carcasa de conducción del aire

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

9.6 Sustitución del filtro de olores

El filtro de olores (filtro de carbón activo) deberá cambiarse cuando el indicador del ventilador muestre F (indicador de servicio del filtro). Los filtros pueden adquirirse en su establecimiento especializado o en la tienda BORA a través de la página web shop.bora.com.

Retiro del filtro de olores

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

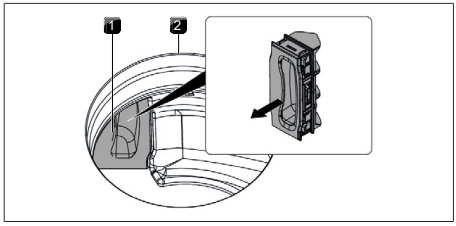


Fig. 9.4 Retirar la trampilla para el cambio del filtro

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

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

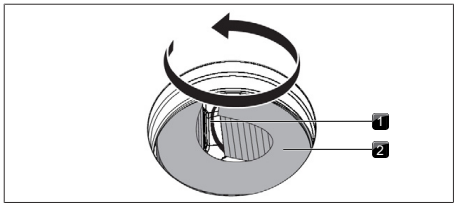


Fig. 9.5 Desenroscado del filtro de olores para quitarlo de su carcasa

[1] Trabilla [2] Filtro de olores

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

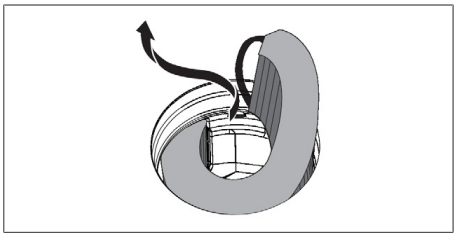


Fig. 9.6 Retiro del filtro de olores de la abertura de entrada

Insertar el filtro de olores

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

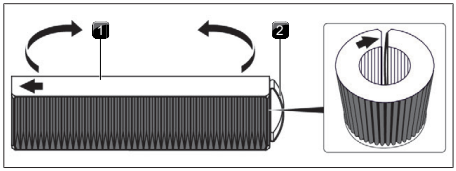


Fig. 9.7 Filtro de olores

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

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

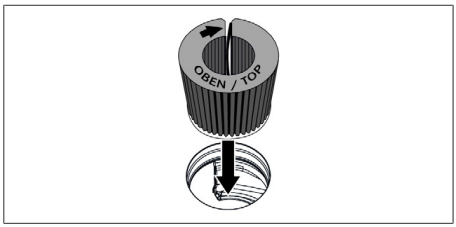


Fig. 9.8 Colocación del filtro de olores en la abertura del extractor

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

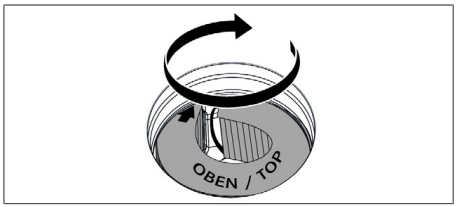


Fig. 9.9 Colocación del filtro de olores en la posición final

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

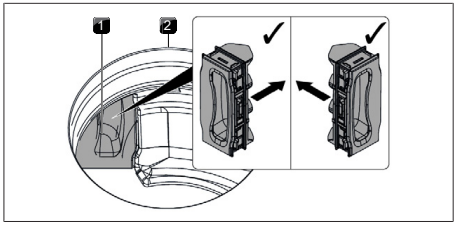


Fig. 9.10 Colocación de la trampilla para el cambio del filtro

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

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

10 Solución de averías

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

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

Situación de funcionamiento	Causa	Corrección
No se puede encender el aparato	Disyuntor/fusible automático defectuoso	Sustituir el disyuntor; Conectar de nuevo el fusible automático
	El disyuntor/fusible automático se dispara varias veces	BORA Póngase en contacto con el equipo de servicio.
	Suministro de corriente interrumpido	Encargue a un electricista profesional la verificación del suministro de corriente
Producción de olores en el funcionamiento de un aparato nuevo	Fenómeno normal cuando se trata de aparatos recién salidos de fábrica	Los olores desaparecen después de algunas horas de funcionamiento
Un indicador de una zona de cocción muestra u	No hay ningún recipiente o hay un recipiente no apropiado	Utilice recipientes de cocción adecuados del tamaño apropiado (véase «Descripción del aparato»)
El botón de bloqueo se ilumina 🔒	Dispositivo de seguridad para niños activado	Desactivación del dispositivo de seguridad para niños
Una zona de cocción/la placa de cocción se apaga automáticamente	Se ha excedido la duración máxima de funcionamiento para una zona de cocción	Volver a poner en funcionamiento la zona de cocción
Cancelación anticipada de la función booster	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	ver "5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento"
El ventilador de refrigeración de la placa de cocción sigue en marcha tras la desconexión	El ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que se haya enfriado la placa de cocción	Esperar hasta que el ventilador de refrigeración se apague automáticamente
La potencia de extracción del extractor de superficie empeora	Mucha suciedad acumulada en el filtro de grasa	Limpiar o sustituir el filtro de grasa
	Mucha suciedad acumulada en el filtro de olores (solo en caso de recirculación)	Sustitución del filtro de olores
	Objeto en la carcasa de conducción del aire (p. ej. un paño)	Retirar el objeto
Se muestra E o E8	Uso de un interruptor de contacto de ventana separador de fases	Abrir ventana
	Ventilador defectuoso o se ha soltado una conexión de cable	BORA Póngase en contacto con el equipo de BORA Service
Se muestra E2	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	ver "5.6.5 Protección contra sobrecalentamiento"
Se muestra E03	Objeto en el panel de mandos	Retirar el objeto del panel de mandos
	Suciedad en el panel de mandos	Limpiar el panel de mandos
Se muestra F (solo en caso de recirculación)	Se ha consumido la vida útil del filtro de olores (filtro de carbón activo)	Utilizar un filtro de olores nuevo (ver "9.6 Sustitución del filtro de olores").

Tab. 10.1 Solución de averías

Averías y fallos no descritos:

▶ Desconecte el aparato.

▶ Póngase en contacto con el Equipo de BORA Service (ver "13 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios") y comuníquele el número de error indicado y el tipo de aparato.

11 Montaje

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

11.1 Instrucciones generales de montaje

El cable de alimentación lo debe proporcionar el montador.

El aparato no debe montarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas, fogones, hornos, o lavadoras y secadoras.

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

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.

El extractor de superficie integrado no se puede poner en funcionamiento con otras placas de cocción.

Para un mantenimiento duradero del rendimiento y para evitar el calentamiento excesivo, debe procurarse una ventilación suficiente por debajo de las placas de cocción.

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.

11.1.1 Funcionamiento simultáneo del extractor de superficie en la variante de extracción con una unidad de combustión dependiente del aire ambiente

Las unidades de combustión dependientes del aire ambiente (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, o calentadores de agua) toman el aire de combustión de la habitación de instalación y conducen los gases de escape por un sistema de salida al exterior (p. ej., una chimenea).
Si se utiliza el extractor de superficie en modo de extracción, se toma aire ambiente de la habitación de instalación, así como de las habitaciones contiguas. Ante una entrada insuficiente de aire, se produce una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del canal de subida se aspiran de vuelta a las habitaciones de la vivienda.

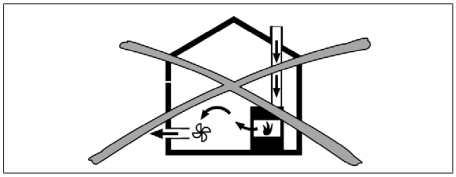


Fig. 11.1 Instalación de la extracción al exterior – no admisible

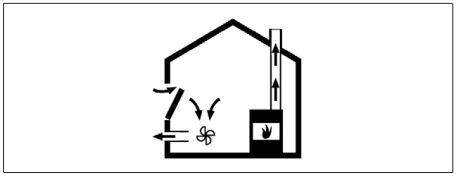


Fig. 11.2 Instalación de la extracción al exterior – correcta

▶ Si el extractor de superficie se instala junto a una unidad de combustión operativa para la habitación, asegúrese de que...
- ... La presión negativa sea como máximo de 4 Pa;
- ... Se utilice un dispositivo de seguridad (p. ej., interruptores de contacto de ventana, detectores de presión negativa) que garantice un suministro suficiente de aire limpio;
- ... la extracción al exterior no sea por una chimenea usada para evacuar los gases de escape de aparatos accionados por gas u otros combustibles;
- ... el montaje sea comprobado y aprobado por un técnico autorizado (p. ej., un deshollinador).

Si el extractor de superficie se utiliza exclusivamente en modo de recirculación, es posible el funcionamiento simultáneo con una unidad de combustión dependiente del aire ambiente sin medidas adicionales de seguridad.

11.2 Volumen de suministro

Volumen de suministro	Cantidad
Placa de cocción con extractor de superficie integrado	1
Tobera de entrada	1
Filtro de grasa de acero inoxidable	1
Instrucciones de uso y montaje	1
Abrazaderas de montaje	4
Cinta selladora	1
Juego de placas de compensación de altura	1
Bolsa de piezas pequeñas para el montaje	1

Volumen de suministro	Cantidad
Volumen de suministro adicional PURU2 / PURU2R	
Filtro de olores (filtro de carbón activo)	1
Plantilla para el recorte del panel trasero	1

Tab. 11.1 Volumen de suministro

Comprobación del volumen de suministro

▶ Compruebe que el volumen de suministro esté completo y sin daños.
▶ Informe inmediatamente a Equipo de BORA Servicesi faltan o están dañadas partes del suministro.
▶ No monte en ningún caso piezas dañadas.
▶ Elimine el embalaje de transporte de forma adecuada (ver "12 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación").

11.3 Herramientas y medios auxiliares

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

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

11.4 Guía de montaje

11.4.1 Distancias de montaje

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

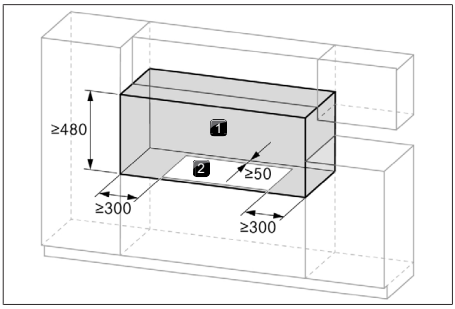


Fig. 11.3 Espacio libre requerido

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

11.4.2 Medidas mínimas de los muebles

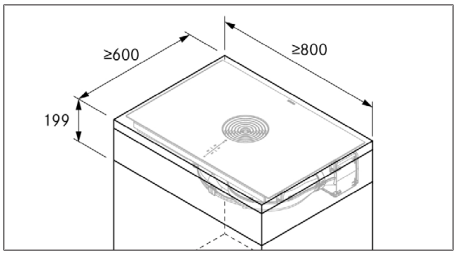


Fig. 11.4 Medidas mínimas de los muebles

11.4.3 Indicaciones relativas a los muebles de cocina

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

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

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

11.5 Recorte de la encimera

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

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

11.5.1 Medidas del recorte

Montaje enrasado

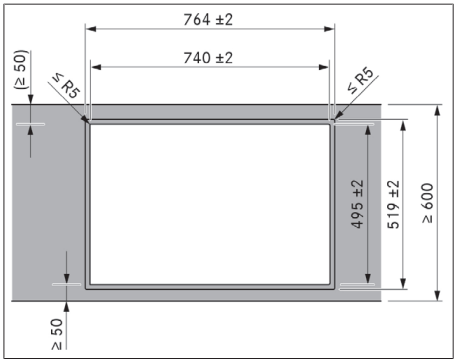


Fig. 11.5 Medidas del recorte para montaje enrasado

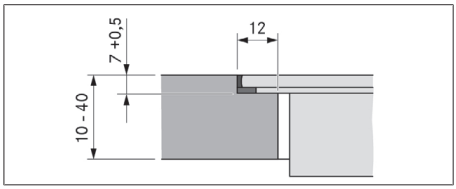


Fig. 11.6 Medida del rebaje para un montaje enrasado

Montaje superpuesto

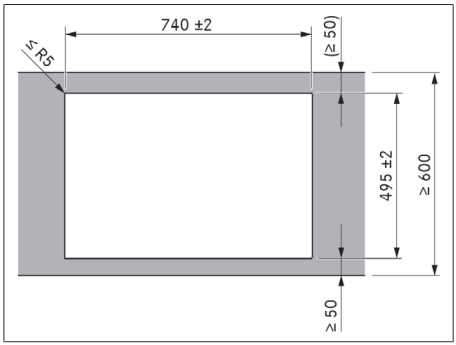


Fig. 11.7 Medidas del recorte para montaje superpuesto

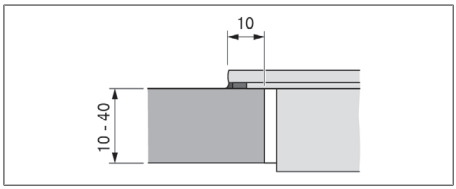


Fig. 11.8 Medida del apoyo para montaje superpuesto

11.6 Preparación de los muebles de cocina - Variante de extracción

Al planificar la conducción de salida del aire deberán tenerse en cuenta las disposiciones y normativas nacionales y regionales.

Debe garantizarse una entrada de aire suficiente.

El aire de extracción debe conducirse hacia el exterior por los conductos de extracción correspondientes.

La sección mínima de los conductos de salida debe ser de 176 mm^2 , lo que corresponde a un tubo redondo de 150 mm de diámetro o al sistema de conductos BORA Ecotube.

Por norma general, con el ventilador integrado se puede hacer un trazado de hasta 6 metros de conducto con seis codos de 90°, 8 metros con cuatro codos de 90°, o bien 10 metros con dos codos de 90°.

Incompatible con ventiladores de la serie BORA Universal.

Encontrará indicaciones de planificación para la instalación de los conductos de extracción en el manual de proyección BORA.

11.6.1 Ajustar los muebles de cocina

- El panel trasero del armario inferior debe adaptarse para el conducto de extracción.
- Debe preverse un espacio libre de 120 mm detrás de la pared del módulo para el conducto de extracción.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.

Adaptación del panel trasero de los muebles

▶ Antes del montaje en el armario inferior, compruebe las medidas de montaje necesarias para el aparato y para el sistema de conductos planificado.

▶ Adapte en caso necesario la posición del panel trasero como corresponda según las medidas de montaje requeridas.

11.6.2 Medidas de montaje

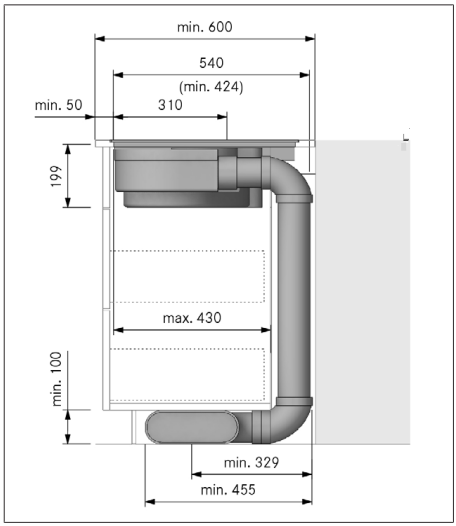


Fig. 11.9 Medidas de montaje extracción al exterior, profundidad de la encimera 600 mm

11.7 Preparación de los muebles de cocina - Variante de recirculación

11.7.1 Conducción de retorno del aire de recirculación desde el mueble de cocina

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

▶ Rebaje la moldura del zócalo o practique los orificios necesarios en el zócalo.

▶ La sección transversal de la abertura para el flujo de retorno debe ser ≥ 500 cm^2 en cada extractor de superficie.

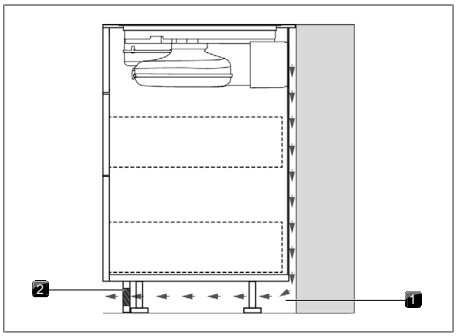


Fig. 11.10 Abertura de flujo de retorno en la zona del zócalo

[1] Abertura de flujo de retorno en la moldura de zócalo ≥ 500 cm^2

[2] Flujo de retorno del aire de recirculación

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

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

A: Armario inferior con panel trasero continuo

El aire de recirculación se conduce directamente detrás del panel trasero del módulo a través de la conexión del panel trasero de la caja de purificación de aire. El aire vuelve a la habitación a través de la abertura de flujo de retorno.
Para el montaje esto significa lo siguiente:

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

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

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

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

11.7.3 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje A

- El armario inferior debe tener un panel trasero continuo para que el flujo de retorno de aire de recirculación no sea conducido al espacio delantero del módulo.
- Se debe prever un corte en el panel trasero.

- Para la abertura de flujo de retorno debe dejarse una distancia mínima de 25 mm entre la pared trasera del módulo y el mueble contiguo o una pared de la habitación.
- No es necesaria una base intermedia debajo de la placa de cocción.

Adaptación del panel trasero de los muebles

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

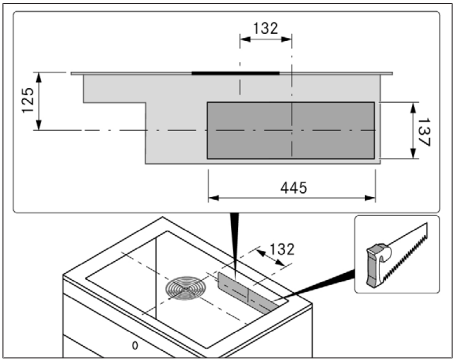


Fig. 11.11 Recorte del panel trasero

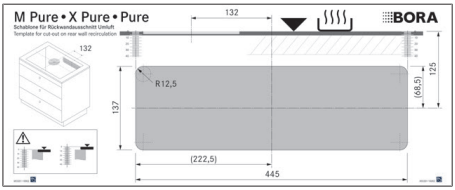


Fig. 11.12 Plantilla para el recorte del panel trasero

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

11.7.4 Medidas de montaje con la variante A

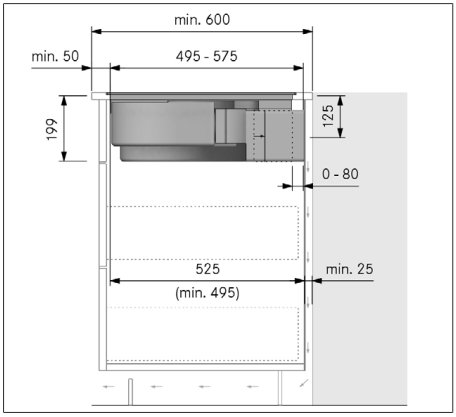


Fig. 11.13 Medidas de montaje con recirculación, variante de montaje A

11.7.5 Prolongación de la extensión telescópica de la caja de purificación de aire

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

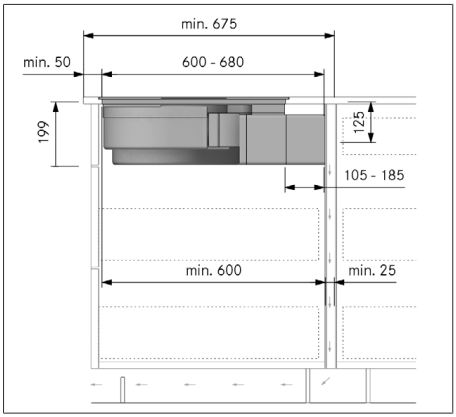


Fig. 11.14 Medidas de montaje para la variante de recirculación A, profundidad de la encimera 675 mm o más

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

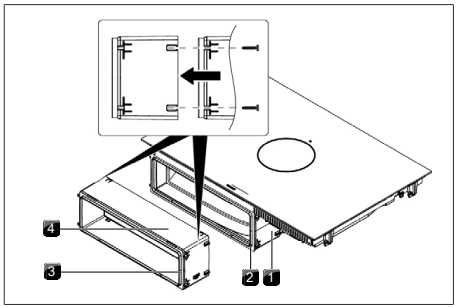


Fig. 11.15 Prolongación de la extensión telescópica

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

11.7.6 Preparación del mueble de cocina para la variante de montaje B

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

Adaptación del panel trasero de los muebles

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

11.7.7 Medidas de montaje con la variante B

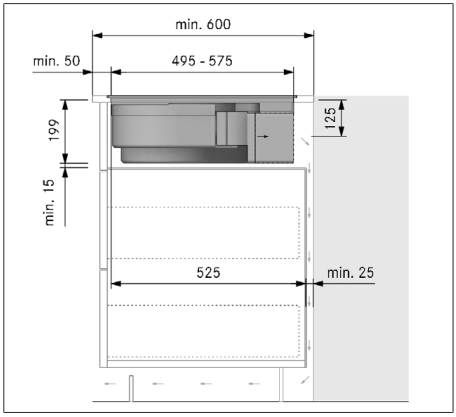


Fig. 11.16 Medidas de montaje para la variante de recirculación B, profundidad de la encimera 600 mm

11.8 Preparar el aparato

Colocar la cinta selladora

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

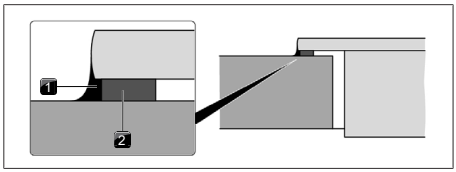


Fig. 11.17 Cinta selladora para montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona [2] Cinta selladora

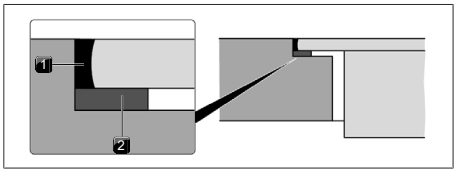


Fig. 11.18 Cinta selladora para montaje enrasado

[1] Masilla de silicona [2] Cinta selladora

Colocación de las abrazaderas de montaje

▶ Inserte en cada lateral de la placa de cocción 2 abrazaderas de montaje hasta el tope en las lengüetas de sujeción.

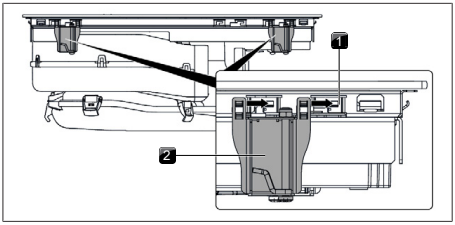


Fig. 11.19 Colocación de las abrazaderas de montaje

[1] Lengüetas de sujeción [2] Abrazaderas de montaje

11.9 Montar las placas de cocción

11.9.1 Colocación de la placa de cocción

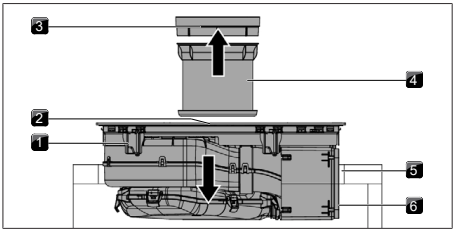


Fig. 11.20 Colocación de la placa de cocción en posición centrada

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

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

ℹ Compruebe que la cinta selladora de la placa de cocción se encuentra sobre la encimera para el montaje superpuesto.

ℹ Compruebe que la cinta selladora rodea bien la placa de cocción para el montaje enrasado.

Placas de compensación de altura para montaje enrasado (opcional)

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

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

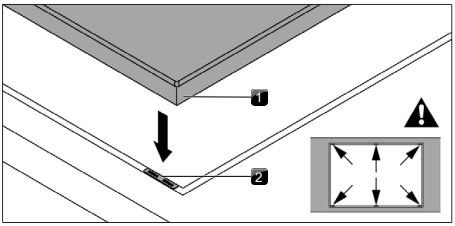


Fig. 11.21 Ubicación de placas de compensación de altura

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

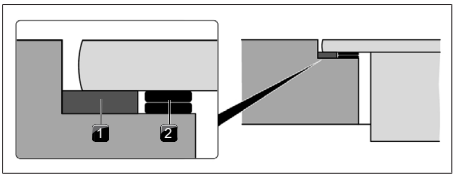


Fig. 11.22 Placas de compensación de altura

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

11.9.2 Fijación de la placa de cocción

▶ Fije la placa de cocción con la escuadra de fijación de la abrazadera de montaje en la encimera.
▶ Par de apriete: máx. 2,2 Nm.

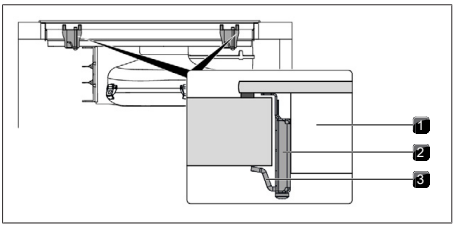


Fig. 11.23 Fijación de la placa de cocción en posición centrada

[1] Placa de cocción
[2] Abrazadera de montaje
[3] Escuadra de fijación

11.9.3 Conexión del aparato al sistema de conductos

El sistema de conductos debe montarse en el aparato libre de tensión y de cargas.

Al colocar las juntas, verifique que en estado comprimido cierran de forma estanca al aire con la pieza del conducto de conexión.

▶ Utilice solo piezas de conducto BORA Ecotube.
▶ No utilice latiguillos ni mangueras trenzadas.
▶ Ponga la junta sobre la abertura de salida del aparato. Para ello, la junta debe dilatarse ligeramente.
▶ Coloque la pieza de conducto que se debe unir con el manguito en la abertura de salida con la junta.
▶ Compruebe que la junta no se mueve.

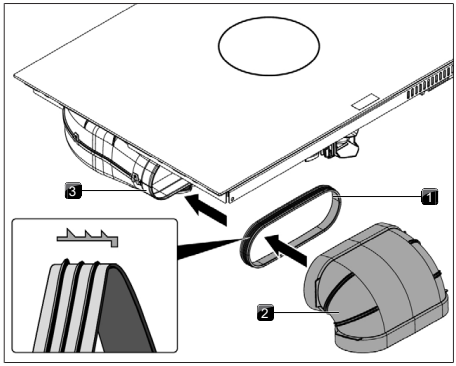


Fig. 11.24 Conexión al sistema de conductos

[1] Junta
[2] Pieza de conducto
[3] Abertura de salida

11.9.4 Conexión del panel trasero con la variante de montaje A

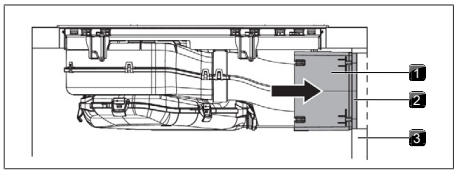


Fig. 11.25 Conexión del panel trasero

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

▶ Empuje la extensión telescópica de forma que quede pegada herméticamente al panel trasero del módulo.
- Con la extensión telescópica se salva la distancia al panel trasero del mueble de manera flexible.

▶ Compruebe si la extensión telescópica cierra al ras y con un encaje perfecto el recorte del panel trasero del módulo.
▶ Fije la extensión telescópica con ayuda de la cinta adhesiva al panel trasero del módulo.

11.9.5 Insertar el filtro de olores

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

11.10 Conexión a la toma de corriente

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

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.

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

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

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

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

Tab. 11.2 Protección y sección mínima

▶ Conecte el cable de alimentación de acuerdo con el esquema de conexión correspondiente en la toma de corriente del aparato.
▶ Para una conexión monofásica o bifásica, una los respectivos contactos con el puente de conexión.

- ▶ Sujete el cable de conexión con la brida para cables.
- ▶ Cierre la carcasa de la toma de corriente con la cubierta.
- ▶ Coloque el cable de conexión a lo largo de los puntos de enganche empleando para ello los sujetacables.
- ▶ Asegúrese de que el cable no quede aprisionado o dañado, y de que no pueda tocar ninguna zona de cocción caliente.
- ▶ Compruebe que el montaje es correcto.

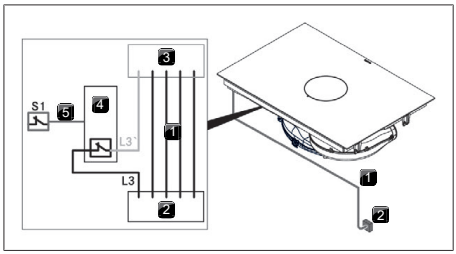


Fig. 11.26 Esquema de conexiones con contacto de conmutación externo

[1] Cable de alimentación
[2] Toma de corriente
[3] Toma de corriente del aparato
[4] Relé de conmutación
[5] Conexión de conmutación S1 y relé de conmutación
[S1] Contacto de conmutación externo

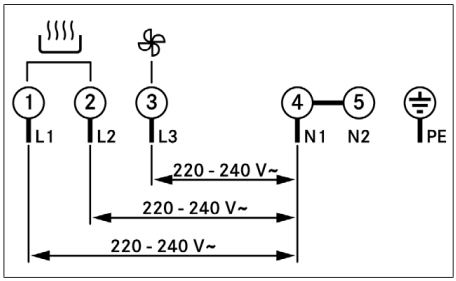


Fig. 11.27 Esquema de conexiones, conexión trifásica

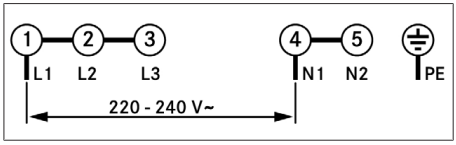


Fig. 11.28 Esquema de conexiones, conexión monofásica

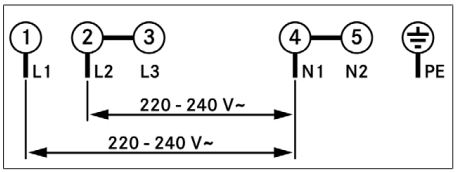


Fig. 11.29 Esquema de conexiones, conexión bifásica

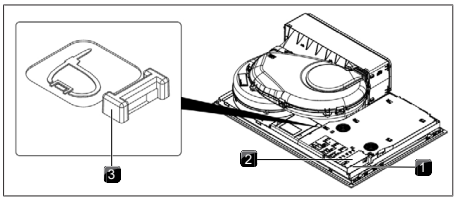


Fig. 11.30 Conexiones eléctricas de la placa de cocción

[1] Toma de corriente
[2] Cubierta de la toma de corriente
[3] Puntos de enganche

11.11 Primera puesta en servicio

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

11.11.1 Menú de distribuidores y de servicio

Se puede acceder al menú de distribuidores y de servicio hasta 2 minutos después del paso de corriente por el aparato.

El sistema adopta y guarda los ajustes realizados al salir de la opción del menú en cuestión.

A continuación encontrará explicaciones sobre el uso del menú y una descripción de las opciones de menú principales.

Vista general del menú de distribuidores y de servicio

Opción de menú/designación/área de selección		Ajuste de fábrica
B	Sistema de extracción (al exterior/ recirculación)	Recirculación
C	Gestión de potencia	∃
D	Modo demo	Apagado

Tab. 11.3 Vista general del menú

Acceder al menú de distribuidores y de servicio

▶ Alimente corriente eléctrica al aparato.
- Se muestra el indicador estándar, y el símbolo del ventilador parpadea durante 2 minutos.

▶ Pulsación larga en el botón del ventilador.
- Se muestran 4 campos de entrada.

▶ Mantenga pulsado el botón del ventilador y, al mismo tiempo, vaya pulsando uno detrás de otro los campos de entrada en el orden indicado.
- Se muestra la opción de menú B.

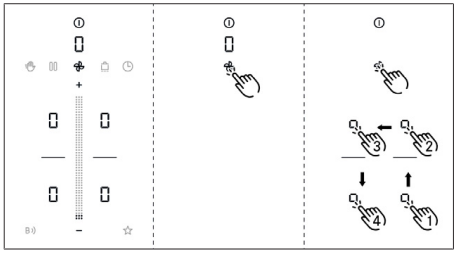


Fig. 11.31 Acceso a la pantalla del menú de distribuidores y de servicio

11.11.2 Opción de menú B: Configuración del sistema de extracción

Se puede elegir entre dos modos de funcionamiento:
- Modo de funcionamiento 1: sistema de recirculación (ajuste de fábrica)
- Modo de funcionamiento 2: sistema de extracción al exterior

▶ Seleccione el modo de funcionamiento apropiado.
▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador b).

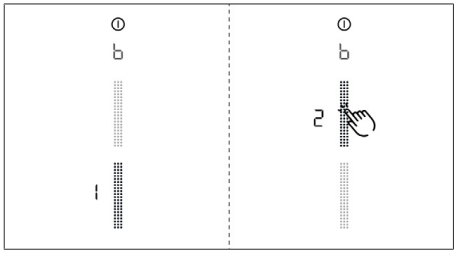


Fig. 11.32 Indicador opción de menú B: Configuración del sistema de extracción al exterior

11.11.3 Opción de menú C: Gestión de potencia

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

Ajustes de gestión de potencia	Conexión	Consumo de potencia máximo	Fusible
C3	Trifásica	7360 W	3 × 16 A
C3	Bifásica	7360 W	2 × 16 A
C3	Monofásica	7360 W	1 × 32 A
C2	Monofásica	4400 W	1 × 20 A
C1	Monofásica	3600 W	1 × 16 A

Tab. 11.4 Gestión de potencia

▶ Seleccione el ajuste adecuado.
▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador C).

Las limitaciones de potencia de las zonas de cocción, ajustadas de forma automática por el propio aparato, se adaptan a la potencia total configurada.

La sección mínima del cable de alimentación no puede reducirse, a pesar de que haya eventuales limitaciones de potencia (véase la tabla «Protección y sección mínima»).

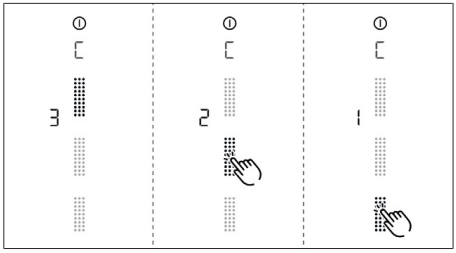


Fig. 11.33 Indicador opción de menú C: Gestión de potencia

11.11.4 Opción de menú D: Modo demo

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

- El símbolo del modo demo d se muestra en todas las zonas de cocción durante un segundo.
- Se muestra on.

▶ Confirme y guarde el ajuste cambiando a la siguiente opción del menú (un toque en el indicador multifunción/indicador d).

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

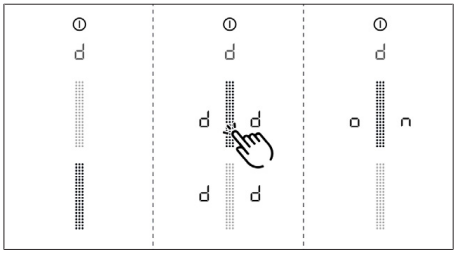


Fig. 11.34 Indicador opción de menú D: Modo demo

Salir del menú de distribuidores y de servicio

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

▶ Pulsación larga en el indicador multifunción.

11.11.5 Comprobación del funcionamiento

▶ Someta todos los aparatos a un examen funcional a fondo.

▶ En caso de avisos de error, consulte el capítulo «Solución de averías».

11.12 Sellado del aparato

▶ Terminados los trabajos de montaje, selle el aparato con masilla de silicona negra térmica.

▶ Asegúrese de que no entre silicona de sellado por debajo del aparato.

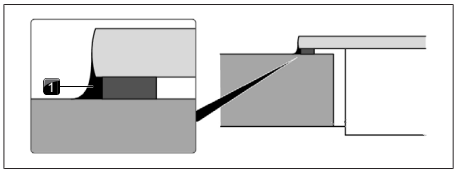


Fig. 11.35 Silicona de sellado para montaje superpuesto

[1] Masilla de silicona

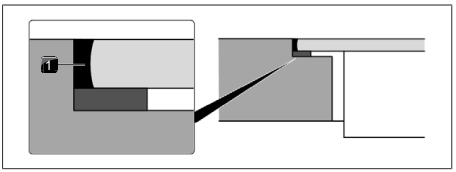


Fig. 11.36 Silicona de sellado para montaje enrasado

[1] Masilla de silicona

11.13 Traspaso al usuario

Cuando haya finalizado el montaje:

▶ Explique al usuario las principales funciones.

▶ Informe al usuario sobre todos los aspectos de seguridad relevantes de uso y manipulación.

▶ Dé al usuario los accesorios y las instrucciones de uso y montaje para que los guarde.

12 Puesta fuera de servicio, desmontaje y eliminación

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

▶ Contemple la documentación y las instrucciones suministradas.

12.1 Puesta fuera de servicio

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

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

▶ Para poner el aparato fuera de servicio, apáguelo (véanse las instrucciones de uso)

▶ Desconecte el aparato del suministro de tensión.

12.2 Desmontaje

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

▶ Afloje la fijación del aparato.

▶ Retire las juntas de silicona.

▶ Saque el aparato de la encimera tirando de él hacia arriba.
▶ Retire los demás accesorios.
▶ Elimine el aparato antiguo y los accesorios en los que se ha acumulado suciedad como se describe en el apartado «Eliminación respetuosa con el medioambiente».

12.3 Eliminación respetuosa con el medioambiente

12.3.1 Eliminación del embalaje de transporte

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

Devolver los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas y reduce los residuos. Su distribuidor especializado recogerá el embalaje.
▶ Entregue el embalaje a su distribuidor especializado, o bien
▶ Elimine el embalaje adecuadamente de acuerdo con la normativa local.

12.3.2 Eliminación de accesorios

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

12.3.3 Eliminación del aparato antiguo

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

Los aparatos eléctricos y electrónicos antiguos suelen contener materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que eran necesarias para su funcionamiento y seguridad. Estas pueden ser perjudiciales para la salud y el medioambiente si se desechan con la basura o se manipulan incorrectamente.
▶ No tire nunca el aparato antiguo a la basura doméstica.
▶ Lleve el aparato antiguo a un punto de recogida local para la devolución y el aprovechamiento de componentes eléctricos y electrónicos y otros materiales.

13 Garantía, servicio técnico, piezas de repuesto, accesorios

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

13.1 Garantía del fabricante BORA

BORA asume para sus productos una garantía del fabricante de 2 años frente al cliente final. Esta garantía asiste al cliente final además de los derechos legales por defectos frente al vendedor de nuestros productos. La garantía del fabricante cubre los productos de BORA adquiridos por distribuidores autorizados de BORA o por vendedores debidamente formados de BORA e instalados dentro de la Unión Europea (excluidos los territorios de ultramar), Suiza, Liechtenstein, Ucrania, Rusia, Noruega, Serbia, Israel, RU, Islandia, India, Australia y Nueva Zelanda, a excepción de los productos de BORA identificados como artículos universales o accesorios:
- Placas de cocción
- Sistemas de extracción de superficie
- Ventilador

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

producto al cliente final. Si se hace uso de la garantía, no se interrumpe ni comienza de nuevo el periodo de la misma.
En caso de algún defecto en los productos BORA, BORA podrá decidir si repararlos o sustituirlos. La totalidad de los gastos por reparación de los defectos cubiertos por la garantía del fabricante serán por cuenta de BORA.
Se excluyen expresamente de la garantía del fabricante de BORA:

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

Los derechos legales, especialmente las reclamaciones legales por defectos o por responsabilidad por el producto, no quedan limitados por la garantía y pueden reclamarse gratuitamente.
Si la garantía del fabricante no cubre algún defecto, se podrá recurrir al servicio técnico de BORA.
BORA no se hace cargo de los costes resultantes de ello.
Estas condiciones de garantía se rigen por el derecho de la República Federal de Alemania.
Así puede comunicarse con nosotros:
BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niederndorf, Austria

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

13.1.1 Garantía extendida

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

13.2 Servicio

BORA Service:
véase el reverso de este manual

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

El Equipo de BORA Service necesitará la denominación de tipo y el número de fabricación de su aparato (número FD).
Encontrará ambos datos en la placa de características del documento de garantía y en el lado inferior del aparato.

13.3 Piezas de repuesto

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

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.

13.4 Accesorios

Accesorios	PURA2/ PURA2R	PURU2/ PURU2R
GFES - Filtro de olores eSwap		✓
GFESP - Filtro de olores eSwap Plus		✓
PUEF - Pure filtro de grasa de acero inoxidable	✓	✓
PUED2 - Pure tobera de entrada negra para la 2.ª generación de unidades compactas	✓	✓
PUXED2 - X Pure tobera de entrada para X Pure y X Pure Rough	✓	✓
USL515 -listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm	✓	✓
USL515AB - listones laterales para una profundidad de la placa de cocción de 515 mm All Black	✓	✓
KFR760AB - marco de placa de cocción para ancho de 760 mm	✓	✓

Accesorios	PURA2/ PURA2R	PURU2/ PURU2R
UGS - rasqueta vitrocerámica	✓	✓
UFKS - interruptor de contacto de ventana	✓	
PULB - Pure caja de purificación de aire (en PURA2/PURA2R solo al transformar la extracción al exterior a recirculación)	✓	✓
PULBTA - Pure extensión telescópica de caja de purificación de aire (en PURA2/PURA2R solo al transformar la extracción al exterior a recirculación)	✓	✓

Tab. 13.1 Accesorios Pure

14 Fichas técnicas del producto

14.1 Ficha técnica del producto PURA2/PURA2R - Extractor de superficie

Informaciones de producto según el Reglamento Delegado (UE) nº 65/2014, así como Reglamento (UE) nº 66/2014.

Fabricante	BORA		
Identificación del modelo	**PURA2 | PURA2R**		
	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía			
Consumo anual de energía	AEC_{hood}	32,7	kWh/a
Clase de eficiencia energética	–	A+	–
Índice de eficiencia energética	EEI_{hood}	42,5	–
Volumen desplazado			
Eficiencia fluidodinámica	FDE_{hood}	33,3	–
Clase de eficiencia fluidodinámica	–	A	–
Flujo de aire a velocidad mínima en mono normal	–	181	m^3/h
Flujo de aire a velocidad máxima en modo normal	–	543	m^3/h
Flujo de aire en funcionamiento en nivel intensivo o nivel rápido (función booster)	-	591	m^3/h
Flujo de aire máximo	Q_{max}	607,5	m^3/h
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia	Q_{BEP}	305,5	m^3/h
Presión del aire medida en el punto de máximo rendimiento	P_{BEP}	440	Pa
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia	W_{BEP}	112,1	W
Factor de incremento en el tiempo	f	0,8	-
Iluminación			
Eficiencia de iluminación	LE_{hood}	*	lx/W
Clase de eficiencia de la iluminación	–	*	–
Potencia nominal del sistema de iluminación	W_L	*	W
Iluminancia media del sistema de iluminación de la superficie de cocción	E_{middle}	*	lx
Filtrado de grasa			
grado de filtrado de grasa	GFE_{hood}	98,1	%
Clase del grado de filtrado de grasa	–	A	–
Emisión de ruido aéreo			
Nivel de potencia acústica con velocidad mínima disponible en modo normal	L_{WA}	41	dB re 1 pW
Nivel de potencia acústica con velocidad máxima disponible en modo normal	L_{WA}	67	dB re 1 pW
Nivel de potencia acústica con funcionamiento en el nivel intensivo o el nivel rápido (función booster)	L_{WA}	69	dB re 1 pW
Nivel de presión acústica con velocidad mínima disponible en funcionamiento normal**	L_{pA}	29	dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica con velocidad máxima disponible en funcionamiento normal**	L_{pA}	54	dB re 20 µPa
Nivel de presión acústica con funcionamiento en el nivel intensivo o el nivel rápido (función booster)**	L_{pA}	56	dB re 20 µPa
consumo de potencia			
Consumo de potencia en estado apagado	P_o	*	W
Consumo de electricidad en modo de espera	P_S	0,19	W

Tab. 14.1 Ficha técnica del producto

* No aplicable para este producto.

** Indicación facultativa

14.2 Ficha técnica del producto Pure - placa de cocción

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

Fabricante	**BORA**		
Identificación del modelo	**PURA2 | PURA2R | PURU2 | PURU2R**		
Tipo de placa de cocción	**Placa de vitrocerámica**		
Número zonas/superficies de cocción	**4**		
Tecnología de calor	**Zonas de inducción**		
	Símbolo	Valor	Unidad
Dimensiones de la superficie útil			
Zona de cocción delantera izquierda	Ø	21,0	cm
Zona de cocción delantera derecha	Ø	21,0	cm
Zona de cocción trasera izquierda	Ø	17,5	cm
Zona de cocción trasera derecha	Ø	17,5	cm
Consumo de energía			
Zona de cocción delantera izquierda	$EC_{electric\ cooking}$	187,5	Wh/kg
Zona de cocción delantera derecha	$EC_{electric\ cooking}$	182,7	Wh/kg
Zona de cocción trasera izquierda	$EC_{electric\ cooking}$	178,6	Wh/kg
Zona de cocción trasera derecha	$EC_{electric\ cooking}$	181,9	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	$EC_{electric\ hob}$	182,7	Wh/kg

Tab. 14.2 Ficha técnica del producto Pure

D

BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

INT

BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

AU NZ

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

00800 7890 0987

umim-pure2-02-es01