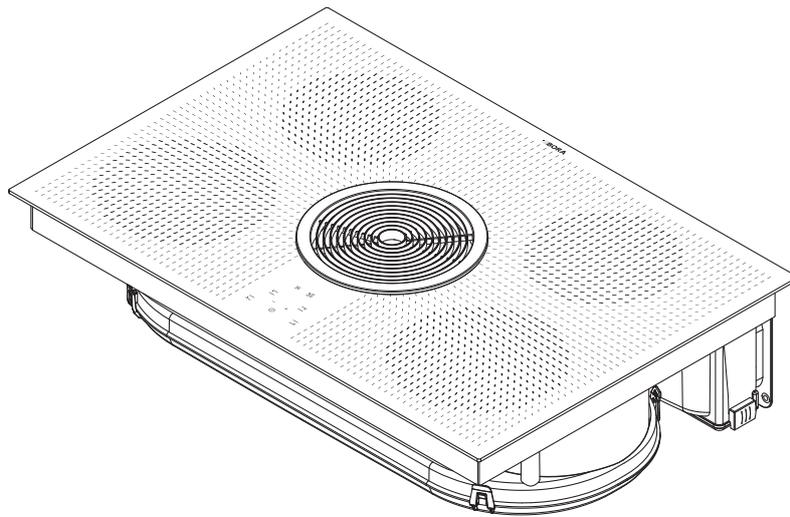


PT **Instruções de utilização e de montagem GP4U**

BORA GP4 placa de indução
com exaustor de placa integrado - recirculação de ar



GP4UUMIMPT-100

www.bora.com



www.bora.com/service/montage-GP4U

Índice

1	Informações gerais	3		
1.1	Responsabilidade	3	6.2.1	Ligar/desligar exaustor de placa
1.2	Validade do manual de instruções e de montagem	3	6.2.2	Níveis de potência
1.3	Conformidade do produto	3	6.2.3	Função booster
1.4	Apresentação de informações	3	6.2.4	Atraso de desconexão automático
2	Segurança	4	6.2.5	Indicação de manutenção do filtro
2.1	Utilização prevista	4		- Realizar a substituição do filtro
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas	4		- Repor a indicação de manutenção do filtro
2.3	Instruções de segurança gerais	4	6.3	Dispositivos de segurança
2.4	Instruções de segurança para montagem	5	6.3.1	Sistema de segurança para crianças
2.5	Instruções de segurança para operação	7	6.3.2	Indicação de calor residual
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção	9	6.3.3	Desconexão de segurança
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes	10	6.4	Poupar energia
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação	10	7	Limpeza e Manutenção
3	Dados técnicos	11	7.1	Produtos de limpeza
4	Descrição do aparelho	12	7.2	Manutenção da placa de cozinhar
4.1	Descrição do sistema	12	7.3	Limpeza da placa de cozinhar
4.1.1	Estrutura	12	7.4	Limpar o exaustor de placa
4.1.2	Painel de comando e princípio de operação	12	7.5	Limpar a carcaça de condução do ar
4.1.3	Funções	13	7.6	Substituir o filtro de carvão ativado
4.2	Princípio de funcionamento do exaustor de placa – circulação de ar	13	8	Resolução de falhas
4.3	Princípio do funcionamento da zona de cozedura de indução	13	9	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação
4.3.1	Recipientes para cozinhar adequados	14	9.1	Colocação fora de serviço
5	Montagem	15	9.2	Desmontagem
5.1	Âmbito de fornecimento	15	9.3	Eliminação ecológica
5.2	Ferramentas e meios auxiliares	15	10	Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios
5.3	Especificações de montagem	15	10.1	Garantia do fabricante da BORA
	- Distâncias de segurança	15	10.1.1	Prolongamento da garantia
	- Dimensões mínimas do móvel GP4U	16	10.2	Serviço de assistência
	- Retorno do ar circulante	16	10.3	Peças sobresselentes
5.4	Preparar os móveis de cozinha	16	10.4	Acessórios
	- Medidas de montagem GP4U	16	11	Notas
5.5	Realizar o recorte da bancada	17		
5.6	Montagem do aparelho	18		
5.7	Realizar a ligação à corrente	20		
5.7.1	Verificação de funcionamento	21		
5.8	Selar o aparelho	21		
5.9	Entrega ao utilizador	21		
6	Funcionamento e Operação	22		
6.1	Placa de cozinhar	22		
6.1.1	Ligar/desligar placa de cozinhar	22		
6.1.2	Ligar/desligar zona de cozedura	22		
6.1.3	Níveis de potência	22		
6.1.4	Função booster	22		
6.1.5	Funções do temporizador	23		
	- Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)	23		
	- Temporizador das zonas de cozedura	23		
6.1.6	Deteção de recipiente	23		
6.2	Exaustor de placa	23		

1 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho. Leia este manual de instruções com atenção antes da instalação ou colocação em funcionamento do aparelho.

Juntamente com este manual de instruções, outros documentos são válidos.

Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

A montagem e instalação devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado, de acordo com as leis, disposições e normas aplicáveis. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas.

1.1 Responsabilidade

A BORA Holding GmbH, a BORA Vertriebs GmbH & Co KG, a BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH, doravante designadas como BORA, não se responsabilizam por danos decorrentes da violação ou não observação dos documentos incluídos no âmbito de fornecimento!

Além disso, a BORA não se responsabiliza por danos decorrentes de montagem indevida e da não observação das instruções de segurança e advertências!

1.2 Validade do manual de instruções e de montagem

Este manual de instruções aplica-se a vários modelos de aparelhos. É possível que sejam descritas características que não se apliquem ao seu aparelho. As figuras apresentadas podem variar nos detalhes de alguns modelos de aparelhos e devem ser entendidas como uma representação esquemática.

1.3 Conformidade do produto

Diretivas

Os aparelhos estão em conformidade com 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

1.4 Apresentação de informações

Para que possa trabalhar de forma rápida e segura com este manual de instruções, são utilizados formatação, numeração, símbolos, instruções de segurança, abreviaturas e termos padronizados.

O termo „aparelho“ aplica-se tanto às placas de cozinhar e aos exaustores de placa, como às placas de cozinhar com exaustores.

As instruções de procedimentos são identificadas por uma seta:

► Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

As listas são identificadas por um marcador no início da linha:

- Lista 1
- Lista 2

i Uma informação indica aspetos específicos que deve ter em atenção obrigatoriamente.

Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências neste manual de instruções são destacadas com símbolos e palavras de sinalização.

As instruções de segurança e advertências estão estruturadas do seguinte modo:

! SINAL DE AVISO E PALAVRA DE SINALIZAÇÃO!

Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

► **Medidas de prevenção de perigos**

A isto aplica-se:

- Os sinais de aviso advertem para um perigo de ferimentos elevado.
- A palavra de sinalização especifica a gravidade do perigo.

Sinal de aviso	Palavra de sinalização	Perigo potencial
	Perigo	Indica uma situação perigosa iminente que, no caso de incumprimento, leva à morte ou a ferimentos graves.
	Aviso	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar à morte ou a ferimentos graves.
	Cuidado	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar a ferimentos ligeiros ou menores ou a danos materiais.

Tab. 1.1 Significado dos sinais de aviso e das palavras de sinalização

2 Segurança

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

2.1 Utilização prevista

O aparelho destina-se exclusivamente à preparação de alimentos a nível doméstico.

Este aparelho não foi previsto para:

- o funcionamento no exterior
- o aquecimento de espaços
- o arrefecimento, a ventilação ou a desumidificação de espaços
- o funcionamento em locais de instalação móveis, como veículos a motor, barcos ou aviões
- o funcionamento com um temporizador externo ou um sistema de telecomando em separado (exceto em caso de paragem de emergência)
- o funcionamento a uma altitude superior a 2000 m (acima do nível do mar)

Qualquer utilização diferente ou qualquer outra utilização além da descrita neste manual de instruções é considerada imprópria.

- i** A BORA não se responsabiliza por danos causados por uma utilização indevida ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ▶ Utilizar o sistema de segurança para crianças, de forma que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram nas proximidades do aparelho.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir para o aparelho.

- i** As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. O sistema de segurança para crianças pode limitar a colocação em funcionamento.

⚠ PERIGO!

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

As pegas de recipiente que ficam salientes sobre a superfície de trabalho induzem ao toque nas mesmas.

- ▶ Manter as crianças afastadas das placas de cozinhar quentes, a menos que estejam sob supervisão.
- ▶ Não virar as pegas de panelas e de frigideiras para fora da superfície de trabalho, de forma a ficarem salientes.
- ▶ Evitar que as panelas e as frigideiras quentes possam ser puxadas para baixo.
- ▶ Se necessário, utilizar uma grelha de proteção da placa de cozinhar ou coberturas da placa de cozinhar adequadas.
- ▶ Utilizar apenas grelhas de proteção da placa de cozinhar e coberturas da placa de cozinhar aprovadas pelo fabricante do aparelho, caso contrário incorre-se em perigo de acidente.
- ▶ Para escolher uma grelha de proteção da placa de cozinhar adequada, contactar o fornecedor ou o serviço de assistência técnica da BORA.

2.3 Instruções de segurança gerais

⚠ PERIGO!

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

Os materiais de embalagem (por 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.

⚡ PERIGO!**Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas**

As rachas, fissuras ou quebras na superfície dos aparelhos (por ex., vitrocerâmica danificada), especialmente na área da unidade de comando, podem expor ou danificar os componentes eletrônicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico. Além disso, uma superfície danificada pode provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar na superfície danificada.
- ▶ Caso existam rachas, fissuras ou quebras, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

⚡ AVISO!**Perigo de ferimentos devido a componentes danificados**

Os componentes danificados que não possam ser removidos sem ferramentas podem provocar ferimentos.

- ▶ Não tentar reparar ou substituir componentes danificados.
- ▶ Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

⚡ AVISO!**Perigo de ferimentos ou danos devido a componentes incorretos ou modificações não autorizadas**

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Utilizar apenas componentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

⚡ CUIDADO!**Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho**

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos (por ex., suporte do recipiente, unidades de comando, tampas, filtro de gorduras etc.).

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

⚡ CUIDADO!**Perigo de ferimentos devido a sobrecarga**

Durante o transporte e a montagem do aparelho, podem ocorrer ferimentos nos membros e no tronco devido a manuseamento incorreto.

- ▶ Se necessário, transportar e montar o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, utilizar meios auxiliares adequados para evitar danos ou ferimentos.

⚡ CUIDADO!**Danos devido a utilização indevida**

As superfícies do aparelho não devem ser utilizadas como superfícies de trabalho ou apoio. Tal poderá danificar o aparelho (especialmente se forem utilizados objetos duros e pontiagudos).

- ▶ Não utilizar o aparelho como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- ▶ Manter os objetos duros e pontiagudos afastados das superfícies do aparelho.

Falhas e erros

- ▶ Em caso de falhas e erros, observar as indicações incluídas no capítulo „Resolução de falhas“.
- ▶ Em caso de falhas e erros não descritos, desligar o aparelho e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Animais de estimação

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

- i** A instalação e a montagem do aparelho só podem ser realizadas 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.
- i** Durante a montagem, manter a distância mínima de segurança indicada no capítulo „Montagem (distâncias de segurança)“.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por electricistas especializados.

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

O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.

- ▶ Verificar os dados na etiqueta de identificação e, em caso de desvios, não ligar o aparelho.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Ligar os aparelhos à rede elétrica apenas após a instalação do sistema de condutas ou da montagem do filtro de ar circulante.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação especificados. Estes estão se encontram incluídos no âmbito de fornecimento.
- ▶ Utilizar o aparelho apenas após a sua montagem completa, uma vez que só assim se poderá garantir o seu funcionamento seguro.

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar e não ligar qualquer aparelho danificado.
- ▶ Não colocar aparelhos danificados em funcionamento.

2.4.1 Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a decape incorreto

Um decape incorreto do cabo de ligação de comutadores externos representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que os comprimentos de decape são cumpridos.

⚠ AVISO!

Perigo de ferimentos devido ao movimento da roda do ventilador

A rotação da roda do ventilador representa perigo de ferimentos.

- ▶ Instalar o aparelho sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Antes da colocação em funcionamento, ligar o ventilador de ambos os lados ao sistema de condutas.

Instruções especiais de segurança para planeamento de sistemas de exaustor

⚡ PERIGO!

Perigo de morte devido a inalação de fumo

No modo de exaustão de ar, o exaustor de placa retira ar ambiente do espaço de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente, é criado um vácuo. O funcionamento simultâneo com um aquecedor dependente do ar ambiente pode levar à aspiração de gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração para o interior dos espaços de habitação.

- ▶ Assegurar que existe sempre um fornecimento de ar suficiente.
- ▶ Utilizar apenas comutadores testados e aprovados (por ex., interruptor de contacto de janela, manóstato de abertura por mínima pressão) e assegurar a respetiva aprovação por um técnico autorizado (limpa-chaminés certificado).

Conduta em combinação com caixas embutidas

No caso de uma conduta sem curvas e uma distância superior a 900 mm entre o ventilador e a caixa embutida, utilizar uma proteção contra intervenção (disponível como acessório).

2.4.2 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

A incorreta ligação do aparelho à tensão da rede elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado à tensão da rede elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho está ligado 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 devido a cabo de alimentação danificado**

Se o cabo de alimentação for danificado (por ex., durante a montagem ou devido a contacto com placas de cozinhar quentes), tal pode provocar um choque elétrico (mortal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não está preso ou danificado.
- ▶ Assegurar que o cabo de alimentação não entra em contacto com placas de cozinhar quentes.

2.5 Instruções de segurança para operação

- ▶ Assegurar que a base do utensílio de cozinha e a superfície do aparelho estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre o utensílio de cozinha (não arrastar), para evitar riscos e abrasões na superfície do aparelho.
- ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de apoio.
- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento**

Determinados aparelhos e os seus respetivos componentes tangíveis aquecem durante o funcionamento (por ex., placas de cozinhar). Após desligados, estes devem primeiro arrefecer. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar em aparelhos quentes.
- ▶ Ter em atenção a indicação de calor residual.

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes**

O aparelho e os seus respetivos componentes tangíveis estão quentes durante o funcionamento e durante o arrefecimento. Os objetos que se encontram sobre o aparelho aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves (isto aplica-se, particularmente, aos objetos de metal, como facas, garfos, colheres, tampas ou coberturas do exaustor de placa) ou incendiar-se.

- ▶ Não deixar objetos sobre o aparelho.
- ▶ Utilizar meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor).

⚠ CUIDADO!**Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha quente**

Um utensílio de cozinha quente pode danificar determinados componentes do aparelho.

- ▶ Não pousar qualquer utensílio de cozinha quente na área do painel de comando.
- ▶ Afastar o utensílio de cozinha quente do bocal de entrada de ar.

2.5.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa**⚠ AVISO!****Perigo de incêndio devido a flamejado**

Durante o funcionamento do exaustor de placa, este absorve as gorduras da cozedura. Estas gorduras podem pegar fogo ao flambar os alimentos.

- ▶ Limpar regularmente o exaustor de placa.
- ▶ Nunca trabalhar com chamas abertas enquanto estiver a operar o exaustor de placa.

⚠ CUIDADO!**Danos devido a objetos ou papel aspirados**

Os objetos pequenos e leves, como panos de limpeza feitos de pano ou papel, podem ser aspirados pelo exaustor de placa. Isto pode danificar o ventilador ou afetar a saída de ar da extração.

- ▶ Não armazenar objetos ou papel no exaustor de placa.
- ▶ Utilizar o exaustor de placa apenas com o filtro de gorduras aplicado.

⚠ CUIDADO!**Danos devido a acumulação de gordura e sujidade**

A acumulação de gordura e sujidade pode afetar o funcionamento do exaustor de placa.

- ▶ Nunca utilizar o exaustor de placa sem o filtro de gordura de aço inoxidável corretamente instalado.

Instruções especiais de segurança para modo de exaustão de ar

⚠ PERIGO!

Perigo de morte devido a inalação de fumo

No modo de exaustão de ar, o exaustor de placa retira ar ambiente do espaço de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente, é criado um vácuo. O funcionamento simultâneo com um aquecedor dependente do ar ambiente pode levar à aspiração de gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração para o interior dos espaços de habitação.

- ▶ Assegurar que existe sempre um fornecimento de ar suficiente.
- ▶ Utilizar apenas comutadores testados e aprovados (por ex., interruptor de contacto de janela, manóstato de abertura por mínima pressão) e assegurar a respetiva aprovação por um técnico autorizado (limpa-chaminés certificado).

Instruções especiais de segurança para modo de recirculação de ar

Em cada processo de cozedura, é libertada para o ar ambiente humidade adicional. No modo de recirculação de ar, apenas uma ligeira humidade é eliminada dos vapores de cozedura.

- ▶ No modo de recirculação de ar, assegurar uma entrada suficiente de ar fresco, por ex., através de uma janela aberta.
- ▶ Assegurar um clima interior normal e confortável (45–60% de humidade atmosférica), por ex., abrindo uma abertura de ventilação natural ou através do funcionamento da ventilação de espaço.
- ▶ Após cada utilização no modo de recirculação de ar, passar o exaustor de placa para um nível de potência inferior, durante cerca de 20 minutos, ou ativar o atraso de desconexão automático.

2.5.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

- ▶ Durante a utilização de placas de indução, não confiar na deteção da panela; desligar sempre o aparelho após a utilização.

⚠ PERIGO!

Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão

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

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem estar a supervisionar.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.

⚠ PERIGO!

Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis

Os líquidos inflamáveis nas proximidades de uma placa de cozinhar podem explodir e causar ferimentos graves.

- ▶ Não utilizar aerossóis nas proximidades do aparelho, enquanto este se encontrar em funcionamento.
- ▶ Não armazenar líquidos inflamáveis nas proximidades de uma placa de cozinhar.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes

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

- ▶ Vigiar todos os processos de cozedura.
- ▶ Evitar a ebulição.

⚠ AVISO!

Perigo de queimaduras devido a vapor quente

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

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

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido a choque elétrico**

Durante ou após uma falha de energia, uma placa de cozinhar que estava anteriormente em funcionamento pode ainda estar quente, embora não seja apresentado qualquer calor residual.

- ▶ Não tocar na placa de cozinhar enquanto esta ainda estiver quente.
- ▶ Manter as crianças longe da placa de cozinhar quente.

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

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

- ▶ Assegurar que não são colocados alimentos com açúcar ou sal, como sumos, na zona de cozedura quente.
- ▶ Remover imediatamente alimentos com açúcar ou sal, como sumos, da zona de cozedura quente.

Instruções especiais de segurança para operação de placas de indução

Efeito nos estimuladores cardíacos („pacemakers“), nos aparelhos auditivos e nos implantes metálicos:

As placas de cozinhar de indução geram um campo eletromagnético de alta frequência na área das zonas de cozedura. A aproximação direta das zonas de cozedura pode afetar negativamente ou perturbar o funcionamento dos estimuladores cardíacos („pacemakers“), dos aparelhos auditivos e dos implantes metálicos. É improvável a interferência com os estimuladores cardíacos („pacemakers“).

- ▶ Em caso de dúvida, contactar o fabricante do seu aparelho médico ou o seu médico.

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo regularmente. A sujidade pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis. No pior dos cenários, a mesma pode resultar numa fonte de perigo.

- ▶ Remover imediatamente a sujidade.
- ▶ Durante a limpeza, utilizar apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não entra água para o interior do aparelho. Utilizar apenas um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos!
- ▶ Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor durante a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nos componentes sob tensão e provocar danos materiais.
- ▶ Ter em atenção todas as indicações incluídas no capítulo „Limpeza e manutenção“.

Instruções especiais de segurança para limpeza e manutenção de um exaustor de placa

- ▶ Manter as aberturas de ventilação no armário inferior abertas e limpas.

⚠ AVISO!**Perigo de incêndio devido a acumulação de gordura**

A limpeza irregular ou insuficiente do filtro de gordura ou a não substituição atempada do filtro pode aumentar o perigo de incêndio.

- ▶ Limpar e substituir o filtro regularmente.

⚠ AVISO!**Perigo de ferimentos ao abrir a tampa inferior da carcaça**

A rotação da roda do ventilador representa perigo de ferimentos.

- ▶ Desligar o aparelho e desligá-lo da alimentação elétrica antes de remover as coberturas na área da roda do ventilador.

Instruções especiais de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar

- ▶ Limpar as placas de cozinhar, de preferência, após cada processo de cozedura.
- ▶ Limpar as placas de cozinhar apenas quando já não estiverem quentes.

2.7 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes

- i** A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho só podem ser realizados 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.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por eletricitas especializados.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer reparação.

⚡ AVISO!

Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As alterações, os acessórios ou as modificações feitos ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

- i** Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado. Isso só pode ser realizado por um serviço de atendimento ao cliente autorizado.

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

- i** 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.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por eletricitas especializados.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes da desmontagem.

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta

A incorreta desconexão do aparelho da tensão da rede elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.
- ▶ Evitar tocar nos contactos expostos da unidade eletrónica, pois podem conter carga residual.

3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de alimentação multifásica	380 – 415 V 2N / 3N
Tensão de alimentação monofásica	220 – 240 V
Frequência	50 Hz
Consumo de energia máximo	7,6 kW (4,4 kW)
Segurança fusível/ Ligação à rede elétrica trifásica	3 x 16 A
Segurança fusível/ Ligação à rede elétrica bifásica	2 x 16 A
Segurança fusível/ Ligação à rede elétrica monofásica	1 x 32 A (1 x 20 A no menu de gestão da potência do aparelho)
Dimensões (largura x profundidade x altura)	760 x 515 x 198 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	aprox. 25 kg
Placa de cozinhar	
Material da superfície	Vitrocerâmica
Níveis de potência da zona de cozedura dianteira	1 – 9, função booster
Níveis de potência da zona de cozedura traseira	1 – 9
Tamanho da zona de cozedura dianteira	Ø 210 mm
Tamanho da zona de cozedura traseira	Ø 175 mm
Potência da zona de cozedura dianteira	2300 W
Potência da função booster	3000 W
Potência da zona de cozedura traseira	1400 W
Consumo de energia da placa de cozinhar (dimensões do recipiente regulamentadas)	
Zona de cozedura 1 dianteira, à esquerda (210 mm)	171,3 Wh/kg
Zona de cozedura 2 traseira, à esquerda (180 mm)	168,6 Wh/kg
Zona de cozedura 3 dianteira, à direita (210 mm)	171,1 Wh/kg
Zona de cozedura 4 traseira, à direita (150 mm)	185,8 Wh/kg
Total (média)	174,2 Wh/kg
Sistema de circulação de ar	
Níveis de potência	1 – 2, função booster
Tamanho da abertura de saída	650 x 90 mm
Filtro de circulação de ar	
Vida útil máxima do filtro	150 h (1 ano)

Tab. 3.1 Dados técnicos

Dimensões do aparelho GP4U

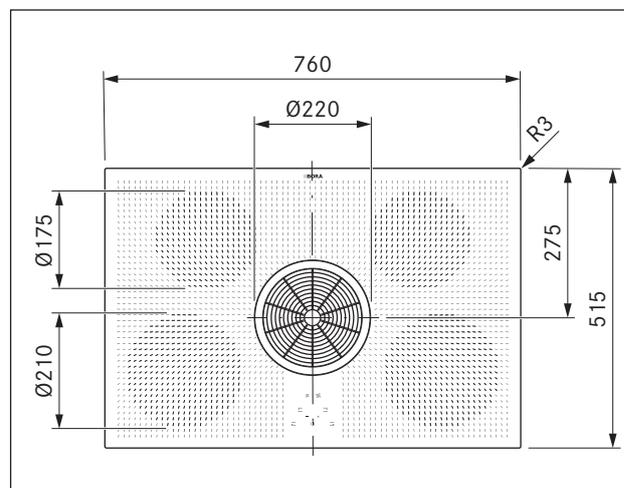


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho GP4U, vista de cima

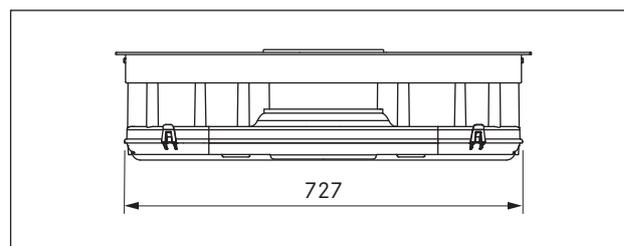


Fig. 3.2 Dimensões do aparelho GP4U, vista frontal

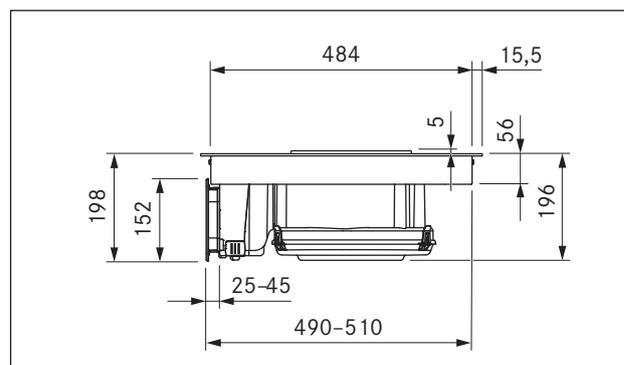


Fig. 3.3 Dimensões do aparelho GP4U, vista lateral

4 Descrição do aparelho

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

4.1 Descrição do sistema

4.1.1 Estrutura

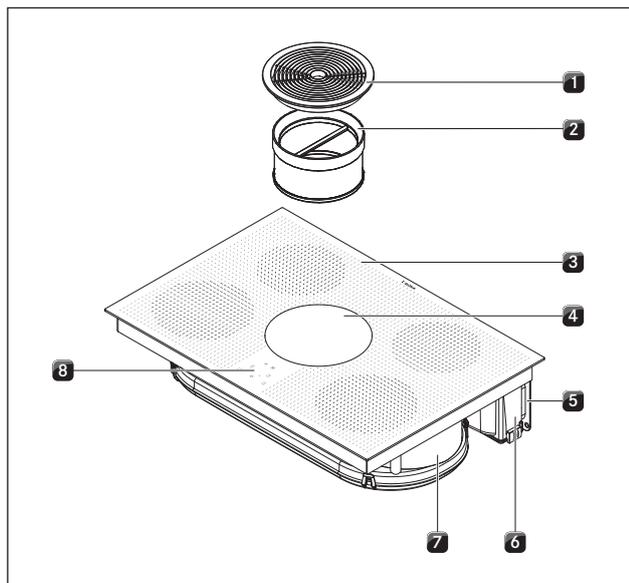


Fig. 4.1 Placa de cozinhar

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [3] Placa de cozinhar
- [4] Abertura da entrada de ar
- [5] Guia telescópica
- [6] Caixa do filtro de carvão ativado
- [7] Carcaça de condução do ar
- [8] Painel de comando

4.1.2 Painel de comando e princípio de operação

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de um painel de comando central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrónicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos (área tátil). É necessário premir a tecla tátil até soar um sinal acústico ou a indicação mudar.

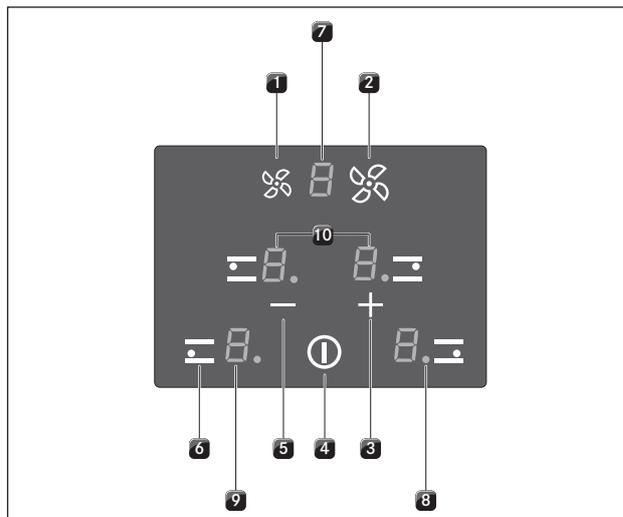


Fig. 4.2 Painel de comando

Teclas táteis:

- [1] reduzir o nível de potência do ventilador
- [2] Aumentar o nível de potência do ventilador
- [3] Aumentar o nível de potência
- [3] Aumentar o valor do temporizador
- [4] Ligar/desligar a placa de cozinhar
- [5] Reduzir o nível de potência
- [5] Reduzir o valor do temporizador
- [6] Selecionar zona de cozedura

Campos de indicação:

- [7] Indicação dos níveis do ventilador/Indicação de manutenção do filtro
- [8] Luz-piloto da zona de cozedura
- [9] Indicação da zona de cozedura
- [10] Temporizador

Campo de indicação	Indicação	Significado
Indicação dos níveis do ventilador		Ventilador desligado
	1 ou 2	Nível de operação
	P	Função booster
		Atraso de desconexão automático
Indicação da zona de cozedura	1 ... 9	Nível de potência
	P	Função booster
	H	Indicação de calor residual: A zona de cozedura está desligada, mas ainda quente (temperatura > 60° C)
	L	Sistema de segurança para crianças ativado
		Detecção de recipiente
Luz-piloto das zonas de cozedura	ligada	Sistema de desconexão automático (temporizador) ativado
	a piscar	Temporizador ligado (); nenhum tempo ajustado
	desligado	Temporizador desligado
Indicação do temporizador (1*)		Minutos ajustados para o tempo curto (temporizador de cozinha) ou o sistema de desconexão automático
		Temporizador ligado; nenhum tempo ajustado

Tab. 4.1 Significado das indicações

(1*) Indicação do temporizador

A indicação do temporizador utiliza as indicações das zonas de cozedura de ambas as zonas de cozedura traseiras (p. ex., para 30 minutos). Durante a indicação do temporizador, as indicações das zonas de cozedura de ambas as zonas de cozedura dianteiras serão desativadas.

4.1.3 Funções

Placa de cozinhar:

- 9 níveis de potência
- Função booster
- Funções do temporizador
- Detecção de recipiente

Exaustor de placa:

- 2 níveis de potência
- Função booster
- Atraso de desconexão automático
- Indicação de manutenção do filtro

Dispositivos de segurança

- Sistema de segurança para crianças
- Indicação de calor residual
- Desconexão de segurança

As instruções para a operação/ajuste das funções individuais encontram-se no capítulo Funcionamento e Operação.

4.2 Princípio de funcionamento do exaustor de placa – circulação de ar



Modo de circulação de ar

O ar aspirado é limpo pelo filtro de gordura e um filtro de carvão ativado e conduzido para o exterior através de um sistema de condutas.

Para eliminar os odores no modo de recirculação de ar, é necessário utilizar um filtro de odores. Por motivos de saúde e de higiene, o filtro de carvão ativado tem de ser substituído aos intervalos recomendados (v. cap. Limpeza e conservação).

No modo de circulação de ar tem de se assegurar uma ventilação suficiente para dissipar a humidade do ar.

4.3 Princípio do funcionamento da zona de cozedura de indução

Sob cada zona de cozedura de indução encontra-se uma bobina de indução. Quando a zona de cozedura é ligada, esta bobina gera um campo magnético, que atua diretamente na base do recipiente, aquecendo-a. A zona de cozedura sofre apenas um aquecimento indireto por ação do calor emitido pelo recipiente. As zonas de cozedura com indução só funcionam se forem utilizados recipientes para cozinhar com uma base magnetizável. A indução toma automaticamente em consideração o tamanho do recipiente para cozinhar utilizado, ou seja, apenas é aquecida a superfície da zona de cozedura coberta pela base do recipiente.

Ruídos

Durante a utilização das zonas de cozedura podem ocorrer ruídos nos recipientes para cozinhar, dependendo do material e do tratamento da base do recipiente:

- Pode ocorrer zumbido com um nível de potência elevado. O zumbido pode ser reduzido ou eliminado, reduzindo-se o nível de potência.
- Pode ocorrer ruído de contacto ou assobios com bases de recipientes que sejam constituídas por vários materiais (por exemplo, uma base tipo sanduíche).
- Podem ocorrer cliques em processos de comutação eletrónicos, especialmente a níveis de potência baixos.
- Pode ocorrer um sibilar, se o ventilador de arrefecimento for ligado. Para aumentar a vida útil do sistema eletrónico, a placa de cozinhar está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se a placa de cozinhar for sujeita a uma utilização intensiva, o ventilador de arrefecimento liga-se automaticamente. Ouve-se um sibilar. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado.

4.3.1 Recipientes para cozinhar adequados

- ▶ Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base do recipiente.

Aparelho	Zona de cozedura	Diâmetro mínimo
GP4U	dianteira	120 mm
	traseira	90 mm

Tab. 4.2 Diâmetro mínimo dos recipientes para cozinhar

i 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 adequados para placas de indução. Os recipientes para cozinhar utilizados com a placa de indução têm de ser metálicos, ter características magnéticas e possuir uma superfície da base suficiente.

Os recipientes para cozinhar adequados são constituídos por:

- Aço inoxidável com base magnetizável
 - Aço esmaltado
 - Ferro fundido
- ▶ Se necessário, realizar um teste magnético. Se um ímã aderir à base, regra geral, tal significa que o recipiente é adequado para usar com sistemas de indução.
 - ▶ Ter em atenção a base do recipiente para cozinhar. A base do recipiente não deve apresentar convexidade. A convexidade pode levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do recipiente para cozinhar. A base do recipiente não pode apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado de modo a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
 - ▶ Colocar o recipiente para cozinhar (sem base intermédia ou afins) diretamente sobre a superfície vitrocerâmica.

5 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
 - ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas.
- i** O cabo de ligação à rede elétrica tem de ser disponibilizado pelo cliente.
- i** O aparelho não deve ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.
- i** 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).
- i** Os recortes das bancadas têm de ser vedados com produtos adequados contra a humidade e, se necessário, dotados de isolamento térmico.
- i** O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.
- i** Para manter a potência total das placas de cozinhar de forma contínua, deve existir ventilação suficiente por baixo das placas.
- i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não pode impedir a circulação de ar suficiente sob a placa de cozinhar.

5.1 Âmbito de fornecimento

Designação	Quantidade
Placa de indução com exaustor de placa	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Filtro de carvão ativado BAKF	2
Guia telescópica	1
Grampos de montagem com parafusos	5
Cinta vedante	1
Grampos de condução do cabo	3
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Instruções de utilização e montagem	1

Tab. 5.1 Âmbito de fornecimento

- ▶ Verificar se o âmbito de fornecimento está completo e se existem danos.
- ▶ Informar imediatamente 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, desmontagem e eliminação).

5.2 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta da placa de cozinhar são necessárias, entre outras, as seguintes ferramentas específicas:

- Berbequim com ou sem fios com broca para madeira de 14 mm
- Serra de recorte ou serra manual
- Chave torx 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta

5.3 Especificações de montagem

Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

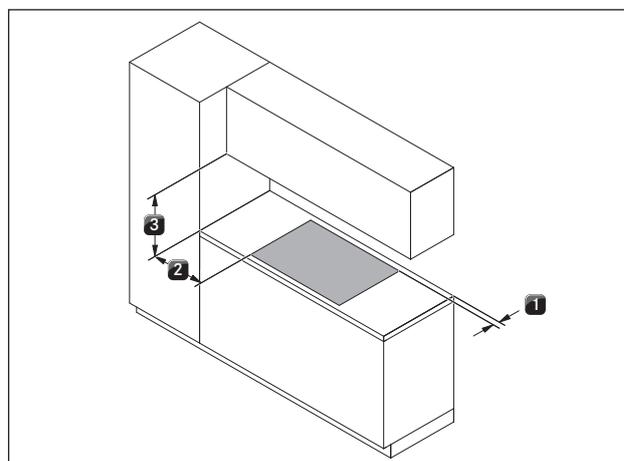


Fig. 5.1 Distância mínima

- [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 600 mm entre a bancada e o armário superior. Por razões ergonómicas recomenda-se uma distância mínima de 1000 mm.

Dimensões mínimas do móvel GP4U

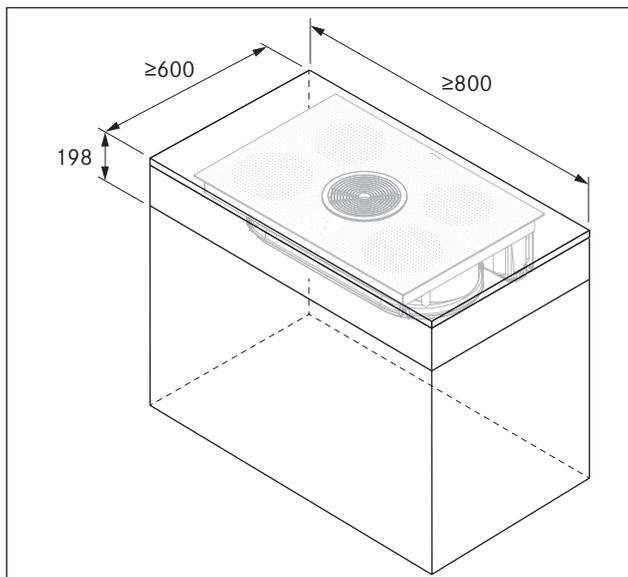


Fig. 5.2 Dimensões mínimas do móvel GP4U

Retorno do ar circulante

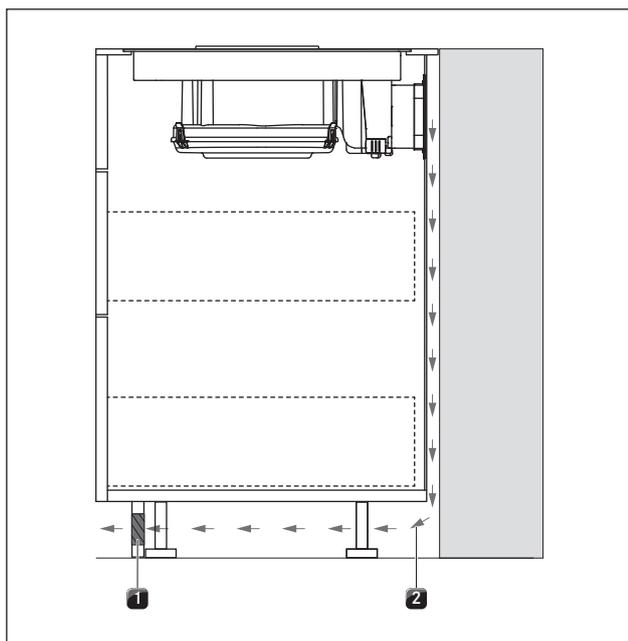


Fig. 5.3 Abertura de retorno na zona de rodapé

- [1] Abertura de retorno de ar (secção transversal de abertura total $\geq 500 \text{ cm}^2$)
 [2] Circulação de ar de retorno

Nos aparelhos de recirculação de ar, deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno do ar $> 500 \text{ cm}^2$.

Para o retorno do ar circulante, a abertura de retorno do ar exigida pode ser feita através de um rodapé reduzido. Do mesmo modo, um rodapé de lamelas pode ser utilizado com, pelo menos, a secção transversal de abertura correspondente.

- ▶ Encurtar a altura dos rodapés ou executar as respetivas aberturas no rodapé.

5.4 Preparar os móveis de cozinha

Medidas de montagem GP4U

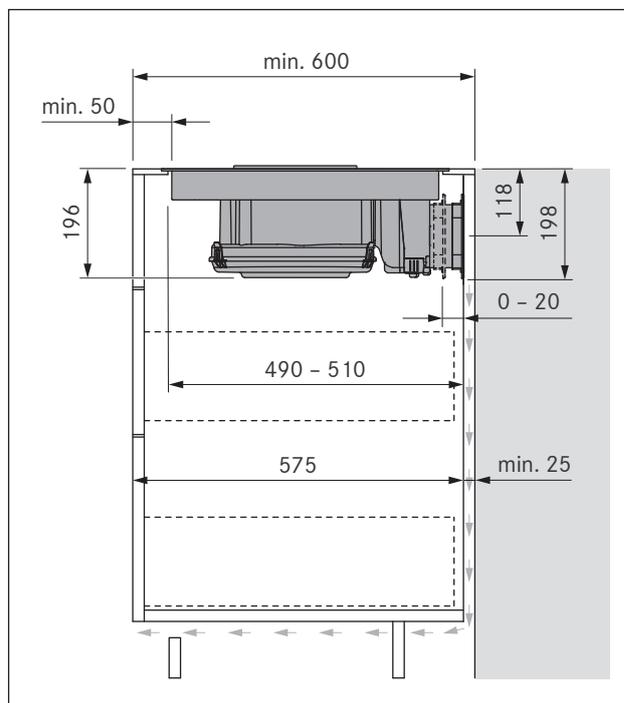


Fig. 5.4 Medidas de montagem GP4U, profundidade da bancada 600 mm

Requisitos gerais móveis de cozinha

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar. Se for planeada uma régua de proteção de cabos (fundo falso), observar o seguinte:
 - Para manutenção, este amovível deve ser removido.
 - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem correta.

Adaptar o painel traseiro do móvel

- O armário inferior tem de possuir um painel traseiro contínuo para que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço da carcaça dianteiro.
- Tem de ser previsto um recorte no painel traseiro.
- Deve existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel do armário traseiro e um móvel adjacente ou deve ser utilizada uma parede divisória para o fluxo de retorno do ar circulante.
 - ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
 - ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
 - ▶ Se necessário, prolongar a altura do painel traseiro para que a carcaça fique fechada na direção da frente.

Realizar o recorte da parede traseira

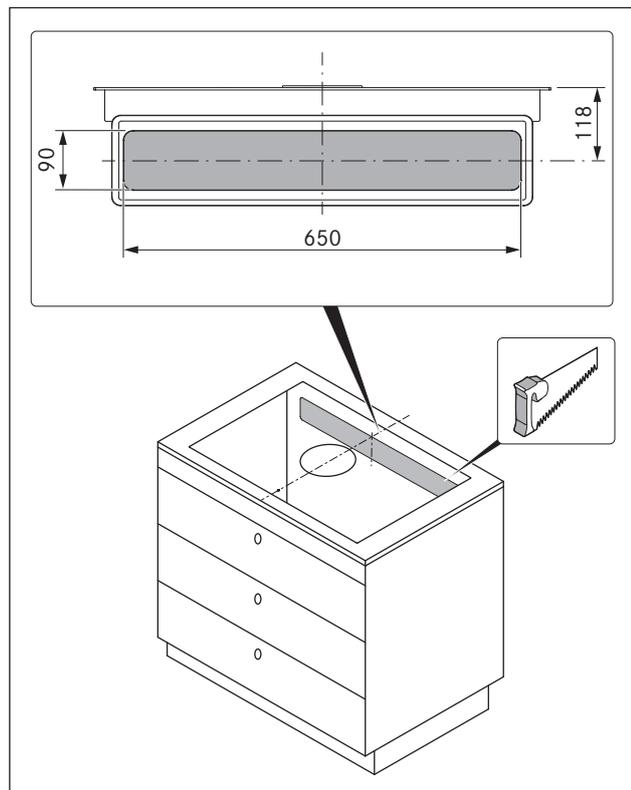


Fig. 5.5 Recorte da parede traseira

- ▶ Realizar o recorte da parede traseira tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Estabelecer uma passagem para cabos de $\varnothing 14$ mm à direita ou à esquerda, junto ao recorte da parede traseira.

5.5 Realizar o recorte da bancada

i A BORA recomenda uma dimensão mínima de 50 mm desde a extremidade dianteira da bancada até ao recorte da bancada.

- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.

Medidas de recorte para montagem à face

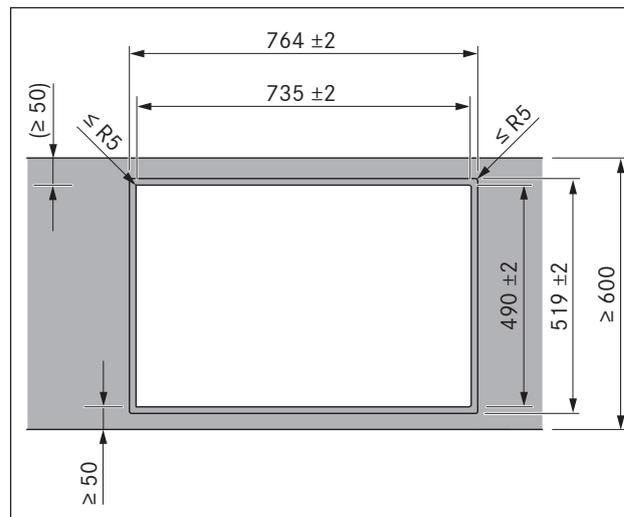


Fig. 5.6 Medidas de recorte para montagem à face

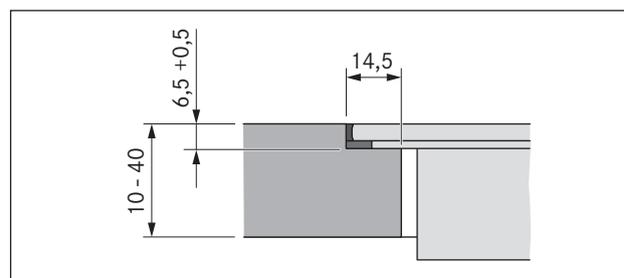


Fig. 5.7 Medida de recesso para montagem à face

Medidas de recorte para montagem por sobreposição

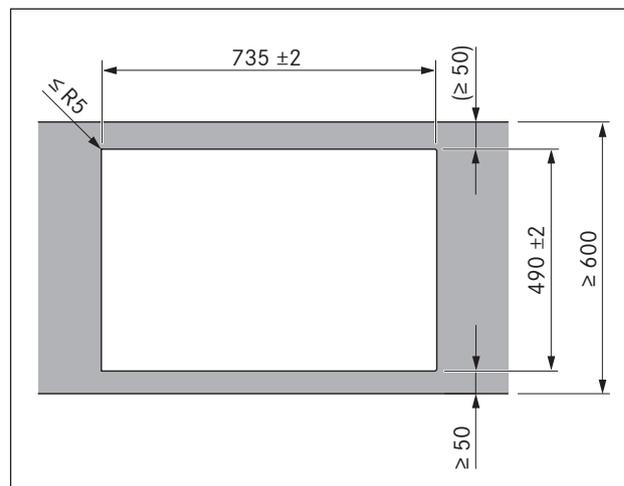


Fig. 5.8 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

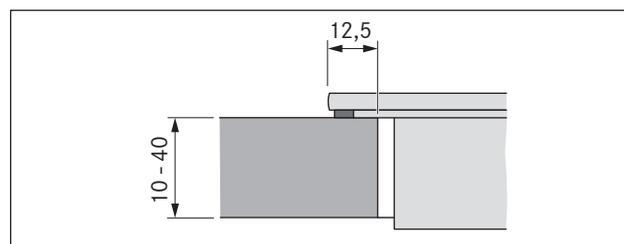


Fig. 5.9 Medida do apoio para montagem por sobreposição

5.6 Montagem do aparelho

Colocar a cinta vedante

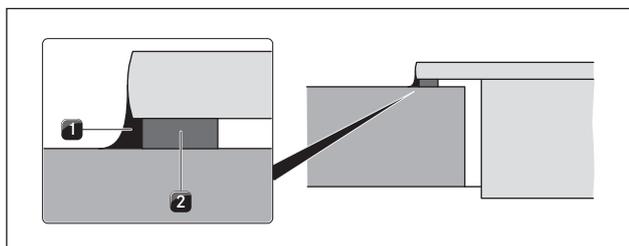


Fig. 5.10 Cinta vedante para montagem por sobreposição

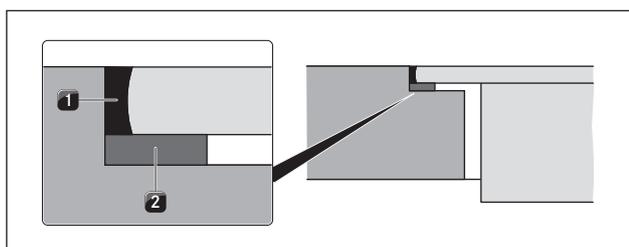


Fig. 5.11 Cinta vedante na montagem à face

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

- ▶ No caso de montagem por sobreposição, antes da montagem colar a cinta vedante [2] fornecida sem folga no lado inferior da placa de cozinhar.
- ▶ 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.

Fixar a guia telescópica no aparelho

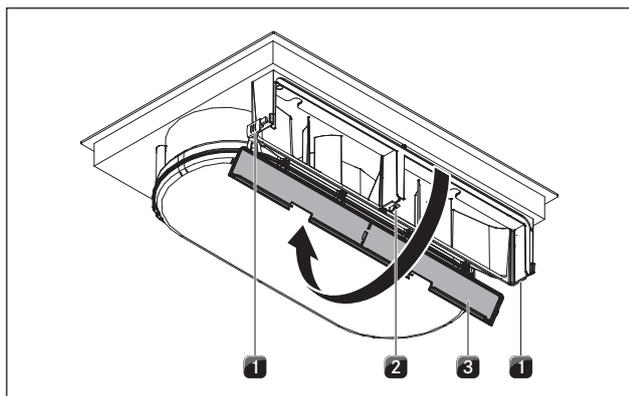


Fig. 5.12 Abrir a tampa da carcaça

- [1] Mecanismos de bloqueio externos
[2] Mecanismo de bloqueio central
[3] Tampa da carcaça do filtro de carvão ativado

- ▶ Abrir a tampa [3] da carcaça do filtro de carvão ativado a partir de baixo, abrindo ao mesmo tempo ambos os mecanismos de bloqueio externos [1] e o mecanismo de bloqueio central [2].

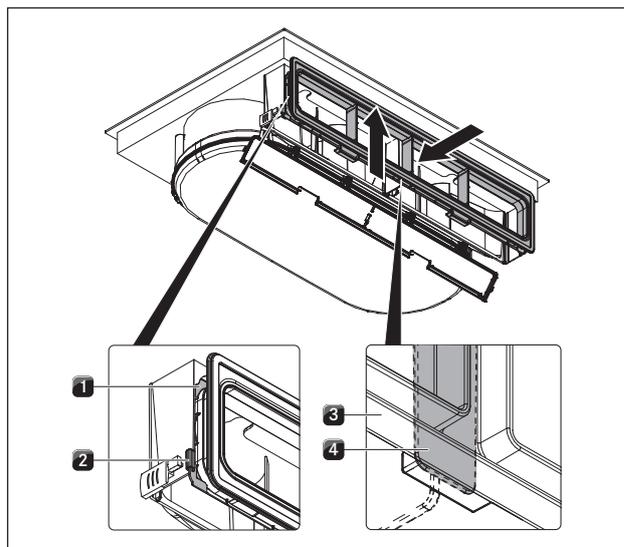


Fig. 5.13 Pendurar a estrutura da conduta flexível

- [1] Talas de apoio
[2] Entalhe de apoio da carcaça do filtro de carvão ativado
[3] Estrutura da conduta flexível
[4] Mecanismo de bloqueio inferior

- ▶ Pendurar a estrutura da guia telescópica no entalhe de apoio [2] da carcaça do filtro de carvão ativado.
- ▶ Assegurar que ambas as talas de apoio laterais [1] se encontram na guia.
- ▶ Empurrar a estrutura [3] para cima até o mecanismo de bloqueio inferior [4] e o mecanismo de bloqueio superior encaixarem ao meio.
- ▶ Assegurar que a estrutura encaixa em torno da ranhura da carcaça do filtro de carvão ativado.
- ▶ Remover a película protetora da fita adesiva na parte frontal da guia telescópica.

Colocar o filtro de carvão ativado

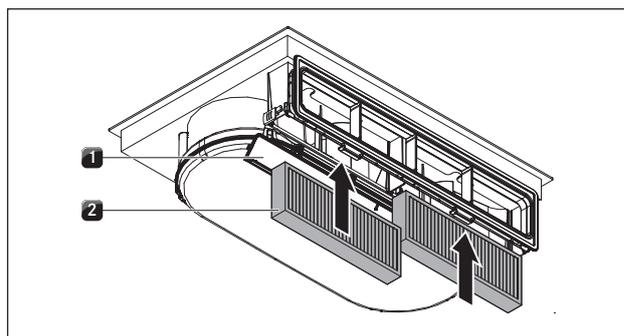


Fig. 5.14 Colocar o filtro de carvão ativado

- [1] Tampa da carcaça do filtro de carvão ativado
[2] Filtro de carvão ativado

- ▶ Remover a embalagem dos filtros de carvão ativado.
- ▶ Colocar por baixo ambos os filtros de carvão ativado [2].
- ▶ Prestar atenção ao sentido de fluxo do filtro. Este está assinalado com uma seta.
- ▶ Fechar e travar a tampa da carcaça do filtro de carvão ativado [1].

Colocar a placa de cozinhar

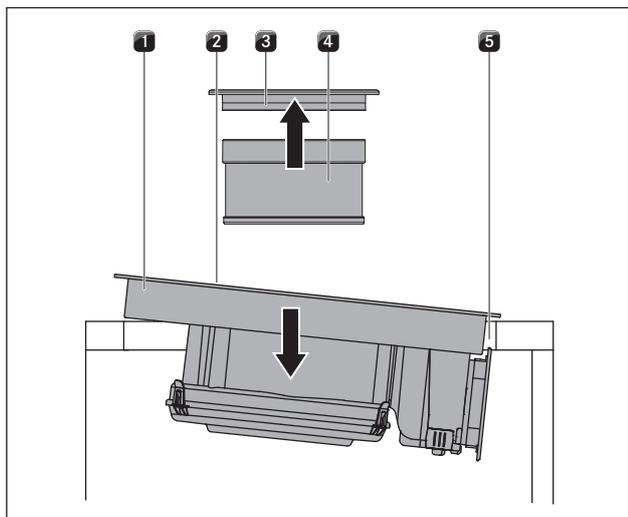


Fig. 5.15 Colocar a placa de cozinhar

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Abertura de aspiração
- [3] Bocal de entrada de ar
- [4] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [5] Recorte da bancada

- ▶ Antes da colocação, remover o bocal de entrada de ar [3] e o filtro de gordura de aço inoxidável [4].
- ▶ Utilizar a abertura de aspiração [2] como pega durante a colocação.
- ▶ Elevar a placa de cozinhar [1] inclinada no recorte da bancada [5]
- ▶ Colocar a placa de cozinhar [1] centrada no recorte da bancada [5].
- ▶ Alinhar a placa de cozinhar de forma precisa.

Informações para a montagem à face:

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

Indicações da montagem por sobreposição:

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

Placas de compensação da altura na montagem à face (opcional)

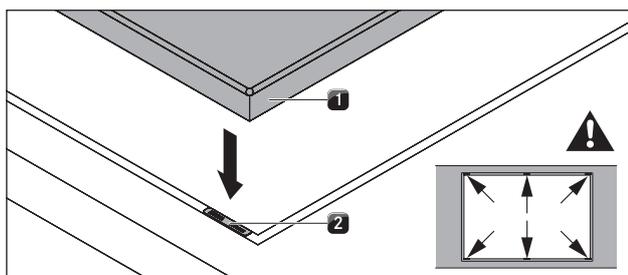


Fig. 5.16 Placas de compensação da altura

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

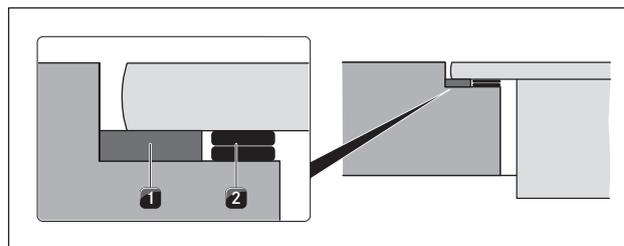


Fig. 5.17 Placas de compensação da altura

- [1] Cinta vedante
- [2] Placas de compensação da altura opcionais

- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação da altura [2] por baixo.
- ▶ Posicionar as placas de compensação da altura ao lado da cinta vedante [2].

Fixar a placa de cozinhar

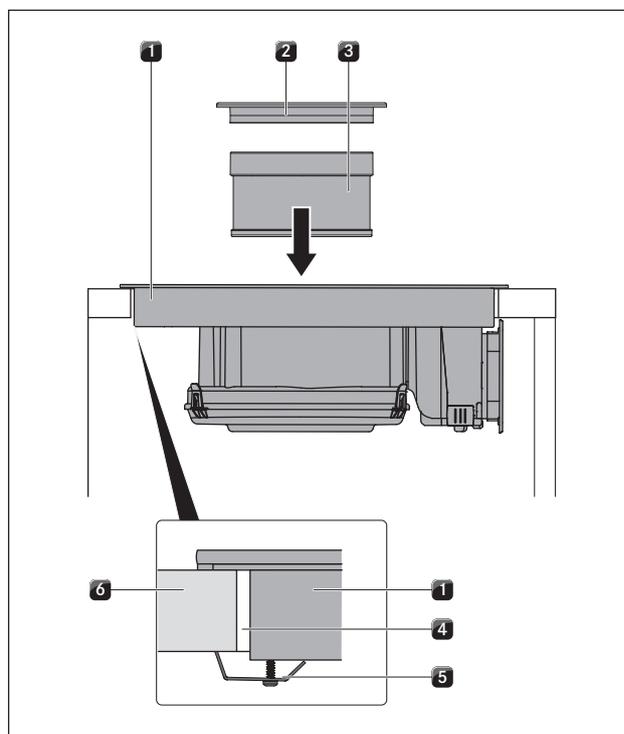


Fig. 5.18 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Bocal de entrada de ar
- [3] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [4] Recorte da bancada
- [5] Grampo de montagem com parafuso
- [6] Bancada

- ▶ Fixar a placa de cozinhar [1] com 5 grampas de montagem [5] à bancada [6].
 - 2 x lateralmente, 1 x dianteiro central
 - Torque de aperto: máx. 2 Nm
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [3] e o bocal de entrada de ar [2].

Estabelecer a ligação do painel traseiro

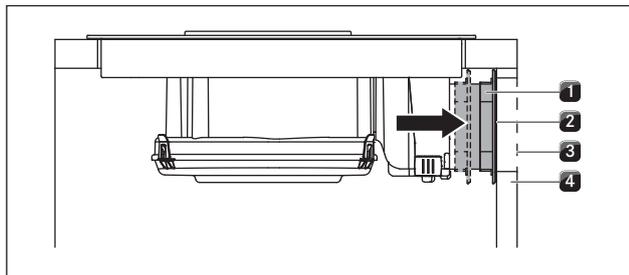


Fig. 5.19 Ligação do painel traseiro

- [1] Guia telescópica
- [2] Fita adesiva
- [3] Recorte da parede traseira
- [4] Painel traseiro do armário

- ▶ Deslizar a guia telescópica [1] até ao painel traseiro do armário [4].
- Com a guia telescópica, é possível transpor a distância até ao recorte da parede traseira [3] de forma flexível.
- ▶ Verificar se a guia telescópica [1] encaixa de forma alinhada no painel traseiro do armário [4].
- ▶ Verificar se a guia telescópica [1] ficou unida ao painel traseiro do armário [4].

5.7 Realizar a ligação à corrente

- ▶ 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 fornecedora de eletricidade.

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

i Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (fichas Schuko).

- ▶ 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 a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica do tipo H 05 VV-F com a secção mínima correspondente (v. tab. Segurança fusível e secção mínima).

Ligação	Segurança fusível	Secção mínima
Ligação trifásica	3 x 16 A	2,5 mm ²
Ligação bifásica	2 x 16 A	2,5 mm ²
Ligação monofásica	1 x 32 A	4 mm ²

Tab. 5.2 Segurança fusível e secção mínima

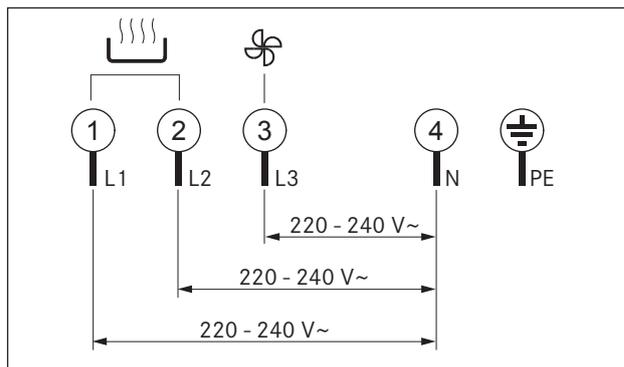


Fig. 5.20 Esquema de ligações trifásico

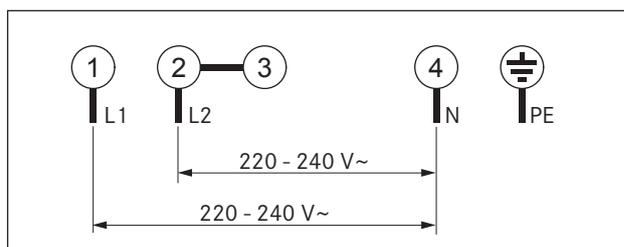


Fig. 5.21 Esquema de ligações bifásico

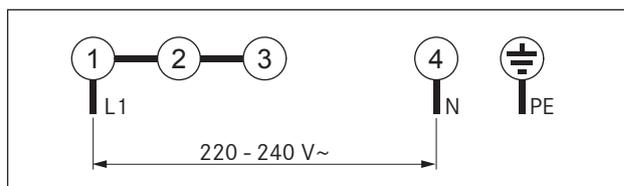


Fig. 5.22 Esquema de ligações monofásico

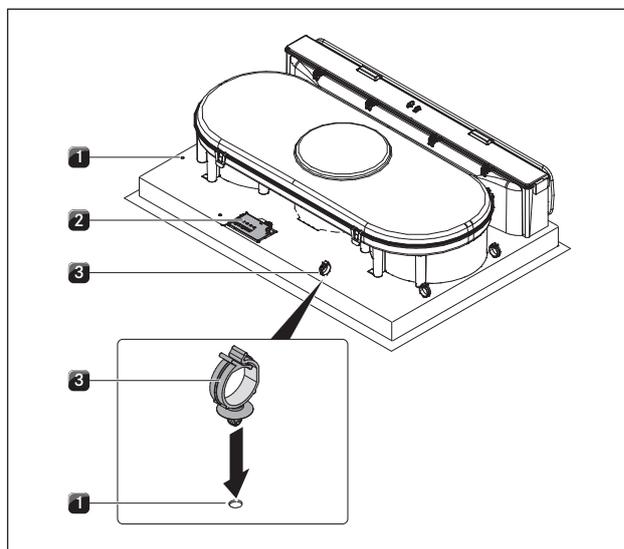


Fig. 5.23 Ligações elétricas da placa de cozinhar

- [1] Furos
- [2] Ligação à rede elétrica
- [3] Braçadeira de fixação do cabo

- ▶ Ligar o cabo de ligação à rede elétrica de acordo com o respetivo esquema de ligações (v. fig. Esquema de ligações) à ligação à rede elétrica [2] da placa de cozinhar com extrator de superfície.
- ▶ Usar para a ligação monofásica ou bifásica os respetivos contactos com o gancho de ligação BKAS (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Fixar as braçadeiras de fixação do cabo [3] nos furos previstos [1] no lado direito ou esquerdo da guia de cabos, viradas para trás para a passagem para cabos do painel traseiro do móvel.
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar o aparelho em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

Gestão de energia dos aparelhos (redução da potência total)

A potência total do aparelho pode ser reduzida para 4,4 KW durante a primeira colocação em serviço do aparelho, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária. A ligação tem de possuir uma segurança fusível de pelo menos 20 A.

Programar a gestão de energia dos aparelhos

Durante a programação, o aparelho deve estar desligado e o sistema de segurança para crianças deve estar desativado. Programar a placa de cozinhar dentro de 2 minutos e, logo a seguir, a energia será fornecida à placa de cozinhar.

- ▶ Para programar, acionar ao mesmo tempo, durante 3 segundos, as 4 teclas de seleção das zonas de cozedura .
- Na indicação aparece 7,4 (configuração da fábrica).
- ▶ Para reduzir o consumo total de potência para 4,4, pressionar as teclas  ou .
- ▶ Para o gravar, acionar as 4 teclas de seleção das zonas de cozedura ao mesmo tempo, durante 3 segundos, até ser emitido um sinal acústico.
- Após o sinal acústico ser emitido, o ajuste é gravado e a placa de cozinhar desliga-se.

Na próxima ativação, a placa de cozinhar estará pronta a ser utilizada.

5.7.1 Verificação de funcionamento

- ▶ Submeter o aparelho a uma verificação de funcionamento completa.
- ▶ Para avisos de erro, consulte o cap. Resolução de falhas.

5.8 Selar o aparelho

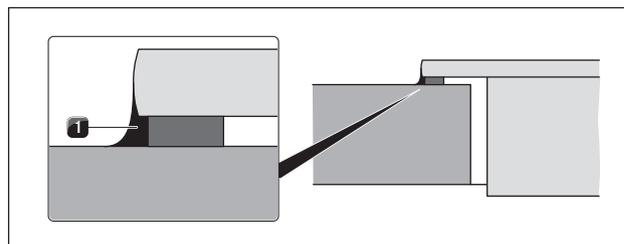


Fig. 5.24 Massa vedante de silicone para montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

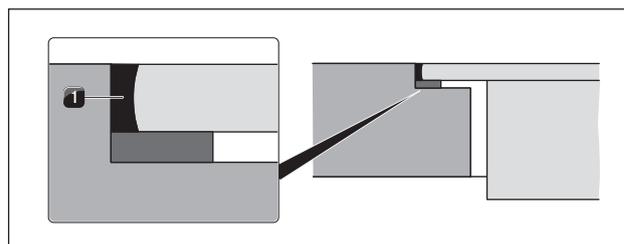


Fig. 5.25 Massa vedante de silicone para montagem à face

[1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nas juntas do aparelho após a conclusão de todos os trabalhos de montagem [1].
- ▶ Ter em atenção que nenhuma massa vedante de silicone fique sob o aparelho.

5.9 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 Funcionamento e Operação

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

i Não utilizar o extrator de superfície integrado com outras placas de cozinhar.

i A placa de cozinhar só pode ser utilizada com o filtro de carvão ativado, o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar montados.

6.1 Placa de cozinhar

6.1.1 Ligar/desligar placa de cozinhar

Ligar a placa de cozinhar

▶ Premir  para ligar a placa de cozinhar. Nas indicações das zonas de cozedura é mostrado o nível de potência .

Desligar a placa de cozinhar

▶ Premir  para desligar a placa de cozinhar.
▶ Prestar atenção à indicação de calor residual (v. cap. Descrição do aparelho).

6.1.2 Ligar/desligar zona de cozedura

Ligar zona de cozedura

▶ Premir a tecla da zona de cozedura (p. ex.,  da zona de cozedura pretendida. O  na indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante. A luz-piloto da zona de cozedura acende-se.

Desligar a zona de cozedura

i Após a utilização, desligar a zona de cozedura no painel de comando. Não confiar cegamente na deteção de recipiente.

▶ Premir a tecla da zona de cozedura (p. ex.,  da zona de cozedura pretendida.
▶ Premir  ou  até ser mostrado o nível de potência  na indicação da zona de cozedura. Na indicação aparece durante alguns segundos um .

6.1.3 Níveis de potência

A elevada potência das placas de cozinhar de indução leva a um aquecimento muito rápido do utensílio de cozinha. 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
Derreter manteiga e chocolate, dissolver gelatina	1
Manter quente molhos e sopas, demolhar arroz	1 - 3
Cozer batatas, massas, sopas, ragus, refogar fruta, legumes e peixe, descongelar comida	2 - 6
Fritar em frigideiras com revestimento, fritura delicada (sem aquecer demasiado a gordura) de escalopes, peixe	6 - 7
Aquecer gordura, dourar carne, leve fervura de molhos ligados e sopas, cozinhar omeletes	7 - 8
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifes	9
Aquecer água	P

Tab. 6.3 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação. Recomenda-se reduzir ou aumentar o nível de potência em função do utensílio de cozinha e da quantidade de enchimento.

Ajustar nível de potência

▶ Premir  para ajustar o nível de potência 5 ou premir  para ajustar o nível de potência 9.

Alterar o nível de potência

▶ Premir a tecla da zona de cozedura (p. ex.,  da zona de cozedura pretendida. A indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.
▶ Premir  ou  até ser mostrado o nível de potência pretendido na indicação da zona de cozedura.

6.1.4 Função booster

As duas zonas de cozedura dianteiras estão equipadas com uma função booster que aumenta a potência.

Com a função booster é possível aquecer grandes quantidades de água rapidamente. Se a função booster estiver adicionalmente ligada, as zonas de cozedura funcionam com potência extraelevada. Após 5 minutos, a zona de cozedura é automaticamente ligada no nível de potência 9.

Se uma zona de cozedura for utilizada com a função booster P, a segunda zona de cozedura do mesmo lado pode ser utilizada no máximo com o nível de potência 5.

i Nunca aquecer óleo, gordura e produtos semelhantes com a função booster. Devido à elevada potência, a base do recipiente pode sobreaquecer.

Ligar a função booster

▶ Premir a tecla da zona de cozedura (p. ex.,  da zona de cozedura pretendida.
▶ Premir  até ser mostrada a função booster P na indicação da zona de cozedura. Após 5 minutos, a zona de cozedura é automaticamente ligada no nível de potência 9.
▶ Se uma zona de cozedura for utilizada com a função booster P, a segunda zona de cozedura do mesmo lado pode ser utilizada no máximo com o nível de potência 5.
▶ Se for ajustado um nível de potência superior ao 5, a função booster P é desativada.

Desligar a função booster antecipadamente

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura (p. ex.,) da zona de cozedura pretendida. A indicação aparece com luz mais brilhante.
- ▶ Premir até ser mostrado o nível de potência mais baixo pretendido.

6.1.5 Funções do temporizador

Podem ser utilizadas 2 funções de temporizador:

- O temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha), que não desliga automaticamente uma zona de cozedura.
- Temporizador das zonas de cozedura (para desligar automaticamente uma zona de cozedura)

Ambas as funções do temporizador permitem ajustar um intervalo de tempo de 1 minuto a 99 minutos.

Condições

- A placa de cozinhar tem de estar ligada.

i Decorrido o tempo ajustado, na indicação do temporizador é mostrado durante alguns segundos. Ao mesmo tempo é emitido, durante alguns segundos, um sinal acústico.

i Se primeiro se premir , é pré-ajustado 1 minuto como tempo de arranque. Se primeiro se premir , são pré-ajustados 30 minutos como tempo de arranque.

Desligar o sinal acústico do temporizador

- ▶ Premir qualquer tecla tátil do painel de comando para terminar o sinal acústico antecipadamente.

Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

- ▶ Premir simultaneamente e . Na indicação do temporizador é mostrado durante alguns segundos nas indicações de ambas as zonas de cozeduras traseiras.
- ▶ Premir ou para ajustar a duração pretendida.

Temporizador das zonas de cozedura

Para cada zona de cozedura pode ser ativado um temporizador das zonas de cozedura.

i Na luz-piloto das zonas de cozedura pode verificar se o temporizador das zonas de cozedura está ativado. A luz-piloto da zona de cozedura fica acesa até a zona de cozedura ser automaticamente desligada depois de o tempo ajustado chegar ao fim.

i Se várias zonas de cozedura forem ativadas com o temporizador das zonas de cozedura, a luz-piloto da zona de cozedura pisca com o valor do temporizador mais baixo, desde que nenhuma zona de cozedura esteja selecionada.

Condições

- Foi selecionada uma zona de cozedura.
- Foi ajustado um nível de potência.

- ▶ Premir simultaneamente e . Na indicação do temporizador é mostrado durante alguns segundos nas indicações de ambas as zonas de cozeduras traseiras.
- ▶ Premir ou para ajustar a duração pretendida.

O tempo ajustado é mostrado apenas durante alguns segundos na indicação do temporizador após a última introdução.

Alterar os ajustes do temporizador

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura para a qual se pretende alterar o ajuste do temporizador.
- ▶ Premir simultaneamente e . Na indicação do temporizador é mostrado o tempo ajustado e a luz-piloto das zonas de cozedura pisca.
- ▶ Premir ou para ajustar o tempo pretendido.

Se estiverem vários temporizadores ativos

- ▶ Premir simultaneamente e até a luz-piloto da zona de cozedura pretendida piscar. As luzes-piloto das zonas de cozedura são acionadas no sentido dos ponteiros do relógio, começando com o tempo curto (temporizador de cozinha), para as quais foi ativado um temporizador.
- ▶ Premir ou para alterar o tempo ajustado.

Desligar antecipadamente o temporizador

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura para a qual se pretende desligar o temporizador.
- ▶ Premir simultaneamente e . Na indicação do temporizador é mostrado o tempo ajustado e a luz-piloto das zonas de cozedura pisca.
- ▶ Premir até ser mostrado na indicação do temporizador.

6.1.6 Deteção de recipiente

A zona de cozedura não funcionará, se:

- For ligada sem recipiente para cozinhar em cima ou com um recipiente inadequado.
- O diâmetro da base do recipiente para cozinhar for demasiado pequeno.
- O recipiente para cozinhar for afastado da zona de cozedura ligada.

Na indicação da zona de cozedura aparece um . (ver também Princípio do funcionamento da zona de cozedura de indução, cap. Descrição do aparelho)

6.2 Exaustor de placa

Condições:

- A placa de cozinhar está ligada.

Recomendações para uma exaustão eficiente:

- ▶ Especialmente com recipientes altos usar sempre tampa. Isto assegura uma exaustão eficiente. O consumo de energia é reduzido.
- ▶ Operar o extrator de superfície sempre com o nível de potência respetivamente necessário para uma exaustão eficaz. Isto permite aumentar a capacidade do filtro de odores no modo de circulação de ar.

- ▶ Operar a zona de cozedura sempre com o nível de potência respetivamente necessário para cozinhar. Isto reduz o vapor de cozinhar e o consumo de energia.
- ▶ Evitar fortes correntes de ar.

6.2.1 Ligar/desligar exaustor de placa

Ligar exaustor de placa

- ▶ Premir ou para ligar o exaustor de superfície. Na indicação dos níveis do ventilador aparece um . Se não for realizada mais nenhuma introdução, o exaustor de superfície desliga-se automaticamente após alguns segundos.

Desligar o exaustor de superfície

- ▶ Premir simultaneamente e até ser mostrado na indicação dos níveis do ventilador.
- ou
- ▶ Premir várias vezes ou até ser mostrado na indicação dos níveis do ventilador.

Se for mostrado na indicação dos níveis do ventilador, o exaustor de superfície é desligado automaticamente após alguns segundos.

6.2.2 Níveis de potência

Ajustar nível de potência

- ▶ Premir para aumentar o nível do ventilador. É percorrida a seguinte sequência de níveis do ventilador:

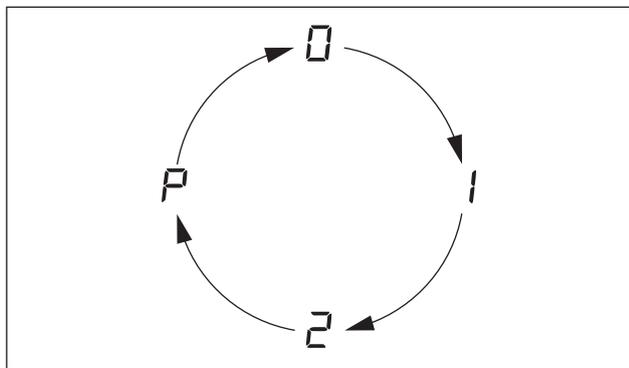


Fig. 6.1 Sequência de níveis do ventilador

- ▶ Premir para reduzir o nível do ventilador. É percorrida a seguinte sequência de níveis do ventilador:

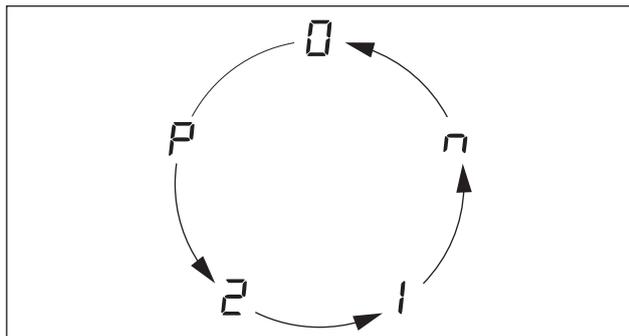


Fig. 6.2 Sequência de níveis do ventilador

6.2.3 Função booster

O exaustor de superfície está equipado com uma função booster que aumenta a potência.

A função booster permite aspirar mais rapidamente os vapores de cozedura produzidos com maior abundância. Após 10 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência .

6.2.4 Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar no nível de potência 1 após a desconexão e desliga-se automaticamente 20 minutos depois.

Ligar atraso de desconexão automático

- ▶ Premir até ser mostrado o nível do ventilador para o atraso de desconexão automático.

6.2.5 Indicação de manutenção do filtro

A indicação de manutenção do filtro é ativada após 150 horas de funcionamento do exaustor de superfície. A vida útil do filtro de carvão ativado chegou ao fim e o filtro de gordura de aço inoxidável precisa de uma limpeza a fundo.

- Na indicação de manutenção do filtro é exibido um .
- A indicação de manutenção do filtro é mostrada sempre que o exaustor de superfície for ligado e permanece ativa até o filtro ser substituído e a indicação de manutenção do filtro ser reposta.
- O funcionamento continua a ser possível sem limitações.

Se ainda não se quiser substituir o filtro porque, por exemplo, só se cozinha de vez em quando:

- ▶ Premir ou para mudar para o modo de operação normal. Na indicação dos níveis do ventilador aparece um .

Realizar a substituição do filtro

- ▶ Desligar a placa de cozinhar com exaustor de superfície.
- ▶ Prestar atenção a todas as informações constantes do capítulo relativo à limpeza.
- ▶ Substituir o filtro de carvão ativado.
- ▶ Limpar o filtro de gordura de aço inoxidável, o bocal de entrada de ar, a carcaça de condução do ar e o fundo da carcaça.

Repor a indicação de manutenção do filtro

Depois da substituição do filtro de carvão ativado e da limpeza do filtro de gordura de aço inoxidável, a indicação de manutenção do filtro tem de ser reposta.

- ▶ Ligar a placa de cozinhar com exaustor de superfície. A indicação dos níveis do ventilador mostra um .
- ▶ Premir simultaneamente e pelo menos durante 3 segundos até piscar um na indicação dos níveis do ventilador. Após alguns segundos, o é mostrado de forma fixa. A indicação de manutenção do filtro é reposta.

6.3 Dispositivos de segurança

6.3.1 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada da placa de cozinhar.

i Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente L e H, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

Ligar sistema de segurança para crianças

Condições:

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todas as zonas de cozedura estão **desligadas**.

▶ No espaço de 10 segundos após a ligação, premir simultaneamente as teclas táteis e e de seguida novamente a tecla tátil . Em todas as indicações das zonas de cozedura aparece um L. O sistema de segurança para crianças está ativado.

Desligar o sistema de segurança para crianças durante um processo de cozedura

i Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente e H, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

▶ Premir simultaneamente as teclas táteis e . Em todas as indicações das zonas de cozedura é mostrado o nível de potência e as luzes-piloto das zonas de cozedura piscam.

Em cada zona de cozedura pode ser ajustado o nível de potência.

Depois de a placa de cozinhar ser desligada, o sistema de segurança para crianças fica novamente ativo.

Desligar sistema de segurança para crianças

i Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente e H, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

Condições:

- A placa de cozinhar está ligada.

▶ Premir simultaneamente as teclas táteis e e de seguida novamente . Todas as indicações das zonas de cozedura mostram o nível de potência . O sistema de segurança para crianças está desligado.

6.3.2 Indicação de calor residual

Depois de ter sido desligada, a zona de cozedura continua quente. Na indicação da zona de cozedura aparece um H (indicação de calor residual). Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura < 60 °C) a indicação da zona de cozedura apaga-se.

i Enquanto o H aparecer na indicação da zona de cozedura (indicação de calor residual), não se pode tocar na zona de cozedura nem colocar sobre ela objetos sensíveis ao calor. Existe perigo de queimaduras e de incêndio!

- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual.
- ▶ Assegurar que não se toca nas zonas de cozedura quentes nem são colocados objetos sobre as mesmas.

6.3.3 Desconexão de segurança

Zona de cozedura

Cada zona de cozedura é automaticamente desligada, se ultrapassar o tempo de funcionamento máximo num dado nível de potência. Nesse caso, a indicação da zona de cozedura mostra um H (indicação de calor residual).

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Desligar após horas	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Tab. 6.4 Visão geral da desconexão de segurança

- ▶ Voltar a ligar a zona de cozedura, se quiser voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento.

Exaustor de placa

O extrator de superfície é automaticamente desligado, se no espaço de 120 minutos não for premda nenhuma tecla.

Proteção de sobreaquecimento

i Se a placa de cozinhar sobreaquecer, a potência é reduzida ou a placa de cozinhar será completamente desligada.

O aparelho está equipado com uma proteção de sobreaquecimento. A proteção de sobreaquecimento pode ser ativada se:

- O recipiente para cozinhar for aquecido sem conteúdo.
- Óleo ou gordura forem aquecidos a um nível de potência mais elevado.
- Após uma falha de energia, uma zona de cozedura quente for ligada novamente.

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

- A função booster ativada será reposta.
- A função booster P não pode ser novamente ligada.
- O nível de potência ajustado é reduzido.
- A placa para cozinhar é completamente desligada.

Depois de um tempo de arrefecimento suficiente, a placa pode ser utilizada novamente de forma total.

Desconexão automática no caso de acionamento contínuo das teclas

A placa de cozinhar é desligada automaticamente, quando uma ou mais teclas táteis forem acionadas durante mais de 10 segundos (contacto com os dedos, objetos, sujidade).

- Após alguns segundos, a placa de cozinhar desliga-se.
- ▶ Retirar os dedos ou o objeto da placa de cozinhar.
- ▶ Se necessário, limpar a placa de cozinhar.
- ▶ Se necessário, voltar a ligar a placa de cozinhar.

6.4 Poupar energia

- ▶ Observar todos os conselhos de poupança de energia para uma utilização eficiente e económica da placa de cozinhar com extrator de superfície.
- ▶ Ao comprar os recipientes para cozinhar, ter em atenção o diâmetro da base do recipiente, pois com frequência o diâmetro indicado é o da parte superior do recipiente. Frequentemente, o diâmetro da base é mais pequeno.
- ▶ Utilizar panelas de pressão. A sobrepressão e o interior fechado permitem cozinhar mais rapidamente e gastando menos energia. As vitaminas são conservadas graças ao tempo de cozedura curto.
- ▶ Assegurar que existe líquido suficiente na panela de pressão. Um recipiente sem líquido suficiente pode sobreaquecer. Tanto a zona de cozedura como o recipiente podem ser danificados devido a sobreaquecimento.
- ▶ Sempre que possível, tapar os recipientes para cozinhar com a respetiva tampa ou uma tampa adequada.
- ▶ Selecionar o tamanho do recipiente para cozinhar de forma correspondente à quantidade de comida a cozinhar. Um recipiente grande pouco cheio consome muita energia.

7 Limpeza e Manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas.
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram, antes de proceder à limpeza e à manutenção planeadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

Componentes	Ciclo de limpeza
Painel de comando	imediatamente após a contaminação
Placa de cozinhar	imediatamente após cada contaminação, limpar semanalmente a vitrocerâmica completamente com produtos de limpeza comuns
Exaustor de placa	semanalmente
Bocal de entrada de ar e filtro de gorduras	após a preparação de alimentos gordurosos; pelo menos semanalmente, se a indicação do nível do ventilador F à mão ou na máquina de lavar louça (a 65°C no máximo); limpar as superfícies de aço inoxidável somente na direção do acabamento!
Carcaça de condução do ar	a cada 6 meses ou ao trocar o filtro de carvão ativado
Filtro de carvão ativado (apenas na circulação de ar)	Se houver formação de odores, trocar a capacidade de extração em declínio ou a indicação do nível de ventilador F.

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

7.1 Produtos de limpeza

- i** A utilização de produtos de limpeza agressivos e bases de recipientes abrasivas danifica a superfície e provoca manchas escuras.

Para a limpeza da placa de cozinhar são necessários uma espátula para vitrocerâmica especial 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.

Para bocal de entrada de ar e filtro de gorduras

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos, substâncias ácidas ou alcalinas.

7.2 Manutenção da placa de cozinhar

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar recipientes sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Levantar sempre as painéis e as frigideiras para as mover.
- ▶ Manter a placa de cozinhar limpa.
- ▶ Remover imediatamente todo o tipo de sujidade.
- ▶ Utilizar apenas recipientes para cozinhar que sejam adequados a placas de vitrocerâmica (v. cap. Descrição do aparelho).

7.3 Limpeza da placa de cozinhar

- i** Quando o exaustor de cozinha estiver em operação, o bocal de entrada de ar deve ser instalado para evitar que objetos pequenos e leves, como, p. ex., panos de limpeza de tecido ou papel, sejam sugados.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar até todas as zonas de cozedura estarem frias.
- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de alimentos da placa de cozinhar com uma espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Aplicar o produto de limpeza na placa de cozinhar fria.
- ▶ Esfregar o produto de limpeza com uma folha de rolo de papel de cozinha ou com um 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 alimentos com açúcar da zona de cozedura quente com a espátula para vitrocerâmica para evitar que queimem.

Sujidade específica

- ▶ Eliminar sujidade excessiva 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 sujidade com a espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Remover sempre imediatamente grãos, migalhas e afins que caem 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 devido à fricção na base da panela, especialmente se forem utilizados utensílios de cozinha com base de alumínio ou produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

7.4 Limpar o exaustor de placa

O bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável absorvem os componentes gordurosos dos vapores de cozedura.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação de ventilação mostrar □.
- ▶ Limpar o exaustor de placa de acordo com os ciclos de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies do sistema de extração de ar com um pano macio humedecido, detergente ou um limpa-vidros suave.
- ▶ Retirar a sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).

Desmontar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável

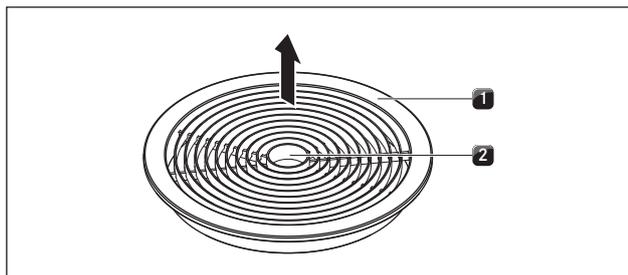


Fig. 7.1 Desmontar o bocal de entrada de ar

[1] Bocal de entrada de ar

[2] Abertura de engate

Condições:

A indicação dos níveis do ventilador mostra um □.

- ▶ Agarrar a abertura de engate [2] com a mão.
- ▶ Puxar o bocal de entrada de ar [1] para cima.

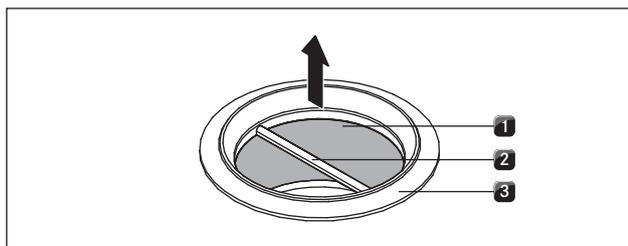


Fig. 7.2 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

[1] Filtro de gordura de aço inoxidável

[2] Pega

[3] Abertura de aspiração

- ▶ Agarrar no filtro de gordura de aço inoxidável pela pega [2].
- ▶ Puxar o filtro de gordura de aço inoxidável [1] para cima da abertura de aspiração [3].

Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável

i Limpar a superfície de aço inoxidável só na direção do acabamento.

i Se o filtro de gorduras de aço inoxidável deixar de puder ser completamente limpo, deve ser substituído.

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável com água quente.
- ▶ Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável após a limpeza.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Enxaguar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável num programa de lavagem de 65 °C no máximo.

Montar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar

- ▶ Pegar no filtro de gordura de aço inoxidável pela pega [2].
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [1] na abertura de aspiração.
- ▶ Assegurar que o filtro de gordura de aço inoxidável fica encostado ao fundo da carcaça. Não é necessário, nem fornecido um mecanismo de bloqueio.
- ▶ Agarrar a abertura de engate [2] do bocal de entrada de ar com a mão.
- ▶ Colocar o bocal de entrada de ar [1] centrado na abertura de aspiração.
- ▶ Pressionar o bocal de entrada de ar para baixo até engatar.

7.5 Limpar a carcaça de condução do ar

Na superfície da carcaça de condução de ar podem acumular-se componentes gordurosos e resíduos de calcário provenientes dos vapores de cozedura. Por esta razão, é necessária uma limpeza básica frequente.

A carcaça de condução de ar está localizada na parte inferior da placa de cozinhar no armário inferior.

Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação do nível do ventilador mostrar □.

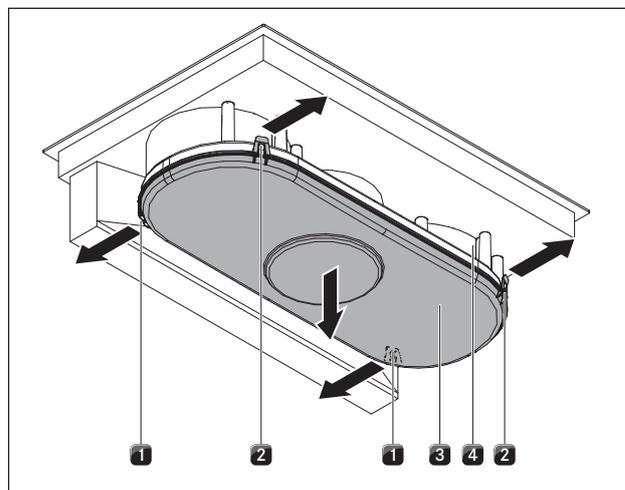


Fig. 7.3 Abrir a carcaça de condução do ar

[1] Mecanismos de bloqueio traseiros

[2] Mecanismos de bloqueio dianteiros

[3] Fundo da carcaça

[4] Carcaça de condução do ar

- ▶ Segurar o fundo da carcaça [3] com uma mão.
- ▶ Abrir ambos os mecanismos de bloqueio [1] na parte traseira.
- ▶ Abrir os dois mecanismos de bloqueio [2] dianteiros.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça [3].
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar [4] e o fundo da carcaça [3] com um produto de limpeza suave.

Fechar a carcaça de condução do ar

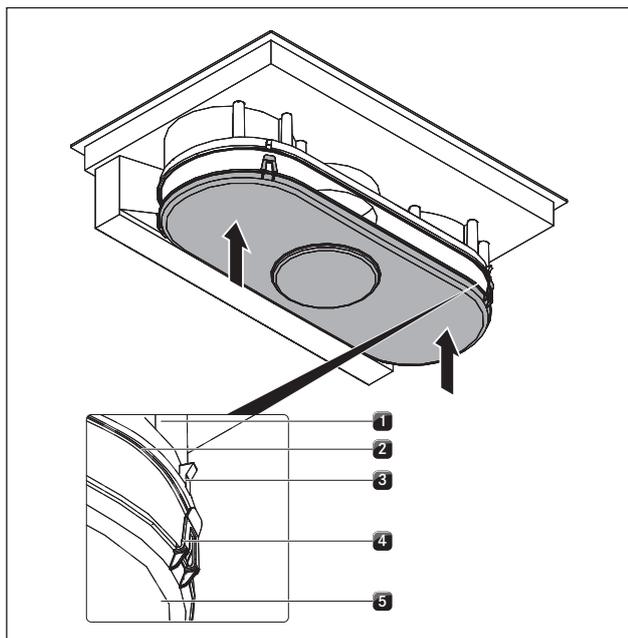


Fig. 7.4 Fechar a carcaça de condução do ar

- [1] Carcaça de condução do ar
- [2] Entalhe vedante
- [3] Gancho de apoio
- [4] Mecanismos de bloqueio
- [5] Fundo da carcaça

- ▶ Com ambas as mãos, posicionar o fundo da carcaça [5] para que os mecanismos de bloqueio [4] no fundo da carcaça coincidam com a posição dos ganchos de apoio [3] na carcaça.
- ▶ Instalar o fundo da carcaça no entalhe vedante [2] da carcaça de condução do ar [1].
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça [5] para cima, até os 4 mecanismos de bloqueio (2 dianteiros, 2 traseiros) engatarem no gancho de apoio [3].
- ▶ Verificar se os 4 mecanismos de bloqueio [4] estão engatados corretamente.

7.6 Substituir o filtro de carvão ativado

Somente quando o exaustor de placa opera no modo de circulação de ar, são utilizados dois filtros de carvão ativado juntamente com o filtro de gordura de aço inoxidável. Os filtros de carvão ativado absorvem os odores que surgem durante o processo de cozedura.

i Os filtros de carvão ativado devem ser substituídos quando a indicação do ventilador mostrar **F** (Indicação de manutenção do filtro). Os filtros de carvão ativado BAKF estão disponíveis no fornecedor ou contactando a BORA através da página www.bora.com.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (v. cap.[1]).
- ▶ Esperar até aparecer na indicação do nível do ventilador um **F**.

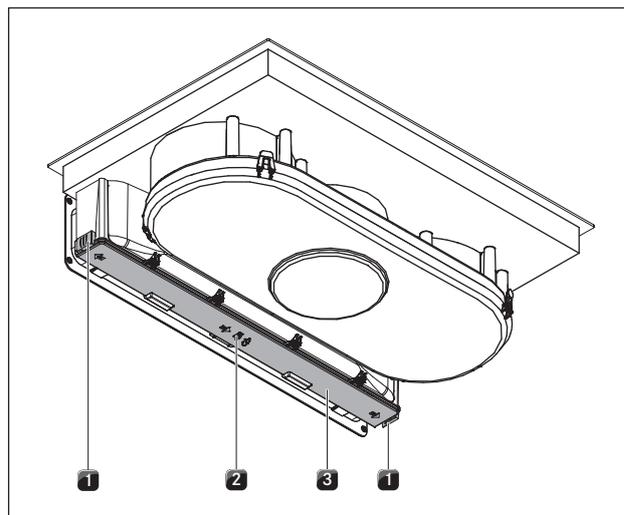


Fig. 7.5 Desativar a tampa da caixa do filtro de carvão ativado

- [1] Mecanismos de bloqueio externos
- [2] Mecanismo de bloqueio central
- [3] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado

Retirar o filtro de carvão ativado

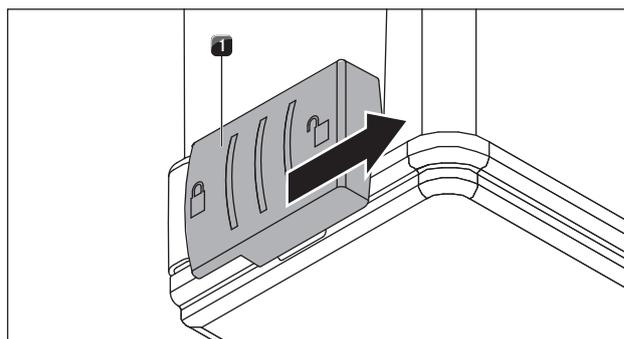


Fig. 7.6 Abrir os mecanismos de bloqueio externos

- [1] Mecanismo de bloqueio externo

- ▶ Abrir os dois mecanismos de bloqueio externos [1].

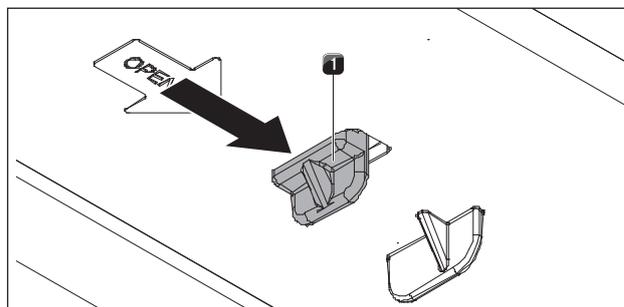


Fig. 7.7 Abrir o mecanismo de bloqueio central

- [1] Mecanismo de bloqueio central

- ▶ Abrir o mecanismo [1] central.
- ▶ Fechar a tampa da carcaça, até esta engatar.

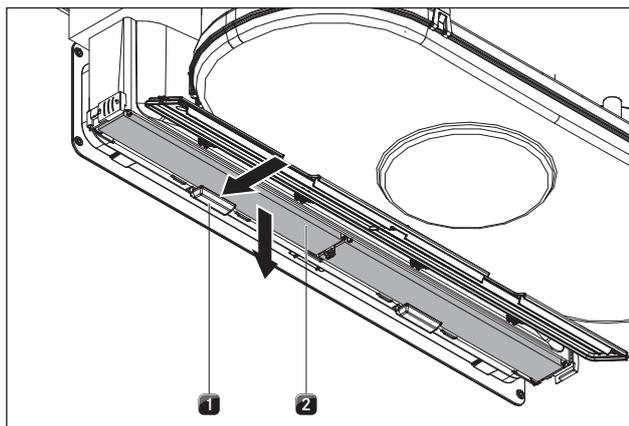


Fig. 7.8 Retirar o filtro de carvão ativado

- [1] Suporte do filtro
[2] Filtro de carvão ativado

- ▶ Segurar o filtro de carvão ativado [2] com uma mão.
- ▶ Pressionar o suporte do filtro [1] para trás.
- ▶ Remover o filtro de carvão ativado para baixo.
- ▶ Eliminar o filtro de carvão ativado utilizado juntamente com os resíduos domésticos.

Colocar o filtro de carvão ativado

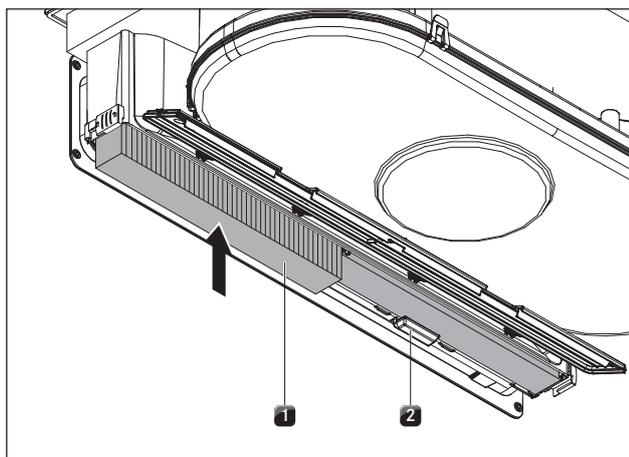


Fig. 7.9 Colocar o filtro de carvão ativado

- [1] Filtro de carvão ativado
[2] Suporte do filtro

- ▶ Posicionar o novo filtro de carvão ativado [1] de modo a que a seta de direção aponte para trás e fique visível a partir de baixo.
- ▶ Deslizar o filtro de carvão ativado para dentro da carcaça.
- ▶ Premir o filtro de carvão ativado para cima, até o suporte do filtro [2] estar engatado.

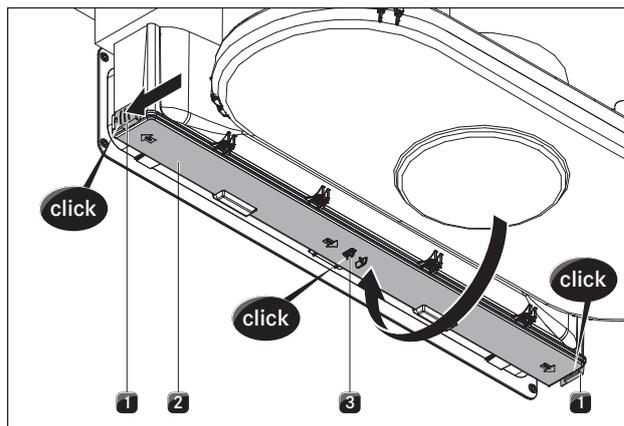


Fig. 7.10 Fechar a tampa da carcaça do filtro de carvão ativado

- [1] Mecanismos de bloqueio externos
[2] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado
[3] Mecanismo de bloqueio central

- ▶ Fechar a tampa da carcaça do filtro de carvão ativado [2] para cima.
- ▶ Pressionar a tampa da carcaça do filtro de carvão ativado no centro, até engatar o mecanismo de bloqueio [3] central.
- ▶ Pressionar a tampa da carcaça do filtro de carvão ativado lateralmente e fechar os mecanismos de bloqueio [1] externos até estarem engatados.

Repor a indicação de manutenção do filtro

- ▶ Repor a indicação de manutenção do filtro (v. cap. Operação).

8 Resolução de falhas

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar ou o ventilador.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso.	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 eletricista qualificado.
Emissão de odor e vapor durante a operação da nova placa de cozinhar.	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica.	Aguardar algumas horas de funcionamento. Se a emissão de odor persistir, informar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação da zona de cozedura aparece um $\underline{\text{U}}$.	Na placa de cozinhar não está colocado um recipiente ou está colocado um recipiente inadequado.	Utilizar apenas recipientes para cozinhar adequados. Selecionar o tamanho do recipiente para cozinhar adequado ao tamanho da zona de cozedura (v. cap. Descrição do aparelho).
Na indicação da zona de cozedura aparece um L .	O sistema de segurança para crianças está ligado.	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação).
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente.	O tempo de funcionamento de uma zona de cozedura é demasiado longo.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática.	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)
Na indicação dos níveis do ventilador aparece um E .	Uma ou mais teclas táteis estão tapadas, p. ex., através de contacto com os dedos ou objetos.	Limpar o painel de comando ou remover objetos (v. cap. Descrição do aparelho).
$\text{E} - \square \exists$ é mostrado distribuído pelas 4 indicações das zonas de cozedura e a placa de cozinhar desliga-se durante o funcionamento.		
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar depois de a placa de cozinhar ter sido desligada.	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até a placa de cozinhar ter arrefecido, desligando depois automaticamente.	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente.
Na indicação da zona de cozedura aparece um E .	Ocorreu um erro no sistema eletrónico.	Interromper a alimentação elétrica da placa de cozinhar durante aprox. 1 minuto. Se o problema persistir após restabelecimento da alimentação elétrica, tomar nota do número de erro e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação dos níveis do ventilador aparece um F .	O tempo de utilização do filtro foi excedido.	Substituir o filtro de carvão ativado (apenas no sistema de circulação de ar) e limpar a fundo o filtro de gordura de aço inoxidável. No caso de elevada sujidade, recomenda-se uma substituição do filtro de gordura de aço inoxidável (v. cap. Limpeza e conservação).
A capacidade de extração do extrator de superfície sofreu uma degradação.	O filtro de gordura de aço inoxidável está muito sujo.	Limpar ou substituir o filtro de gordura de aço inoxidável.
	O filtro de carvão ativado está muito sujo (só BIU).	Substituir o filtro de carvão ativado.
	Na carcaça de condução do ar encontra-se um objeto (p. ex., um pano de limpeza).	Remover o objeto aspirado.
	O ventilador está defeituoso ou uma ligação de conduta soltou-se.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Tab. 8.1 Resolução de falhas

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

9 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.

9.1 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 nouro móvel, ser vendido a outro utilizador particular ou eliminado.

- i** 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.

9.2 Desmontagem

A desmontagem exige que o aparelho esteja acessível e tenha sido desligado da corrente.

- ▶ Solte as fixações do aparelho.
- ▶ 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“.

9.3 Eliminação ecológica

Eliminação da embalagem de transporte

- i** 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 eletrônicos. Para mais informações, consultar os serviços municipalizados da respetiva área.

Os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos 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 eletrônicos e outros materiais.

10 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

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

10.1 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 dos distribuidores BORA autorizados ou vendedores qualificados pela BORA, 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, através do registo em www.bora.com/registration.

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.bora.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. Todas 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 dos distribuidores BORA autorizados ou vendedores qualificados pela BORA
- 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 cozinha
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climáticas 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 conosco:

- 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

10.1.1 Prolongamento da garantia

Faça o seu registo em www.bora.com/registration para uma extensão de garantia.

10.2 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 na etiqueta de identificação que se encontra na garantia ou na parte inferior do seu aparelho.

10.3 Peças sobresselentes

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

i 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.

10.4 Acessórios

- Filtro de gorduras em aço inoxidável BFF
- Bocal de entrada de ar GP4ED
- Conjunto de filtros de carvão ativado BAKFS
- Cinta vedante UDB25
- Estrutura da placa BKR760

11 Notas:

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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.

D
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

A
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

INT
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

AU NZ
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

