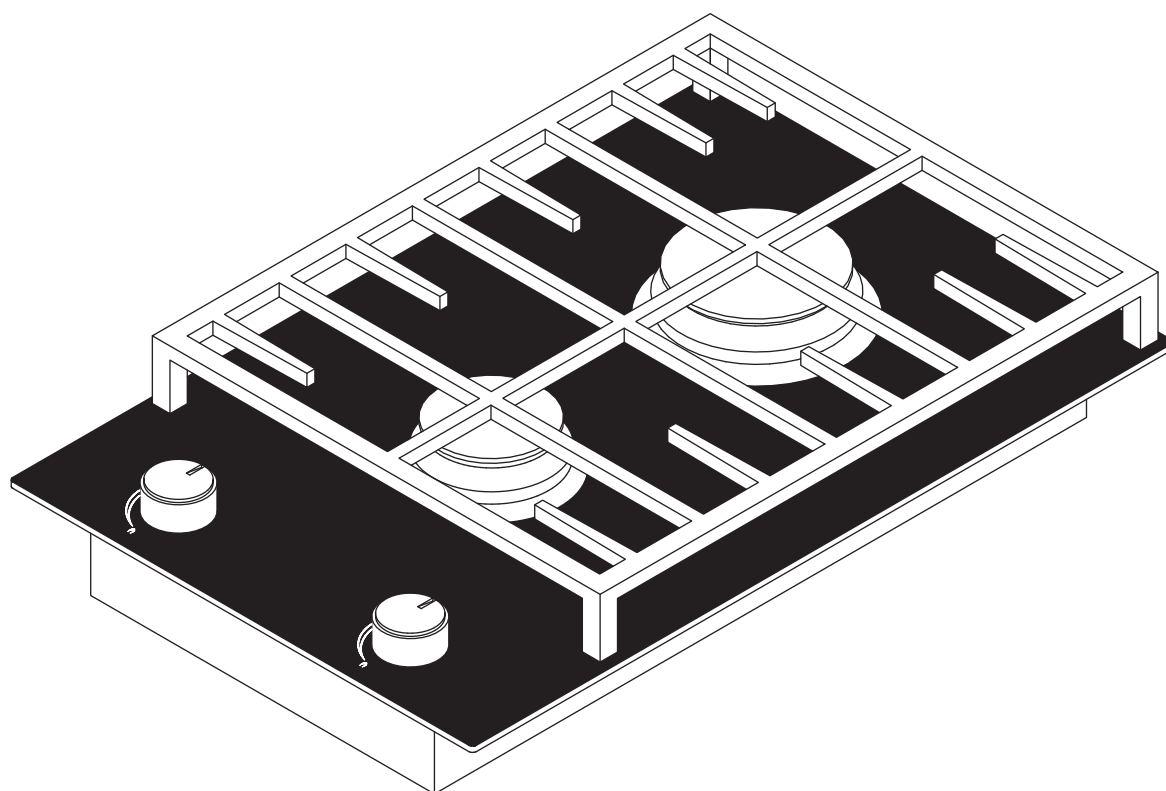


PT Instruções de utilização e de montagem CG11

BORA Classic placa vitrocerâmica/a gás
com 2 zonas de cozedura



CG11UMPT-004

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria

Contacto

T +43 (0) 5373/62250-0

mail@bora.com

www.bora.com

A divulgação e a reprodução do presente documento, a sua utilização e a comunicação do seu conteúdo só são permitidas se forem expressamente autorizadas.

As presentes instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo zelo. No entanto, pode dar-se o caso de alterações técnicas posteriores não terem sido ainda integradas e/ou de os correspondentes conteúdos não terem sido ainda adaptados. Por tal facto pedimos as nossas desculpas. É possível solicitar uma versão atualizada junto do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros de impressão e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

Índice

1	Generalidades	4	7	Operação	25
1.1	Grupo-alvo.....	4	7.1	Acender o queimador a gás.....	25
1.2	Validade das instruções de utilização e de montagem.....	4	7.2	Ajustar nível de potência.....	25
1.3	Outros documentos válidos.....	4	7.3	Utilização correta do bico de gás.....	25
1.4	Apresentação das informações.....	5	7.4	Utilização da placa a gás com um extrator de superfície BORA.....	26
2	Segurança	6	8	Limpeza e conservação	27
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	8.1	Produtos de limpeza.....	27
2.2	Instruções de segurança para operação.....	7	8.2	Conservação da placa de cozinhar.....	27
2.3	Instruções de segurança para montagem.....	9	8.3	Limpar a placa de cozinhar.....	27
2.4	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	10	8.3.1	Limpeza dos queimadores a gás.....	28
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes.....	11	8.3.2	Limpar o comando seletor.....	28
2.6	Utilização prevista.....	11	9	Resolução de falhas	29
3	Dados técnicos	12	10	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	30
4	Descrição do aparelho	13	10.1	Colocação fora de serviço.....	30
4.1	Estrutura.....	13	10.2	Desmontagem.....	30
4.2	Painel de comando e princípio de operação.....	13	10.3	Eliminação ecológica.....	30
4.3	Princípio de funcionamento.....	14	11	Garantia, serviços de assistência técnica	31
4.3.1	Recipientes para cozinhar adequados.....	14	11.1	Garantia do fabricante da BORA.....	31
4.3.2	Níveis de potência.....	14	11.2	Serviço de assistência.....	31
4.4	Dispositivos de segurança.....	14	11.3	Peças sobresselentes.....	31
4.4.1	Termopar de segurança.....	14			
5	Montagem	15			
5.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	15			
5.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	15			
5.3	Especificações de montagem.....	15			
5.3.1	Distâncias de segurança.....	15			
5.3.2	Bancada e os móveis da cozinha.....	16			
5.3.3	Fornecimento de ar da placa de cozinhar.....	16			
5.4	medidas do recorte.....	16			
5.5	Montar a placa de cozinhar.....	18			
5.6	Ligação à corrente.....	19			
5.7	Entrega ao utilizador.....	19			
6	Instalação a gás	20			
6.1	Ventilação.....	20			
6.2	Ligação do gás.....	20			
6.2.1	Instruções de instalação adicionais para a Austrália e a Nova Zelândia (AUS/NZS).....	21			
6.2.2	Ligação de gás AUS/NZS.....	21			
6.3	Teste de fuga da ligação de gás.....	22			
6.4	Mudar de tipo de gás.....	23			
6.4.1	Ajustar as torneiras de gás.....	23			
6.5	Entrega ao utilizador.....	24			
6.6	Tabela de injetores.....	24			

1 Generalidades

1.1 Grupo-alvo

As presentes instruções de utilização e de montagem visam os seguintes grupos-alvo:

Grupo-alvo	Requisitos
Utilizador	O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam mantidas sob vigilância ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos associados ao mesmo. As crianças devem ser mantidas sob vigilância. Todas as instruções de segurança e advertências, assim como os procedimentos das instruções de utilização têm de ser observados e cumpridos.
Entusiastas de bricolage	O entusiasta de bricolage pode realizar todos os necessários trabalhos de carpintaria e de montagem, desde que possuam as competências necessárias e os conhecimentos correspondentes. Em circunstância alguma pode realizar a ligação elétrica e do gás.
Montadores profissionais	Os montadores profissionais podem realizar todos os trabalhos de carpintaria e de montagem em conformidade com as normas aplicáveis. Antes da colocação em funcionamento, a aceitação das ligações elétricas e do gás tem obrigatoriamente de ser realizada por um técnico credenciado especializado na área técnica em causa.
Eletricistas	A ligação elétrica só pode ser realizada por um técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação elétrica e a colocação em serviço corretas.
Técnicos de gás	A ligação do gás só pode ser realizada por um técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação do gás e a colocação em serviço corretas.

Tab. 1.1 Grupos-alvo

INFORMAÇÃO A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH – doravante denominadas BORA – não se responsabilizam por danos decorrentes do incumprimento ou não observação destes documentos e da montagem incorreta! As ligações elétricas e de gás têm obrigatoriamente de ser realizadas por pessoal técnico credenciado. A montagem só pode ser realizada em observação das normas, disposições e leis vigentes. Todas as instruções de segurança e advertências, assim como os procedimentos do manual de instruções e das instruções de montagem têm de ser observados e cumpridos.

1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

Estas instruções aplicam-se a várias variantes do aparelho. Por isso, é possível que algumas características de equipamento individuais não se apliquem ao aparelho em causa.

1.3 Outros documentos válidos

Além destas instruções de utilização e de montagem existem outros documentos também aplicáveis e que também têm de ser observados.

Ter em atenção todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

INFORMAÇÃO A BORA não se responsabiliza por danos decorrentes da não observação destes documentos!

Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Diretiva REEE 2012/19/UE

Regulamentos

Este aparelho cumpre os seguintes regulamentos da UE: Regulamento Aparelhos a gás (UE) 2016/426

1.4 Apresentação das informações

Para permitir uma utilização rápida e segura destas instruções, são usadas formatação, numeração, símbolos, instruções de segurança, conceitos e abreviaturas uniformes.

Os procedimentos são indicados por uma seta.

- ▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

As enumerações são indicadas por um símbolo de numeração quadrado no início da linha.

- Enumeração 1
- Enumeração 2

INFORMAÇÃO Uma informação chama a atenção para especificidades que é impreterível ter em consideração.

Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências nestas instruções estão destacadas com símbolos e palavras-sinal.

As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:


SÍMBOLO DE ADVERTÊNCIA E PALAVRA-SINAL!

Tipo e origem do perigo
Consequências em caso de não observação

- ▶ Medidas de prevenção de perigos
-

Aqui aplica-se o seguinte:

- O símbolo de advertência chama a atenção para o perigo.
- A palavra-sinal indica a gravidade do perigo.

Símbolo de advertência	Palavra-sinal	Perigo
	Perigo	Indica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, provocará ferimentos graves ou morte.
	Atenção	Indica uma potencial situação de perigo que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos graves ou morte.
	Cuidado	Indica uma potencial situação de perigo que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos moderados ou ligeiros.
–	Cuidado	Indica uma situação que, se não for evitada, poderá provocar danos materiais.

Tab. 1.2 Significado dos símbolos de advertência e das palavras-sinal

2 Segurança

2.1 Instruções de segurança gerais

INFORMAÇÃO O aparelho está em conformidade com às normas de segurança aplicáveis. O utilizador é responsável pela limpeza, manutenção e utilização segura do aparelho. O uso indevido poderá causar ferimentos pessoais ou danos ao aparelho.

- As instruções de utilização e de montagem incluem indicações importantes para a montagem e operação. Deste modo, proteja-se de ferimentos e evita danos ao aparelho. No verso das instruções de utilização e de montagem poderá encontrar os detalhes de contacto para mais informações e questões de operação e de utilização.
- O termo «aparelho» aplica-se tanto às placas de cozinhar, aos exaustores de placa, como às placas de cozinhar com exaustores.
- ▶ Ler as instruções de utilização e de montagem na sua totalidade, antes de colocar em funcionamento.
- ▶ Guardar sempre as instruções de utilização e de montagem num local acessível, para que, quando for necessário, estejam à disposição.
- ▶ No caso de venda do aparelho, entregar as instruções de utilização e de montagem ao proprietário seguinte.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Depois de desempacotar o aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não ligar um aparelho danificado.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação fornecidos no âmbito do fornecimento.
- ▶ Utilizar o aparelho somente após a montagem completa, só assim se pode garantir uma operação segura.
- ▶ Assegurar que não toca na placa quente.
- ▶ Não pousar, nem colocar objetos no painel de controlo ou no bocal de entrada de ar do exaustor de placa.
- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.
- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.
- ▶ Não utilizar o aparelho para aquecimento do espaço.

CUIDADO!

Perigo de ferimento devido à queda de componentes do aparelho!

A queda de componentes do aparelho, como, por exemplo, suporte do recipiente, controlos, tampas, filtro de gorduras, etc. pode causar ferimentos.

- ▶ Colocar os componentes do aparelho removidos com segurança junto ao aparelho.
- ▶ Assegurar que nenhum componente do aparelho removido esteja em risco de cair.

Modo de ar circulante

INFORMAÇÃO Em cada processo de cozedura, é libertada para o ar ambiente humidade adicional.

INFORMAÇÃO No modo de ar circulante, apenas uma ligeira humidade é eliminada dos vapores de cozedura.

- ▶ No modo de ar circulante, assegurar uma ventilação de ar fresco suficiente, p. ex., através de uma janela aberta.
- ▶ Stellen Sie ein normales und behagliches Raumklima (45–60% Luftfeuchtigkeit) sicher, z.B. durch Öffnen von natürlichen Belüftungsöffnungen oder den Betrieb von Wohnraumlüftungen.
- ▶ Após cada utilização no modo de circulação de ar, passar o exaustor de placa para um nível mais baixo, durante cerca de 20 minutos, ou ativar o atraso de desconexão automático.

Crianças e pessoas com necessidades especiais em casa

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou instruídas no uso seguro do dispositivo e tiverem entendido os riscos que daí possam resultar.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram perto do aparelho.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Utilizar o sistema de segurança para crianças, para que as crianças não consigam ligar a placa de cozinhar sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho. As crianças são induzidas a subir o aparelho.
- ▶ Manter as crianças e outras pessoas afastadas da placa de cozinhar quente.

Modificações não autorizadas

As modificações não autorizadas podem afetar o aparelho.

- ▶ Não fazer modificações ao aparelho.

Limpeza e Manutenção

O aparelho deve ser limpo regularmente. A sujidade pode causar danos ou odores desagradáveis. Remover imediatamente a sujidade.

- As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.
- ▶ Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor na limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nas partes sob tensão e causa danos materiais (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Não pousar recipientes para cozinhar quentes na área da indicação da placa de cozinhar, para não danificar os componentes eletrónicos subjacentes.
- ▶ Não pousar recipientes para cozinhar quentes na área do painel de controlo, para não danificar os componentes eletrónicos subjacentes.
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não existe água no interior do aparelho. Utilizar somente um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos!
- ▶ Limpar a placa de cozinhar, de preferência, após o processo de cozedura.
- ▶ Limpar a placa de cozinhar quando já não estiver quente (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Utilizar na limpeza apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Assegurar que a base do recipiente para cozinhar e a zona de cozedura estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre a panela (não arrastar!), para evitar riscos e abrasões na superfície.

2.2 Instruções de segurança para operação

Placa de cozinhar



PERIGO!

Perigo de incêndio devido a uma placa de cozinhar sem supervisão!

O óleo ou a gordura aquecem rapidamente e podem inflamar-se.

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem estar a supervisionar.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Abafar o fogo, p. ex. com uma tampa.



PERIGO!

Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis!

Os líquidos inflamáveis próximos da placa de cozinhar podem explodir e causar ferimentos graves.

- ▶ Não pulverizar com aerosol a área circundante do aparelho enquanto estiver a utilizar o aparelho.
- ▶ Não armazenar líquidos inflamáveis próximos da placa de cozinhar.



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

As rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica podem expor ou danificar os componentes eletrónicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico.

- ▶ Em caso de haver rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica, desligar imediatamente a placa de cozinhar.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica com segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.



PERIGO!

Perigo de explosão devido a gás!

O gás que escapa pode causar uma explosão e ferimentos graves.

- ▶ Afastar fontes de ignição (chamas abertas, lareiras elétricas).
- ▶ Fechar a alimentação de gás e desligar a segurança da instalação doméstica.

**PERIGO!****Perigo de asfixia devido a gás!**

O gás que escapa pode causar asfixia.

- ▶ Em caso de cheiro a gás durante o funcionamento, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás.
- ▶ Assegurar a entrada de ar fresco (abrir portas e janelas).
- ▶ Não pressionar interruptores de luz ou interruptores de aparelhos.
- ▶ Não retirar fichas das tomadas (perigo de formação de faíscas).
- ▶ Não utilizar aparelhos elétricos.
- ▶ Informar imediatamente o apoio ao cliente ou o instalador de gás.

**PERIGO!****Perigo de incêndio devido a chamas expostas!**

Uma chama exposta pode incendiar um objeto inflamável.

- ▶ Ajustar a chama de gás para o nível mais baixo, quando tirar panelas ou frigideiras da placa de cozinhar por um curto período de tempo.
- ▶ Nunca deixar uma chama exposta sem vigilância.
- ▶ Abafar um fogo, p. ex., com uma tampa ou uma manta antifogo.
- ▶ Fechar a alimentação de gás e desligar a segurança da instalação doméstica.

**AVISO!****Perigo de queimaduras devido a placa de cozinhar quente!**

Das Kochfeld und seine berührbaren Teile werden bei Betrieb heiß. Nach Abschalten der Kochzone muss diese erst unter 60 °C abkühlen. Das Berühren heißer Oberflächen kann zu schweren Verbrennungen führen.

- ▶ Não tocar na placa de cozinhar quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas da placa de cozinhar quente, a menos que estejam sob supervisão.

**AVISO!****Perigo de incêndio devido à colocação de objetos na superfície de cozedura!**

A placa de cozinhar e os seus componentes tangíveis estão quentes enquanto a zona de cozedura está ligada e durante o arrefecimento. Os objetos que se encontram sobre a placa de cozinhar podem aquecer e incendiar-se.

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.

**AVISO!****Perigo de queimaduras devido a objetos quentes!**

A placa de cozinhar e os seus componentes tangíveis estão quentes durante o funcionamento e durante o arrefecimento. Os objetos que se encontram sobre a placa de cozinhar aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves. Isto aplica-se, particularmente, aos objetos de metal (p. ex., facas, garfos, colheres, tampas ou coberturas de exaustores de placa).

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Utilizar os meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor).

**AVISO!****Perigo de queimaduras devido a recipiente para cozinhar quente!**

As pegas de recipiente que ficam salientes sobre a superfície de trabalho atraem as crianças a agarrá-las.

- ▶ Não virar as pegas de panelas e de frigideiras para fora da superfície de trabalho de modo a ficarem salientes.
- ▶ Evitar que as crianças consigam puxar as panelas e as frigideiras quentes para baixo.

**AVISO!****Perigo de queimadura!**

A existência de líquidos entre a zona de cozedura e a base do recipiente podem causar queimaduras na pele durante a evaporação.

- ▶ Assegurar que a zona de cozedura e a base do recipiente estão sempre secas.

CUIDADO!**Danos devido a objetos duros e pontiagudos!**

Os objetos duros e pontiagudos podem danificar a vitrocerâmica da placa de cozinhar.

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada.
- ▶ Não utilizar objetos duros e pontiagudos quando trabalhar na placa de cozinhar.

CUIDADO!**Danos devido a alimentos com açúcar ou com sal!**

Colocar alimentos com açúcar ou com sal, como sumos, na zona de cozedura pode danificar a placa de cozinhar.

- ▶ Ter em atenção para não colocar alimentos com açúcar ou com sal, como sumos, na zona de cozedura quente.
- ▶ Remover imediatamente alimentos com açúcar ou com sal, como sumos, da zona de cozedura quente.

CUIDADO!**Derrame de líquidos quentes!**

Um processo de cozedura sem supervisão pode levar a sobreaquecimento e a derrame de líquidos quentes.

- ▶ Supervisionar o processo de cozedura.
- ▶ Supervisionar constantemente um processo de cozedura curto.

CUIDADO!**Danos devido a objetos na placa de cozinhar!**

Os objetos, como tampas de recipientes para cozinhar, que se encontram pousados na placa de cozinhar podem provocar danos na vitrocerâmica.

- ▶ Não colocar objetos na placa de cozinhar quente.

2.3 Instruções de segurança para montagem

A instalação e a montagem do aparelho só podem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as normas normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

Os trabalhos em componentes elétricas devem ser realizados por eletricitistas especializados.

A segurança elétrica do aparelho só é garantida se estiver conectada a um sistema de ligação à terra corretamente instalado. Assegurar que são tomadas as medidas de segurança básicas.

A ligação de gás só pode ser realizada por um instalador aprovado, em conformidade com as disposições legais em vigor. Observar as disposições locais da empresa distribuidora.

Placa de cozinhar

**PERIGO!****Perigo de choque elétrico!**

Existe o perigo de choque elétrico devido à ligação incorreta do aparelho à tensão da rede elétrica.

- ▶ Assegurar que o aparelho está conectado à tensão da rede elétrica por uma ligação de fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho está conectado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.
- ▶ Assegurar que é fornecido um dispositivo que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto omipolar de pelo menos 3 mm (disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores).

**PERIGO!****Perigo de choque elétrico!**

Se o cabo de ligação entrar em contacto com a placa de cozinhar quente, poderá ficar danificado. Um cabo de ligação danificado pode causar um choque elétrico (fatal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não entra em contacto com a placa de cozinhar quente.
- ▶ Garantir que o cabo de ligação não está preso ou danificado.

**PERIGO!****Perigo de explosão devido a gás!**

O derrame de gás devido a uma fuga pode causar uma explosão e ferimentos graves.

- ▶ Afastar fontes de ignição (chamas abertas, lareiras elétricas).
- ▶ Fechar a alimentação de gás e desligar a segurança da instalação doméstica.
- ▶ Vedar as fugas imediatamente.

**CUIDADO!****Possível lesão nas costas devido a carga pesada!**

Ao remover e ao colocar o aparelho, podem ocorrer lesões nos membros e tronco devido a manuseamento incorreto.

- ▶ Levantar sempre a placa de cozinhar da embalagem utilizando duas pessoas.
- ▶ Inserir sempre a placa de cozinhar no recorte da bancada utilizando duas pessoas.
- ▶ Se necessário, utilizar meios auxiliares adequados para evitar danos ou ferimentos nos membros e no tronco.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar um aparelho danificado.
- Um aparelho danificado põe em perigo a sua segurança.
- Os trabalhos de reparação só podem ser realizados por técnicos autorizados pelo fabricante.

Recomendação de segurança específica para os sistemas de extração de ar:

- ▶ Respeitar o comprimento da conduta para um canal direto entre os ventiladores e a caixa embutida.
- Tem de ser planeada uma distância mínima de 75 cm entre a abertura de exaustão dos ventiladores e a abertura de exaustão da caixa embutida.

2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

A desmontagem do aparelho só pode ser realizada por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

Os trabalhos em componentes elétricas só devem ser realizados por eletricitas especializados.

Os trabalhos na ligação de gás só podem ser realizados por um instalador aprovado, em conformidade com as disposições legais em vigor. Observar as disposições locais da empresa distribuidora.

**PERIGO!****Perigo de choque elétrico!**

Existe o perigo de choque elétrico devido à desconexão incorreta do aparelho da tensão da rede elétrica.

- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica com segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.

**PERIGO!****Perigo de asfixia!**

Os materiais de embalagem (p. ex., películas, esferovite) podem representar um perigo de morte para as crianças.

- ▶ Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Eliminar a embalagem imediatamente de forma correta.

2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes



AVISO!

Perigo de ferimento e danos material!

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos ao aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

2.6 Utilização prevista

O aparelho não deve ser colocado numa altitude acima de 2000 m (metros acima do nível do mar).

O aparelho destina-se exclusivamente para a preparação de alimentos a nível doméstico. Este aparelho não foi previsto para:

- a utilização no exterior
- a montagem em veículos
- o aquecimento de espaços
- a operação em locais de instalação móveis (p. ex., embarcações)
- a operação com um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado (controlo remoto)

Qualquer utilização diferente da descrita nesta instrução de utilização e de montagem ou qualquer outra utilização além daquela descrita aqui é considerada imprópria. A BORA não se responsabiliza por danos causados por uma utilização indevida ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

INFORMAÇÃO A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e BORA Lüftungstechnik GmbH não se responsabilizam por danos decorrentes da não observação das instruções de segurança e advertências.

3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	220 - 240 V
Frequência	50/60 Hz
Consumo de energia	3,90 kW
Segurança fusível, no mínimo	1 x 0,5 A
Dimensões da placa de cozinhar (largura x profundidade x altura)	340 x 515 x 60 mm
Dimensões das grelhas (suportes de recipiente) (largura x profundidade x altura)	330 x 410 x 45 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	9,7 kg
Placa de cozinhar	
Níveis de potência	contínuos
Queimador normal dianteiro	450 - 1000 W
Queimador forte traseiro	800 - 2900 W
Potência nominal instalada G20/20 mbar	3,90 kW 0,371 m ³ /h
Potência nominal instalada G30/50 mbar	3,80 kW 276 g/h
Potência nominal instalada G31/50 mbar	3,80 kW 272 g/h
Consumo de energia da placa de cozinhar G20/20 mbar **	
Queimador forte dianteiro	2800 - 2900 W 56,6%

Tab. 3.1 Dados técnicos

** Em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 que dá execução à Diretiva 2009/125/CE, a potência (consumo de energia) foi verificada e calculada com G20, segundo a norma EN 30-2-1.

Dimensões do aparelho

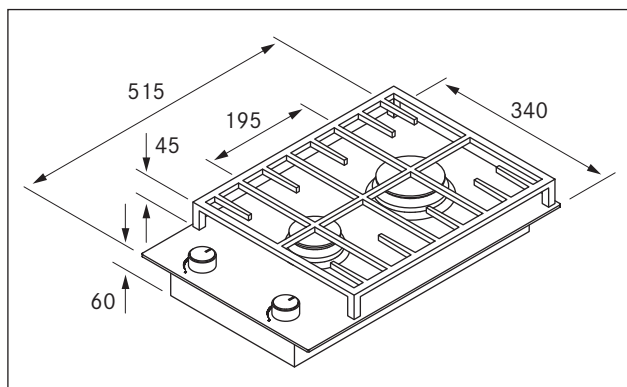


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho

4 Descrição do aparelho

Durante a operação ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).

A placa de cozinhar tem as seguintes características:

- Queimador normal dianteiro
- Queimador forte traseiro
- Dois comandos seletores
- Grelha fundida (suporte de recipiente)

4.1 Estrutura

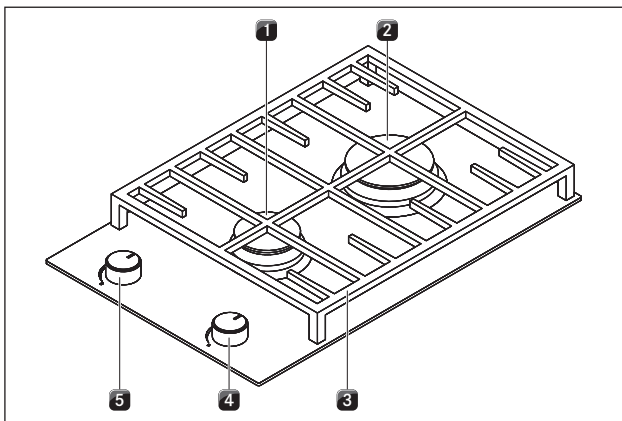


Fig. 4.1 Placa de cozinhar

- [1] Queimador normal dianteiro
- [2] Queimador forte traseiro
- [3] Suporte para recipiente
- [4] Comando seletor da zona de cozedura dianteira
- [5] Comando seletor da zonas de cozedura traseira

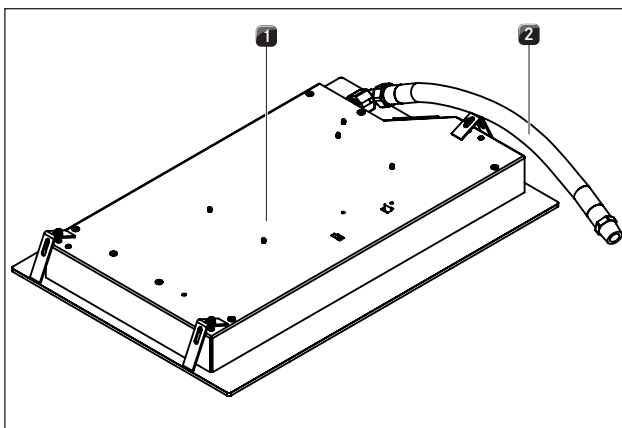


Fig. 4.2 Lado inferior da placa de cozinhar

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Tubagem de ligação de gás

A ligação de gás está localizada na parte traseira e na parte inferior do lado direito destes aparelhos: 30 mm.

4.2 Painel de comando e princípio de operação

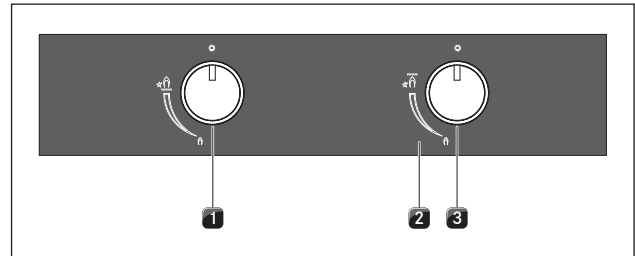


Fig. 4.3 Painel de comando

- [1] Comando seletor da zonas de cozedura traseira
- [2] Indicação dos níveis de potência
- [3] Comando seletor da zona de cozedura dianteira

Campo de indicação	Indicação	Significado
Níveis de potência	Chama pequena	Saída de gás mínima
	Chama grande	Saída de gás máxima
	Posição 0	Sem saída de gás

Tab. 4.1 Significado dos níveis de potência

Operação do comando seletor

O painel de comando possui dois comandos seletores. Os comandos seletores servem para acender o lume dos queimadores, ligar e desligar e regular o bico correspondente. Para operar o aparelho, rodar o comando seletor para o respetivo nível de potência.

4.3 Princípio de funcionamento

Se um bico (zona de cozedura) for ligado, a chama gera calor que aquece diretamente a base do recipiente para cozinhar. A regulação dos níveis de potência é feita continuamente.

4.3.1 Recipientes para cozinhar adequados

INFORMAÇÃO Os tempos de preaquecimento, os tempos de aquecimento contínuo da base dos recipientes para cozinhar, assim como os resultados de cozedura são influenciados em grande medida pela construção e as características dos recipientes para cozinhar.



Os recipientes para cozinhar com este símbolo são adequadas para placas a gás.

Os recipientes para cozinhar adequados são constituídos por:

- cobre
- aço inoxidável
- alumínio
- ferro fundido
- ▶ Ter em atenção as dimensões do recipiente para cozinhar na tabela:

Posição do queimador	Diâmetro do recipiente recomendado	Diâmetro do recipiente mínimo
Queimador normal	100-140 mm	100 mm
Queimador forte	200-220 mm	200 mm

Tab. 4.2 Diâmetro do recipiente

4.3.2 Níveis de potência

A potência das placas a gás aquece muito rapidamente os alimentos. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, ao selecionar-se o nível de potência tem de se realizar um certo ajuste em relação aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Nível de potência
Manter quentes pratos prontos	Chama mínima
Saltear legumes cortados, estrelar ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	Chama média
Saltear camarão, maçarocas de milho e escalopes, carne de vaca, peixe, almôndegas	Chama grande
Aquecer água e fritar/grelhar a alta temperatura para formar uma crosta/selar	Chama máxima

Tab. 4.3 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

4.4 Dispositivos de segurança

4.4.1 Termopar de segurança

Os queimadores a gás estão equipados com um termopar de segurança. Este termopar monitoriza a chama do queimador durante o fornecimento de gás ativo. Se a chama do queimador se apagar involuntariamente, o aparelho interrompe o fornecimento de gás. O aparelho não reacende o lume do queimador automaticamente.

5 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.

INFORMAÇÃO O aparelho não pode ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.

INFORMAÇÃO As superfícies de apoio das bancadas e os perfis de remate com a parede têm de ser executados em material termorresistente (até aprox. 100 °C).

INFORMAÇÃO As superfícies dos componentes e móveis contíguos têm de conseguir suportar uma temperatura de pelo menos 90 °C.

INFORMAÇÃO Os recortes das bancadas têm de ser vedados com produtos adequados contra a humidade e, se necessário, dotados de isolamento térmico.

INFORMAÇÃO Se for usada a vitrocerâmica de indução Wok, a medida de recesso para montagem à face tem de ser aumentada para 7 mm!

5.1 Verificar o âmbito de fornecimento

Designação	Quantidade
Instruções de utilização e montagem	1
Conjunto de parafusos de fixação placa de cozinhar	1
Cinta vedante	1
Placa de cozinhar	1
Espátula para vitrocerâmica	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Conjunto de talas de montagem placa de cozinhar	1
Instruções de limpeza vitrocerâmica	1
Suporte para recipiente (grelha)	1
Conjunto de bicos injetores gás liquefeito	1
Redutor cilíndrico-cónico	1
Redutor cilíndrico-cilíndrico	1
Vedação	2

Tab. 5.1 Âmbito de fornecimento

- ▶ Verificar se o âmbito de fornecimento está completo (v.) e se existem danos.
- ▶ Informar o serviço pós-venda da BORA, se houver peças em falta ou danificadas.
- ▶ Nunca montar peças danificadas.
- ▶ Eliminar a embalagem de transporte de forma correta (v. cap. Colocação fora de serviço e eliminação).

5.2 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta da placa de cozinhar são necessárias as seguintes ferramentas:

- Chave Philips Z2
- Massa vedante de silicone para vedar as superfícies de corte

5.3 Especificações de montagem

5.3.1 Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

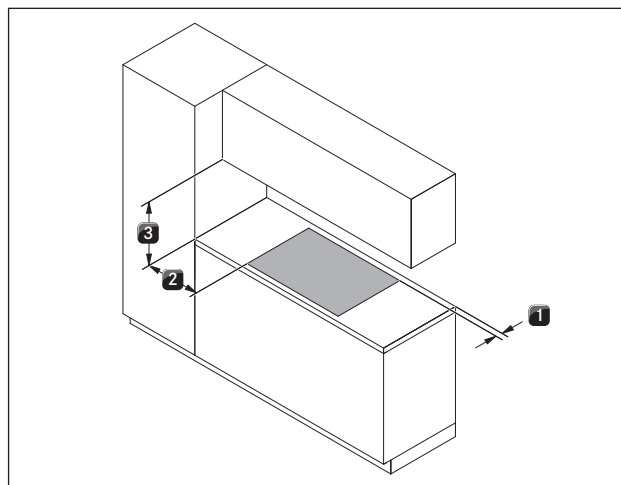


Fig. 5.1 Distâncias mínimas recomendadas

- [1] Uma distância mínima de 50 mm na parte posterior, entre o recorte na bancada e o bordo posterior da bancada.
- [2] Uma distância mínima de 300 mm do lado direito e do lado esquerdo do recorte na bancada até ao armário contíguo ou a uma parede.
- [3] Uma distância mínima de 650 mm entre a bancada e o armário superior. Por razões ergonómicas recomenda-se uma distância mínima de 1000 mm.

5.3.2 Bancada e os móveis da cozinha

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- Por baixo dos aparelhos deve ser instalada uma régua de proteção dos cabos (fundo falso). Esta tem de ser fixa de forma a poder ser removida para trabalhos de manutenção.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de circulação de ar, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar > 500 cm² (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

5.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar

Os componentes da placa de cozinhar que produzem calor são automaticamente arrefecidos. O ar quente é evacuado por ventiladores (caudal de ar frio).

INFORMAÇÃO Para manter o pleno rendimento da placa de cozinhar de forma permanente, tem de se garantir a ventilação suficiente sob a mesma.

INFORMAÇÃO O rendimento da placa de cozinhar é influenciada ou a placa pode sobreaquecer, se o ar quente sob a mesma não for evacuado.

INFORMAÇÃO No caso de sobreaquecimento da placa de cozinhar, a potência é reduzida ou a placa de cozinhar é completamente desligada (v. proteção contra sobreaquecimento).

INFORMAÇÃO Para um fornecimento de ar suficiente, recomenda-se uma secção de abertura no móvel de cozinha de pelo menos 50 cm².

- ▶ Assegurar uma ventilação suficiente sob a placa de cozinhar.

INFORMAÇÃO A régua de proteção dos cabos (fundo falso) não pode impedir um fornecimento suficiente de ar.

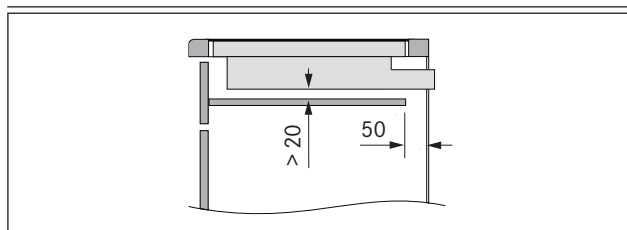


Fig. 5.2 Vista lateral régua de proteção dos cabos e ventilação

5.4 medidas do recorte

INFORMAÇÃO Todas as medidas são contadas a partir do bordo dianteiro do painel frontal.

- ▶ Ter em atenção a sobressaliência da bancada x ao executar o recorte da bancada. Válido para montagem à face e por sobreposição.

Montagem à face

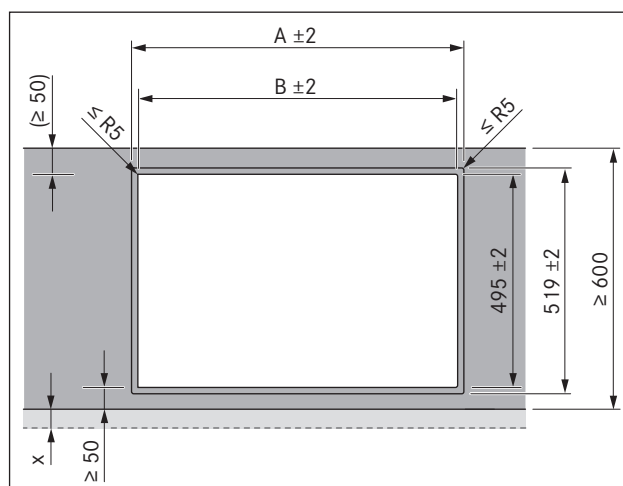


Fig. 5.3 Montagem à face

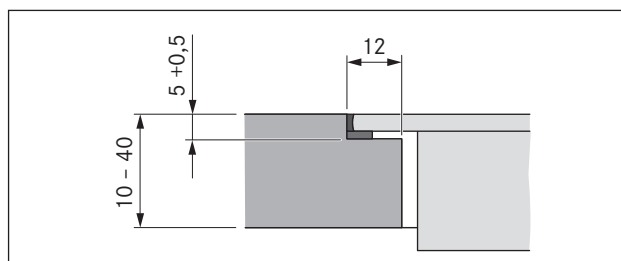








Fig. 5.4 Vista em corte medida de recesso

Medidas do recorte no caso de montagem de placas de cozinhar e/ou placas de cozinhar e extrator de superfície BORA lado a lado:

Placas de cozinhar/extrator de superfície		A em mm	B em mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2 medidas do recorte

Montagem por sobreposição

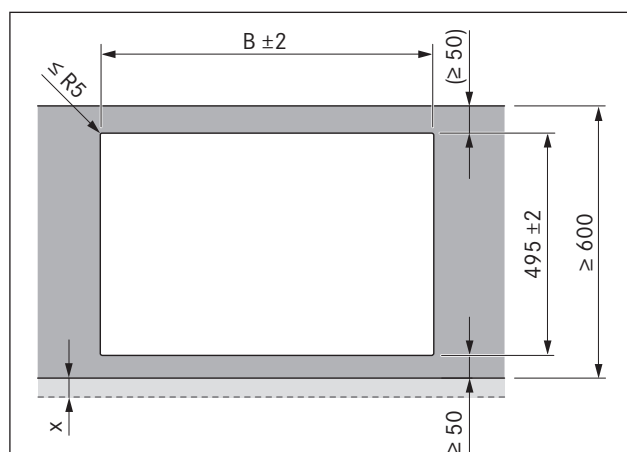


Fig. 5.5 Montagem por sobreposição

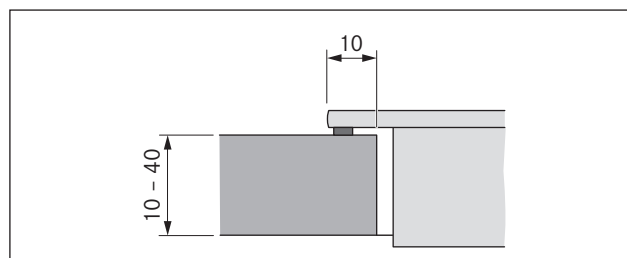








Fig. 5.6 Vista em corte montagem por sobreposição

Medidas do recorte no caso de montagem de placas de cozinhar e/ou placas de cozinhar e extrator de superfície BORA lado a lado:

Placas de cozinhar/extrator de superfície		B em mm
	1/0	320
	2/0	661
	3/0	1002
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

Tab. 5.3 medidas do recorte

Colocar a cinta vedante

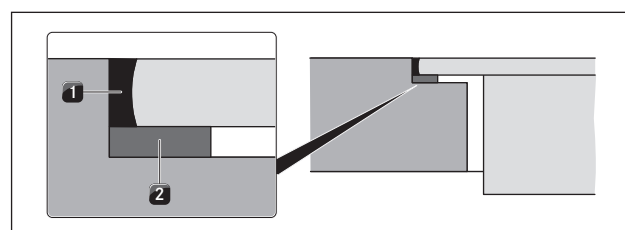


Fig. 5.7 Cinta vedante na montagem à face

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta
- [2] Cinta vedante

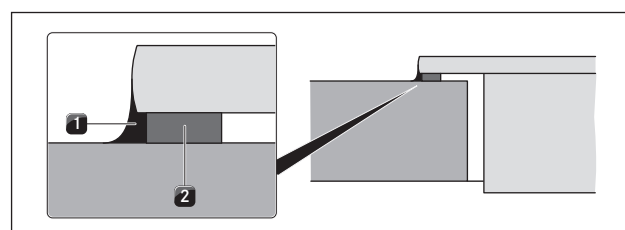


Fig. 5.8 Cinta vedante na montagem por sobreposição

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta
- [2] Cinta vedante

- O lado do aparelho encostado ao sistema de extração não precisa de cinta vedante, caso contrário a estrutura do extrator pode ser danificada.
- ▶ No caso de montagem por sobreposição, antes da montagem colar a cinta vedante [2] fornecida sem folga no lado inferior da placa de cozinhar, exceto no lado encostado ao sistema de extração.
- ▶ No caso de montagem à face, colar a cinta vedante [2] na aresta de corte horizontal no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone [1] ou semelhante.
- ▶ Anotar na contracapa destas instruções a designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD). Ambas as informações encontram-se na placa de características no lado inferior do aparelho.

5.5 Montar a placa de cozinhar

INFORMAÇÃO Entre os aparelhos encastrados está prevista uma distância de um milímetro.

INFORMAÇÃO Em volta dos aparelhos encastrados estão previstos dois milímetros de distância.

Montagem da placa de cozinhar

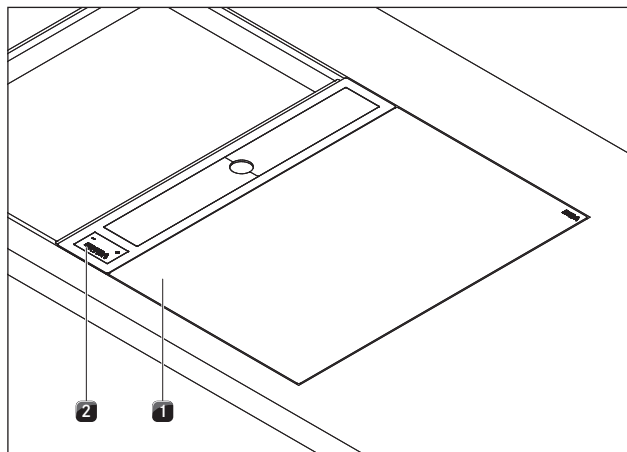


Fig. 5.9 Placa de cozinhar montada com extrator de superfície

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Extrator de superfície

- ▶ Colocar a placa de cozinhar [1] ao lado do extrator de superfície [2] já montado de forma centrada.

INFORMAÇÃO A placa de cozinhar [1] fica encostada à calha lateral do extrator de superfície [2], sendo dessa forma estabilizada.

- ▶ Alinhar a placa de cozinhar [1] de forma precisa.
- ▶ Se necessário, ajustar a altura de montagem da placa de cozinhar com as placas de compensação da altura.

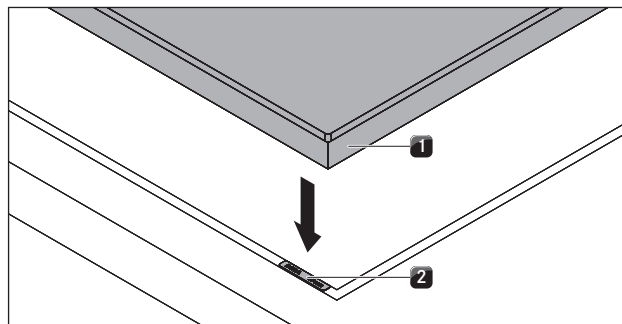


Fig. 5.10 Placa de cozinhar e placas de compensação da altura

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Placas de compensação da altura

na montagem por sobreposição

- ▶ Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada.

na montagem à face

- ▶ Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar.

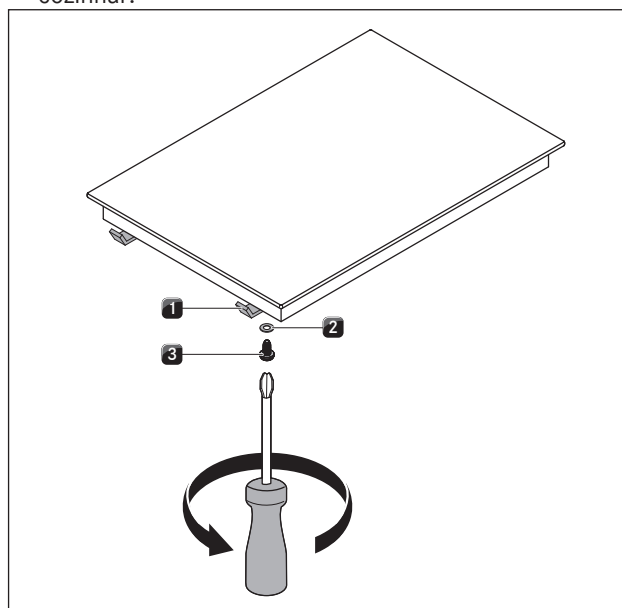


Fig. 5.11 Grampos de fixação

- [1] Grampo de fixação
- [2] Anilha
- [3] Parafuso

- ▶ Fixar a placa de cozinhar com os grampos de fixação [1].
- ▶ Apertar os grampos de fixação com o parafuso [3] e a anilha [2] com um binário de 10 Nm, no máximo.
- ▶ Controlar o alinhamento correto.
- ▶ Depois de concluídos todos os trabalhos de montagem, aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nos aparelhos.

5.6 Ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências no capítulo Segurança.
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

INFORMAÇÃO A ligação à corrente só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação e colocação em serviço corretas.

O cabo de ligação à rede elétrica a usar (já pré-montado) tem de ser, no mínimo, do tipo H05VV-F ou H05VVH2-F.

■ Secção: 3G 1,5 mm²

■ Se o cabo de ligação à rede elétrica for danificado, tem de ser substituído por um cabo especial. Tal só pode ser realizado por um serviço de assistência técnica autorizado.

Realizar a ligação à corrente

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar o cabo de alimentação.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica.

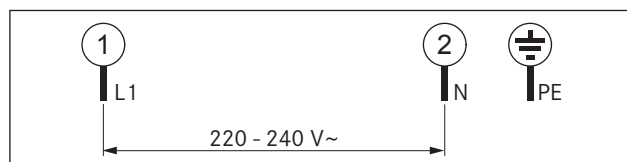


Fig. 5.12 Esquema de ligações ligação monofásica

- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

5.7 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- ▶ Explicar as funções básicas ao utilizador.
- ▶ Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

6 Instalação a gás

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de gás.
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.

INFORMAÇÃO A ligação da placa de cozinhar à canalização de gás tem de ser realizada mediante instalação a montante de uma torneira de fecho de acordo com as normas vigentes aplicáveis.

INFORMAÇÃO É possível ligar a tubagem de fornecimento de gás com a placa a gás montada.

INFORMAÇÃO A tubagem tem de ser instalada de modo a não ficar sujeita a deformação, vincos ou abrasão.

INFORMAÇÃO As ligações da torneira de fecho e da tubagem de fornecimento de gás têm de estar acessíveis.

INFORMAÇÃO Tem de ser possível controlar a tubagem ao longo de todo o seu comprimento e no estado montado.

INFORMAÇÃO Só podem ser usadas uniões compatíveis para ligação da tubagem.

INFORMAÇÃO A tubagem de ligação do gás não pode estar em contacto com a tubuladura de fumo ou de escape do forno.

INFORMAÇÃO A tubagem não pode estar em contacto com superfícies quentes da placa de cozinhar ou outros aparelhos.

A ligação de gás só pode ser realizada por um instalador acreditado, em observação das normas legalmente vigentes e locais aplicáveis. Observar as normas locais da empresa abastecedora.

País	Normas/diretivas
Alemanha	DVGW-TRGI 2008 ou TRF 1996
Áustria	Diretiva ÖVGW G1
Suíça	SVGW-Gasleitsätze G1 (Regulamentos de gás SVGW) EKAS-Richtlinie Nr. 1942 (Diretiva EKAS): Flüssiggas, Teil 2 (Gás liquefeito, parte 2) Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) (Normas da associação cantonal de seguradoras de incêndio)
Países Baixos	Disposições da norma NBN D 51-003
Bélgica	Disposições e condições de ligação da empresa abastecedora de gás (G.D.F.) e da empresa abastecedora de eletricidade (E.D.F)
França	
Austrália	AS/ANZS5601 - Gas Installation
Nova Zelândia	(Instalação de gás)

Tab. 6.1 Requisitos nacionais (todas as informações são fornecidas sem garantia)

6.1 Ventilação

Este aparelho não é ligado a um sistema de evacuação dos gases de combustão. Tem de ser instalado e ligado de acordo com as condições de instalação aplicáveis. Deve ser dada especial atenção a medidas de ventilação adequadas.

- ▶ Durante o funcionamento (do aparelho) assegurar sempre uma ventilação suficiente.

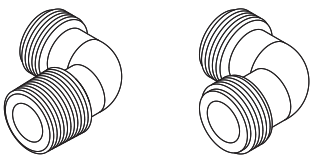
6.2 Ligação do gás

Este aparelho de cozedura a gás corresponde à classe de aparelhos 3. Está equipado com uma tubagem de ligação flexível.

- As instruções a seguir não são aplicáveis à instalação de gás na Austrália nem Nova Zelândia.
- Recomenda-se a instalação de uma toma de gás de segurança no armário adjacente.
- A ligação a gás liquefeito (GPL) é feita através da interligação de uma peça de ligação estanque com o tubo de diâmetro 8x1 mm.
- A ligação ao fornecimento de gás deve ser feita com tubos flexíveis sem costuras, de aço inoxidável.
- A ligação com uma tubagem de gás de segurança deve ser executada, de acordo com a norma DIN 3383, com um comprimento máximo de 1500 mm.
- Os cotovelos e as uniões têm de possuir uma rosca externa de 1/2 pol. em conformidade com os requisitos normativos nacionais (v. tabela 6.2 cotovelos).

- ▶ Realizar a ligação do aparelho como se segue:
- ▶ Colocar o comando seletor na posição 0.
- ▶ Ligar a alimentação de gás.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Verificar o tipo de gás e a pressão do gás da tubagem de fornecimento de gás.
- ▶ Assegurar que o aparelho possui o tipo de injetor adequado para garantir uma chama do queimador correta e um funcionamento seguro.
- ▶ Retirar a cobertura de proteção da tubagem de ligação.
- ▶ Se for usada uma tubagem de gás de segurança, ligá-la de forma estanque ao gás, com uma abraçadeira de segurança aprovada, diretamente ao cotovelo da placa a gás.
- ▶ Se for usado um cotovelo, enrosca-lo firmemente com a vedação fornecida.

ISO 228-1 ISO 7-1 (EN 10226)	ISO 228-1 ISO 228-1
------------------------------------	------------------------



Tab. 6.2 Cotovelo

- Utilizar apenas o tipo de cotovelo aprovado no respetivo país.
- ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cilíndrico/cónico
- ISO 228-1/ISO 228-1: cilíndrico/cilíndrico
- ▶ Ligar o aparelho à tubagem de fornecimento de gás.
- ▶ Apertar firmemente todas as uniões e conexões.
- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Verificar o funcionamento correto da torneira de fecho.
- ▶ Verificar a estanquidade da ligação de gás com teste de fuga (s. secção relativa ao teste de fuga).
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções e a chama do queimador em relação ao modo de funcionamento correto.

6.2.1 Instruções de instalação adicionais para a Austrália e a Nova Zelândia (AUS/NZS)

INFORMAÇÃO Observar os requisitos relativos à montagem do aparelho de acordo com a norma AS/NZS 5601, distância mínima da aresta do queimador a gás a superfícies inflamáveis.

- ▶ Observar todas as informações anteriormente fornecidas neste capítulo.
- ▶ Observar adicionalmente os requisitos na versão respetivamente em vigor das normas aplicáveis: NZS5261/AS5601/AG601.

6.2.2 Ligação de gás AUS/NZS

Foram tidos em consideração outros requisitos técnicos: AS 4551-2008 Domestic gas cooking appliances (AUS/NZS) (Aparelhos de cozedura a gás domésticos).

Verificar o âmbito de fornecimento mais extenso

Designação	Quantidade
Regulador de gás 1.00 kPa com ponto de teste para gás natural (GN)	1
Adaptador do ponto de teste para gás liquefeito (GPL)	1

Tab. 6.3 Âmbito de fornecimento mais extenso para AUS/NSZ

Realizar a ligação de gás

- A ligação deve ser realizada com um tubo rígido e resistente à flexão, tal como especificado em AS/NZS 5601.
- A ligação com uma tubagem de gás de segurança tem de ser realizada segundo AS/NZS 1869 (certificação e homologação AGA) com 10 mm de diâmetro, classe B ou D e um comprimento não superior a 1200 mm, em conformidade com AS/NZS 5601.
- ▶ Realizar a ligação do aparelho como se segue:
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Verificar o tipo de gás e a pressão do gás da tubagem de fornecimento de gás.
- ▶ Assegurar que o aparelho possui o tipo de injetor adequado para garantir uma chama do queimador correta e um funcionamento seguro.

Gás natural (GN)

Se a placa de cozinhar for ligada a um fornecimento de gás natural (GN), tem de ser instalado um regulador de gás com ponto de teste.

O regulador de gás e o redutor estão incluídos no âmbito de fornecimento do aparelho.

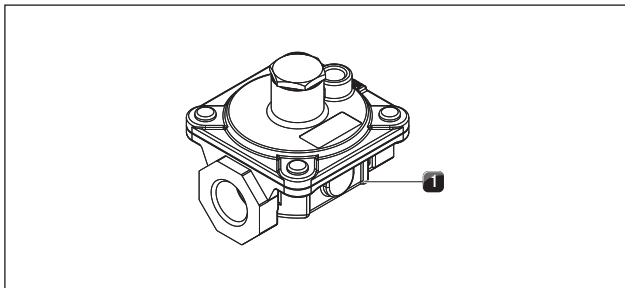


Fig. 6.1 Ligação com regulador de gás (GN)

- [1] Vedação
- [2] Redutor
- [3] Regulador de gás

- ▶ Instalar o regulador de gás [3] com os redutores [2] e a vedação adequada [1] à ligação da placa a gás.
- ▶ Observar o sentido de fluxo do gás do regulador de gás [3].

Gás liquefeito (GPL)

Se a placa de cozinhar for ligada a um fornecimento de gás liquefeito (GPL), a regulação é feita na garrafa de gás. Para tal, instalar apenas o adaptador do ponto de teste com o redutor na tubagem de fornecimento de gás.

O adaptador do ponto de teste e o redutor estão incluídos no âmbito de fornecimento do aparelho.

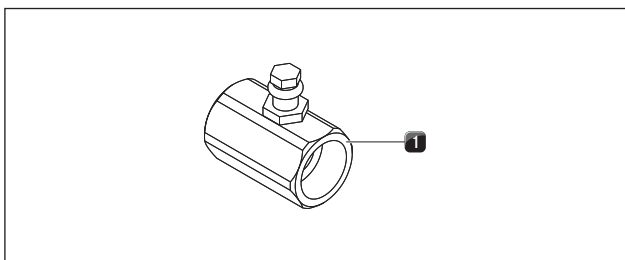


Fig. 6.2 Ligação com adaptador do ponto de teste (GPL)

- [1] Vedação do adaptador do ponto de teste
- [2] Vedação
- [3] Redutor

- ▶ Instalar o adaptador do ponto de teste [1] com os redutores [3] e a vedação adequada [2] à ligação da placa a gás.
- ▶ Assegurar que a vedação está colocada corretamente.
- ▶ Colocar o redutor necessário no lado de abastecimento com vedações adequadas, a fornecer pelo cliente.
- ▶ Apertar firmemente todas as uniões e conexões.
- ▶ Verificar a montagem correta.

- ▶ Verificar o funcionamento correto da torneira de fecho.
- ▶ Verificar a pressão do gás (GPL) como se segue:
- ▶ Colocar o comando seletor na posição 0.
- ▶ Ligar a alimentação de gás.
- ▶ Desapertar completamente o parafuso do ponto de teste.
- ▶ Ligar o aparelho de medição à ligação do ponto de teste.
- ▶ Abrir a alimentação de gás.
- ▶ Ajustar a pressão do gás no fornecimento de gás (garrafa pressurizada GPL) para 2,75 kPa.
- ▶ Acender o lume do queimador (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar a chama do queimador.
- ▶ Após um ajuste correto, fechar a alimentação de gás.
- ▶ Colocar o comando seletor na posição 0.
- ▶ Desconectar o aparelho de medição do ponto de teste.
- ▶ Voltar a apertar firmemente o parafuso do ponto de teste no adaptador do ponto de teste.
- ▶ Verificar o assento correto do parafuso.

Trabalhos de instalação finais para ambos os tipos de gases (GN/GPL)

- ▶ Verificar a estanquidade da ligação de gás com teste de fuga (s. secção relativa ao teste de fuga).
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções e a chama do queimador em relação ao modo de funcionamento correto.

6.3 Teste de fuga da ligação de gás

- ▶ Assegurar que não podem ocorrer faíscas de ignição.
- ▶ Não foguear nem usar chamas descobertas.
- ▶ Verificar todas as uniões da ligação de gás com meios de teste adequados.
- ▶ Com um spray de teste de fugas pulverizar todas as uniões.
- ▶ Fechar a alimentação de gás se se verificar que há uma fuga de gás e arejar o espaço.
- ▶ Vedar o ponto de saída de gás (ponto de fuga).
- ▶ Verificar novamente todas as uniões e a ligação de gás.
- ▶ Repetir o teste de fuga até que todas as uniões estejam estanques.
- ▶ Elaborar um protocolo de teste de fuga e entregá-lo ao utilizador.

6.4 Mudar de tipo de gás

- ▶ Colocar o comando seletor na posição 0.
- ▶ Fechar a alimentação de gás da tubagem de fornecimento de gás.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.

Mudar o injetor do queimador a gás:

- ▶ Retirar a grelha (suporte de recipiente).
- ▶ Retirar o espalhador do queimador a gás

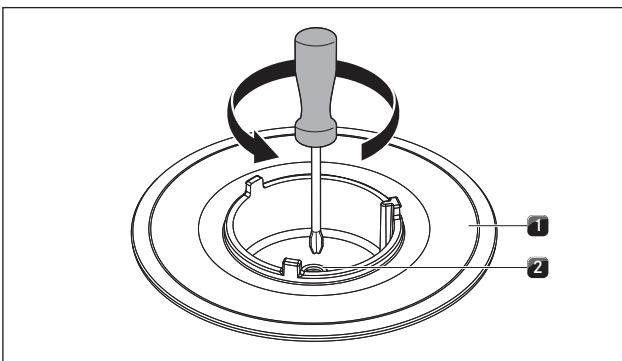


Fig. 6.3 Bico com injetor a gás

[1] Queimador a gás

[2] Injetor a gás

- ▶ Desenroscar o injetor a gás [2] do queimador a gás [1]
- ▶ Enroscar o injetor do tipo de gás pretendido no queimador a gás [2].
- ▶ Colocar o espalhador do queimador a gás corretamente no queimador a gás [1] de modo a ficar nivelado.
- ▶ Aplicar a nova marcação do tipo de gás utilizado (gás natural/gás liquefeito) nas placas de características no lado inferior do aparelho.
- ▶ Instalar a correspondente ligação de gás para gás natural (GN) ou gás liquefeito (GPL). Ver a este respeito a secção sobre a ligação de gás neste capítulo.

6.4.1 Ajustar as torneiras de gás

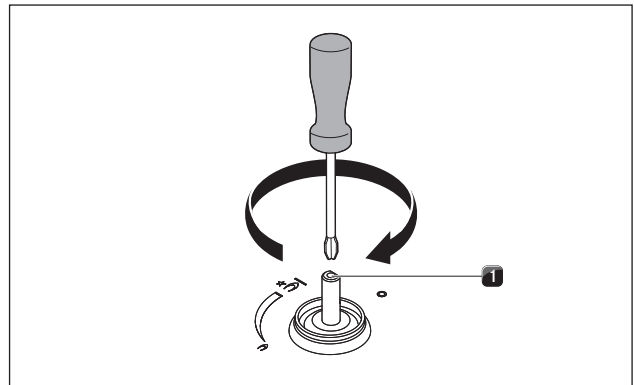


Fig. 6.4 Ajustar a torneira de gás

[1] Parafuso de estrangulamento

Realiza o ajuste mínimo:

Gás natural (GN)

Condições:

- Utilização de injetores G20.
- Não é necessário ajustar o ar primário dos queimadores a gás.
- ▶ Acender o lume do queimador a gás e colocar o comando seletor no ajuste mínimo (chama pequena).
- ▶ Remover o comando seletor, puxando-o para cima.
- ▶ Com uma chave de parafusos rodar o parafuso de estrangulamento [1] para a direita ou para a esquerda para ajustar a chama corretamente.
- ▶ Voltar a encaixar o comando seletor.
- ▶ Assegurar que a chama não se apaga, ao regular-se entre o ajuste mínimo e o ajuste máximo do queimador a gás.

Gás liquefeito (GPL)

Condições:

- Utilização de injetores G30/G31.
- Os queimadores a gás não precisam do ajuste do ar primário.
- ▶ Remover o comando seletor, puxando-o para cima.
- ▶ Rodar o parafuso de estrangulamento até ao batente de fecho.
- ▶ Voltar a encaixar o comando seletor.
- ▶ Assegurar que a chama não se apaga, ao regular-se entre o ajuste mínimo e o ajuste máximo do queimador a gás.

6.5 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- ▶ Explicar as funções básicas ao utilizador.
- ▶ Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

6.6 Tabela de injetores

INFORMAÇÃO Usar apenas injetores marcados e homologados.

EU

Tipo de gás/mbar	Ø Queimador forte	Ø Queimador normal
G20/20	117 Y	75 X
G25/25	125 F3	73 F1
G30/30 G31/37	83	51
G30/50 G31/50	72 M	46 M

Tab. 6.4 Tabela de injetores standard

AUS/NZS

Tipo de gás GPL (gás liquefeito) GN (gás natural)	Pressão de pico (kPa)	Queimador a gás (posição)	Diâmetro do injetor 1/100 mm	Potência calorífica (MJ/h)
Butano G30	GPL 2.75	Traseira	91	11.8
Propano G31	GPL 2.75	Traseira	91	11.8
Gás natural G20	GN 01:00	Traseira	155	12.0
Butano G30	GPL 2.75	Dianteira	53	4.4
Propano G31	GPL 2.75	Dianteira	53	4.4
Gás natural G20	GN 01:00	Dianteira	90	4.1

Tab. 6.5 Tabela de injetores Austrália/Nova Zelândia

7 Operação

- ▶ Durante a operação ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).

INFORMAÇÃO A placa de cozinhar só pode ser utilizada com o filtro de gordura de aço inoxidável montado (v. instruções de utilização do extrator de superfície).

INFORMAÇÃO Antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez, limpar a zona de cozedura (v. cap. Limpeza).

INFORMAÇÃO Os queimadores a gás podem ficar descolorados durante a utilização. Esta descoloração não afeta a chama de gás.

INFORMAÇÃO Durante o funcionamento do queimador a gás podem ser ouvidos ruídos do gás a sair pelo queimador. A cor alaranjada da chama é causada por sujidade/impurezas no queimador e no ar ambiente (pó). Estes fenómenos são normais e podem ocorrer independentemente um do outro.

A utilização de uma placa a gás gera calor e humidade no local de instalação.

- ▶ Assegurar uma ventilação suficiente.
- ▶ Manter abertas aberturas de ventilação natural.
- ▶ Utilizar um equipamento de ventilação mecânico.
- ▶ Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., abertura de uma janela ou meios de ventilação eficazes, p. ex., uso do equipamento de ventilação mecânico num nível de potência mais alto.
- ▶ Fechar a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação elétrica residencial, se durante a operação da placa a gás ocorrer fumo ou um incêndio.

7.1 Acender o queimador a gás

Todos os bicos de gás estão equipados com um termopar de segurança.

- Este termopar deteta que a chama se apagou e corta a alimentação de gás.
- Deixa de ser fornecido gás.

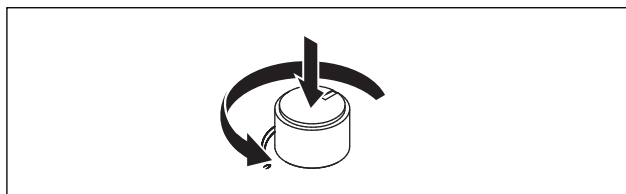


Fig. 7.1 Premir e rodar o comando seletor

Acender

Ao acender o queimador a gás, o comando seletor tem de ser mantido premido aprox. 15 segundos depois do acendimento.

No caso de a chama se apagar involuntariamente ou o queimador a gás não tiver acendido, aguardar pelo menos um minutos antes de uma nova tentativa de acendimento.

- ▶ Abrir a válvula de gás a montante para assegurar a alimentação de gás.
- ▶ Premir o comando seletor do bico de gás pretendido até ao batente.
- ▶ Rodar agora o comando seletor premido no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (esquerda), para o símbolo de chama grande.
- Agora sai gás pelo queimador que é inflamado de forma segura pelas faíscas de ignição.
- A chama apaga-se, se o comando seletor for solto cedo demais.
- ▶ Manter premido o comando seletor durante aprox. 10 – 15 segundos.
- A chama arde agora de forma estável.
- Se o acendimento não funcionar, tentar novamente na posição de chama pequena ou posição intermédia.

Desligar

- ▶ Rodar o comando seletor para o nível de potência 0 para desligar a placa a gás.
- A chama do bico de gás apaga-se.
- ▶ Fechar a válvula de gás a montante.

7.2 Ajustar nível de potência

- ▶ Rodar o comando seletor para ajustar o respetivo nível de potência.

7.3 Utilização correta do bico de gás

INFORMAÇÃO Não colocar recipientes para cozinhar com base irregular na grelha fundida (suporte de recipiente). O recipiente pode tombar.

Para obter um rendimento máximo com um consumo de gás mínimo, recomendamos:

- ▶ Usar recipientes com uma base que cubra a chama completamente, sem que sai lume pelos lados.
- ▶ Utilizar recipientes adequados para cada queimador a gás.
- ▶ Quando o conteúdo do recipiente estiver a ferver, colocar o queimador a gás no nível de potência mínimo (chama pequena).
- ▶ Colocar o recipiente para cozinhar centrado no bico de gás.

7.4 Utilização da placa a gás com um extrator de superfície BORA

INFORMAÇÃO A placa de cozinhar só pode ser utilizada se as chapas de cobertura do extrator de superfície estiverem colocadas na posição correta da estrutura do extrator e puderem funcionar como defletor de ar.

INFORMAÇÃO As chapas de cobertura podem aquecer durante a utilização.

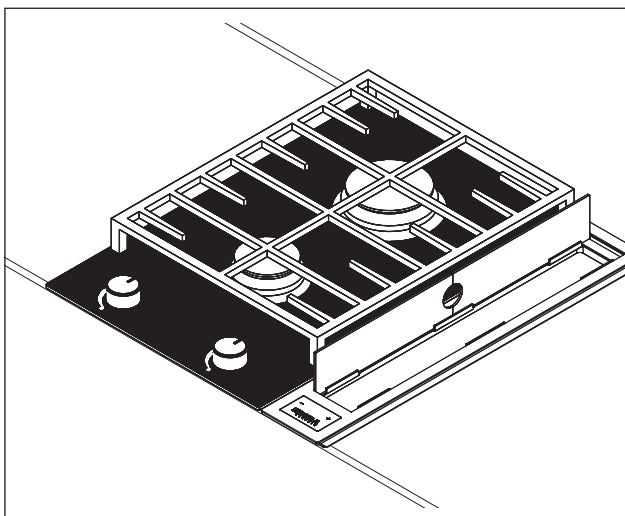


Fig. 7.2 Posicionar os defletores de ar do sistema de extração CKASE

- ▶ Antes da utilização, colocar ambas as chapas de cobertura nas posições previstas da estrutura do extrator.
- Desta forma o retardamento da chama é minimizado.
- Agora pode-se utilizar o extrator de superfície com a placa a gás.
- Se forem usadas duas placas a gás tem de ser usado um conjunto adicional formado por duas chapas de cobertura do extrator de superfície „CKASE“.

8 Limpeza e conservação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o extrator de superfície são completamente desligados e arrefeceram antes de proceder à limpeza e à conservação planificadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e uma conservação regulares asseguram uma vida útil longa e um funcionamento otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e conservação:

Componente	Ciclo de limpeza
comando seletor	Imediatamente a seguir a cada sujidade
Placa de cozinhar, grelha (suporte de recipiente), espalhador do queimador a gás	Imediatamente a seguir a cada sujidade; limpeza semanal a fundo com produtos de limpeza à venda no mercado

Tab. 8.1 Ciclos de limpeza

8.1 Produtos de limpeza

INFORMAÇÃO A utilização de produtos de limpeza agressivos e bases de recipientes abrasivos danifica a superfície e provoca manchas escuras.

Para a limpeza da placa de cozinhar é necessário usar uma espátula especial para vitrocerâmica e produtos de limpeza adequados.

- ▶ Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (p. ex., spray para fornos).
- ▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.

8.2 Conservação da placa de cozinhar

- ▶ Não usar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar recipientes sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Levantar sempre os recipientes para os mover.
- ▶ Manter a placa de cozinhar limpa.
- ▶ Remover todo o tipo de sujidades.
- ▶ Utilizar apenas recipientes para cozinhar que sejam adequados para placas vitrocerâmicas (v. cap. Descrição do aparelho).

8.3 Limpar a placa de cozinhar

INFORMAÇÃO Quando o extrator de superfície está em funcionamento, o filtro de gordura de aço inoxidável tem de estar montado para que objetos pequenos e leves como, por exemplo, panos de limpeza têxteis ou em papel não sejam aspirados (v. instruções de utilização do extrator de superfície).

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Assegurar que a alimentação de gás está interrompida/fechada.
- ▶ Aguardar que todas as zonas de cozedura arrefeceram.
- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de comida da placa de cozinhar com uma espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Aplicar o produto de limpeza na placa de cozinhar arrefecida.
- ▶ Esfregar o produto de limpeza com uma folha de rolo de papel de cozinha ou pano limpo.
- ▶ Enxaguar a placa de cozinhar com água.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Se a placa de cozinhar estiver quente:

- ▶ Remover imediatamente restos derretidos agarrados de plástico, folha de alumínio, açúcar ou restos de comida com açúcar da zona de cozedura quente com a espátula para vitrocerâmica para evitar que queimem.

Sujidade forte

- ▶ Eliminar sujidade forte e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas brilhantes) com produto de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver morna.
- ▶ Amolecer comida arrufada com um pano molhado.
- ▶ Remover os restos de comida com a espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Remover sempre imediatamente grãos, migalhas e afins que caíam na placa de cozinhar ao trabalhar na cozinha para evitar riscar a superfície.

As descolorações e zonas brilhantes não são consideradas danos da placa de cozinhar.

O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da vitrocerâmica não são afetados.

As descolorações da placa de cozinhar surgem em consequência de resíduos que não foram removidos e queimaram.

As zonas brilhantes surgem dase de alumínio, ou devido à utilização de produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

8.3.1 Limpeza dos queimadores a gás

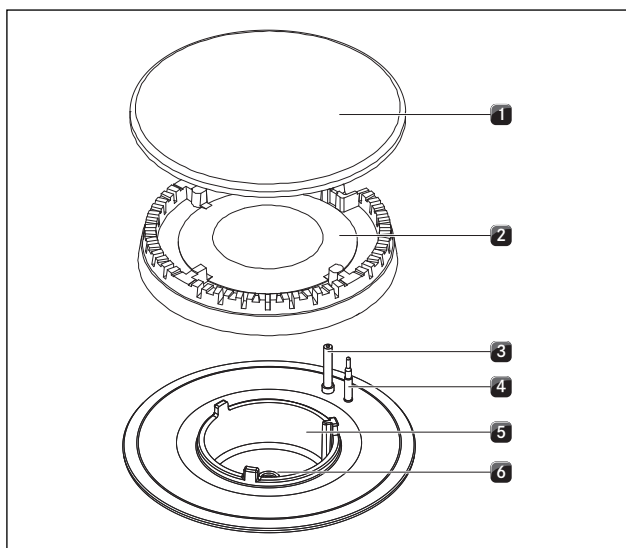


Fig. 8.1 Estrutura do queimador a gás

- [1] Espalhador do queimador
- [2] Espelho do queimador
- [3] termopar de segurança
- [4] Dispositivo de ignição elétrico
- [5] Corpo do queimador

- Só iniciar a limpeza, depois de o queimador a gás, após utilização, ter arrefecido para a temperatura normal.
- Proceder à limpeza apenas com água de lavagem quente normal e um detergente comercial com uma esponja macia ou pano de limpeza normal.
- Nunca esfregar ou raspar restos de comida.
- Não lavar os elementos do queimador a gás e a grelha (suporte de recipiente) na máquina de lavar louça.
- ▶ Retirar a grelha (suporte de recipiente).
- ▶ Remover o espalhador do queimador [1] do espelho do queimador [2].
- ▶ Remover o espelho do queimador [2] da saída de gás
- ▶ Limpar os elementos do queimador.
- ▶ Voltar a montar os elementos do queimador, depois de estarem limpos.
- Os espelhos e os espalhadores dos queimadores têm de estar completamente secos antes da colocação.
- ▶ Posicionar o espelho do queimador [2] corretamente na saída de gás.
- ▶ Assegurar que o termopar de segurança e o dispositivo de ignição elétrico estão posicionados na abertura correta.
- ▶ Colocar o espalhador do queimador [1] nivelado e plano no espelho do queimador [2].
- Se os elementos do queimador forem mal colocados, o dispositivo de ignição elétrico não funciona.
- ▶ Colocar a grelha (suporte de recipiente) nivelada e plana na placa a gás.
- ▶ Colocar o queimador a gás em funcionamento (v. cap. Operação).

8.3.2 Limpar o comando seletor

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Limpar o comando seletor apenas manualmente.
- ▶ Extrair o comando seletor.
- ▶ Limpar o comando seletor com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar bem o comando seletor depois da limpeza.
- ▶ Deixar o comando seletor secar bem.
- ▶ Depois de concluída a limpeza, voltar a encaixar o comando seletor limpo e seco no respetivo suporte.

9 Resolução de falhas

Tenha em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível a ignição elétrica da placa de cozinhar.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso ou disparou.	Trocar o fusível. Voltar a ligar os disjuntores.
	O fusível ou o disjuntor dispara vezes sucessivas.	Ligar para o serviço de assistência técnica da BORA.
	Falha de energia.	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado.
	Os queimadores a gás estão húmidos.	Secar os elementos do queimador a gás (v. cap. Limpeza).
	Os espelhos e/ou espalhadores dos queimadores a gás não estão corretamente posicionados.	Posicionar corretamente os elementos do queimador a gás (v. cap. Limpeza).
Sente-se odor a gás.	Impurezas/sujidade no espelho do queimador a gás	Limpar os elementos do queimador a gás (v. cap. Limpeza).
	Existe uma fuga na tubagem de fornecimento de gás	Fechar a alimentação de gás e apagar imediatamente todas as chamas descobertas. Contactar o instalador de gás. Verificar se todas as uniões estão estanques (s. cap. Instalação de gás).
Não sai gás pelo queimador a gás.	A alimentação de gás está fechada	Abrir a alimentação de gás (v. cap. Operação)
	A garrafa do gás liquefeito (GPL) está vazia.	Mudar a garrafa vazia por uma cheia do tipo de gás certo.
Nota-se uma chama irregular do queimador.	Os espelhos e/ou espalhadores dos queimadores a gás não estão corretamente posicionados.	Posicionar corretamente os elementos do queimador a gás (v. cap. Limpeza).
	Impurezas/sujidade nas aberturas de saída de gás do espelho do queimador a gás.	Limpar os elementos do queimador a gás (v. cap. Limpeza).

Tab. 9.1 Resolução de falhas

- Em todas as demais situações, contacte o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos e peças sobresselentes).

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.

10.1 Colocação fora de serviço

Por colocação fora de serviço entende-se a colocação fora de serviço definitiva e a desmontagem. A seguir a uma colocação fora de serviço, o aparelho pode ser montado noutra móvel, ser vendido a outro utilizador particular ou eliminado.

INFORMAÇÃO A desconexão e a separação das ligações elétrica e de gás apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico credenciado.

- ▶ Para a colocação fora de serviço, desligar o aparelho (v. cap. Operação)
- ▶ Desligar o aparelho da corrente.
- ▶ Desligar o aparelho do fornecimento de gás.

10.2 Desmontagem

A desmontagem exige que o aparelho esteja acessível e tenha sido desligado da corrente. No caso de aparelhos a gás, tem de se assegurar que a ligação de gás foi separada.

- ▶ Soltar os grampos de fixação.
- ▶ Remover as juntas de silicone.
- ▶ Retirar o aparelho da bancada, puxando-o para cima.
- ▶ Remover os restantes acessórios.
- ▶ Eliminar o aparelho usado tal como descrito no ponto „Eliminação ecológica“.

10.3 Eliminação ecológica

Eliminação da embalagem de transporte

INFORMAÇÃO A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais de embalagem foram escolhidos tendo por base critérios de compatibilidade ambiental e eliminação, sendo por isso recicláveis.

A reintrodução da embalagem no ciclo dos materiais poupa matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O distribuidor autorizado recebe as embalagens de volta.

- ▶ Entregar a embalagem ao distribuidor ou
- ▶ Eliminar a embalagem corretamente, respeitando as normas regionais.

Eliminação do aparelho usado



Os aparelhos elétricos identificados com este símbolo não podem ser eliminados com o lixo doméstico no final de vida. Têm de ser entregues num ecoponto de reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, consultar os serviços municipalizados da respetiva área.

Os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos contêm frequentemente ainda muitos materiais valiosos. No entanto, contêm também substâncias nocivas que eram necessárias para o seu funcionamento e segurança. Estas substâncias nocivas, se forem eliminadas junto com os resíduos finais ou sujeitas a um tratamento incorreto podem ser prejudiciais à saúde humana e ao ambiente.

- ▶ Jamais eliminar o aparelho usado junto com o lixo doméstico.
- ▶ Entregar o aparelho usado num centro regional de recolha e valorização de componentes elétricos e eletrónicos e outros materiais.

11 Garantia, serviços de assistência técnica

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).

11.1 Garantia do fabricante da BORA

A BORA assume uma garantia do fabricante de dois anos para os seus produtos para os seus clientes finais. Esta garantia aplica-se aos clientes finais em conformidade com as alegações de defeito legais contra o vendedor do nosso produto.

A garantia do fabricante aplica-se a todos os produtos BORA, que sejam comprados dentro da União Europeia através de um distribuidor BORA autorizado, com a exceção dos produtos BORA identificados, como artigo universal ou acessório.

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA através de um distribuidor BORA autorizado ao cliente final e é válida durante 2 anos. O cliente final tem a possibilidade de alargar esta garantia do fabricante para os 3 anos, através do registo em www.mybora.com.

A garantia do fabricante pressupõe que faça uma instalação profissional (De acordo com o item do período de montagem do BORA manual de ventilador e instruções operação atuais) do produto BORA com a ajuda do distribuidor BORA autorizado. O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de operação, durante a utilização.

Para acionar a garantia, o cliente final tem de indicar o defeito ao seu distribuidor ou diretamente à BORA e comprovar através do recibo da compra. Alternativamente, o cliente final pode apresentar um comprovativo de compra registando-se em www.mybora.com.

A BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir aquando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia, esta não começa a contar de novo. A BORA reparará os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através da reparação ou da substituição. Todos as custas de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportadas pela BORA. Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal, p. ex. sinais de utilização na placa de cozinhar

- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climatéricas adversas, dos relâmpagos)
- Danos decorrentes de reparações ou tentativas de reparação, que não foram efetuadas pela BORA ou pelo pessoal autorizado da BORA
- Danos na vitrocerâmica
- Flutuação de tensão
- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito
- Danos a peças de plástico

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia.

Se um defeito não for coberto pela garantia do fabricante, o cliente final pode utilizar o serviço de assistência técnica, mas terá de suportar as custas.

Estes termos de garantia estão sob a legislação da República Federal da Alemanha.

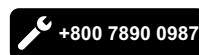
Entrar em contacto connosco:

- Telefone: +800 7890 0987 Segunda a Quinta das 08:00 às 18:00 e Sexta das 08:00 às 17:00
- E-Mail: info@bora.com

11.2 Serviço de assistência

Serviço de assistência da BORA:

ver o verso das instruções de utilização e de montagem



- ▶ Em caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contactar o distribuidor autorizado BORA ou a equipa de serviço de assistência da BORA.

O serviço de assistência da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD). Ambas as informações constam da etiqueta de identificação no verso das instruções, bem como na base do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ As reparações só podem ser efetuadas pelo serviço de assistência da BORA.

INFORMAÇÃO As peças sobresselentes podem ser obtidas junto do distribuidor BORA e através da página de assistência técnica online da BORA www.bora.com/service ou através do número de telefone do serviço de assistência técnica.

Placa de características:

(colar, se faz favor)

Alemanha:

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

Áustria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

Austrália – Nova Zelândia:

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

