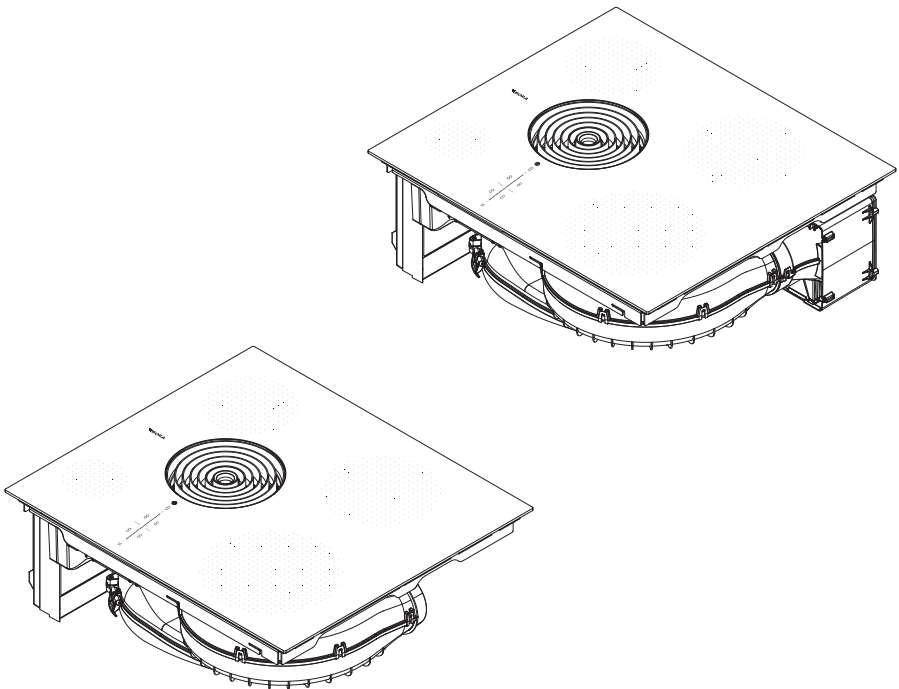


PT Instruções de utilização e de montagem para S Pure

BORA S Pure placa de indução com exaustor de placa integrado –
extração de ar/recirculação de ar (PURSA/PURSU)



SPUREUMIMPT-100

Índice

1	Informações gerais	4	6.3.3	Controlo eletrónico de potência.....29
1.1	Responsabilidade.....	4	6.3.4	Função de pausa29
1.2	Validade do manual de instruções e de montagem.....	4	6.3.5	Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha).....29
1.3	Conformidade do produto.....	4	6.4	Funções do exaustor de placa..... 30
1.4	Apresentação de informações.....	4	6.4.1	Ajustar o nível de potência do ventilador.....30
2	Segurança	6	6.4.2	Função booster do exaustor de placa.....30
2.1	Utilização prevista.....	6	6.4.3	Controlo de extração automático30
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas.....	6	6.4.4	Ventilador desligado.....31
2.3	Instruções de segurança gerais.....	7	6.4.5	Atraso de desconexão automático.....31
2.4	Instruções de segurança para montagem... ..	9	6.4.6	Indicação de manutenção do filtro31
2.5	Instruções de segurança para operação... ..	12	6.5	Funções da placa de cozinhar 31
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção.....	16	6.5.1	Deteção da panela31
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes.....	17	6.5.2	Selecionar zona de cozedura32
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	18	6.5.3	Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura.....32
3	Dados técnicos	19	6.5.4	Sistema automático de pré-aquecimento33
3.1	S Pure (PURSA, PURSU).....	19	6.5.5	Função booster das zonas de cozedura.....33
4	Rotulagem da eficiência energética	21	6.5.6	Função de manutenção da temperatura.....34
5	Descrição do aparelho	22	6.5.7	Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)34
5.1	Descrição do modelo.....	22	6.5.8	Função de café.....35
5.2	Descrição do sistema.....	22	6.5.9	Desligar a zona de cozedura37
5.2.1	Estrutura.....	22	6.6	Dispositivos de segurança..... 37
5.2.2	Painel de comando.....	22	6.6.1	Sistema de segurança para crianças.....37
5.2.3	Simbologia.....	24	6.6.2	Bloqueio de operação37
5.2.4	Indicação de sete segmentos.....	24	6.6.3	Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento).....37
5.2.5	Conceito de luminosidade.....	24	6.6.4	Indicação de calor residual38
5.2.6	Conceito-som.....	25	6.6.5	Desconexão de segurança38
5.3	Princípio de funcionamento do extrator de superfície.....	25	6.6.6	Proteção de sobreaquecimento38
5.4	Princípio do funcionamento da placa de indução.....	26	7	Menu do cliente
5.5	Características e visão geral das funções.....	27	7.1	Opção de menu 1:
6	Funcionamento e Operação	28		Volume do sinal sonoro 41
6.1	Instruções de operação gerais.....	28	7.2	Opção de menu 2:
6.2	Comando tátil.....	28		Sistema de segurança para crianças..... 41
6.3	Operar o sistema.....	28	7.3	Opção de menu 3:
6.3.1	Ligar.....	28		Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro 42
6.3.2	Desligar.....	28	7.4	Opção de menu 4:
				Duração do atraso de desconexão automático 42
			7.5	Opção de menu 5:
				Tempo de reação da área tátil..... 43
			7.6	Opção de menu 6:
				Teste dos LED 43

7.7	Opção de menu 7: Detecção da panela permanente	44	10.6.4	Colocar a placa de cozinhar.....	60
7.8	Opção de menu 8: Apresentar a versão do software/hardware	44	10.6.5	Ligar o aparelho ao sistema de condutas	61
7.9	Opção de menu 9: Desconexão de segurança.....	45	10.7	Montagem do aparelho na variante de recirculação de ar (PURSU)	62
7.10	Opção de menu A: Modo Super Simples	45	10.7.1	Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha	62
7.11	Opção de menu 0: Repor as configurações de fábrica	46	10.7.2	Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de recirculação de ar.....	62
8	Limpeza e manutenção	47	10.7.3	Preparar o móvel de cozinha para a variante de montagem A (armário inferior com painel traseiro contínuo)	63
8.1	Produtos de limpeza.....	47	10.7.4	Medidas de montagem.....	64
8.2	Manutenção da placa de cozinhar e do exaustor de placa	47	10.7.5	Preparar o móvel de cozinha para a variante de montagem B (armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar).....	65
8.3	Limpeza da placa de cozinhar	47	10.7.6	Medidas de montagem.....	65
8.4	Limpar o exaustor de placa	48	10.7.7	Preparar a placa de cozinhar	65
8.4.1	Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.....	49	10.7.8	Colocar a placa de cozinhar	66
8.4.2	Instalação dos componentes	49	10.7.9	Estabelecer a ligação do painel traseiro (apenas para a variante de montagem A)	67
8.4.3	Remover os líquidos do aparelho	49	10.7.10	Colocar o filtro de carvão ativado.....	67
8.5	Limpar a carcaça de condução do ar	50	10.8	Realizar a ligação à corrente	69
8.6	Substituir o filtro de carvão ativado	50	10.9	Primeira colocação em funcionamento	70
9	Resolução de falhas	53	10.9.1	Menu do distribuidor e de assistência técnica	71
10	Montagem	55	10.9.2	Verificação de funcionamento.....	73
10.1	Instruções gerais de montagem.....	55	10.10	Selar o aparelho.....	73
10.1.1	Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar e de uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente	55	10.11	Entrega ao utilizador	73
10.2	Âmbito de fornecimento	56	11	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	74
10.3	Ferramentas e meios auxiliares	56	11.1	Colocação fora de serviço	74
10.4	Especificações de montagem.....	57	11.2	Desmontagem.....	74
10.4.1	Distâncias de segurança obrigatórias.....	57	11.3	Eliminação ecológica.....	74
10.4.2	Dimensões mínimas do móvel S Pure (PURSA, PURSU)	57	12	Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios	75
10.5	Recorte da bancada	57	12.1	Garantia do fabricante da BORA	75
10.5.1	Medidas de recorte S Pure (PURSA, PURSU)	58	12.1.1	Prolongamento da garantia	76
10.6	Montagem do aparelho na variante de extração de ar (PURSA)	58	12.2	Serviço de assistência	76
10.6.1	Preparar o móvel de cozinha para a variante de extração de ar	59	12.3	Peças sobresselentes.....	76
10.6.2	Medidas de montagem.....	59	12.4	Acessórios.....	76
10.6.3	Preparar a placa de cozinhar	60	13	Notas	77

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:

ÿ 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 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.

ÿ 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, exceto se estiverem 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

ÿ 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., vidro danificado), 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 modificações, ampliações ou remodelações realizadas 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 gordura 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 ou 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 apenas devem 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 apenas devem ser realizados por eletricitistas 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 as indicações 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 já se encontram incluídos no âmbito de fornecimento, se necessário.
- ▶ 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. 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 devido a choque elétrico**

Durante ou após uma falha de energia, um aparelho que estava anteriormente em funcionamento pode ainda estar quente.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto este ainda estiver quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho quente.

⚠ 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 em contacto com peças do aparelho quentes aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves (isto aplica-se, particularmente, aos objetos de metal, como facas, garfos, colheres, tampas ou componentes do aparelho) 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 flambado**

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 gordura 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 supervisão.
- ▶ Nunca apagar com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um pano 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 da panela pode causar queimaduras na pele durante a evaporação.

- ▶ Assegurar que a zona de cozedura e a base da panela estão sempre secas.

⚠ 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 „7 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 apenas devem 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 apenas 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 modificações, ampliações ou remodelações realizadas ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Em caso de reparações, 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. Esta tarefa apenas deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado.

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

- i** A desmontagem do aparelho apenas deve 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 apenas 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

3.1 S Pure (PURSA, PURSU)

Parâmetros	Valor
Tensão de alimentação multifásica	380-415 V, 2N/3N
Tensão de alimentação monofásica	220-240 V
Frequência	50 Hz/60 Hz
Consumo de energia máximo	7,25 kW
Segurança fusível/ ligação à rede elétrica trifásica	3x 16 A
Segurança fusível/ ligação à rede elétrica bifásica	2x 16 A
Segurança fusível/ ligação à rede elétrica monofásica	1x 32 A (1x 20 A/1x 16 A)
Dimensões (largura x profundidade x altura)	580 x 515 x 199 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	18,3 kg (PURSA) 20,2 kg (PURSU)
Placa de cozinhar	
Material da superfície	SCHOTT CERAN®
Níveis de potência da placa de cozinhar	1-9, P
Tamanho da zona de cozedura dianteira à esquerda	Ø 95 mm
Potência da função booster da zona de cozedura dianteira à esquerda	400 W, 600 W
Tamanho da zona de cozedura dianteira à direita	Ø 210 mm
Potência da função booster da zona de cozedura dianteira à direita	2300 W, 3000 W
Tamanho da zona de cozedura traseira à esquerda	Ø 140 mm
Potência da função booster da zona de cozedura traseira à esquerda	900 W, 1350 W
Tamanho da zona de cozedura traseira à direita	Ø 175 mm
Potência da função booster da zona de cozedura traseira à direita	1400 W, 2100 W

Consumo de energia da placa de cozinhar (tamanho da panela)	
Zona de cozedura dianteira à esquerda (-)	não aplicável
Zona de cozedura dianteira à direita (210 mm)	189,3 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à esquerda (150 mm)	194,2 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à direita (180 mm)	182,5 Wh/kg
Total (média)	188,7 Wh/kg
Sistema de extração de ar (PURSA)	
Níveis de potência do exaustor de placa	1-9, P
Ligação da extração de ar	BORA Ecotube
Sistema de recirculação de ar (PURSU)	
Níveis de potência do exaustor de placa	1-9, P
Tamanho da abertura de exaustão (L x A)	445 x 137 mm
Vida útil máxima do filtro de carvão ativado	150 h (1 ano)

Tab. 3.1 Dados técnicos S Pure (PURSA, PURSU)

Dimensões do aparelho PURSA

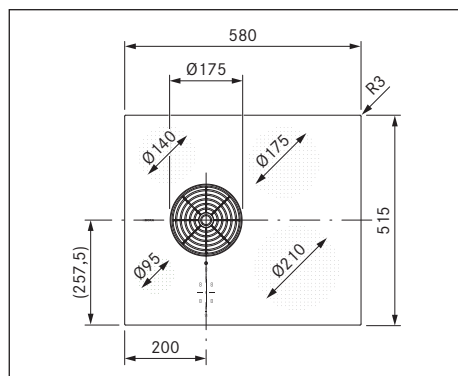


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho PURSA, vista de cima

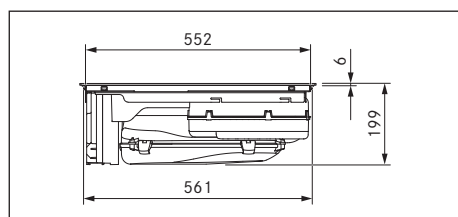


Fig. 3.2 Dimensões do aparelho PURSA, vista dianteira

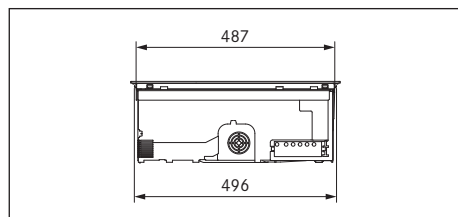


Fig. 3.3 Dimensões do aparelho PURSA, vista lateral

Dimensões do aparelho PURSU

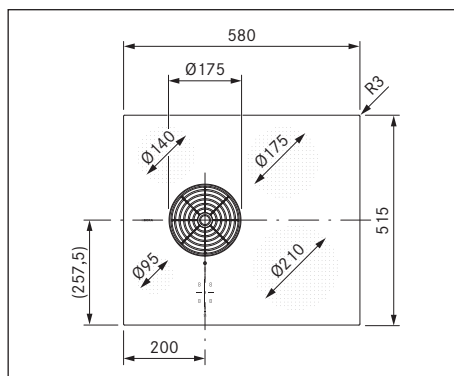


Fig. 3.4 Dimensões do aparelho PURSU, vista de cima

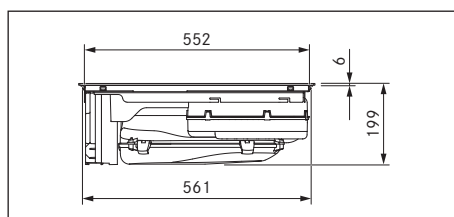


Fig. 3.5 Dimensões do aparelho PURSU, vista dianteira

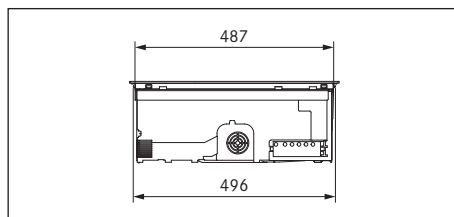


Fig. 3.6 Dimensões do aparelho PURSU, vista lateral

4 Rotulagem da eficiência energética

Informações sobre a rotulagem da eficiência energética nos termos do regulamento (UE) n.º 65/2014 ou 66/2014.

Fabricante	BORA		
	PURSA		
Identificação do modelo	Símbolo	Valor	Unidade
	Consumo de energia		
Consumo anual de energia	AEC _{hood}	32,4	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A+	-
Índice de eficiência energética	EEI _{hood}	42,5	-
Volume de extração			
Eficiência dinâmica dos fluidos	FDE _{hood}	33,0	-
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	-	A	-
Débito de ar mínimo em utilização normal	-	171,6	m ³ /h
Débito de ar máximo em utilização normal	-	543,0	m ³ /h
Débito de ar máximo modo intensivo ou boost (função booster)	Q _{max}	608,0	m ³ /h
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência	Q _{BEP}	292,4	m ³ /h
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência	P _{BEP}	450,7	Pa
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	W _{BEP}	111,0	W
Fator de aumento de tempo	f	0,8	-
Iluminação			
Eficiência de iluminação	LE _{hood}	*	lx/W
Classe de eficiência de iluminação	-	*	-
Potência nominal do sistema de iluminação	WL	*	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	E _{middle}	*	lx
Filtragem de gorduras			
Eficiência de filtragem de gorduras	GFE _{hood}	95,2	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	-	A	-
Ruído			
O nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima disponível em utilização normal	-	39,4	dB(A) re ₁ pW
O nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima disponível em utilização normal	-	65,5	dB(A) re ₁ pW
O nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost (função booster)	-	67,9	dB(A) re ₁ pW
Nível de ruído com a regulação de velocidade mínima disponível em utilização normal**	-	26,4	LpA em dB re 20 µPa
Nível de ruído com a regulação de velocidade máxima disponível em utilização normal**	-	52,5	LpA em dB re 20 µPa
Nível de ruído com a regulação de modo intensivo ou boost (função booster)**	-	54,9	LpA em dB re 20 µPa
Consumo energético			
Consumo energético medido no estado de desativação	P _o	0,14	W
Consumo energético medido no estado de vigília	P _s	*	W

Tab. 4.1 Rotulagem da eficiência energética

* Não se aplica a este produto.

** Informação voluntária.

O nível de pressão acústica foi determinado a 1 m de distância (redução do nível em função da distância) com base no nível de potência acústica segundo a norma EN 60704-2-13.

5 Descrição do aparelho

Durante cada operação, ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).

5.1 Descrição do modelo

Tipo	Denominação
PURSA	BORA S Pure Placa de indução com exaustor de placa integrado – extração de ar
PURSU	BORA S Pure Placa de indução com exaustor de placa integrado – recirculação de ar

Tab. 5.1 Descrição do modelo

5.2 Descrição do sistema

5.2.1 Estrutura

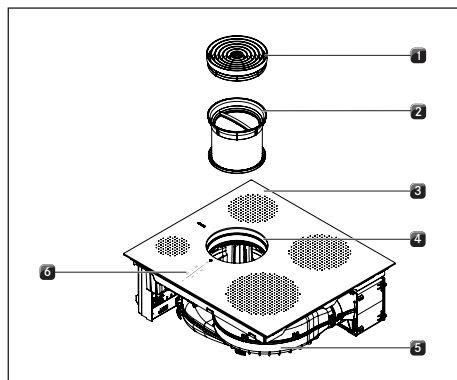


Fig. 5.1 Placa de cozinhar

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [3] Placa de cozinhar
- [4] Abertura da entrada de ar
- [5] Ventilador
- [6] Painel de comando

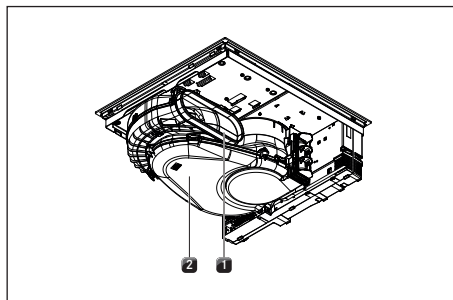


Fig. 5.2 Vista traseira PURSA

- [1] Abertura de exaustão
- [2] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

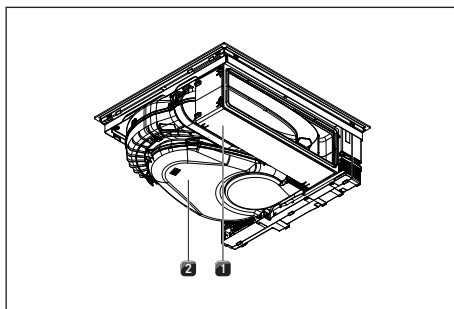


Fig. 5.3 Vista traseira PURSU

- [1] Caixa de limpeza de ar com guias telescópicas
- [2] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

5.2.2 Painel de comando

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).

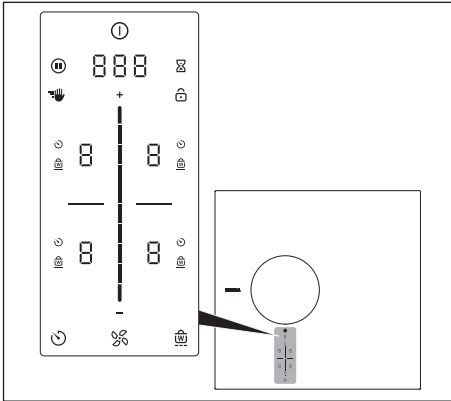


Fig. 5.4 Painel de comando tátil/deslizante central

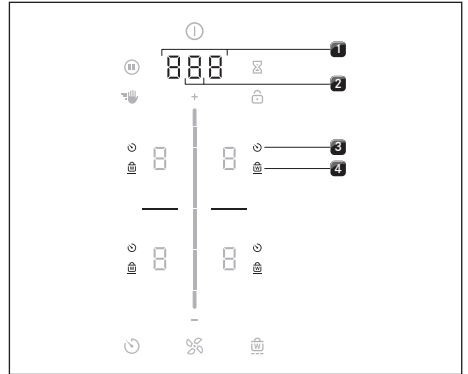


Fig. 5.6 Áreas de indicação

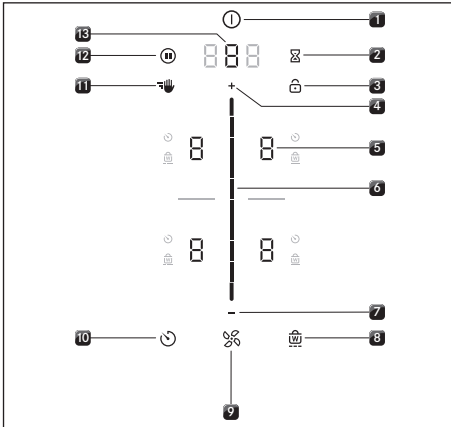


Fig. 5.5 Áreas táteis/Botões

- [1] Indicação de multifunções
- [2] Indicação do ventilador
- [3] Indicação do temporizador das zonas de cozedura (4x)
- [4] Indicação de manutenção da temperatura (4x)

- [1] Ligar/Desligar
- [2] Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
- [3] Bloqueio de ecrã
- [4] Gama de regulação dos níveis de potência Mais
- [5] Seleção das zonas de cozedura (4x)
- [6] Comando deslizante tátil (área de configuração dos níveis de potência)
- [7] Gama de regulação dos níveis de potência Menos
- [8] Função de manutenção da temperatura
- [9] Funções do ventilador
- [10] Temporizador das zonas de cozedura
- [11] Bloqueio de limpeza
- [12] Função de pausa
- [13] Escolher o ventilador/aceder ao menu

5.2.3 Simbologia

Símbolos	Denominação	Função/significado
	Botão de alimentação	Ligar/Desligar
	Botão de pausa	Ativar/desativar a função de pausa
	Botão de limpeza	Ativar/desativar o bloqueio de limpeza
	Botão de temporizador de cozinha	Ajustar o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
	Botão de bloqueio	Bloqueio de ecrã
	Comando deslizante	Ajustar os valores
	Botão de Mais	Aumentar o valor
	Botão de Menos	Reduzir o valor
	Botão de ventilador	Ativar/desativar o sistema de extração automático, interromper o atraso de desconexão
	Botão de temporizador	Ajustar o temporizador das zonas de cozedura
	Botão de manutenção da temperatura	Ativar/desativar a função de manutenção da temperatura

Tab. 5.2 Significado dos símbolos indicados (ícones)

5.2.4 Indicação de sete segmentos

Indicação de multifunções	Significado
Indicação do ventilador	- 9 Níveis de potência
	P Função booster
	☐ Desativado
	A Sistema de extração automático
	n Atraso de desconexão automático
	F Manutenção do filtro
Indicação de multifunções	☐☐☐ Indicação do tempo
	p. ex. E Código de anomalia
Indicação das zonas de cozedura	Significado
Indicação das zonas de cozedura	- 9 Nível de potência
	P Função booster
	∩ Nível de manutenção da temperatura
	☐ Função de café
	∩ Detecção da panela
	☐ Desativado
	H Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
	E Erro

Tab. 5.3 Significado da indicação de sete segmentos




5.2.5 Conceito de luminosidade

- O painel de comando possui dois níveis de iluminação diferentes (100% e 50%).
- Fundamentalmente, o sistema adapta a luminosidade da situação de utilização atual. Os elementos de indicação relevantes brilham de forma mais clara, os elementos irrelevantes serão escurecidos. As funções indisponíveis serão escurecidas.

Luminosidade	Utilização
100%	A função está ativa e selecionada
50%	A função está desativada, mas suscetível a seleção
0% (sem indicação)	A função não está disponível

Tab. 5.4 Conceito de luminosidade

5.2.6 Conceito-som

-  O volume do sinal sonoro pode ser ajustado no menu (0% a 100%).
-  O sinal sonoro do botão de alimentação não pode ser colocado no 0.
-  Os sinais sonoros relacionados com a segurança são sempre emitidos a 100% do volume.

O sistema diferencia fundamentalmente dois tipos diferentes de sinais sonoros:

Sinal sonoro	Finalidade
Sinal sonoro único curto (0,1 s)	Confirmação de uma seleção
Sequência de sinais sonoros	Interação necessária

Tab. 5.5 Conceito-som

5.3 Princípio de funcionamento do extrator de superfície

Dependo da opção escolhida aquando da compra, o extrator de superfície funciona como variante de extração de ar ou variante de recirculação de ar.



Modo de extração de ar

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

A extração de ar não deve ser conduzida para:

- uma chaminé operacional utilizada para evacuar fumo ou gases de combustão
- uma caixa utilizada para a ventilação dos espaços onde estão localizadas instalações de aquecimento.

Se o ar de exaustão for conduzido para uma chaminé não operacional utilizada para evacuar fumo ou gases de combustão, a montagem tem de ser controlada e aprovada pelo limpa-chaminés competente.




Modo de recirculação de ar

O ar aspirado é limpo pelo filtro de gordura e por um filtro de carvão ativado e reconduzido ao local de instalação.

Para eliminar os odores no modo de recirculação de ar, é necessário utilizar um filtro de odores.

Por motivos de higiene e saúde, o filtro de carvão ativado deve ser substituído nos intervalos recomendados (ver „8 Limpeza e manutenção“).

-  No modo de recirculação de ar, é necessário assegurar uma ventilação suficiente para dissipar a humidade do ar.

5.4 Princípio do funcionamento da placa de indução

Sob cada zona 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 da panela, aquecendo-a. A zona de cozedura sofre apenas um aquecimento indireto por ação do calor emitido pela panela. As zonas de indução só funcionam se forem utilizados utensílios de cozinha com uma base magnetizável. A indução toma automaticamente em consideração o tamanho do utensílio de cozinha utilizado, ou seja, é apenas aquecida a superfície da zona de cozedura coberta pela base da panela.

- ▶ Ter em atenção o diâmetro mínimo da base da panela.

Utensílios de cozinha adequados

i Os tempos de aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo da base dos utensílios de cozinha, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha.



Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para placas de indução. Os utensílios de cozinha utilizados com a placa de indução devem ser metálicos, apresentar características magnéticas e possuir uma área de superfície suficiente.

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Aço inoxidável com base magnetizável
- Aço esmaltado
- Ferro fundido

Aparelho	Zona de cozedura	Diâmetro mínimo
S PURE	dianteira à esquerda	70 mm
	traseira à esquerda	80 mm
	dianteira à direita	120 mm
	traseira à direita	90 mm

Tab. 5.6 Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

- ▶ Se necessário, realizar um teste magnético. Se um íman aderir à base do utensílio de cozinha, tal significa, geralmente, que o utensílio é adequado para utilização com sistemas de indução.
- ▶ Ter em atenção a base dos utensílios de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar curvatura. A curvatura pode levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do utensílio de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado, de forma a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
- ▶ Colocar o utensílio de cozinha (sem base intermédia ou semelhante) diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

Ruídos

Durante a utilização das zonas de indução, poderão ocorrer ruídos nos utensílios de cozinha, dependendo do material e do tratamento da base do utensílio:

- Pode ocorrer zumbido num 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 automaticamente. Ouve-se um sibilar. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar após o aparelho ter sido desligado.

5.5 Características e visão geral das funções

A BORA S Pure Placa de cozinhar com exaustor de placa integrado apresenta as seguintes funções:

- Controlo eletrónico de potência
- Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

Exaustor de placa

- Controlo de extração automático
- Atraso de desconexão automático
- Função booster do exaustor de placa
- Indicação de manutenção do filtro

Placa de cozinhar

- Sistema automático de pré-aquecimento
- Detecção da panela
- Detecção da panela permanente
- Função de manutenção da temperatura
- Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)
- Função de pausa
- Função booster das zonas de cozedura
- Função de café

Dispositivos de segurança

- Sistema de segurança para crianças
- Bloqueio de operação
- Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)
- Indicação de calor residual
- Desconexão de segurança
- Proteção de sobreaquecimento

- **i** As instruções para operação/ajuste das funções individuais encontram-se no capítulo „6 Funcionamento e Operação“.

6 Funcionamento e Operação

- ▶ Durante cada operação, ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências, ver „2 Segurança“.

- i** Não utilizar o exaustor de placa integrado com outras placas de cozinhar.
- i** A placa de cozinhar só pode ser utilizada com a tampa de troca do filtro, o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar montados (na versão de recirculação de ar também deve estar montado o filtro de carvão ativado).

6.1 Instruções de operação gerais

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de painel de comandos central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrônicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos, ver „5 Descrição do aparelho“.

O aparelho é operado tocando nas teclas táteis correspondentes com o dedo (comando tátil) ou deslizando o dedo (comando deslizante).

6.2 Comando tátil


- i** O sistema reconhece diferentes comandos táteis. Distingue entre toques curtos (Tocar), toques mais longos (Pressionar) e movimentos de deslizamento verticais com o dedo (Deslizar).

Comandos táteis	aplicável a	Tempo (contacto)
Toque	Botões + comando deslizante	0,3 s
Premir contínuo	Botões + comando deslizante	1 – 8 s
Deslizar	Comando deslizante	0,1 – 8 s

Tab. 6.1 Comando tátil

6.3 Operar o sistema

6.3.1 Ligar

- ▶ Pressionar o botão booster 
- A animação de ativação é exibida dentro do comando deslizante.
- Depois do arranque do sistema, a indicação padrão será exibida no painel de comando.

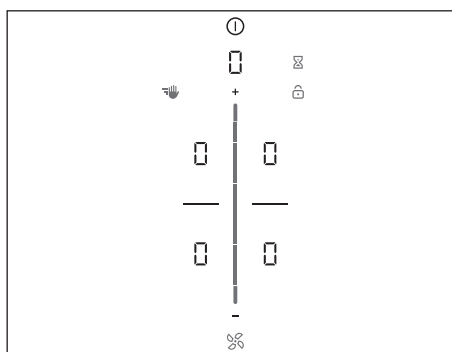




Fig. 6.1 Indicação padrão após a ativação

- i** Quando o sistema de segurança para crianças está ativo, o botão de bloqueio acende-se após o arranque do sistema . A indicação padrão apenas é apresentada após o desbloqueio, ver „6.6.1 Sistema de segurança para crianças“.

6.3.2 Desligar

- ▶ Pressionar o botão booster 
- É exibida animação de desativação.

Quando o exaustor da placa tiver sido ligado:

- O símbolo do ventilador acende e o atraso de desconexão automático é iniciado (é exibida a animação do atraso de desconexão automático).
- A indicação apaga-se quando o tempo de atraso de desconexão expirar.

Se a placa de cozinhar estiver ligada:

- É exibida a indicação de calor residual H, em zonas de cozedura previamente ativas e ainda quentes.
- A indicação apaga-se, se não houver mais calor residual.


6.3.3 Controlo eletrónico de potência

Os níveis de potência são controlados através do painel de comando, por intermédio de impulsos de toque ou de movimento no comando deslizante tátil. Alternativamente, os níveis de potência podem também ser configurados através das superfícies táteis **+** e **-** acima e abaixo do comando deslizante tátil.

6.3.4 Função de pausa


A função de pausa desativa temporariamente todas as zonas de cozedura de forma rápida e fácil. Quando a função é cancelada, a utilização continua com as configurações originais. O processo de cozedura poderá ser interrompido durante, no máximo, 10 minutos. Após 10 minutos, o processo de cozedura para automaticamente.

Ativar a função de pausa

- ▶ Tocar no botão de pausa 
- O botão de pausa acende, todos os processos de cozedura são interrompidos e é emitido um sinal sonoro.
- As indicações da zona de cozedura ficam escuras.
- O temporizador de pausa é iniciado (máx. 10 min).

i Durante a pausa, a função do ventilador não é interrompida. As funções do temporizador de cozinha são mantidas. Os temporizadores da zona de cozedura ativos são interrompidos.

Desativar a função de pausa


- ▶ Manter premido o botão de pausa 
- O botão de pausa fica escurecido.
- As indicações iluminam-se.

- Todos os processos de cozedura continuarão com os níveis de potência definidos antes da pausa.
- Os temporizadores de zonas de cozedura ativos continuarão.

6.3.5 Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)





O temporizador de tempo curto aciona um sinal ótico e sonoro no final de um tempo definido pelo utilizador e disponibiliza a função de um temporizador de cozinha comum.

Ativar o temporizador de cozinha


- ▶ Tocar no botão de temporizador de cozinha 
- Na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos (□□□).
- As zonas de cozedura estão escurecidas na indicação.

Ajustar o tempo


- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Deslizar	 para cima	 para baixo
Tocar em	 (minutos exatos)	 (minutos exatos)

Tab. 6.2 Ajustar o tempo


- O botão de temporizador de cozinha  começa a piscar.

Iniciar o temporizador de cozinha


- ▶ Tocar no botão de temporizador de cozinha intermitente 
- O tempo definido começa a passar.
- A indicação do painel de comando muda para a indicação padrão e o botão do temporizador de cozinha é apresentado.


Tempo decorrido

- Dez segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.

- A indicação do tempo  muda para o nível de potência do ventilador.

Desativar o temporizador de cozinha antecipadamente




- ▶ Manter premido o botão de temporizador de cozinha 
- A função do temporizador de cozinha termina.
- A indicação do painel de comando muda para a indicação padrão.

-  Se o aparelho estiver desligado, o temporizador de cozinha permanece ativo.

6.4 Funções do exaustor de placa

6.4.1 Ajustar o nível de potência do ventilador

Os níveis de potência do ventilador podem ser regulados de 3 maneiras diferentes.

- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante .
- ▶ Deslizar até ao nível de potência pretendido.
- ▶ Tocar no  ou no .
- O ícone do ventilador acende e o nível de potência do ventilador configurado é exibido na indicação multifunções.

Aumentar o nível de potência

- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante.

ou

- ▶ Deslizar para cima até ao nível de potência pretendido.

ou

- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido.

Reduzir o nível de potência

- ▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante.

ou

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência pretendido.

ou



- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido

6.4.2 Função booster do exaustor de placa

Se a função booster for ativada, a capacidade de exaustão máxima ficará disponível durante um tempo pré-definido.

A função booster permite aspirar mais rapidamente os vapores de cozedura produzidos com maior abundância. Após cinco minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

Ativar a função booster do ventilador

- ▶ Tocar no  no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação aparece um .

Desativar a função booster do ventilador

A função booster do ventilador é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido.



6.4.3 Controlo de extração automático

A potência do exaustor é regulada automaticamente, com ajuda das configurações atuais das placas de cozinhar. Não é necessária qualquer intervenção manual no controlo do ventilador, mas é possível realizá-la a qualquer momento. A capacidade de extração adapta-se automaticamente ao nível de potência mais alto utilizado nas zonas de cozedura associadas. Se o nível de potência da zona de cozedura for alterado, a capacidade de extração é automaticamente ajustada. O ajuste da capacidade de extração ocorre com um atraso de 20 segundos.


Função	Níveis de potência									
Nível de cozedura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Capacidade de exaustão	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 6.3 Capacidade de extração e nível de cozedura



Ativar o sistema de extração automático:

- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- O símbolo do ventilador ilumina-se.
- É exibida uma animação no comando deslizante.
- É exibido .

Desativar o sistema de extração automático:

- ▶ Deslizar para um nível de potência do ventilador.
- ou
- ▶ Tocar no botão de ventilador .


6.4.4 Ventilador desligado

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência 0.
- ou
- ▶ Tocar em  até ao nível de potência 0.
- ou
- ▶ Manter premido o botão de ventilador .
- ou
- ▶ Pressionar o nível de potência do ventilador na indicação multifunções.
- O atraso de desconexão automático é iniciado.

6.4.5 Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar a um nível mais baixo após a desconexão e desliga-se automaticamente após o tempo definido. A duração do atraso de desconexão pode ser ajustada no menu (10, 15 ou 20 minutos). Os 20 minutos de atraso de desconexão são programados pela fábrica.

- No final do funcionamento do exaustor, o atraso de desconexão automático é ativado.
- Após o final do atraso de desconexão automático, o exaustor de placa desliga-se automaticamente.

 É expressamente recomendado pela BORA um atraso de desconexão do exaustor de placa.


6.4.6 Indicação de manutenção do filtro

A indicação de manutenção do filtro do exaustor de placa é ativada automaticamente quando a vida útil do filtro de carvão ativado é atingida (somente com recirculação de ar).

- Na indicação de multifunções, é apresentada F.
- A indicação de manutenção do filtro é apresentada sempre que o exaustor de placa for ligado e permanece ativa até o filtro ser



substituído e a indicação de manutenção do filtro ser reposta (ver „7.3 Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro“).

- O funcionamento continua a ser possível sem limitações.

 Independentemente da indicação de manutenção do filtro, os componentes do filtro de gordura necessitam de uma limpeza frequente, ver „8 Limpeza e manutenção“.

6.5 Funções da placa de cozinhar**6.5.1 Deteção da panela**

A zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho dos recipientes para cozinhar e emite a energia de forma precisa para a superfície destes. Mesmo os utensílios de cozinha inadequados ou demasiado pequenos são automaticamente detetados.

Uma zona de cozedura não irá funcionar se a indicação /  for apresentada de forma alternada. Isto acontece se...

- ...for ligada sem utensílios de cozinha ou com utensílios de cozinha inadequados.
- ...o diâmetro da base do recipiente para cozinhar for demasiado pequeno
- ...o utensílio de cozinha for removido da zona de cozedura ligada.

Se nenhum recipiente for detetado no prazo de 10 minutos após o ajuste de um nível de potência, a zona de cozedura será desligada automaticamente.

Deteção da panela permanente

A zona de cozedura deteta automaticamente os recipientes para cozinhar lá colocados e liga o painel de comando correspondente: Não é necessária a ativação manual da zona de cozedura, ver „7.7 Opção de menu 7: Deteção da panela permanente“.

6.5.2 Selecionar zona de cozedura

- ▶ Tocar numa zona de cozedura □.
- A operação da zona de cozedura é ativada durante 2 segundos e é possível configurar a zona de cozedura selecionada.
- As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.
- ▶ Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

Mudança direta para outra zona de cozedura

- ▶ Tocar noutra zona de cozedura dentro de 2 segundos
- A segunda zona de cozedura acende na indicação do painel de comando e a operação é ativada.
- A primeira zona de cozedura fica escurecida na indicação do painel de comando, mas as configurações feitas anteriormente permanecem ativas ou são aplicadas.

6.5.3 Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura

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 bifés	9
Aquecer água	P

Tab. 6.4 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.

- i** Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de 7 segmentos para placas de cozinhar na respetiva indicação da zona de cozedura (1 - 9).
- i** Dois segundos após o nível de potência ter sido alterado, a indicação do painel de comando regressa automaticamente à indicação padrão.

Os níveis de potência das zonas de cozedura podem ser regulados de 3 maneiras diferentes:

- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante.
- ▶ Deslizar até ao nível de potência pretendido.
- ▶ Tocar no  ou no .

Aumentar o nível de potência

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante.

ou

- ▶ Deslizar para cima até ao nível de potência pretendido.

ou

- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido.

Reduzir o nível de potência

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- ▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante.

ou

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência pretendido.

ou

- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido.


6.5.4 Sistema automático de pré-aquecimento

Quando o sistema automático de pré-aquecimento for ativado, a zona de cozedura irá funcionar à potência máxima durante um determinado período de tempo e voltará automaticamente ao nível de manutenção da fervera configurado.

Nível de potência (nível de manutenção da fervera)	Duração de fervera em minutos/segundos.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 6.5 Vista geral do período de preaquecimento

Ativar o sistema automático de pré-aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Ajustar o nível de potência
- ▶ Premir continuamente o comando deslizante  para uma posição mais baixa do que o nível de potência 9
- O sistema automático de preaquecimento é ativado.
- Enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o nível de potência exibido pisca.
- Depois de decorrido o tempo de preaquecimento, a zona de cozedura altera para o nível de potência definido anteriormente (nível de manutenção da fervera).

Desligar o sistema automático de pré-aquecimento antecipadamente

O sistema automático de preaquecimento é desativado antes do tempo, assim que for definido um nível de potência mais baixo.



Se o nível de potência de uma zona de cozedura for aumentado enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento permanecerá ativo. O tempo do novo nível manutenção de fervera é reiniciado. Se o nível de potência de uma zona de cozedura for reduzido enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento está desativado.

6.5.5 Função booster das zonas de cozedura

Quando a função booster é ativada, a potência das zonas de cozedura máxima fica disponível durante um tempo pré-definido.

- A função booster pode ser utilizada em todas as zonas de cozedura simultaneamente, desde que não sejam configurados modos de operação reduzida na gestão de energia.
- Após cinco minutos, a zona de cozedura é automaticamente reposta no nível de potência 9.

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

Ativar a função booster para uma zona de cozedura

- ▶ Toca no **+** no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação da zona de cozedura aparece um **P**.

Desativar a função booster



A função booster é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido.

6.5.6 Função de manutenção da temperatura


Com o nível de manutenção da temperatura, os alimentos prontos podem ser mantidos quentes a uma potência baixa, sem perigo de queimaduras.

- A duração máxima da função de manutenção da temperatura é configurada pela fábrica para 8 horas.

Ativar o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 
- O nível de manutenção da temperatura é ativado.
- Na indicação da zona de cozedura aparece um **u**.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura  é apresentado.

Desativar a função de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 

ou





- ▶ Deslizar até ao fim (nível de potência 0)
 - A função de manutenção de temperatura é desativada.
- A seleção de um nível de potência também desativa a função de manutenção da temperatura.

6.5.7 Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)

A desativação automática desliga automaticamente a zona de cozedura selecionada após o final do tempo pré-definido. A função de temporizador também pode ser aplicada a várias zonas de cozedura em funcionamento (multi-temporizador).





- i** Para ativar a função do temporizador, deve ser definido primeiro um nível de potência para a zona de cozedura.

Ativar o temporizador das zonas de cozedura


- ▶ Tocar numa zona de cozedura
- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- Se a zona de cozedura selecionada ainda não estiver ativa (= nível de potência ) , poderá agora ser configurado um nível de potência.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- Na indicação de multifunções que se encontra acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos ( ).

Ajustar o tempo



- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Deslizar	 para cima	 para baixo
Tocar em	 (minutos exatos)	 (minutos exatos)

Tab. 6.6 Ajustar o tempo

- O símbolo do temporizador  começa a piscar.

Iniciar o temporizador

- ▶ Tocar no botão de temporizador intermitente 
- O tempo definido começa a passar.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de temporizador  é exibido.
- A indicação do painel de comando muda após 2 segundos para a indicação padrão.
- Dez segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.


- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.

Indicar o tempo restante




O temporizador da zona de cozedura está ativo e o tempo começa a contar:

- ▶ Tocar na zona de cozedura
- O tempo restante é indicado na indicação multifunções.


Alterar o temporizador ativo

- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
- O tempo restante é indicado.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- O temporizador é interrompido.
- O tempo restante é indicado intermitente.
- O sistema muda para o modo de edição do temporizador.
- ▶ Alterar o tempo configurado.
- ▶ Confirmar o novo tempo configurado e iniciar o temporizador.




Multitemporizador

- ▶ Tocar numa outra zona de cozedura
- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- Se a zona de cozedura selecionada ainda não estiver ativa (= nível de potência ) , poderá agora ser configurado um nível de potência.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- Na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos ().
- Agora, o tempo pode ser ajustado e o temporizador pode ser iniciado.

Terminar o temporizador antecipadamente


- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
- O tempo restante é indicado.
- ▶ Manter premido o botão de temporizador 
- ou
- ▶ Manter premida a zona de cozedura com o temporizador ativo
- O temporizador termina.
- O sistema muda para a indicação padrão.
- A zona de cozedura permanece ativa no nível de potência configurado.


Tempo decorrido

- Dez segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.
- A indicação de tempo  e o botão de temporizador  ficam intermitentes.
- A zona de cozedura fica automaticamente desativada após o tempo ajustado chegar ao fim (= nível de potência ).

6.5.8 Função de café

A função de café controla automaticamente a preparação de café numa cafeteira de café expresso.

-  A função de café está disponível nas duas zonas de cozedura à esquerda.



-  A cafeteira de café expresso deve ser adequada para placas de indução.

Ajustar a quantidade de água da cafeteira de café expresso

Para ser possível utilizar a função de café, deve ser introduzida a quantidade de água correta. Os seguintes valores são definidos de fábrica:



Zona de cozedura	Quantidade
Zona de cozedura dianteira à esquerda (Ø 95 mm)	210 ml
Zona de cozedura traseira à esquerda (Ø 135 mm)	280 ml



Tab. 6.7 Quantidade pré-definida na função de café

-  Determinar a quantidade correta da cafeteira de café expresso enchendo-a até à extremidade inferior da válvula de sobreprensão e, em seguida, esvaziando-a de novo num recipiente de medição.
-  Definir a quantidade com a maior precisão possível.


i Esta pode ser ajustada entre 50–900 ml.

Ajustar a quantidade

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- ▶ Tocar duas vezes no botão de manutenção da temperatura 
- Na indicação da zona de cozedura, é apresentado  de forma intermitente.
- A quantidade configurada é apresentada na indicação do ventilador e no comando deslizante durante dois segundos.
- ▶ Introduzir a quantidade:

Introdução	Aumentar a quantidade	Reduzir a quantidade
medidas de 100 ml	Deslizar para cima	Deslizar para baixo
medidas de 10 ml	Tocar em 	Tocar em 

Tab. 6.8 Introduzir a quantidade

- ▶ Pressionar a indicação .
- A configuração foi guardada e a indicação do painel de comando muda para a indicação padrão.

i A configuração fica guardada até que seja feita uma nova alteração no aparelho.



Preparar café

Preparar a cafeteira de café expresso

- ▶ Encher a parte inferior da cafeteira com água fria até à extremidade inferior da válvula de segurança.
- ▶ Introduzir o funil.
- ▶ Encher uniformemente o funil com café moído até à extremidade.
- O café moído não deve ser comprimido.
- ▶ Apertar bem a parte superior da cafeteira.
- Ambas as partes da cafeteira devem estar bem apertadas.
- ▶ Colocar a cafeteira de café expresso na zona de cozedura.




Ativar a função de café

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.



- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- ▶ Tocar duas vezes no botão de manutenção da temperatura 
- Na indicação da zona de cozedura, é apresentado  de forma intermitente.
- A quantidade configurada é apresentada na indicação do ventilador e no comando deslizante durante dois segundos.

Iniciar a função

Desde que a quantidade seja apresentada na indicação do ventilador, a função pode ser iniciada.


- ▶ Tocar na indicação .
- O tempo restante calculado é apresentado na indicação de multifunções.
- A indicação do painel de comando muda após 2 segundos para a indicação padrão.
- Junto à zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura  e o símbolo de temporizador  são apresentados.

Tempo decorrido

- O sistema apresenta o tempo restante intermitente dez segundos antes de o tempo chegar ao fim.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.
- A indicação do tempo  muda para o nível de potência do ventilador.
- A zona de cozedura fica automaticamente desativada após o tempo terminar (= nível de potência .

Indicar o tempo restante

A função de café está ativa e o tempo começa a contar:

- ▶ Tocar na indicação .
- O tempo restante é apresentado na indicação de multifunções durante dois segundos.

Dicas e truques

O café está pronto demasiado cedo:

- A quantidade de água é demasiado baixa.


- A quantidade de água configurada é demasiado elevada.
- A moagem dos grãos de café está demasiado grossa (o café pode ter um sabor aguado).
- A água de enchimento está demasiado quente. Se não houver água mais fria, reduzir ligeiramente a quantidade configurada.
- O funil não está completamente cheio com café moído.

O café não flui por completo:


- A quantidade de água é demasiado elevada.
- A quantidade de água configurada é demasiado baixa.
- A moagem dos grãos de café está demasiado fina (o café pode ter um sabor amargo).
- A cafeteira de café expresso não foi bem apertada.
- Demasiado café moído foi vertido ou o café moído está comprimido.

i O tempo de funcionamento pode variar ligeiramente entre ambas as zonas de cozedura.



6.5.9 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- ▶ Deslizar até ao fim, de forma a surgir na indicação da zona de cozedura .

ou

- ▶ Pressionar na zona de cozedura
- Na indicação da zona de cozedura aparece um .
- Após 2 segundos, a indicação padrão é mostrada.


ou

- ▶ Tocar no  até aparece um  na indicação da zona de cozedura.

6.6 Dispositivos de segurança

6.6.1 Sistema de segurança para crianças


O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho.

- Após ligar o aparelho, acende na indicação do painel de comando o ícone de bloqueio .

Ativar/desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente


ver „7.2 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças“

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


- ▶ Manter premido o botão de bloqueio .
- ▶ Deslizar para baixo
- A indicação padrão acende e o painel de comando fica ativo novamente.

6.6.2 Bloqueio de operação

O bloqueio de operação evita alterações não intencionais ou não autorizadas nas configurações selecionadas durante a operação.


- Se o bloqueio de operação estiver ativo, o símbolo acende .
- As funções estão bloqueadas e as indicações do ecrã estão escurecidas (exceção: Ligar/Desligar a superfície tátil).

Ativar o bloqueio de operação

- ▶ Manter premido o botão de bloqueio .
- A indicação do painel de comando está escurecida.
- O botão de bloqueio acende-se.
- Todas as funções são desativadas, exceto o botão booster e o botão de bloqueio.

i Se o sistema estiver desligado enquanto o bloqueio de operação estiver ativo, o bloqueio de operação deixará de estar ativo na próxima vez que for ligado.

Desativar o bloqueio de operação


- ▶ Manter premido o botão de bloqueio .
- A indicação padrão acende e o painel de comando fica ativo novamente.
- O botão de bloqueio fica escurecido.

6.6.3 Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)

O bloqueio de limpeza evita a introdução indesejada de uma operação ao limpar o painel de comando durante o processo de cozedura. Quando ativado,

o painel de comando fica bloqueado durante 10 segundos. O tempo restante é indicado. Todas as configurações do aparelho permanecem inalteradas durante esse período.


Ativar o bloqueio de limpeza

- ▶ Tocar no botão de limpeza .
- O botão de limpeza acende-se e, durante 10 segundos, a superfície de operação fica bloqueada para qualquer introdução de comando.
- O temporizador é exibido na indicação multifunções e é executado automaticamente.

Desativar o bloqueio de limpeza

- Após o final da contagem do temporizador, é possível fazer uma introdução de comandos novamente.

ou

- ▶ Pressionar o botão de limpeza .
- O botão de limpeza fica escurecido.

6.6.4 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ainda estiver quente depois de desligada, existe o perigo de queimaduras ou de incêndio. Enquanto for mostrado H 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.

- H é exibido com 100% de luminosidade: temperatura muito alta.
- H é exibido com 50 % de luminosidade: temperatura alta.

Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura < 55°C) a indicação apaga-se.

6.6.5 Desconexão de segurança

Exaustor de placa

O exaustor de placa muda para o modo automático após 120 minutos sem introdução ou alteração do nível de potência.

Placas de cozinhar


Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de funcionamento predefinido, sem alteração do nível de potência.

Existem 3 níveis disponíveis desde a duração até à desconexão de segurança.

- A desconexão de segurança é configurada na fábrica no nível 2.
- O nível pode ser alterado no menu do cliente.

Níveis de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	Nível 1	Nível 2	Nível 3
1	12:00	08:24	06:00
2	10:00	06:24	04:00
3	09:00	05:12	02:30
4	08:00	04:12	02:00
5	06:00	03:18	01:30
6	04:00	02:12	01:00
7	04:00	02:12	01:00
8	03:00	01:48	00:45
9	02:00	01:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05


Tab. 6.9 Desconexão de segurança nos níveis de potência

Nível de manutenção da temperatura	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	Nível 1	Nível 2	Nível 3
	12:00	08:00	04:00

Tab. 6.10 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

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

6.6.6 Proteção de sobreaquecimento

-  Em caso de sobreaquecimento, a potência da placa de cozinhar é reduzida ou o aparelho desligar-se-á completamente.

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

- O utensílio de cozinha 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 configurado será reduzido.
- A placa para cozinhar é completamente desligada.


Após um tempo de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar poderá ser utilizada novamente de forma completa.

7 Menu do cliente

No menu do cliente podem ser configuradas determinadas funções.

- i** Apenas é possível aceder ao menu quando todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estiverem inativos. Além disso, não pode existir qualquer calor residual.

Aceder ao menu do cliente

- ▶ Ligar o aparelho através do botão de alimentação .
- Após o arranque do sistema, a indicação padrão será apresentada no painel de comando.
- ▶ Premir continuamente a indicação de multifunções.
- O menu é aberto e a primeira opção de menu é apresentada.

Navegação no menu do cliente

- ▶ Tocar na indicação de multifunções.
- O sistema muda para a opção de menu seguinte.
- O sistema aplica e guarda automaticamente os valores de configuração ao mudar para outra opção de menu ou ao sair do menu.

Fechar o menu do cliente

- ▶ Premir continuamente a indicação de multifunções.
- O menu é fechado e a indicação padrão é apresentada.

Visão geral do menu de cliente

Opção de menu/designação/área de seleção	Configuração de fábrica
1 Volume do sinal sonoro (0-9)	4
2 Sistema de segurança para crianças (ligar/desligar)	Desligar
3 Indicar o nível de filtro (redefinir a indicação de manutenção do filtro)	
4 Duração do atraso de desconexão automático (10, 15, 20 min)	20 min
5 Tempo de reação da área tátil (1 lento, 2 médio, 3 rápido)	2
6 Teste dos LED	
7 Detecção da panela permanente	Desligar
8 Versão do software/hardware	
9 Desconexão de segurança (1 longo, 2 médio, 3 curto)	2
A Modo Super Simples	Desligar
0 Repor as configurações de fábrica	

Tab. 7.1 Visão geral do menu de cliente

7.1 Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro

- i** O sinal sonoro de avisos de erro é sempre emitido no volume máximo e não pode ser alterado.
- i** O sinal sonoro ao ligar/desligar é sempre emitido, no mínimo, no volume 4.
- i** O volume configurado no momento é apresentado na indicação da zona de cozedura traseira esquerda, após a opção de menu ser acedida.

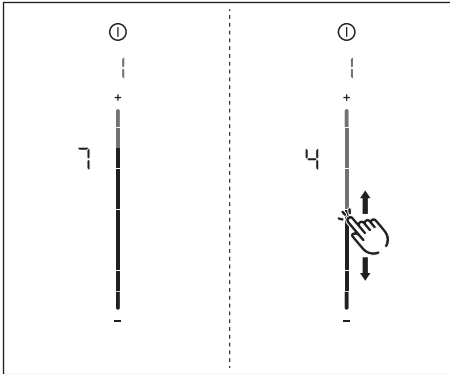



Fig. 7.1 Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro

Ajustar o volume do sinal sonoro:

- ▶ Deslizar  para cima ou para baixo até ao volume pretendido.
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.2 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças

- i** Com a opção de menu 2, é possível ligar ou desligar o sistema de segurança para crianças permanentemente. Esta configuração é aplicada a cada novo processo de cozedura.

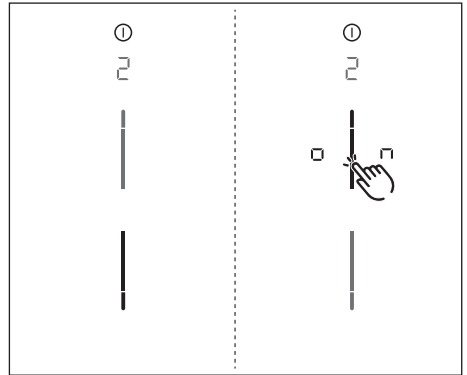






Fig. 7.2 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças

Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante 
 - É apresentado .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente ativado.

Desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante 
 - É apresentado .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente desativado.

7.3 Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro

- i** Se a opção de menu 3 for acedida, o nível de filtro atual é apresentado automaticamente (apenas para recirculação de ar).

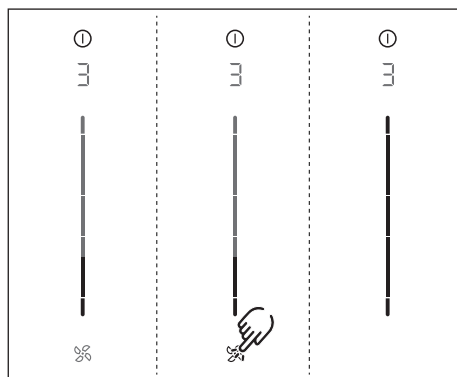



Fig. 7.3 Opção de menu 3: Nível de filtro

Repôr a indicação de manutenção do filtro

- ▶ Premir continuamente o botão de ventilador .
- Todos os elementos do comando deslizante são apresentados novamente com o brilho a 100%.
- A indicação de manutenção do filtro F já não será apresentada ao ligar o exaustor de placa.
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.4 Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático

- i** Com a opção de menu 4, é possível definir a duração do atraso de desconexão automático.

Existem três opções de tempo:

- 20 minutos
- 15 minutos
- 10 minutos

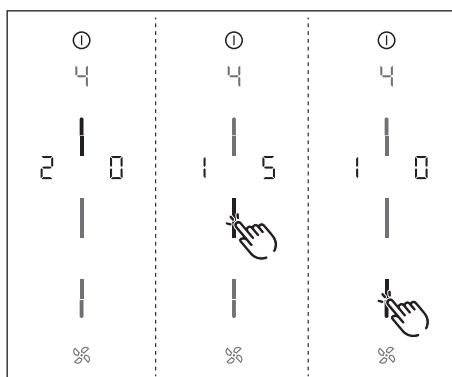



Fig. 7.4 Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático

- A duração atualizada é apresentada durante dois segundos.

Selecionar a duração do atraso de desconexão automático

- ▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.5 Opção de menu 5: Tempo de reação da área tátil

i Com a opção de menu 5, é possível selecionar o tempo de reação da área tátil.

- Tempo de reação 1: lento
- Tempo de reação 2: médio
- Tempo de reação 3: rápido

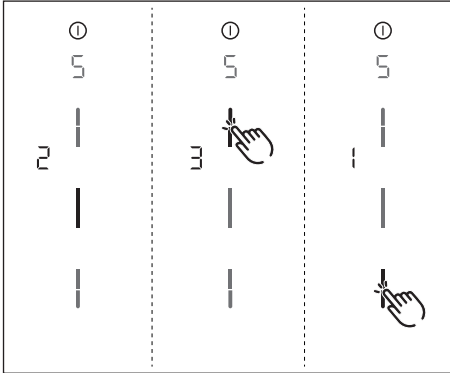



Fig. 7.5 Opção de menu 5: Tempo de reação

- É apresentado o tempo de reação atualizado.

Selecionar o tempo de reação

- ▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.6 Opção de menu 6: Teste dos LED

i Com a opção de menu 6, todos os LED das áreas táteis individuais podem ser verificados quanto à função.

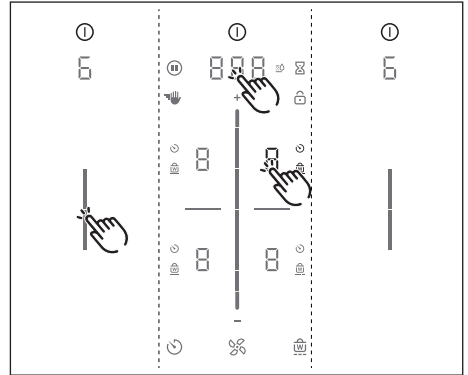



Fig. 7.6 Opção de menu 6: Teste dos LED

Iniciar o teste dos LED

- ▶ Tocar na área do comando deslizante .
- Todas as indicações são apresentadas com a luminosidade a 50%.
- ▶ Tocar numa indicação à escolha.
- A indicação escolhida será apresentada com a luminosidade a 100% durante um segundo.
- As outras indicações à escolha podem ser testadas por via do toque.

Terminar o teste dos LED

- Após 5 segundos sem operação, o teste do LED é concluído automaticamente.
- ou
- ▶ Premir continuamente a indicação de multifunções.
 - O teste dos LED termina.
 - ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.7 Opção de menu 7: Detecção da panela permanente

- i** Com a opção de menu 7, é possível ligar ou desligar permanentemente a detecção da panela permanente.

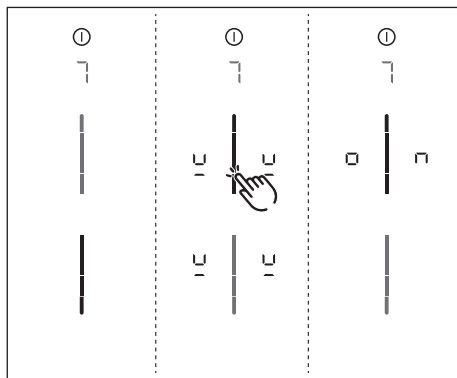






Fig. 7.7 Opção de menu 7: Detecção da panela permanente

Ativar a detecção da panela permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante .
- O símbolo de detecção da panela  é apresentado em todas as zonas de cozimento durante um segundo.
- É apresentado .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

Desativar a detecção da panela permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.8 Opção de menu 8: Apresentar a versão do software/hardware

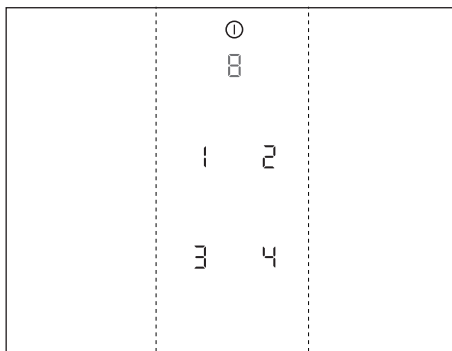


Fig. 7.8 Opção de menu 8: Versão do software/hardware

- A versão do software/hardware é apresentada através das quatro indicações de sete segmentos das zonas de cozimento.
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.9 Opção de menu 9: Desconexão de segurança

i Com opção de menu 9, é possível selecionar o período de tempo (nível) até à desconexão de segurança automática das zonas de cozedura.

- Nível 1: período de tempo longo até à desconexão de segurança
- Nível 2: período de tempo médio até à desconexão de segurança
- Nível 3: período de tempo curto até à desconexão de segurança (ver „6.6.5 Desconexão de segurança“)

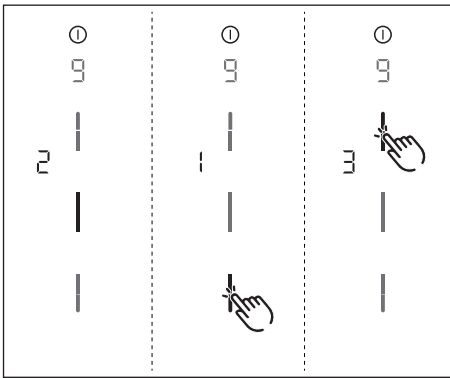


Fig. 7.9 Opção de menu 9: Desconexão de segurança

- É apresentado o nível atualizado.

Selecionar o nível

- ▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.

7.10 Opção de menu A: Modo Super Simples

i No Modo Super Simples, certas funções adicionais são desativadas e as suas indicações são ocultadas.

As seguintes funções adicionais estão desativadas no modo Super Simple:

- Temporizador das zonas de cozedura
- Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
- Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)
- Bloqueio de operação
- Função de manutenção da temperatura
- Função de pausa

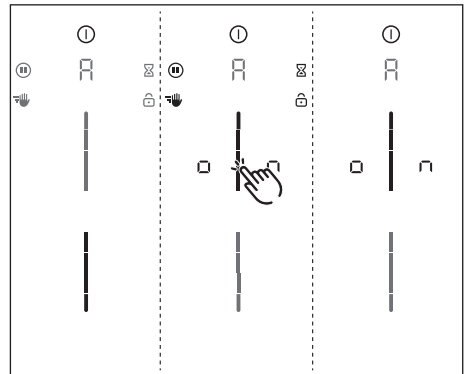


Fig. 7.10 Opção de menu A: Modo Super Simples

Ativar o modo Super Simples

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante .
- As indicações das funções adicionais, que estão desativadas, piscam e desaparecem.
- É apresentado .
- ▶ Mudar para outra opção de menu ou sair do menu.
- As funções adicionais ficam permanentemente desativadas e não são apresentadas.

7.11 Opção de menu 0: Repor as configurações de fábrica

i Com a opção de menu 0, todas as configurações no menu do cliente são redefinidas para as configurações de fábrica.

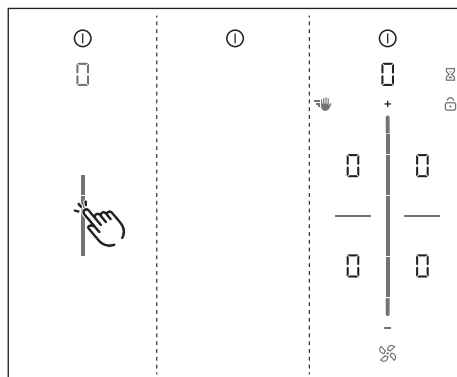



Fig. 7.11 Opção de menu 0: Configurações de fábrica

Repor as configurações de fábrica (reiniciar)

- ▶ Premir continuamente a área do comando deslizante .
- A reinicialização será iniciada.
- O aparelho será iniciado novamente.
- A reinicialização termina quando a indicação padrão é apresentada.

8 Limpeza e manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram, antes de proceder à limpeza e manutenção planeadas, a fim de evitar lesões (v. „6 Funcionamento e 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 gordura	após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana, por indicação dos níveis do ventilador F manualmente ou em máquina de lavar loiça (até máx. 65 °C); limpar as superfícies de aço inoxidável apenas na direção do acabamento!
Carcaça de condução do ar	a cada seis meses ou ao substituir o filtro de carvão ativado
Filtro de carvão ativado (apenas para recirculação de ar)	se houver formação de odores, a capacidade de extração em declínio ou a indicação do nível do ventilador F deve ser trocada

Tab. 8.1 Ciclos de limpeza

8.1 Produtos de limpeza

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

Para a limpeza da placa de cozinhar, são necessários produtos de limpeza adequados e uma espátula para vitrocerâmica especial.

- ▶ 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 gordura

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

8.2 Manutenção da placa de cozinhar e do exaustor de placa

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Levantar sempre as painéis e as frigideiras para as mover.
- ▶ Manter a placa de cozinhar e o exaustor de placa limpos.
- ▶ Remover imediatamente todo o tipo de sujidade.
- ▶ Utilizar apenas utensílios de cozinha adequados a placas vitrocerâmicas (ver „5 Descrição do aparelho“).

8.3 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 (ver „6 Funcionamento e 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 excessiva

- ▶ Eliminar sujidade excessiva e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas brilhantes) com produtos 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 caíam na placa de cozinhar ao trabalhar na cozinha para evitar riscar a superfície.

As descolorações e zonas brilhantes não são consideradas danos da placa de cozinhar. O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da placa vitrocerâmica não serão 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.

8.4 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 (ver „6 Funcionamento e Operação“).
- ▶ Aguardar até a indicação de ventilação apresentar □ .
- ▶ 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.
- ▶ Remover a sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).

Remover o bocal de entrada de ar

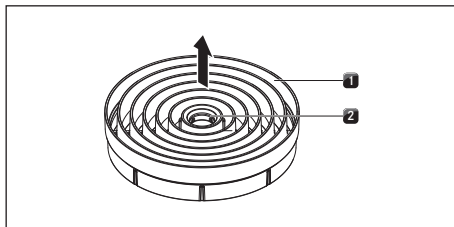


Fig. 8.1 Remover o bocal de entrada de ar

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Abertura de engate

Condições:

A indicação dos níveis do ventilador apresenta □ .

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

Remover o filtro de gordura de aço inoxidável

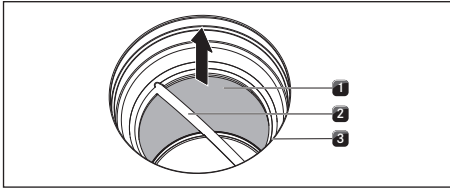


Fig. 8.2 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

- [1] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [2] Pega
- [3] Abertura da entrada de ar

- ▶ 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].

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

- i** Se já não for possível limpar completamente o filtro de gordura de aço inoxidável, este deve ser substituído (ver „12 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios“).

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 loiça

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

- i** Para evitar a entrada de humidade no aparelho, recomenda-se agitar bem o bocal ao removê-lo da máquina de lavar loiça e secá-lo com um pano, se necessário.

8.4.2 Instalação dos componentes

Colocar filtro de gordura de aço inoxidável

- ▶ Pegar no filtro de gordura de aço inoxidável pela pega [2].
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [1] e a abertura de entrada de ar [3]. Não é necessário, nem fornecido um mecanismo de bloqueio.

Colocar o bocal de entrada de ar plano

- ▶ Colocar o bocal de entrada de ar na abertura de entrada de ar.
- ▶ Ter em atenção a posição correta.

8.4.3 Remover os líquidos do aparelho

Os líquidos que fluem para a abertura de entrada de ar do aparelho são absorvidos pelo filtro de gordura de aço inoxidável (até 150 ml) e pela carcaça de condução do ar. Proceder da seguinte forma:

- ▶ Desligar o ventilador e desativar o atraso de desconexão (ver „6 Funcionamento e Operação“).
- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável (ver „8 Limpeza e manutenção“).
- ▶ Esvaziar o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Verificar se os líquidos se acumularam na parte inferior da carcaça de condução do ar.
- ▶ Se necessário, passar uma esponja ou um pano, para limpar o líquido, da parte superior até à abertura de entrada de ar no fundo da carcaça.
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar, ver „8.5 Limpar a carcaça de condução do ar“.
- ▶ Ligar o exaustor de placa no mínimo no nível de potência 5 para secar o filtro de odores ou os componentes da conduta.
- Após 120 minutos, o exaustor de placa passa automaticamente para atraso de desconexão ou „5 Descrição do aparelho“ho“).

8.5 Limpar a carcaça de condução do ar

Na superfície da carcaça de condução do 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 do ar encontra-se 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 (ver „6 Funcionamento e Operação“).
- ▶ Aguardar até a indicação do nível do ventilador apresentar □ .
- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Puxar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar da abertura da carcaça do filtro (Remover a tampa de troca do filtro, ver fig. Fig. 8.4).

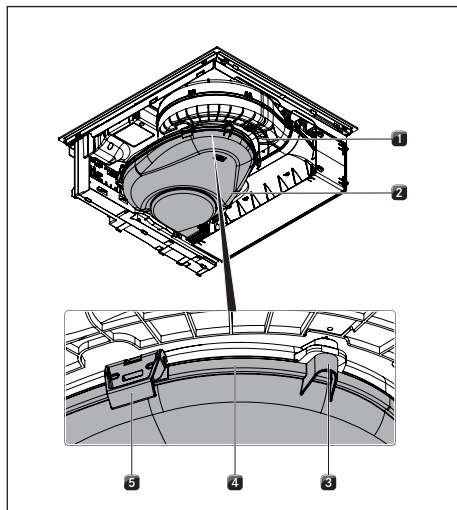


Fig. 8.3 Carcaça de condução do ar

- [1] Carcaça de condução do ar
- [2] Fundo da carcaça
- [3] Pino de centragem
- [4] Entalhe vedante
- [5] Mecanismo de bloqueio

- ▶ Segurar o fundo da carcaça [2] com uma mão.
- ▶ Abrir os 6 mecanismos de bloqueio [5] circulares adequados.
- ▶ Remover o fundo da carcaça [2].
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar [1] e o fundo da carcaça [2] com um produto de limpeza suave.

Fechar a carcaça de condução do ar

- ▶ Posicionar o fundo da carcaça [2] com ajuda dos três mecanismos de bloqueio circulares adequados [3] sob a carcaça de condução do ar [1].
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça [2] para o interior do entalhe vedante [4].
- ▶ Trancar os seis mecanismos de bloqueio [5].
- ▶ Verificar a instalação correta do fundo da carcaça.
- ▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até ao limite da abertura da carcaça do filtro (colocar a tampa de troca do filtro, ver fig. Fig. 8.10).
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

8.6 Substituir o filtro de carvão ativado

Apenas quando o exaustor de placa opera no modo de recirculação de ar, é utilizado um filtro de carvão ativado juntamente com o filtro de gordura de aço inoxidável. O filtro de carvão ativado absorve os odores que surgem durante o processo de cozedura.

i O filtro de carvão ativado deve ser substituído quando a indicação do ventilador apresentar F (indicação de manutenção do filtro). O filtro de carvão ativado PUAKF está disponível no fornecedor ou contactando a BORA através da página www.bora.com/filter.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (ver „6 Funcionamento e Operação“).
- ▶ Aguardar até a indicação do nível do ventilador apresentar □ .

Remover o filtro de carvão ativado

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.

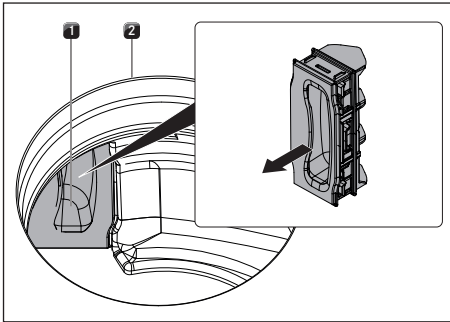


Fig. 8.4 Remover a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro
- [2] Abertura da entrada de ar

- ▶ No interior da abertura de entrada de ar [2], puxar a tampa de troca do filtro [1] para fora da abertura da carcaça do filtro.

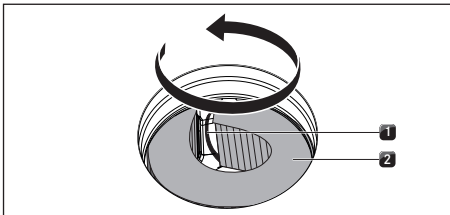


Fig. 8.5 Remover o filtro de carvão ativado da carcaça do filtro

- [1] Pega de elevação
- [2] Filtros de carvão ativado

- ▶ Agarrar no filtro de carvão ativado [2] pela pega de elevação [1] e puxá-lo para fora da abertura da carcaça do filtro, tanto quanto possível.

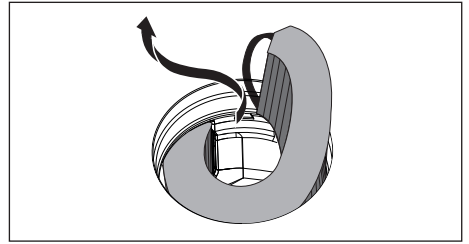


Fig. 8.6 Remover o filtro de carvão ativado da abertura de entrada de ar

- ▶ Agarrar a extremidade do filtro de carvão ativado e puxá-lo para cima, tirando-o completamente da abertura de entrada de ar rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Colocar o filtro de carvão ativado

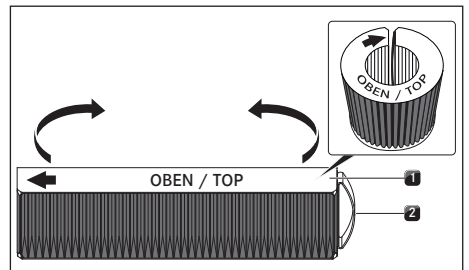


Fig. 8.7 Filtros de carvão ativado

- [1] Filtros de carvão ativado
- [2] Pega de elevação

- ▶ Remover a embalagem do filtro de carvão ativado [1].
- ▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência [2] para a direita).
- ▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.
- ▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

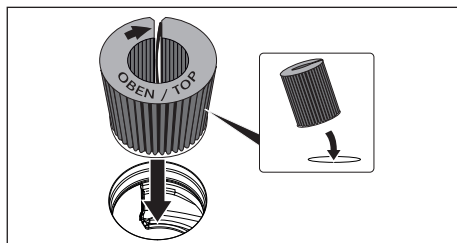


Fig. 8.8 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

- ▶ Inclinor o filtro de carvão ativado ligeiramente na sua direção e inseri-lo na abertura de entrada de ar.
- ▶ Introduzir a extremidade esquerda do filtro na abertura da carcaça do filtro.

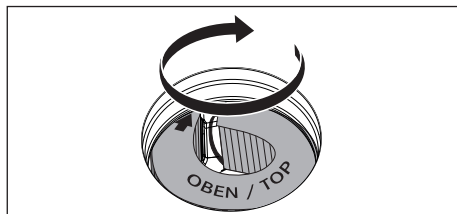


Fig. 8.9 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

- ▶ Deslizar o filtro de carvão ativado para dentro da carcaça do filtro até que este pare. (Para isso, agarrar com um dedo as lamelas e deslizar o filtro gradualmente para dentro da carcaça).
- A posição final do filtro de carvão ativado é atingida quando o filtro fica completamente inserido na carcaça do filtro.

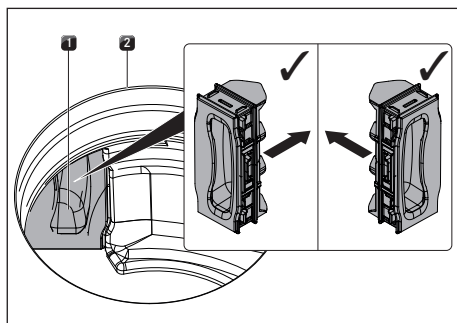


Fig. 8.10 Inserir a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro
- [2] Abertura da entrada de ar

- ▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até ao limite da abertura da carcaça do filtro.
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.
- ▶ Reponha a indicação de nível de filtro (ver „7.3 Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro“).

9 Resolução de falhas

i Em muitos casos, pode corrigir autonomamente as falhas e os erros que possam ocorrer durante a utilização diária. Tal permitirá poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).

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 apresenta um defeito. O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas. Falha de energia.	Substituir o fusível. Voltar a ligar os disjuntores. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado.
Formação de odores durante a operação do novo exaustor de placa.	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica.	A produção de odores acaba após algumas horas de utilização.
Na indicação da zona de cozedura, é apresentado	Nenhum utensílio de cozinha ou utensílio inadequado na zona de cozedura.	Utilizar utensílios de cozinha adequados. Selecionar o tamanho do utensílio de cozinha adequado à zona de cozedura (ver „5.4 Princípio do funcionamento da placa de indução“).
O ícone de cadeado fica mais brilhante do que as restantes indicações.	O sistema de segurança para crianças está ligado.	Desligar o sistema de segurança para crianças (ver „6.6.1 Sistema de segurança para crianças“).
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente.	O tempo máximo de operação para uma zona de cozedura foi excedido.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento.
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática.	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada.	Ver „6.6.6 Proteção de sobreaquecimento“.
O ventilador de arrefecimento da placa de cozinhar continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado.	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até que a placa de cozinhar tenha arrefecido.	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente.
A capacidade de exaustão do exaustor de placa sofreu uma degradação.	O filtro de gordura está muito sujo. O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas para PURSU). Na carcaça de condução do ar, encontra-se um objeto (p. ex., um pano de limpeza).	Limpar ou substituir o filtro de gordura. Colocar o novo filtro de carvão ativado (ver „8.6 Substituir o filtro de carvão ativado“). Remover o objeto.
é apresentado na indicação do ventilador.	Home-In não aprovado. O dispositivo de segurança apresenta um defeito.	Abrir a janela. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
é apresentado na zona de cozedura.	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada.	Ver „6.6.6 Proteção de sobreaquecimento“.
é apresentado (E na indicação do ventilador, nas zonas de cozedura traseiras).	Objeto no painel de comando. Painel de comando sujo.	Remover o objeto do painel de comando. Limpar o painel de comando.
é apresentado na indicação do ventilador.	Utilização de um interruptor de contacto de janela separador de fases. O exaustor de placa apresenta um defeito ou um cabo de ligação soltou-se.	Abrir a janela. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
F é apresentado na indicação do ventilador (apenas para PURSU).	A vida útil do filtro de carvão ativado foi atingida.	Colocar o novo filtro de carvão ativado (ver „8.6 Substituir o filtro de carvão ativado“).

Tab. 9.1 Resolução de falhas

Falhas e erros não descritos

- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Contacte o serviço de assistência técnica da BORA (ver „12 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios“) e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

10 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas.

10.1 Instruções gerais de montagem

- i** O cabo de ligação à rede elétrica deve ser disponibilizado pelo cliente.
- i** O aparelho não deve ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar loiça, fogões e 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 de placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.

Instruções gerais de montagem para 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** A potência das placas de cozinhar é afetada ou as placas de cozinhar sobreaquecem quando o ar quente não consegue sair por baixo das placas de cozinhar.
- i** Se a placa de cozinhar sobreaquecer, a potência é reduzida automaticamente ou a placa de cozinhar será completamente desligada (ver „6.6.6 Proteção de sobreaquecimento“).

- i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a circulação de ar suficiente.

- ▶ Assegure uma circulação de ar suficiente sob a placa de cozinhar.

10.1.1 Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar e de uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente

- i** Ao executar a conduta de extração de ar, devem ser observadas as leis e as disposições nacionais e regionais em vigor.
- i** Uma entrada de ar suficiente deve ser assegurada

As instalações de aquecimento dependentes do ar ambiente (por ex., aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, caldeiras, esquentadores) vão buscar ar comburentes à atmosfera do local de instalação e conduzem os gases de combustão para o exterior através de um sistema de tiragem (por ex., chaminé).

Se o exaustor de placa for utilizado no modo de extração de ar, é removido ar da atmosfera do local de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente, é criado um vácuo. Tal faz com que gases tóxicos sejam sugados da chaminé ou da conduta de extração de volta para dentro da habitação.

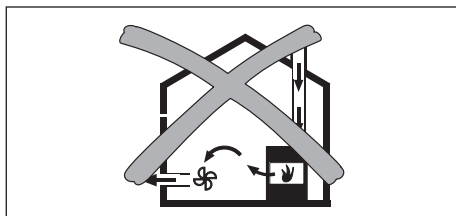


Fig. 10.1 Montagem do sistema de extração de ar – não permitida

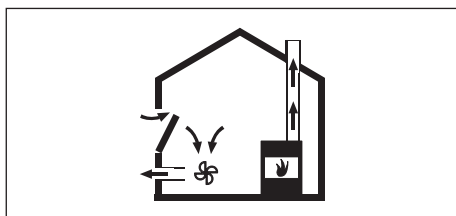


Fig. 10.2 Montagem do sistema de extração de ar – correta

- ▶ No caso de o exaustor de placa ser utilizado simultaneamente com uma instalação de aquecimento no local, assegurar que:
 - o vácuo é no máximo de 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar);
 - é utilizado um dispositivo técnico de segurança (por ex., interruptor de contacto de janela, manóstató de abertura por mínima pressão) que assegure um fornecimento suficiente de ar fresco;
 - o ar de exaustão não é conduzido através de uma chaminé que seja usada para conduzir gases de combustão de aparelhos que funcionem a gás ou com outros combustíveis;
 - a montagem é inspecionada e aprovada por um técnico autorizado (por ex., limpa-chaminés).

i Se o exaustor de placa for utilizado exclusivamente no modo de recirculação de ar, é possível o funcionamento simultâneo com uma instalação de aquecimento aberta sem medidas de segurança adicionais.

10.2 Âmbito de fornecimento

Âmbito de fornecimento PURSA, PURSU	Quantidade
Placa de cozinhar com exaustor de placa integrado	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Instruções de utilização e montagem	1
Cinta vedante	1
Conjunto de placas de compensação de altura	1
Bolsa com várias ferragens de montagem	1
Âmbito de fornecimento adicional PURSU	
Filtros de carvão ativado	1
Molde para o recorte do painel traseiro	1

Tab. 10.1 Âmbito de fornecimento

Verificar o âmbito de fornecimento

- ▶ Verifique se o âmbito de fornecimento está completo e sem 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 (ver „11 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação“).

10.3 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Serra de recorte ou serra manual
- Matriz de perfuração para recorte do painel traseiro PURU (incluído no âmbito de fornecimento)
- Chave torx 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta

10.4 Especificações de montagem

10.4.1 Distâncias de segurança obrigatórias

► Manter as distâncias de segurança obrigatórias.

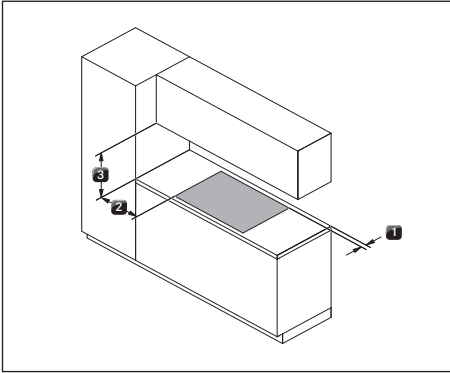


Fig. 10.3 Distâncias de segurança obrigatórias

- [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.

10.4.2 Dimensões mínimas do móvel S Pure (PURSA, PURSU)

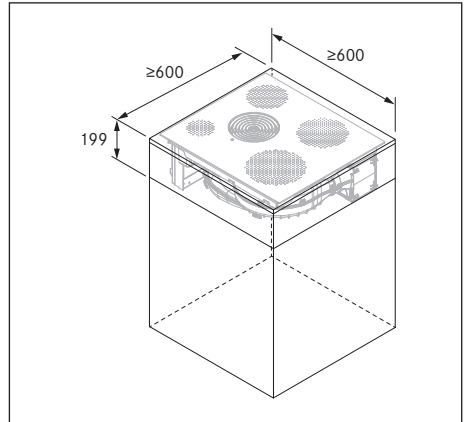


Fig. 10.4 Dimensões mínimas do móvel S Pure

10.5 Recorte da bancada

i A dimensão mínima de 50 mm desde a aresta dianteira da bancada até ao recorte da bancada é uma recomendação da BORA.

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

10.5.1 Medidas de recorte S Pure (PURSA, PURSU)

Montagem à face S Pure (PURSA, PURSU)

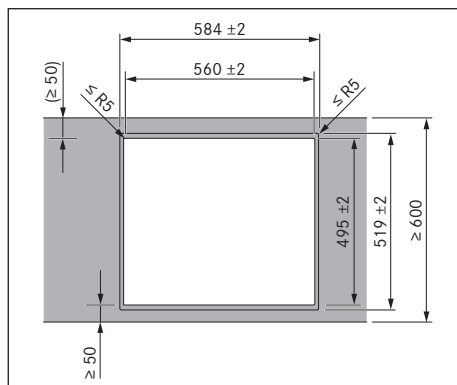


Fig. 10.5 Medidas de recorte para montagem à face

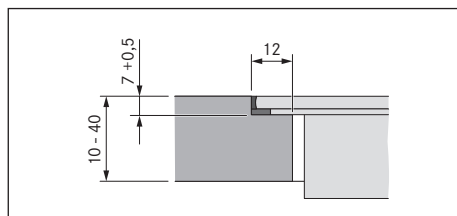


Fig. 10.6 Medida de recesso para montagem à face

Montagem por sobreposição S Pure (PURSA, PURSU)

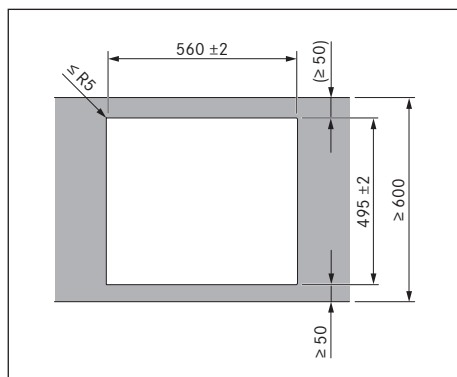


Fig. 10.7 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

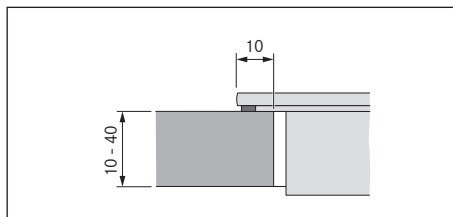


Fig. 10.8 Medida do apoio para montagem por sobreposição

10.6 Montagem do aparelho na variante de extração de ar (PURSA)

- i** Ao executar a conduta de extração de ar, devem ser observadas as leis e as disposições nacionais e regionais em vigor.
- i** Uma entrada de ar suficiente deve ser assegurada
- i** O ar de exaustão tem de ser conduzido para o exterior em condutas de extração de ar correspondentes.
- i** A secção mínima das condutas de extração de ar deve ser de 176 cm², o que corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm ou ao sistema de condutas BORA Ecotube.
- i** Geralmente, é possível obter condutas até 6 metros com seis cotovelos de 90°, condutas até 8 metros com quatro cotovelos de 90° ou condutas até 10 metros com dois cotovelos de 90° com o ventilador integrado.
- i** Não há compatibilidade com os BORA ventiladores universais.
- i** O livreto de ventilação da BORA contém instruções de planeamento para a instalação das condutas de extração de ar.

10.6.1 Preparar o móvel de cozinha para a variante de extração de ar

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona de recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- O painel traseiro do armário inferior tem de ser ajustado à conduta de extração de ar.
- Deve existir uma distância mínima de 120 mm entre o painel do armário traseiro e um móvel adjacente ou deve ser utilizada uma parede divisória para a conduta de extração de ar.
- 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 a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo a partir da parte inferior.
 - 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 instalação, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, para uma instalação correta.

10.6.2 Medidas de montagem

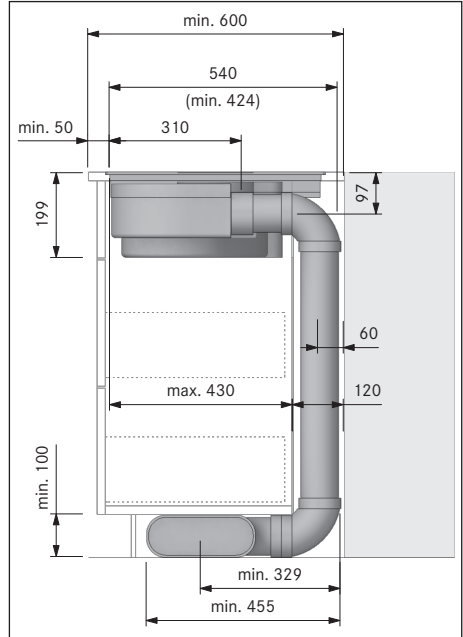


Fig. 10.9 Medidas de montagem para extração de ar, profundidade da bancada de 600 mm

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Antes da montagem no armário inferior, verificar as medidas de montagem necessárias para o aparelho e o sistema de condutas planeado.
- ▶ Se necessário, ajustar a posição do painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.

10.6.3 Preparar a placa de cozinhar

Colocar a cinta vedante

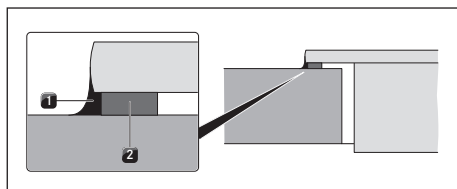


Fig. 10.10 Cinta vedante para montagem por sobreposição

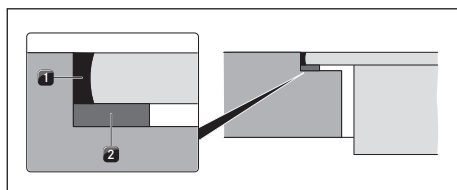


Fig. 10.11 Cinta vedante para montagem à face

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

- ▶ Durante a montagem por sobreposição, colar a cinta vedante [2] fornecida à volta da parte inferior externa da placa de cozinhar, sem falhas.
- ▶ Durante a 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.

10.6.4 Colocar a placa de cozinhar

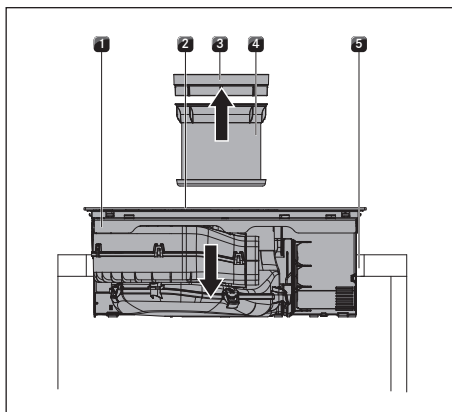


Fig. 10.12 Colocar a placa de cozinhar

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Abertura da entrada de ar
- [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 entrada de ar [2] como pega durante a colocação.
- ▶ Elevar a placa de cozinhar [1] precisamente 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.

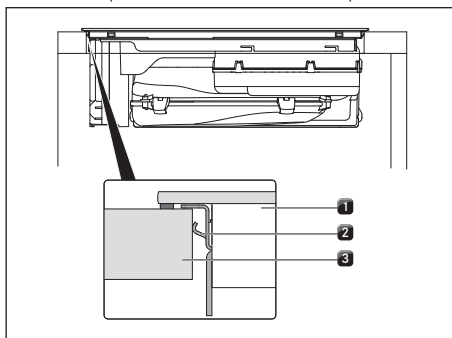


Fig. 10.13 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Clipe de fixação
- [3] Bancada

- ▶ Assegurar que os cliques de fixação prendem a placa de cozinhar à bancada durante o seu alinhamento.

Indicações de montagem por sobreposição

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

Indicações de montagem à face

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

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

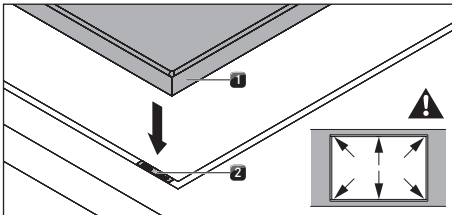


Fig. 10.14 Inserir as placas de compensação de altura

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

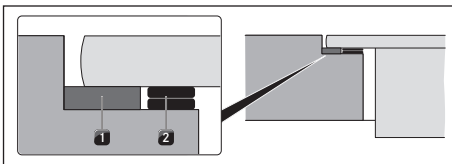


Fig. 10.15 Placas de compensação da altura

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

- De forma a evitar que as placas de compensação de altura escorreguem durante a montagem, as mesmas são autoadesivas.
- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação de altura [2] por baixo.
- ▶ Posicionar as placas de compensação da altura ao lado da cinta vedante [2].

10.6.5 Ligar o aparelho ao sistema de condutas

- ⓘ O sistema de condutas deve ser montado sem tensão e sem qualquer pressão no aparelho.
- ⓘ Dependendo da situação de instalação, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, para uma instalação correta.
- ⓘ Ao colocar o vedante, assegurar que este está hermeticamente selado com o componente de ligação da conduta.
- ▶ Utilizar apenas componentes de conduta BORA Ecotube.
- ▶ Não utilize tubos trançados ou flexíveis.

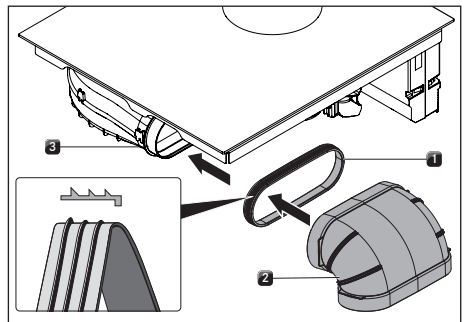


Fig. 10.16 Ligação ao sistema de condutas

- [1] Vedante
- [2] Componentes da conduta
- [3] Abertura de exaustão

- ▶ Puxar o vedante [1] para a abertura de exaustão [3] do aparelho. Para isto, o vedante [1] tem de ser ligeiramente esticado.
- ▶ Deslizar a parte do canal [2] a ser conectada com a manga para a abertura de exaustão [3] que contém o vedante [1].
- ▶ Assegurar que o vedante [1] não se mexe.

10.7 Montagem do aparelho na variante de recirculação de ar (PURSU)

10.7.1 Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha

No caso de aparelhos de recirculação de ar, deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno $\geq 500 \text{ cm}^2$, de forma que seja possível conduzir o ar circulante purificado do móvel de cozinha de volta para o espaço.

É possível estabelecer a abertura de retorno através de um painel de rodapé reduzido. Do mesmo modo, um rodapé de lamelas pode ser utilizado com, pelo menos, a secção transversal de abertura correspondente.

- i** Deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno $\geq 500 \text{ cm}^2$.

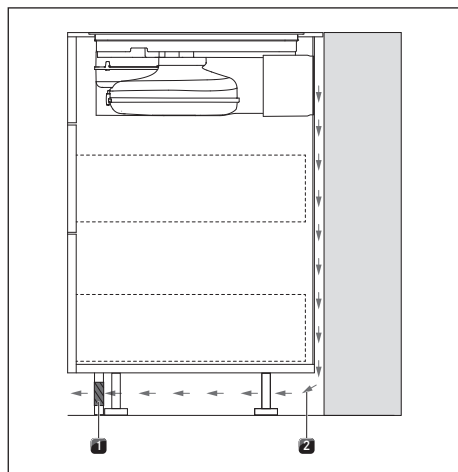


Fig. 10.17 Abertura de retorno na zona de rodapé

- [1] Abertura de retorno no painel de rodapé (secção transversal de abertura total $\geq 500 \text{ cm}^2$)
 [2] Circulação de ar de retorno

- Reduzir a altura do painel de rodapé ou criar aberturas adequadas no rodapé.

10.7.2 Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de recirculação de ar

Existem duas variantes de montagem disponíveis para os aparelhos de recirculação de ar PUXU e PURU: A e B

A: Armário inferior com painel traseiro contínuo

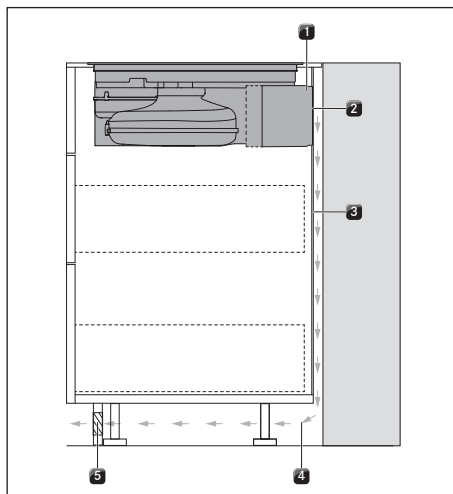


Fig. 10.18 Variante de montagem com painel traseiro contínuo

- [1] Caixa de limpeza do ar
 [2] Ligação do painel traseiro
 [3] Painel traseiro do armário contínuo
 [4] Circulação de ar de retorno
 [5] Abertura de retorno

O ar circulante [4] é encaminhado através da ligação do painel traseiro [2] da caixa de limpeza do ar [1] diretamente para a parte traseira do painel traseiro do armário [3]. O ar circulante é conduzido de volta para o espaço através da abertura de retorno [5].

Durante a montagem, isto significa:

- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

B: Armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar

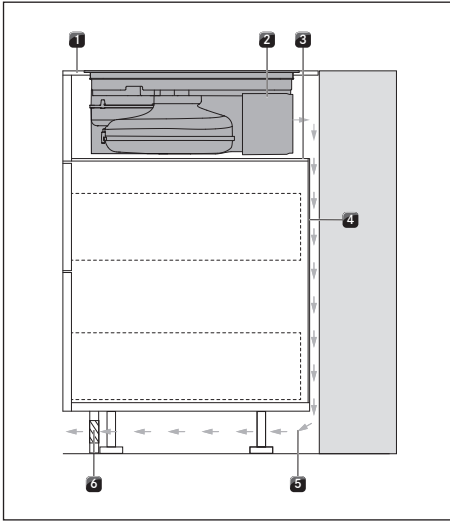


Fig. 10.19 Variante de montagem com fundo falso

- [1] Bancada
- [2] Caixa de limpeza do ar
- [3] Fundo falso
- [4] Painel traseiro do armário
- [5] Circulação de ar de retorno
- [6] Abertura de retorno

O ar circulante [5] é expelido para o espaço livre entre a bancada [1] e o fundo falso [3] (sem ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar [2]). O ar circulante é conduzido de volta para o espaço por trás do painel traseiro do armário [4] e através da abertura de retorno [6].

Durante a montagem, isto significa:

- É necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Não deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

10.7.3 Preparar o móvel de cozinha para a variante de montagem A (armário inferior com painel traseiro contínuo)

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona de recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- O armário inferior tem de possuir um painel traseiro contínuo para que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço do armário 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.
- 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 a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo.
 - 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 instalação, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, para uma instalação correta.

10.7.4 Medidas de montagem

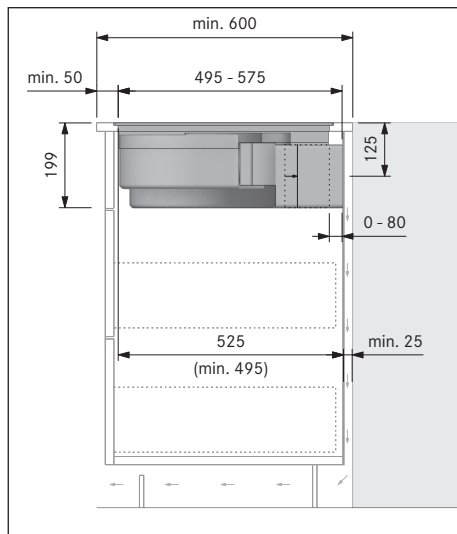


Fig. 10.20 Medidas de montagem para a recirculação de ar, variante de montagem A

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ 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 o armário fique fechado na direção da frente.

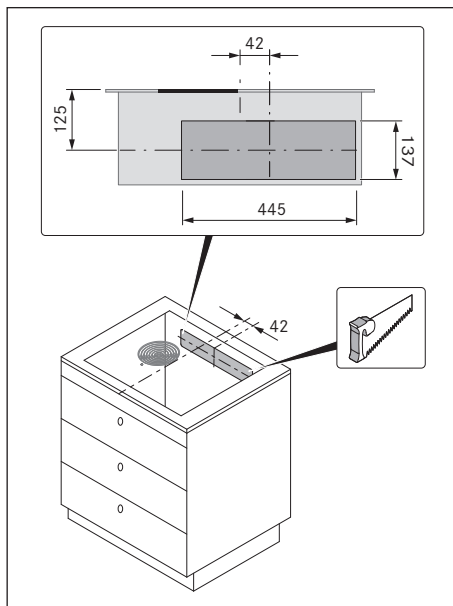


Fig. 10.21 Recorte do painel traseiro

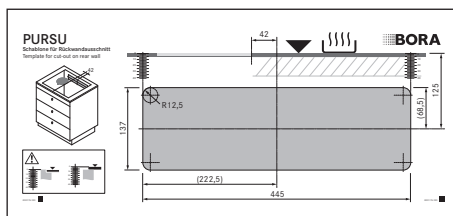


Fig. 10.22 Molde para o recorte do painel traseiro

- ▶ Alinhar o molde no painel traseiro do móvel com ajuda das marcações e das indicações.

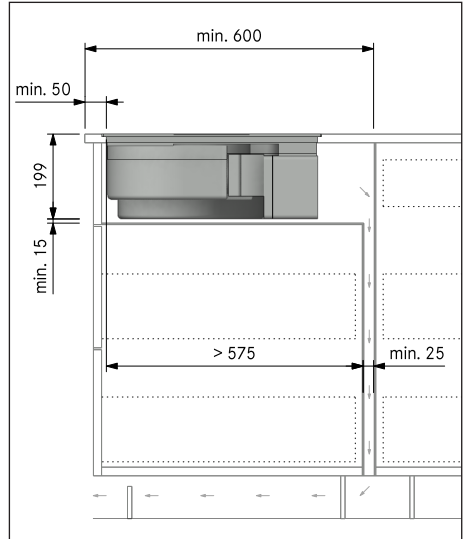
i No posicionamento do molde, ter em atenção a aplicação de uma montagem à face ou de uma montagem por sobreposição. 125 mm desde a parte superior da placa de cozinhar até à parte central do recorte.

- ▶ Marcar no recorte do painel traseiro.
- ▶ Recortar pelo recorte do painel traseiro.

10.7.5 Preparar o móvel de cozinha para a variante de montagem B (armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar)

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona de recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- Deve ser previsto um fundo falso por baixo da placa de cozinhar:
 - Para a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo.
 - 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.
- O painel traseiro do armário deve ser alinhado à parte superior do fundo falso, de forma que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço do armário dianteiro.
- 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.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de instalação, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, para uma instalação correta.

10.7.6 Medidas de montagem



Medidas de montagem para a recirculação de ar, variante de montagem B, profundidade da bancada de 600 mm

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
- ▶ Ajustar a altura do painel traseiro ao fundo falso, de forma que fique alinhado.

10.7.7 Preparar a placa de cozinhar

Colocar a cinta vedante

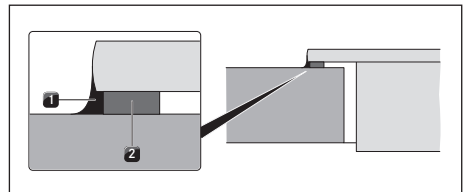


Fig. 10.23 Cinta vedante para montagem por sobreposição

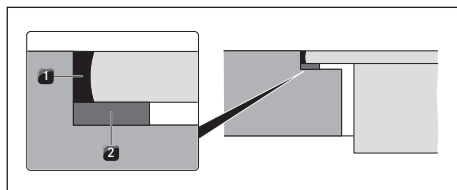


Fig. 10.24 Cinta vedante para montagem à face

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

- ▶ Durante a montagem por sobreposição, colar a cinta vedante [2] fornecida à volta da parte inferior externa da placa de cozinar, sem falhas.
- ▶ Durante a montagem à face, colar a cinta vedante [2] na aresta de corte horizontal no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinar seja vedada com massa vedante de silicone [1] ou semelhante.

10.7.8 Colocar a placa de cozinar

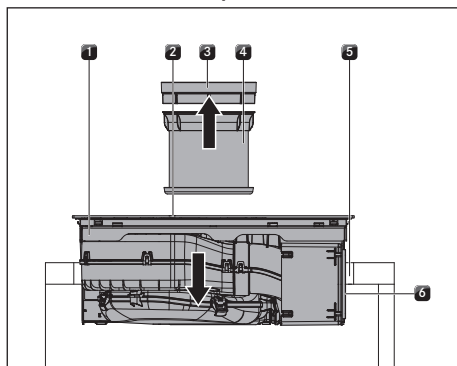


Fig. 10.25 Colocar a placa de cozinar centrada

- [1] Placa de cozinar
[2] Abertura da entrada de ar
[3] Bocal de entrada de ar
[4] Filtro de gordura de aço inoxidável
[5] Recorte da bancada
[6] Fita adesiva

- ▶ Antes da colocação, remover o bocal de entrada de ar [3] e o filtro de gordura de aço inoxidável [4].

- ▶ Remover a película protetora da fita adesiva [6] na parte dianteira da guia telescópica.
- ▶ Utilizar a abertura de entrada de ar [2] como pega durante a colocação.
- ▶ Elevar a placa de cozinar [1] precisamente no recorte da bancada [5]
- ▶ Colocar a placa de cozinar [1] centrada no recorte da bancada [5].
- ▶ Alinhar a placa de cozinar de forma precisa.

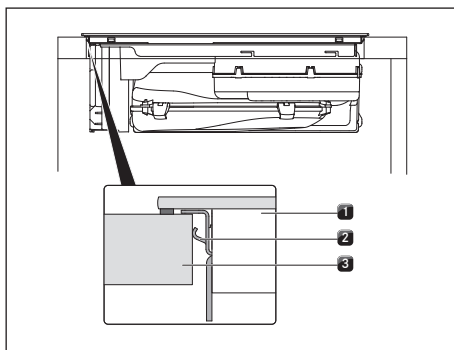


Fig. 10.26 Fixar a placa de cozinar

- [1] Placa de cozinar
[2] Clipe de fixação
[3] Bancada

- ▶ Assegurar que os clipe de fixação [2] prendem a placa de cozinar à bancada durante o seu alinhamento.

Indicações de montagem por sobreposição

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

Indicações de montagem à face

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

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

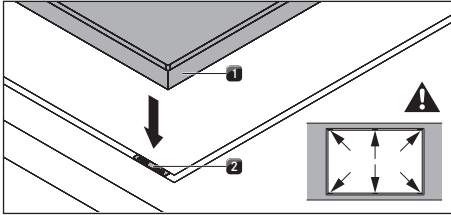


Fig. 10.27 Placas de compensação da altura

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

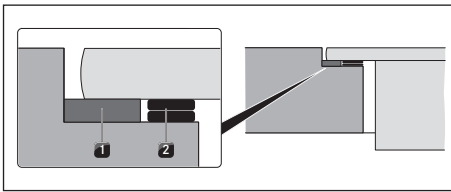


Fig. 10.28 Placas de compensação da altura

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

- De forma a evitar que as placas de compensação de altura escorreguem durante a montagem, as mesmas são autoadesivas.
- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação de altura [2] por baixo.
- ▶ Posicionar as placas de compensação da altura ao lado da cinta vedante [2].

10.7.9 Estabelecer a ligação do painel traseiro (apenas para a variante de montagem A)

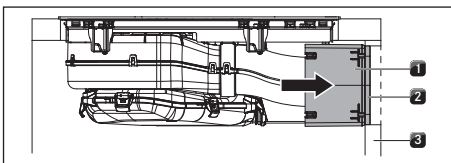


Fig. 10.29 Ligação do painel traseiro

- [1] Guia telescópica
- [2] Fita adesiva
- [3] Painel traseiro do armário

- ▶ Deslizar a guia telescópica [1] até ao painel traseiro do armário [3].
- Com a guia telescópica, é possível transpor a distância até ao painel traseiro do móvel de forma flexível.
- ▶ Verificar se a guia telescópica [1] encaixa com precisão e de forma alinhada no recorte no painel traseiro do armário [3].
- ▶ Fixar a guia telescópica [1] ao painel traseiro do armário [3] com o auxílio de fita adesiva [2]

10.7.10 Colocar o filtro de carvão ativado

- i** Remoção do filtro, ver „8.6 Substituir o filtro de carvão ativado“.

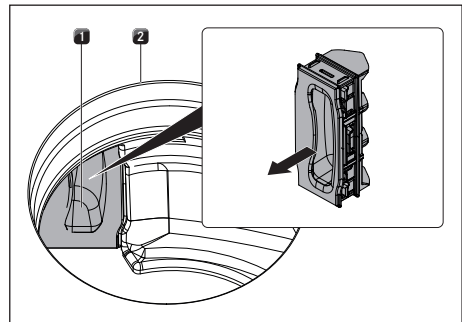


Fig. 10.30 Remover a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro
- [2] Abertura da entrada de ar

- ▶ No interior da abertura de entrada de ar [2], puxar a tampa de troca do filtro [1] para fora da abertura da carcaça do filtro.

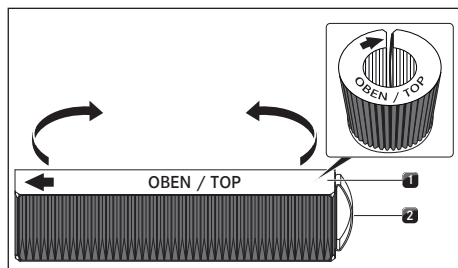


Fig. 10.31 Filtros de carvão ativado

- [1] Filtros de carvão ativado
[2] Pega de elevação

- ▶ Remover a embalagem do filtro de carvão ativado [1].
- ▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência [2] para a direita).
- ▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.
- ▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

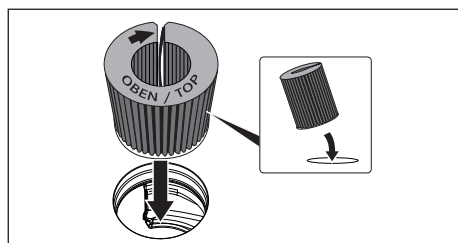


Fig. 10.32 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

- ▶ Incliná-lo levemente na sua direção e inseri-lo na abertura de entrada de ar.
- ▶ Introduzir a extremidade esquerda do filtro na abertura da carcaça do filtro.

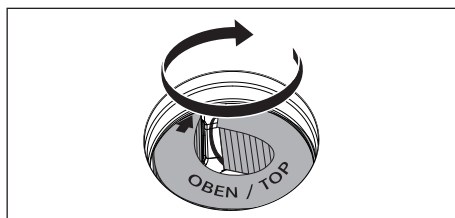


Fig. 10.33 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

- ▶ Deslizar o filtro de carvão ativado para dentro da carcaça do filtro até que este pare. (Para isso, agarrar com um dedo as lamelas e deslizar o filtro gradualmente para dentro da carcaça).
- A posição final do filtro de carvão ativado é atingida quando o filtro fica completamente inserido na carcaça do filtro.

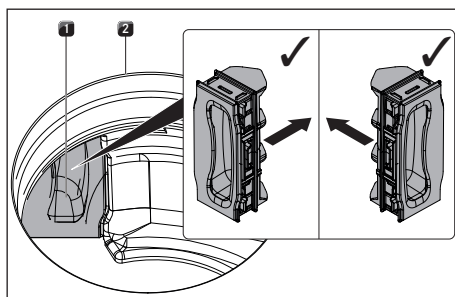


Fig. 10.34 Inserir a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro
[2] Abertura da entrada de ar

- ▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até ao limite da abertura da carcaça do filtro.
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.

10.8 Realizar a ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, assim como as disposições adicionais da empresa fornecedora de electricidade.

- i** A ligação à corrente só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação e colocação em funcionamento corretas.
- i** Não são permitidas ligações através de contactos de encaixe (fichas Schuko).
- i** Ligação monofásica O dispositivo cumpre os requisitos da norma IEC 61000-3-12.

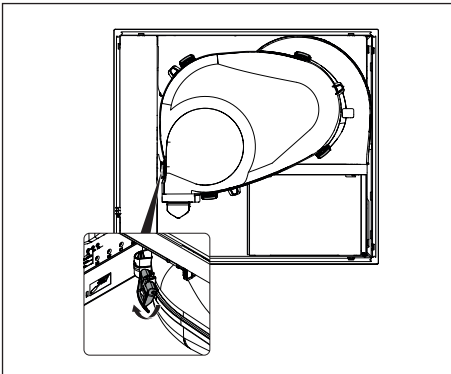


Fig. 10.35 Fechos da câmara de aspiração

- ▶ Abrir os cinco fechos da câmara de aspiração.

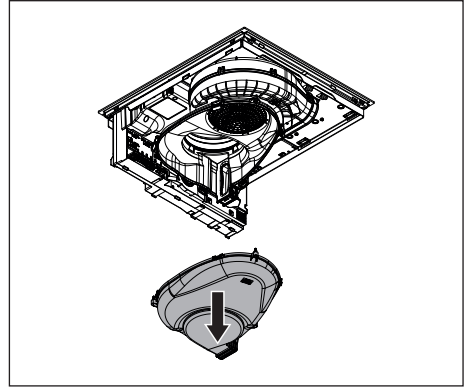


Fig. 10.36 Desmontar a parte inferior da câmara de aspiração.

- ▶ Remover a câmara de aspiração.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes de ligar a placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de alimentação do tipo H 05 VV-F com a secção mínima correspondente (ver Tab. 10.2).

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. 10.2 Segurança fusível e secção mínima

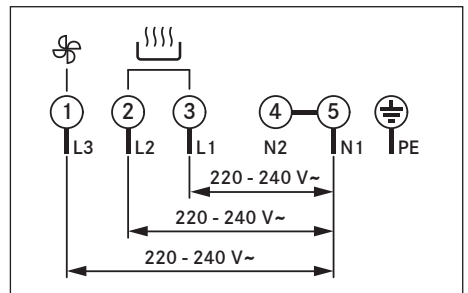


Fig. 10.37 Esquema de ligações para ligação trifásica

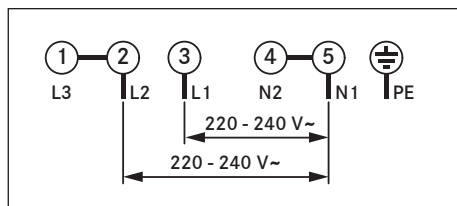


Fig. 10.38 Esquema de ligações para ligação bifásica

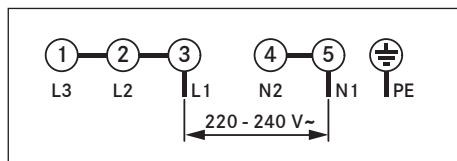


Fig. 10.39 Esquema de ligações para ligação monofásica

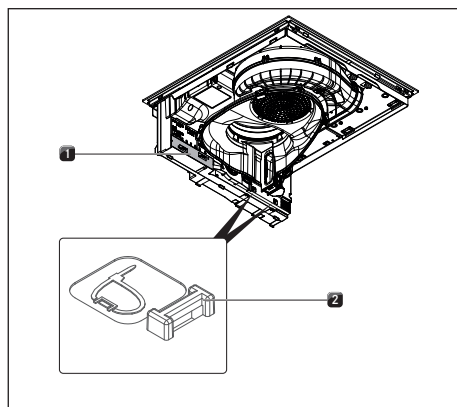


Fig. 10.40 Ligações elétricas da placa de cozinhar

- [1] Cobertura da ligação à rede elétrica
- [2] Ilhós de fixação

- ▶ Ligar o cabo de alimentação de acordo com o respetivo esquema de ligações do aparelho.
- ▶ Para uma ligação monofásica ou bifásica, ligar os respetivos contactos à placa de ligação (incluída no âmbito de fornecimento).
- ▶ Prender o cabo de ligação com o fixador de cabos (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Fechar a carcaça da ligação à rede elétrica com a cobertura da ligação à rede elétrica [1] (incluído no âmbito de fornecimento).

- ▶ Colocar o cabo de ligação à rede elétrica ao longo dos ilhós de fixação [2] utilizando as abraçadeiras (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Fixar a parte inferior da câmara de aspiração com os cinco fechos da câmara.
- ▶ Verificar a montagem correta.

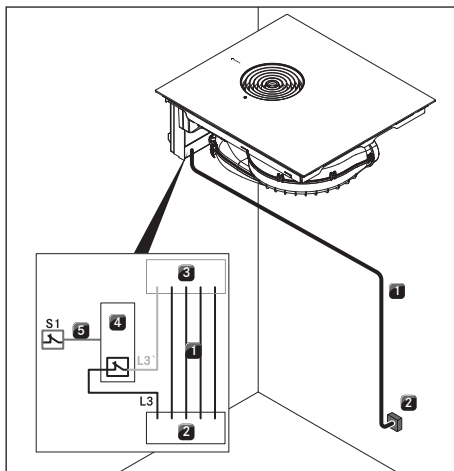


Fig. 10.41 Esquema de ligação com comutador externo

- [1] Cabo de alimentação da placa de cozinhar com exaustor de placa
- [2] Ligação à rede elétrica
- [3] Ligação à rede elétrica da placa de cozinhar com exaustor de placa
- [4] Relé de comutação
- [5] Ligação de comutação S1 e relé de comutação
- [S1] Comutador externo

10.9 Primeira colocação em funcionamento

- i** Durante a colocação em funcionamento, devem ser realizadas algumas configurações básicas (configuração básica) através do menu do distribuidor e de assistência técnica.

10.9.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica

- i** É possível aceder ao menu do distribuidor e ao menu de assistência técnica dois minutos após a ativação do aparelho.
- i** O sistema aplica e guarda as configurações efetuadas ao sair da respetiva opção de menu.
- i** Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição das opções de menu mais importantes.

Visão geral do menu do distribuidor e de assistência técnica

Opção de menu/designação/área de seleção	Configuração de fábrica
B Sistema de extração (sistema de extração de ar/sistema de recirculação de ar)	Recirculação de ar
C Gestão de energia	☰
D Modo de demonstração	Desligar

Tab. 10.3 Visão geral do menu

Aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- Energizar o aparelho.

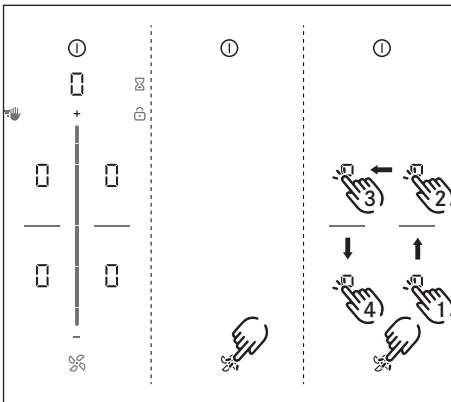


Fig. 10.42 Indicação aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- A indicação padrão é apresentada e o símbolo do ventilador pulsa durante dois minutos.
- Premir continuamente o botão de ventilador ☰.
- Quatro itens de introdução de comandos ☐ são apresentados.
- Manter premido o botão de ventilador ☰ e, simultaneamente, premir os itens de introdução de comandos ☐, um após o outro, na ordem especificada.
- É apresentada a opção de menu B.

Opção de menu B: Configuração do sistema de extração

O sistema de extração tem de ser configurado. Existem duas opções de modos de operação:

- Modo de operação 1: Sistema de recirculação de ar (configuração de fábrica)
- Modo de operação 2: Sistema de extração de ar

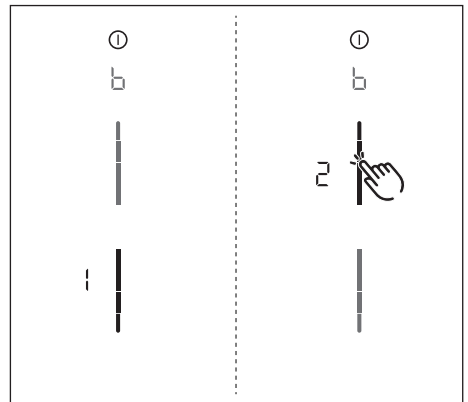


Fig. 10.43 Indicação da opção de menu B: Configurar o sistema de extração

- Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante).
- Confirmar e guardar a configuração mudando para a opção de menu seguinte (tocar na indicação de multifunções/indicação ☐).

Opção de menu C: Gestão de energia

A potência total do aparelho pode ser reduzida, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária.

- i** As restrições de potência das zonas de cozedura assumidas automaticamente pelo aparelho são ajustadas para a potência total configurada.

Estão disponíveis três modos de operação:

Gestão de energia	Ligação	Consumo de energia máximo	Segurança fusível
C3	Trifásica	7,25 kW	3 x 16 A
C3	Bifásica	7,25 kW	2 x 16 A
C3	Monofásica	7,25 kW	1 x 32 A
C2	Monofásica	4,40 kW	1 x 20 A
C1	Monofásica	3,60 kW	1 x 16 A

Tab. 10.4 Gestão de energia

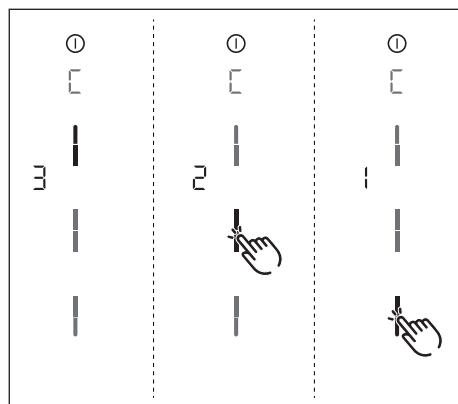


Fig. 10.44 Indicação da opção de menu C: Gestão de energia

- ▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante).
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para a opção de menu seguinte (tocar na indicação de multifunções/indicação ⌂).

Opção de menu D: Modo de demonstração

O aparelho pode ser colocado em modo de demonstração, no qual todas as funções de utilização são fornecidas, mas a função de aquecimento das placas de cozinhar é desativada.

- i** No modo de demonstração, a deteção da panela é desativada.

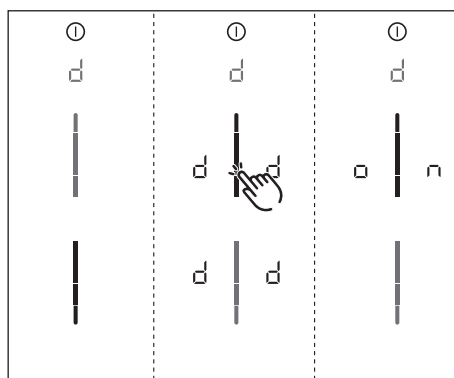


Fig. 10.45 Indicação da opção de menu D: Modo de demonstração

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante.
- O símbolo de Modo de demonstração ⌂ é apresentado em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É apresentado ⌂.
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para a opção de menu seguinte (tocar na indicação de multifunções/indicação ⌂).

Fechar o menu do distribuidor e de assistência técnica

Todas as opções de menu da configuração básica foram executadas:

- ▶ Premir continuamente a indicação de multifunções.
- A indicação padrão é apresentada.

10.9.2 Verificação de funcionamento

- ▶ Submeter todos os aparelhos a uma verificação de funcionamento completa.
- ▶ Para avisos de erro, ter em atenção o capítulo Resolução de falhas (ver „9 Resolução de falhas“).

10.10 Selar o aparelho

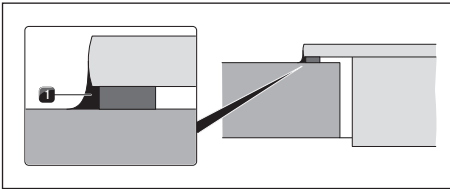


Fig. 10.46 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

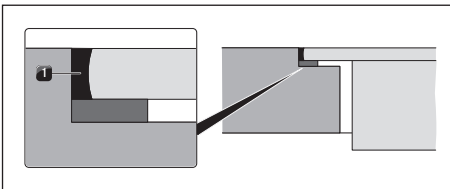


Fig. 10.47 Massa vedante de silicone na montagem à face

[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.

10.11 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 um armazenamento seguro.

11 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. „2 Segurança“).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.

11.1 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 noutro 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. „6 Funcionamento e Operação“)
- ▶ Desligar o aparelho da corrente.

11.2 Desmontagem

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

- ▶ 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“.

11.3 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.

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

- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. „2 Segurança“).

12.1 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. Todos as custas de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportadas pela BORA.

Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através 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 cozinhar
- 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 connosco:

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

12.1.1 Prolongamento da garantia

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

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Acessórios

- Filtro de gordura de aço inoxidável PUEF
- Bocal de entrada de ar preto PUED
- Bocal de entrada de ar bege acinzentado PUEDG
- Bocal de entrada de ar vermelho PUEDR
- Bocal de entrada de ar PUEDJ
- Bocal de entrada de ar PUEDO
- Bocal de entrada de ar PUEDB
- Rodapés laterais USL515
- Rodapés laterais All Black USL515AB
- Espátula para vitrocerâmica UGS

Acessórios específicos PURSA:

- Interruptor de contacto de janela UFKS
- Caixa de limpeza do ar PULB
- (para conversão de extração de ar em circulação de ar)

Acessórios específicos PURSU:

- Filtro de carvão ativado PUAKF

13 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

Drummoyn NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

 +800 7890 0987

