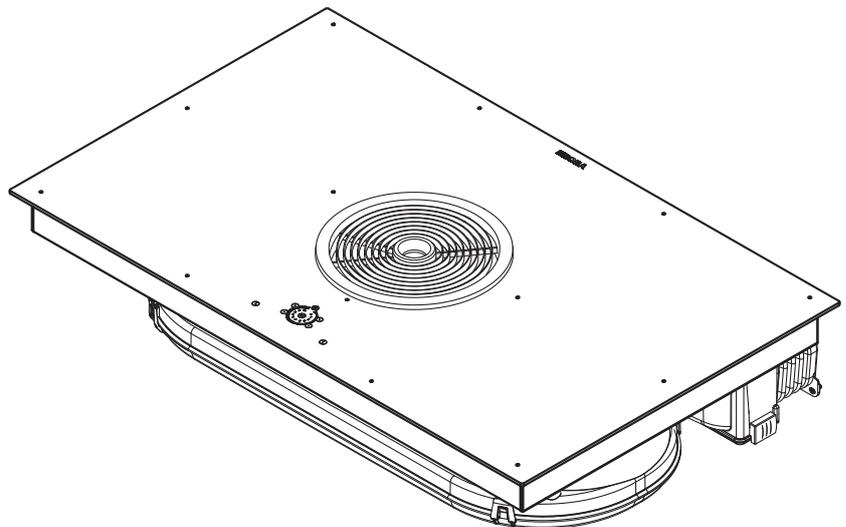
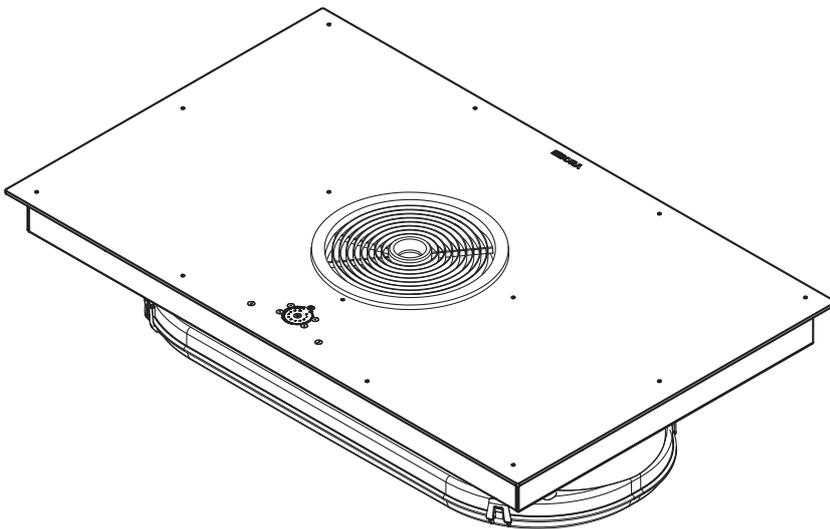


PT Instruções de utilização e de montagem para
BFIAS (BFIA, BFIU)

BORA Basic placa vitrocerâmica de indução total com extrator de superfície integrado - extração de ar/circulação de ar



BFIASUMPT-004

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria

Contacto

T +43 (0) 5373/62250-0
mail@bora.com
www.bora.com

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

Índice

1	Generalidades	4	7.2.3	Alterar o nível de potência.....	35
1.1	Grupo-alvo.....	4	7.2.4	Selecionar a função booster.....	35
1.2	Validade das instruções de utilização e de montagem.....	4	7.2.5	Desligar a função booster antecipadamente.....	35
1.3	Outros documentos válidos.....	4	7.2.6	Desligar a zona de cozedura.....	35
1.4	Apresentação das informações.....	5	7.2.7	Observar a indicação de calor residual.....	35
2	Segurança	6	7.2.8	Função de pausa.....	36
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	7.2.9	Função ponte.....	36
2.2	Instruções de segurança para operação.....	8	7.2.10	Ligar a função ponte.....	36
2.3	Instruções de segurança para montagem.....	10	7.2.11	Desligar a função ponte.....	36
2.4	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	12	7.2.12	Sistema automático de preaquecimento.....	37
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes.....	12	7.2.13	Desligar o sistema automático de preaquecimento.....	37
2.6	Utilização prevista.....	12	7.2.14	Nível de manutenção da temperatura.....	37
3	Dados técnicos	13	7.2.15	Utilizar a função do temporizador.....	37
4	Rotulagem da eficiência energética	15	7.2.16	Desligar antecipadamente o sinal acústico do temporizador.....	37
5	Descrição do aparelho	16	7.2.17	Ajustar o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha).....	37
5.1	Estrutura.....	16	7.2.18	Desligar antecipadamente o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha).....	37
5.2	Painel de comando e princípio de operação.....	17	7.2.19	Ajustar o sistema de desconexão automático.....	38
5.3	Princípio de funcionamento da zona de cozedura.....	18	7.2.20	Desligar o sistema de desconexão automático antecipadamente.....	38
5.3.1	Níveis de potência.....	18	7.2.21	Alterar os ajustes do temporizador.....	38
5.3.2	Sistema automático de preaquecimento.....	19	7.2.22	Ligar/desligar sistema de segurança para crianças.....	38
5.3.3	Função booster.....	19	7.3	Operar o extrator de superfície.....	39
5.3.4	Níveis de manutenção da temperatura.....	19	7.3.1	Selecionar extrator de superfície.....	39
5.3.5	Função ponte.....	19	7.3.2	Ajustar nível de potência.....	39
5.3.6	Função de pausa.....	19	7.3.3	Alterar o nível de potência.....	39
5.3.7	Funções do temporizador.....	19	7.3.4	Selecionar a função booster.....	39
5.3.8	Deteção de recipiente.....	19	7.3.5	Modo automático do extrator de superfície.....	39
5.3.9	Recipientes para cozinhar adequados.....	19	7.3.6	Desligar o modo automático do extrator de superfície.....	39
5.4	Princípio de funcionamento do extrator de superfície.....	20	7.3.7	Atraso de desconexão automático.....	39
5.4.1	Regulação da potência contínua.....	20	7.3.8	Desligar o atraso de desconexão automático antecipadamente.....	40
5.4.2	Modo automático do extrator de superfície.....	20	7.3.9	Desligar o extrator de superfície.....	40
5.4.3	Função booster.....	20	7.4	Observar a indicação de manutenção do filtro.....	40
5.4.4	Atraso de desconexão automático.....	20	7.5	Poupar energia.....	40
5.4.5	Indicação de manutenção do filtro.....	20	8	Limpeza e conservação	41
5.4.6	Comunicação via interface.....	21	8.1	Produtos de limpeza.....	41
5.5	Dispositivos de segurança.....	21	8.2	Conservação da placa de cozinhar.....	41
5.5.1	Indicação de calor residual.....	21	8.3	Limpar a placa de cozinhar.....	41
5.5.2	Desconexão de segurança.....	21	8.4	Limpar o extrator de superfície.....	42
5.5.3	Proteção contra sobreaquecimento.....	21	8.4.1	Desmontar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.....	42
5.5.4	Desconexão automática no caso de acionamento contínuo das teclas.....	21	8.4.2	Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.....	42
5.5.5	Sistema de segurança para crianças.....	21	8.4.3	Montar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.....	42
6	Montagem	22	8.5	Limpar a carcaça de condução do ar.....	43
6.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	22	8.5.1	Abrir a carcaça de condução do ar.....	43
6.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	22	8.5.2	Fechar a carcaça de condução do ar.....	43
6.3	Especificações de montagem.....	22	8.6	Substituir o filtro de carvão ativado.....	43
6.3.1	Distâncias de segurança.....	22	9	Resolução de falhas	46
6.3.2	Bancada e os móveis da cozinha.....	23	10	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	47
6.3.3	Fornecimento de ar da placa de cozinhar.....	23	10.1	Colocação fora de serviço.....	47
6.4	Medidas de recorte para a placa de cozinhar.....	23	10.2	Desmontagem.....	47
6.5	Colocar a cinta vedante.....	24	10.3	Eliminação ecológica.....	47
6.6	Montar a versão com sistema de circulação de ar (BFIU).....	24	11	Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios	48
6.7	Montar a versão de extração de ar (BFIA).....	27	11.1	Garantia.....	48
6.7.1	Operação do extrator de superfície com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente.....	27	11.2	Serviço de assistência técnica.....	48
6.8	Realizar a ligação à corrente.....	31	11.3	Peças sobresselentes.....	48
6.9	Gestão de energia dos aparelhos (redução da potência total).....	32	11.4	Acessórios.....	48
6.10	Ligar os contactos de corte externos.....	33	12	Notas	49
6.11	Entrega ao utilizador.....	34			
7	Operação	35			
7.1	Instruções de operação gerais.....	35			
7.2	Operar a placa de cozinhar.....	35			
7.2.1	Selecionar zona de cozedura.....	35			
7.2.2	Ajustar nível de potência.....	35			

1 Generalidades

1.1 Grupo-alvo

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

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

Tab. 1.1 Grupos-alvo

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

1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

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

1.3 Outros documentos válidos

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

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

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

Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva Rotulagem Energética 2010/30/UE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Diretiva REEE 2012/19/UE

1.4 Apresentação das informações

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

Os procedimentos são indicados por uma seta.

- ▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

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

- Enumeração 1
- Enumeração 2

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

Instruções de segurança e advertências

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

As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:

SÍMBOLO DE ADVERTÊNCIA E PALAVRA-SINAL!

Tipo e origem do perigo
Consequências em caso de não observação

- ▶ Medidas de prevenção de perigos
-

Aqui aplica-se o seguinte:

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

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

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

2 Segurança

2.1 Instruções de segurança gerais

INFORMAÇÃO O aparelho cumpre as disposições de segurança prescritas. O utilizador é responsável pela limpeza, a conservação e a utilização segura do aparelho. Uma utilização incorreta pode resultar em danos pessoais e materiais.

- O manual de instruções e as instruções de montagem contêm informações importantes para a montagem e a operação. A sua observação ajuda a evitar lesões e danos no aparelho. Na contracapa deste manual de instruções e instruções de montagem encontram-se os dados de contacto para obter informações adicionais ou esclarecer questões a nível da aplicação e do uso.
- O termo aparelho é usado tanto para placas de cozinhar, extractores de superfície de placas de cozinhar como para placas de cozinhar com extrator de superfície.
 - ▶ Ler o manual de instruções e as instruções de montagem integralmente antes de colocar o aparelho em funcionamento.
 - ▶ Manter o manual de instruções e as instruções de montagem sempre à mão, de modo a poderem ser consultados sempre que seja necessário.
 - ▶ Entregar o manual de instruções e as instruções de montagem ao novo proprietário, se o aparelho for vendido.
 - ▶ Realizar todos os trabalhos de forma minuciosa e diligente.
 - ▶ Verificar o aparelho após a desembalagem em relação a danos visíveis.
 - ▶ Não ligar um aparelho que apresente danos.
 - ▶ Usar o aparelho apenas depois de a montagem ter sido concluída, só nessa altura pode ser garantida uma operação segura.
 - ▶ Assegurar que não se toca em zonas de cozedura quentes.
 - ▶ Evitar que a comida/líquidos arrufem.

- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual.
- ▶ Depois da utilização, desligar o aparelho.
- ▶ Não confiar cegamente na deteção de recipiente.
- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

CUIDADO!

Perigo de lesões devido a queda de componentes do aparelho!

A queda de componentes do aparelho como, por exemplo, grelha (suporte de recipiente), elementos de comando, coberturas, filtro de gordura, etc. pode causar lesões.

- ▶ Pousar os componentes do aparelho desmontados em segurança ao lado dos aparelhos.
- ▶ Assegurar que os componentes do aparelho desmontados não podem cair.

Modo de circulação de ar

INFORMAÇÃO Durante a cozedura é adicionada humidade ao ar ambiente.

INFORMAÇÃO No modo de circulação de ar é apenas removida uma humidade mínima do vapor de cozedura.

- ▶ No modo de circulação de ar assegurar uma entrada de ar fresco suficiente, p. ex., abrindo uma janela.
- ▶ Assegurar um ambiente interior normal e confortável (45–60% humidade do ar), p. ex., abrindo aberturas de ventilação natural ou através da operação de sistemas de ventilação.
- ▶ Depois da operação no modo de circulação de ar, ligar o extrator de superfície durante aprox. 20 minutos num nível mais baixo ou ativar o atraso de desconexão automático.

Efeito em estimuladores cardíacos (pacemakers), aparelhos auditivos e implantes metálicos

INFORMAÇÃO As placas de indução geram um campo eletromagnético de alta intensidade na área das zonas de cozedura. No caso de aproximação às zonas de cozedura, os estimuladores cardíacos (pacemakers), os aparelhos auditivos e os implantes metálicos podem ser influenciados de modo negativo ou o seu funcionamento ser perturbado. É pouco provável uma interferência no estimulador cardíaco (pacemaker).

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

Lares com crianças e pessoas com capacidades especiais

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam mantidas sob vigilância ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos associados ao mesmo.
- ▶ Crianças que estejam perto do aparelho têm de ser vigiadas.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Utilizar o sistema de segurança para crianças para evitar que crianças liguem a placa de cozinhar inadvertidamente ou modifiquem os ajustes.
- ▶ Não guardar objetos que possam despertar o interesse de crianças em áreas de arrumação por cima ou por trás do aparelho. Caso contrário, as crianças sentir-se-ão incentivadas a subir para cima do aparelho.
- ▶ Manter as crianças e outras pessoas afastadas das zonas de cozedura quentes.

Modificações arbitrárias

As modificações arbitrárias podem fazer com que o aparelho esteja na origem de perigos.

- ▶ Não realizar modificações no aparelho.

Limpeza e conservação

O aparelho tem de ser sujeito a uma limpeza regular. A sujidade pode causar danos ou a ocorrência de odores desagradáveis. Eliminar sujidades imediatamente.

- Os trabalhos de limpeza e de conservação não podem ser realizados por crianças, a menos que sejam mantidas sob vigilância permanente.
- ▶ Não usar aparelhos de limpeza a vapor para a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito em peças sob tensão e causar danos materiais (v. cap. Limpeza e conservação).
- ▶ Não colocar um recipiente para cozinhar quente na zona do painel de comando, de modo a não danificar o sistema eletrónico sob o mesmo.
- ▶ Durante a limpeza, assegurar que não entra água no interior do aparelho. Usar apenas um pano ligeiramente humedecido. Nunca pulverizar água no aparelho. A penetração de água pode causar danos!
- ▶ Sempre que possível, limpar a placa de cozinhar a seguir a cada utilização.
- ▶ Limpar a placa de cozinhar apenas depois de ter arrefecido.
- ▶ Para a limpeza, utilizar apenas produtos de limpeza não abrasivos, de modo a evitar riscos e desgaste por fricção na superfície.
- ▶ Assegurar que a base do recipiente para cozinhar e a zona de cozedura estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre o recipiente para cozinhar (não o arrastar!), de modo a evitar riscos e desgaste por fricção na superfície.
- ▶ Não colocar um recipiente para cozinhar quente sobre o bocal de entrada de ar do extrator de superfície.
- ▶ Assegurar que um recipiente para cozinhar quente não toca o bordo do bocal de entrada de ar.

2.2 Instruções de segurança para operação

Placa de cozinhar



PERIGO!
Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar não vigiada!
O óleo ou a gordura podem aquecer muito rapidamente e inflamarem-se.

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem vigilância.
- ▶ Nunca tentar extinguir incêndios de óleo ou gordura com água.
- ▶ Abafar o fogo, p. ex., com uma tampa.



PERIGO!
Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis!
Líquidos inflamáveis próximos da placa de cozinhar podem explodir e causar lesões graves.

- ▶ Não guardar líquidos inflamáveis perto da placa de cozinhar.



PERIGO!
Perigo de choque elétrico!
Rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica pode deixar exposto o sistema eletrônico que está por baixo ou levar à ocorrência de danos no mesmo. Tal pode dar origem a choques elétricos.

- ▶ No caso de rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica, desligar a placa de cozinhar imediatamente.
- ▶ Desligar o aparelho da corrente de forma segura através de interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores.



ATENÇÃO!
Perigo de queimaduras devido à placa de cozinhar quente!

A placa de cozinhar e os seus elementos expostos ao contacto aquecem durante o funcionamento. Após desligar a zona de cozedura, esta tem arrefecer primeiro abaixo de 60 °C. O contacto com superfícies quentes pode provocar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar na placa de cozinhar quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas da placa de cozinhar quente, a menos que sejam vigiadas constantemente.



ATENÇÃO!
A colocação de objetos na superfície de cozedura constitui um perigo de incêndio!

A placa de cozinhar e os seus elementos expostos ao contacto estão quentes quando a zona de cozedura está ligada e durante a fase de arrefecimento. Os objetos que esteja sobre a placa de cozinhar podem aquecer e incendiar-se.

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.



ATENÇÃO!
Perigo de queimaduras devido a objetos quentes!

A placa de cozinhar e as suas peças expostas estão quentes durante o funcionamento e a fase de arrefecimento. Os objetos que se encontrem na placa de cozinhar aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves. Isto aplica-se sobretudo a objetos metálicos (p. ex., facas, garfos, colheres, tampas ou coberturas dos extratores de superfície).

- ▶ Não deixar objetos pousados na placa de cozinhar.
- ▶ Usar meios auxiliares adequados (pegas de cozinha, luvas com isolamento térmico).

**ATENÇÃO!**
Perigo de queimaduras devido à recipiente para cozinhar quente!

As pegas e os cabos que ficam salientes além da bancada são um incentivo para as crianças os agarrarem.

- ▶ Evitar rodar as pegas e os cabos dos recipientes de modo a ficarem salientes da bancada.
- ▶ Evitar que crianças possam puxar os recipientes quentes para baixo.
- ▶ Uma proteção para crianças especial para fogões (disponível nas lojas da especialidade) reduz esse perigo.

**ATENÇÃO!**
Perigo de queimaduras!

Os líquidos entre a zona de cozedura e a base do recipiente podem evaporar e causar queimaduras na pele.

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

CUIDADO!
Danos devido a objetos duros e afiados!

Objetos duros e afiados podem danificar a vitrocerâmica da placa de cozinhar.

- ▶ Não usar a superfície da placa de cozinhar como bancada.
- ▶ Não usar objetos duros e afiados ao trabalhar na placa de cozinhar.

CUIDADO!
Danos devido a alimentos contendo açúcar e sal!

Os alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos na zona de cozedura quente podem danificá-la.

- ▶ Evitar o derrame de alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos na zona de cozedura quente.
- ▶ Eliminar imediatamente alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos da zona de cozedura quente.

CUIDADO!
Extravasamento de líquidos quentes!

Um processo de cozedura não vigiado pode levar ao arrufar e derrame de líquidos quentes.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado.
- ▶ Um processo de cozedura curto deve ser constantemente vigiado.

CUIDADO!
Danos devido a objetos na placa de cozinhar!

Objetos como, por exemplo, tampas de recipientes para cozinhar, colocados sobre a placa de cozinhar, podem causar danos na vitrocerâmica.

- ▶ Nunca colocar objetos sobre a placa de cozinhar quente.

Extrator de superfície**PERIGO!**
Perigo de morte devido a inalação de fumo!

Durante a operação de uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente são produzidos gases de combustão. Se o extrator de superfície for operado simultaneamente com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente, podem ser puxados gases de combustão tóxicos (monóxido de carbono) da chaminé ou da conduta de extração para dentro do espaço de habitação.

- ▶ Assegurar sempre um fornecimento de ar suficiente.

**PERIGO!****Perigo de incêndio por flambar!**

Durante a operação, o extrator de superfície aspira gordura proveniente da cozedura. O flambar de alimentos pode inflamar a gordura.

- ▶ Limpar regularmente o extrator de superfície.
- ▶ Nunca trabalhar com chama exposta quando o extrator de superfície estiver em funcionamento.

**PERIGO!****Perigo de incêndio devido a depósitos de gordura!**

Se o filtro de gordura de aço inoxidável não for limpo com regularidade, pode acumular-se uma elevada quantidade de gordura no mesmo. Isto aumenta o perigo de incêndio.

- ▶ Limpar e trocar o filtro a intervalos regulares.

**CUIDADO!****As peças expostas ao contacto podem aquecer!**

O extrator de superfície e os seus elementos expostos ao contacto estão quentes quando a zona de cozedura está ligada e durante a fase de arrefecimento.

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Utilizar meios auxiliares adequados (pegas, luvas com isolamento térmico).

**ATENÇÃO!****Perigo de lesões ao abrir a cobertura inferior da carcaça!**

Quando o rotor do ventilador está em movimento, existe perigo de lesões.

- ▶ Desligar o extrator de superfície e a placa de cozinhar.
- ▶ Desligar o fusível.

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

Objetos pequenos e leves como, por exemplo, panos de limpeza têxteis ou em papel podem ser aspirados pelo extrator de superfície. Isto pode danificar o ventilador ou prejudicar a capacidade de extração.

- ▶ Não colocar objetos ou papel no extrator de superfície.

CUIDADO!**Danos devido a depósitos de gordura e de sujidade!**

Os depósitos de gordura e de sujidade podem comprometer o funcionamento do extrator de superfície.

- ▶ Nunca usar o extrator de superfície sem filtro de gordura de aço inoxidável.

2.3 Instruções de segurança para montagem

A instalação e a montagem do aparelho só podem ser realizadas por pessoal técnico qualificado, que conheça e cumpra as disposições nacionais comuns, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

Os trabalhos nos componentes elétricos têm de ser realizados por eletricitistas qualificados.

A segurança elétrica do aparelho só pode ser garantida, se for conectado a um sistema de ligação à terra instalado em conformidade com as normas. Assegurar o cumprimento desta medida de segurança básica.

Placa de cozinhar



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

A ligação defeituosa do aparelho à tensão elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que o aparelho é conectado à tensão elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho é conectado a um sistema de ligação à terra instalado em conformidade com as normas.
- ▶ Assegurar a instalação de um equipamento que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm omnipolar (interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores).



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

Se o cabo de ligação à rede elétrica entrar em contacto com zonas de cozedura quentes, pode ser danificado. Um cabo de ligação à rede elétrica danificado por causar um choque elétrico (fatal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação à rede elétrica não entra em contacto com zonas de cozedura quentes.
- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não fica entalado nem é danificado.



CUIDADO!

Potenciais lesões nas costas devido a cargas pesadas!

Ao remover e ao colocar o aparelho, um manuseamento incorreto pode levar a lesões nos membros e no tronco.

- ▶ A placa de cozinhar deve ser retirada da embalagem sempre por duas pessoas.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar no recorte da bancada sempre com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, usar meios auxiliares adequados para evitar danos ou lesões nos membros ou tronco.

Extrator de superfície



PERIGO!

Perigo de intoxicação devido a gases de combustão!

O extrator de superfície, quando é utilizado no modo de extração de ar, retira ar da atmosfera do local de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente ocorre vácuo. Tal faz com que gases tóxicos sejam sugados da chaminé ou da conduta de extração da instalação de aquecimento dependente do ar ambiente de volta para dentro da habitação.

- ▶ Assegurar sempre um fornecimento de ar suficiente.
- ▶ Usar apenas comutadores testados e homologados (p. ex., interruptor de contacto de janela, manostato de abertura por mínima pressão) e assegurar a respetiva aprovação por um técnico autorizado (p. ex., limpa-chaminés certificado).



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

Um descarte incorreto do cabo de ligação de comutadores externos provoca perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que os comprimentos de descarte são observados.

- ▶ Verificar o aparelho antes da montagem em relação a danos visíveis.
- ▶ Não montar um aparelho que apresente danos.
- Um aparelho danificado coloca a segurança em perigo.
- Os trabalhos de reparação só podem ser realizados por pessoal técnico autorizado do fabricante.

2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

A desmontagem do aparelho só pode ser realizada por pessoal técnico qualificado, que conheça e cumpra as disposições nacionais comuns, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

Os trabalhos nos componentes elétricos só podem ser realizados por eletricitistas qualificados.



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

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

- ▶ Desligar o aparelho da corrente de forma segura através de interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.



PERIGO!

Perigo de asfixia!

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

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

2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes



ATENÇÃO!

Perigo de lesões e danos materiais!

Componentes errados podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. Modificações, adições ou conversões no aparelho podem comprometer a segurança.

- ▶ Para reparação utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

2.6 Utilização prevista

O aparelho não pode ser colocado em funcionamento 2000 m acima do nível do mar (metros acima do nível do mar).

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

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

Uma utilização diferente ou que extravase a descrita no manual de instruções e nas instruções de montagem, é considerada não conforme (não prevista). A BORA não se responsabiliza por danos provocados por utilização não conforme ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização inapropriada!

INFORMAÇÃO

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

3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	380-415 V
Frequência	50/60 Hz
Consumo de energia	7,6 kW
Segurança fusível, no mínimo	1 x 32 A/2 x 16 A
Potência total	7,6 kW
Tensão de fase	AC 220-240 V/50 Hz
Dimensões principais (largura x profundidade x altura) (sem ligações de conduta)	830 x 515 x 198 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	aprox. 25 kg
Placa de cozinhar	
Zonas de cozedura dianteiras	230 x 230 mm 2100 W
Função booster	3700 W
Zonas de cozedura traseiras	230 x 230 mm 2100 W
Função booster	3700 W
Níveis de potência	1-9, função booster
Consumo de energia da placa de cozinhar (Tamanho do recipiente)	
Zona de cozedura 1 dianteira esquerda (150 mm)	194,1 (Wh/kg)
Zona de cozedura 2 traseira esquerda (180 mm)	177 (Wh/kg)
Zona de cozedura 3 dianteira direita (150 mm)	194 (Wh/kg)
Zona de cozedura 4 traseira direita (180 mm)	177,1 (Wh/kg)
Zonas de cozedura 3 e 4 ligadas em ponte (210 mm)	202,5 (Wh/kg)
Total (média)	193,1 (Wh/kg)
Sistema de extração (BFIA)	
Volume de extração máximo	697,3 m ³ /h
Pressão estática máxima	372 Pa
Regulação da potência	1-9, função booster
Ligação para extração de ar (BFIA)	222 x 40 x 89 mm
Sistema de circulação de ar (BFIU)	
Volume de extração máximo	658,8 m ³ /h
Pressão estática máxima	375 Pa
Regulação da potência	1-9, função booster
Ligação para circulação de ar (BFIU)	650 x 90 mm
Filtro de circulação de ar	
Área de filtragem	2 x 0,4 m ²
Capacidade do filtro	150 horas de funcionamento
Vida útil	1 ano

Tab. 3.1 Dados técnicos

Medidas do aparelho BFIA

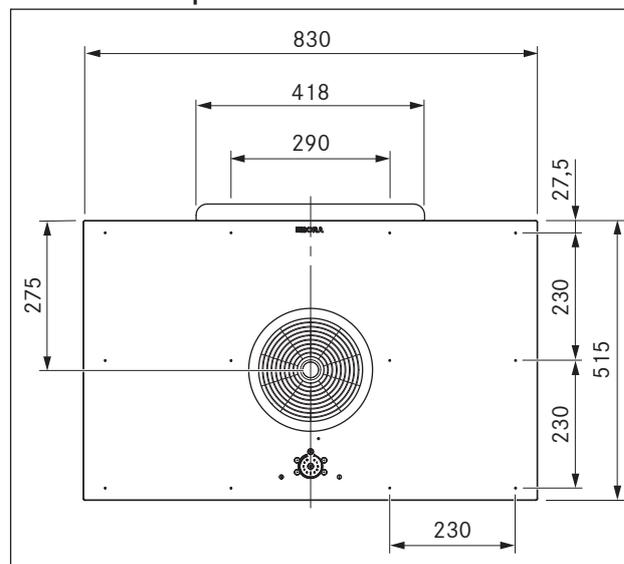


Fig. 3.1 BFIA dimensões do aparelho vista de cima

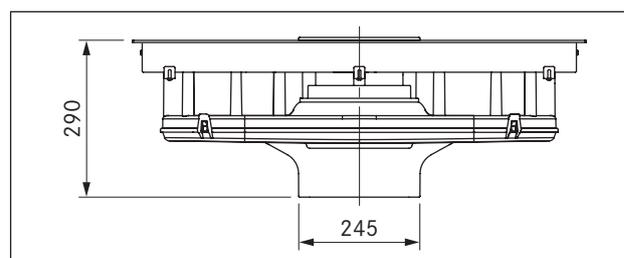


Fig. 3.2 BFIA dimensões do aparelho vista frontal

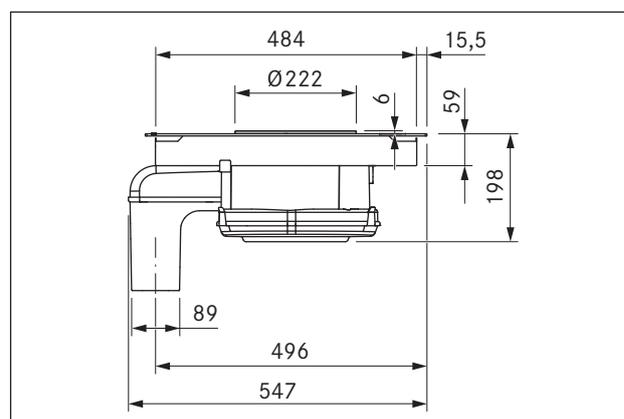


Fig. 3.3 BFIA dimensões do aparelho vista lateral

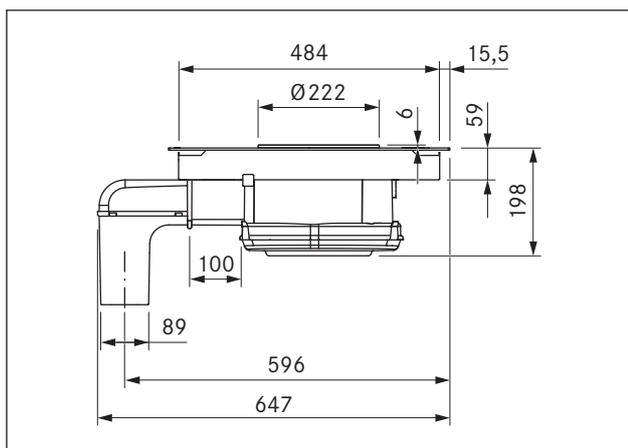


Fig. 3.4 Dimensões do aparelho com extensão da conduta (BFIA + BLAVH1)

Medidas do aparelho BFIU

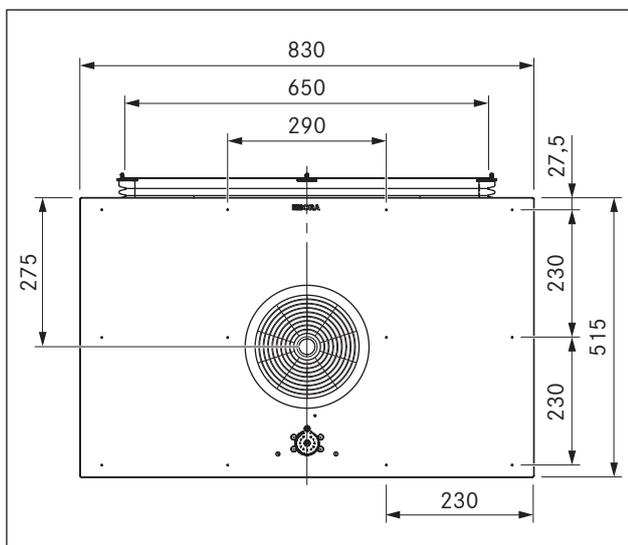


Fig. 3.5 BFIU dimensões do aparelho vista de cima

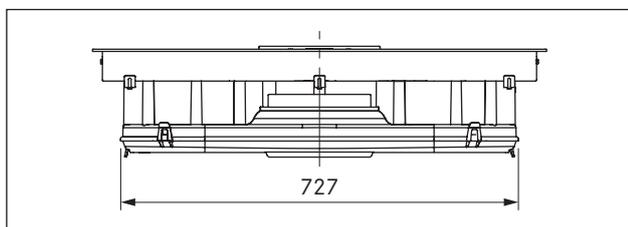


Fig. 3.6 BFIU dimensões do aparelho vista frontal

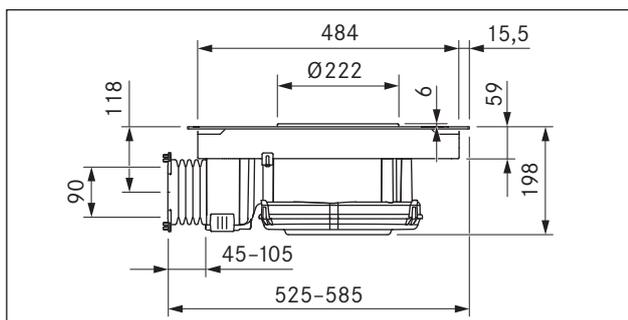


Fig. 3.7 BFIU dimensões do aparelho vista lateral

4 Rotulagem da eficiência energética

Designação do produto			
Placa vitrocerâmica com 4 zonas de cozedura e extrator de superfície integrado	BFIA	BFIU	
Modo de operação	Extração de ar	Circulação de ar	
Consumo de energia	Valor	Valor	Norma EN
Consumo anual de energia (AEC_{hood})	54,8 kW/a	51,9 kW/a	61591
Classe de eficiência energética	B	*	61591
Volume de extração			
Eficiência fluidodinâmica (FDE_{hood})	23,1	21,0	61591
Classe de eficiência fluidodinâmica	B	*	61591
Iluminação			
Eficiência de iluminação (LE_{hood})	* lx/Watt	* lx/Watt	*
Classe de eficiência de iluminação	*	*	*
Filtragem de gorduras			
Nível 9 no máximo (GFE_{hood})	91 %	91 %	61591
Classe nível 9 normal	B	*	61591
Filtragem de gorduras (informação adicional)			
Nível P no máximo (GFE_{hood})	93 %	93 %	61591
Classe nível P no máximo	B	*	61591
Volume de extração			
Fluxo de ar nível 1 no mínimo	194,8 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Fluxo de ar nível 9 normal	607,3 m ³ /h	* m ³ /h	61591
Fluxo de ar nível P no máximo (Q_{Max})	697,3 m ³ /h	658,8 m ³ /h	61591
Nível de potência acústica			
Nível 1 no mínimo	40 dB(A)	39 dB(A)	60704-2-13
Nível 9 normal	66 dB(A)	67 dB(A)	60704-2-13
Nível P no máximo	70 dB(A)	70 dB(A)	60704-2-13
Nível de pressão acústica (informação adicional)			
Nível 1 no mínimo	27 dB(A)	26 dB(A)	**
Nível 9 normal	54 dB(A)	54 dB(A)	**
Nível P no máximo	57 dB(A)	57 dB(A)	**
Indicações segundo 66/2014			
Consumo de energia no estado desligado (P_o)	< 0,5 W	< 0,5 W	61591
Fator de prolongamento do tempo	1,2	1,2	61591
Índice de eficiência energética (EEl_{hood})	65,2	64,5	61591
Ponto de rendimento máximo do caudal de ar (Q_{BEP})	382 m ³ /h	311,4 m ³ /h	61591
Ponto de rendimento máximo da pressão (P_{BEP})	272 Pa	288 Pa	61591
Ponto de rendimento máximo da potência de entrada (W_{BEP})	125 W	118,5 W	61591

Tab. 4.1 Informações da rotulagem da eficiência energética

(As informações relativas à circulação de ar são opcionais e sem obrigatoriedade de rotular)

* Este item não se aplica a este produto.

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

A placa de cozinhar com extrator de superfície tem as seguintes características:

Placa de cozinhar:

- Sistema automático de preaquecimento
- Desconexão de segurança
- Função ponte
- Regulação da potência eletrónica (9 níveis de potência)
- Sistema de segurança para crianças
- Função de pausa
- Função booster
- Indicação de calor residual
- Funções do temporizador
- Detecção de recipiente
- Níveis de manutenção da temperatura

Extrator de superfície:

- Regulação da potência contínua
- Modo automático do extrator de superfície
- Atraso de desconexão automático
- Desconexão de segurança
- Indicação de manutenção do filtro
- Comunicação via interface

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



Modo de extração de ar

O ar aspirado pela placa de cozinhar é limpo pelo filtro de gordura de aço inoxidável e conduzido para o exterior através de um sistema de condutas.

O ar de exaustão não pode ser conduzido 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 circulação de ar

O ar aspirado pela placa de cozinhar é limpo pelo filtro de gordura de aço inoxidável e por um filtro de carvão ativado e reconduzido ao local de instalação.

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

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

O filtro de carvão ativado tem um filtro fino integrado. O material filtrante do filtro de carvão ativado é constituído por carvão ativado especial ideal para a eliminação de odores produzidos ao cozinhar.

5.1 Estrutura

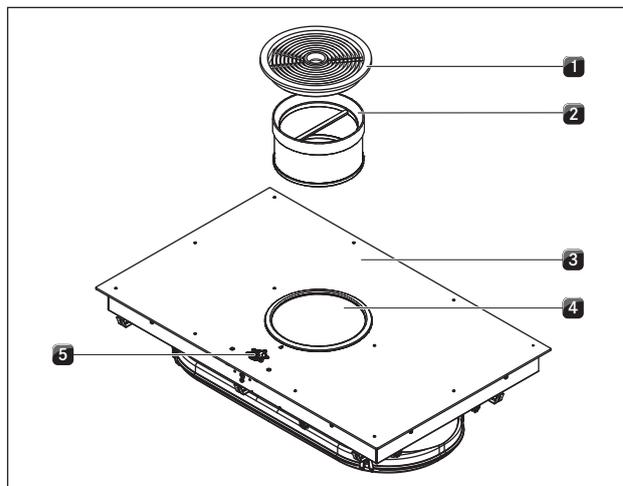


Fig. 5.1 Placa de cozinhar

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

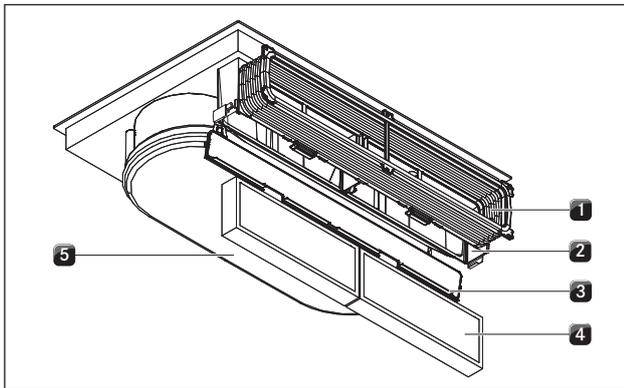


Fig. 5.2 Extrator de superfície com circulação de ar (BFIU)

- [1] Conduta flexível
- [2] Caixa do filtro de carvão ativado
- [3] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado
- [4] Filtros de carvão ativado
- [5] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

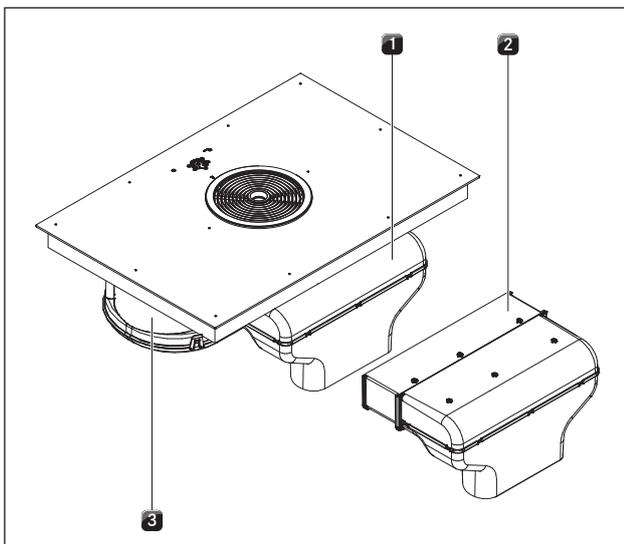


Fig. 5.3 Extrator de superfície com extração de ar (BFIA)

- [1] Cotovelo de extração de ar com ligação de conduta
- [2] Extensão de extração de ar horizontal
- [3] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

5.2 Painel de comando e princípio de operação

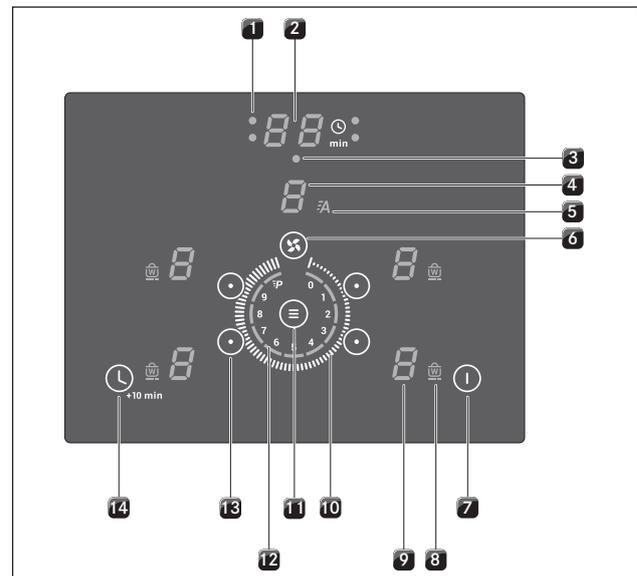


Fig. 5.4 Painel de comando

Teclas táteis:

- [7] Ligar/desligar a placa de cozinha/extrator de superfície
- [11] Tecla multifunções
- [14] Ativar temporizador
- [14] Ajustar valor do temporizador (+10 min.)

Aro de ajuste:

- [6] Selecionar extrator de superfície
- [10] Ajustar nível de potência
- [10] Ajustar valor do temporizador (minutos)
- [10] Ativar/desativar sistema de segurança para crianças
- [10] Ativar/desativar função de pausa
- [13] Selecionar zona de cozedura

Campos de indicação:

- [1] Luz-piloto do temporizador, sistema de desconexão automático
- [2] Indicação do temporizador
- [3] Luz-piloto do temporizador, temporizador de tempo curto
- [4] Indicação do ventilador/indicação de manutenção do filtro
- [5] Indicação do modo automático do extrator de superfície
- [8] Indicação dos níveis de manutenção da temperatura
- [9] Indicação da zona de cozedura
- [12] Indicação dos níveis de potência

Campo de indicação	Indicação	Significado	
Indicação do ventilador		Ventilador desligado	
		Nível de potência	
		Função booster	
		Atraso de desconexão automático	
		Indicação de manutenção do filtro	
Modo automático do extrator de superfície	A	ativa	
Indicação da zona de cozedura		Nível de potência	
		Função booster	
		Sistema automático de preaquecimento	
		Sistema de segurança para crianças	
		Função ponte	
		Pausa	
		Nível de manutenção da temperatura 42 °C	
		Nível de manutenção da temperatura 74 °C	
		Nível de manutenção da temperatura 94 °C	
		Recipiente para cozinhar em falta ou demasiado pequeno	
		Indicação de calor residual: A zona de cozedura está desligada, mas ainda quente (temperatura > 60 °C)	
	Indicação dos níveis de manutenção da temperatura	ligada	ativa
	Luz-piloto do temporizador	ligada	ativa
a piscar		Temporizador ligado (); nenhum tempo ajustado	
	desligado	Temporizador desligado	
Indicação do temporizador		Minutos ajustados para o tempo curto (temporizador de cozinha) ou o sistema de desconexão automático	
		Temporizador ligado; nenhum tempo ajustado	

Tab. 5.1 Significado das indicações

Comando tátil

O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrónicas, um campo de ajuste e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos.

O aparelho é controlado tocando com o dedo na tecla tátil correspondente. É necessário premir a tecla tátil até soar um sinal acústico ou a indicação mudar.

5.3 Princípio de funcionamento da zona de cozedura

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

► Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base do recipiente.

A zona de cozedura não funcionará, se:

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

No caso de um recipiente para cozinhar inadequado ou demasiado pequeno, na indicação da zona de cozedura aparece .

5.3.1 Níveis de potência

A elevada potência das placas de indução gera um aquecimento muito rápido do recipiente para cozinhar. 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. 5.2 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 recipiente para cozinhar e da quantidade de enchimento.

5.3.2 Sistema automático de preaquecimento

As zonas de cozedura estão equipadas com um sistema automático de preaquecimento que pode ser ligado adicionalmente.

■ Na indicação aparece um \overline{P} .

Com esta função, a zona de cozedura, depois de ligada, funciona durante um período específico com plena potência. Decorrido este tempo, o nível de potência ajustado é reposto.

Sistema automático de preaquecimento								
Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8
Duração de fervura em minutos/segundos	0:48	2:24	3:50	5:12	6:48	2:00	2:48	3:36

Tab. 5.3 Visão geral do sistema automático de preaquecimento

5.3.3 Função booster

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com uma função booster que aumenta a potência.

Com a função booster é possível aquecer grandes quantidades de água rapidamente. Se a função booster estiver adicionalmente ligada, as zonas de cozedura funcionam com potência extraelevada. Após 10 minutos, a zona de cozedura é automaticamente ligada no nível de potência $\overline{9}$.

Se uma zona de cozedura for utilizada com a função booster \overline{P} , a segunda zona de cozedura deste lado pode ser utilizada no máximo com o nível de potência $\overline{5}$.

Com a função ponte ativa não é possível usar a função booster.

Com a proteção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura ativada, não é possível ativar a função booster. A indicação pisca durante 3 segundos e depois volta ao estado anterior.

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

5.3.4 Níveis de manutenção da temperatura

Os níveis de manutenção da temperatura permitem manter quentes pratos já cozinhados a diferentes temperaturas.

- A indicação dos níveis de manutenção da temperatura está ativa e acesa.
- Na indicação da zona de cozedura é indicado o nível de manutenção da temperatura, p. ex., $\overline{2}$ para o nível 2.
- A duração máxima da função de manutenção da temperatura está limitada a 8 horas.

Nível de manutenção da temperatura	Temperatura em °C
Level 1	42 °C
Level 2	74 °C
Level 3	94 °C

Tab. 5.4 Níveis de manutenção da temperatura

5.3.5 Função ponte

As duas zonas de cozedura laterais podem funcionar como uma zona de cozedura unida com o mesmo nível de potência.

■ Na indicação aparece um \overline{P} .

A função ponte é adequada para aquecer refeições numa assadeira.

5.3.6 Função de pausa

O processo de cozedura pode ser interrompido temporariamente.

■ Na indicação aparece $\overline{!}$.

■ Os processos de cozedura e a contagem dos temporizadores ativos são interrompidos durante a função de pausa.

■ A duração máxima da função de pausa está limitada a 10 minutos.

5.3.7 Funções do temporizador

Podem ser utilizadas 2 funções de temporizador:

- O temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha), que não desliga automaticamente uma zona de cozedura.
- O sistema de desconexão automático para desligar automaticamente uma zona de cozedura.

5.3.8 Detecção de recipiente

A zona de cozedura não funcionará, se:

- na indicação aparecer um $\overline{!}$;
- for ligada sem recipiente para cozinhar em cima ou com um recipiente inadequado;
- o diâmetro da base do recipiente para cozinhar for demasiado pequeno;
- o recipiente para cozinhar for afastado da zona de cozedura ligada.
- Após 10 minutos sem que seja detetado um recipiente, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

5.3.9 Recipientes para cozinhar adequados

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



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

Os recipientes para cozinhar adequados são constituídos por:

- aço inoxidável com base magnetizável
- aço esmaltado
- ferro fundido

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo
dianteira	120 mm
traseira	120 mm

Tab. 5.5 Diâmetro mínimo dos recipientes para cozinhar

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

Ruídos

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

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

5.4 Princípio de funcionamento do extrator de superfície

5.4.1 Regulação da potência contínua

A regulação dos níveis de potência é feita com o aro de ajuste central no painel de comando.

5.4.2 Modo automático do extrator de superfície

O modo automático do extrator de superfície adapta a capacidade de extração (nível de potência) ao nível de cozedura mais alto utilizado das zonas de cozedura.

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

Tab. 5.6 Capacidade de extração e nível de cozedura

- Uma alteração do nível de potência das zonas de cozedura provoca uma adaptação do modo automático do extrator de superfície após um atraso de 30 segundos.
- No final do processo de cozedura, o atraso de desconexão automático é ativado.

5.4.3 Função booster

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

A função booster permite aspirar mais rapidamente os vapores de cozedura produzidos com maior abundância. Após 10 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

5.4.4 Atraso de desconexão automático

O extrator de superfície continua a funcionar a um nível mais baixo n após a desconexão e desliga-se automaticamente 20 minutos depois.

5.4.5 Indicação de manutenção do filtro

A indicação de manutenção do filtro é ativada após 150 horas de funcionamento do extrator de superfície. A vida útil do filtro de carvão ativado chegou ao fim (apenas no sistema de circulação de ar) e o filtro de gordura de aço inoxidável carece de uma limpeza a fundo.

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

5.4.6 Comunicação via interface

A interface interna pode ser usada para controlo avançado. A interface possui um contacto Home-In e um contacto Home-Out (v. cap. Montagem).

- O contacto Home-In pode ser usado para a entrada de sinais de aparelhos de comutação externos (p. ex., interruptor de contacto de janela).
- O contacto Home-Out pode ser usado para controlar equipamento externo.

5.5 Dispositivos de segurança

5.5.1 Indicação de calor residual

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

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

5.5.2 Desconexão de segurança

Zona de cozedura

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

Nível de manutenção da temperatura	Nível de potência	Desligar após horas
1		2,0
2		2,0
3		2,0
	1	6,0
	2	6,0
	3	5,0
	4	5,0
	5	4,0
	6	1,5
	7	1,5
	8	1,5
	9	1,5
	P	0,2

Tab. 5.7 Visão geral da desconexão de segurança

- ▶ Voltar a ligar a zona de cozedura (v. cap. Operação), se se quiser voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento.

Extrator de superfície

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

5.5.3 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento.

A proteção contra sobreaquecimento pode disparar nos seguintes casos:

- For aquecido um recipiente para cozinhar sem nada dentro.
- For aquecido óleo ou gordura a um nível de potência mais alto.
- Após uma falha de energia, uma zona de cozedura for novamente ligada.
- Sob a placa de cozinhar não existir uma ventilação adequada (v. Fornecimento de ar da placa de cozinhar).

Antes de o sistema eletrónico sofrer danos por sobreaquecimento é tomada uma das seguintes medidas:

- A função booster *P* deixa de poder ser adicionalmente ligada.
 - O nível de potência regulado é reduzido.
 - A placa de cozinhar é completamente desligada.
- Após um período de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar pode voltar a ser utilizada de novo sem restrições.

5.5.4 Desconexão automática no caso de acionamento contínuo das teclas

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

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

5.5.5 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária da placa de cozinhar. O sistema de segurança para crianças só pode ser ativado se a placa de cozinhar estiver ligada e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas (v. cap. Operação).

6 Montagem

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

INFORMAÇÃO O cabo de ligação à rede elétrica tem de ser disponibilizado pelo cliente.

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

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

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

6.1 Verificar o âmbito de fornecimento

Designação	Quantidade
Placa vitrocerâmica de indução total com extrator de superfície	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Filtro de carvão ativado BAKF (só BFIU)	2
Conduta flexível (só BFIU)	1
Parafusos EURO (só BFIU)	6
Extensão da conduta de extração de ar horizontal BLAVH1 (só BFIA)	1
Talas de montagem	5
Cinta vedante	1
Espátula para vitrocerâmica	1
Grampos de condução do cabo	3
Tubo flexível de proteção	2
Abraçadeira flexível	2
Instruções de utilização e montagem	1
Parafusos de cabeça saliente	5
Matriz de perfuração (só BFIU)	1
Conjunto de placas de compensação da altura	2

Tab. 6.1 Âmbito de fornecimento

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

6.2 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Lápis
- Berbequim com ou sem fios com broca para madeira de 5 mm (para o painel traseiro)
- Serra de recorte ou serra manual
- Matriz de perfuração para recorte do painel traseiro (incluído no âmbito de fornecimento)
- Chave Philips Z2
- Massa vedante de silicone para vedar as superfícies de corte

6.3 Especificações de montagem

6.3.1 Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

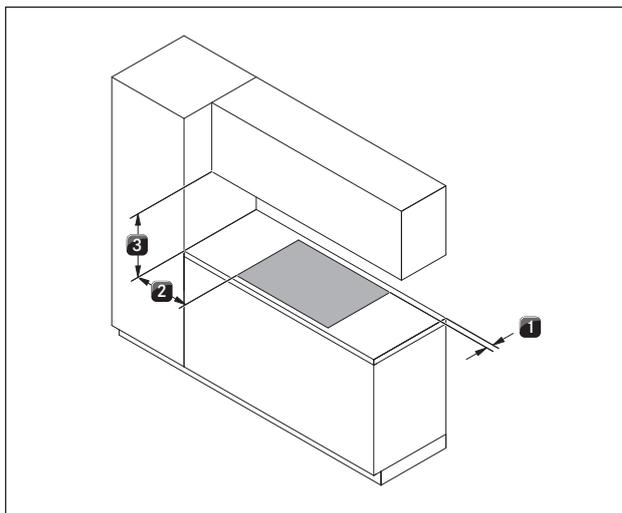


Fig. 6.1 Distâncias mínimas recomendadas

- [1] Uma distância mínima de 50 mm na parte posterior, entre o recorte na bancada e o bordo posterior da bancada.
- [2] Uma distância mínima de 300 mm do lado direito e do lado esquerdo do recorte na bancada até ao armário contíguo ou a uma parede.
- [3] Uma distância mínima de 600 mm entre a bancada e o armário superior. Por razões ergonómicas recomenda-se uma distância mínima de 1000 mm.

6.3.2 Bancada e os móveis da cozinha

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar com extrator de superfície.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de circulação de ar, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar $> 500 \text{ cm}^2$ (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).
- A tomada de ligação elétrica encontra-se na parte da frente, no lado inferior do aparelho.

6.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar

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

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

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

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

INFORMAÇÃO Para um fornecimento de ar suficiente, recomenda-se uma secção de abertura no móvel de cozinha de pelo menos 50 cm^2 .

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

INFORMAÇÃO Se estiver planeado uma régua de proteção dos cabos (fundo falso) sob os aparelhos, esta não pode impedir um fornecimento de ar suficiente.

6.4 Medidas de recorte para a placa de cozinhar

Sobressaliência da bancada

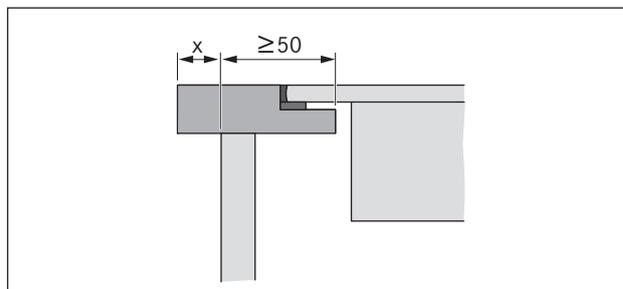


Fig. 6.2 Sobressaliência da bancada

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

Montagem à face

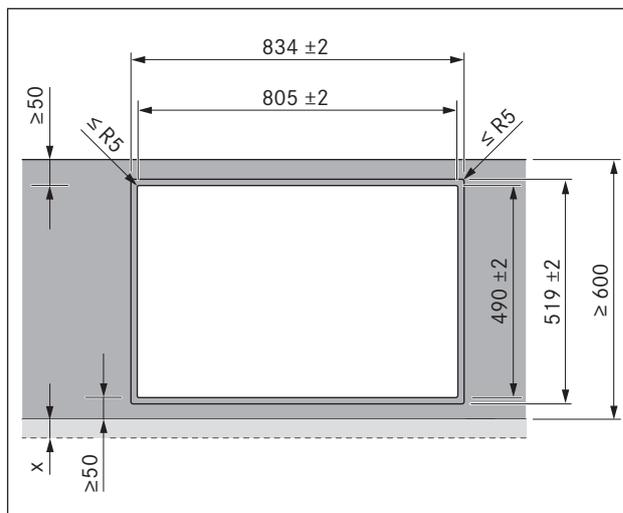


Fig. 6.3 Medidas de recorte para montagem à face

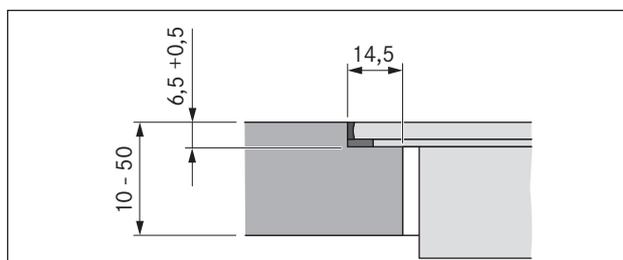


Fig. 6.4 Medida de recorte para montagem à face

Montagem por sobreposição

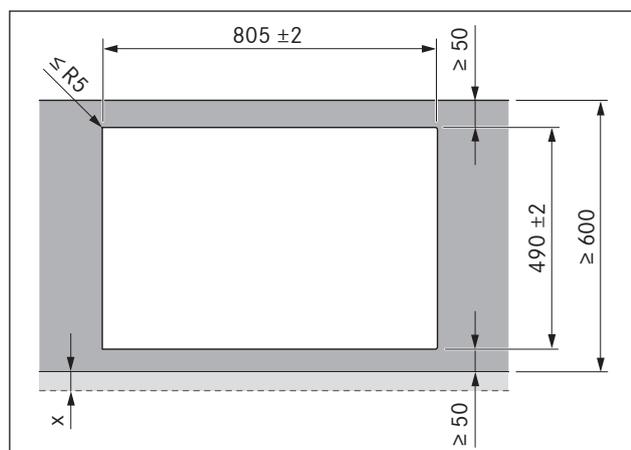


Fig. 6.5 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

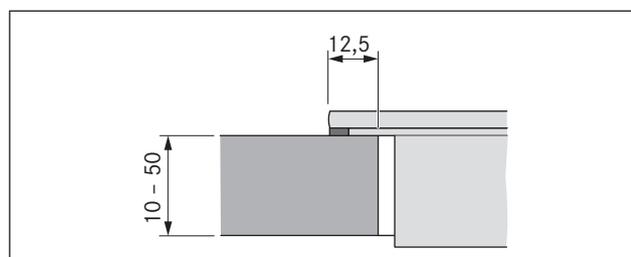


Fig. 6.6 Medida do apoio para montagem por sobreposição

6.5 Colocar a cinta vedante

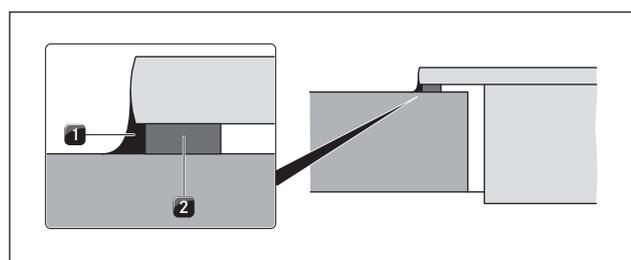


Fig. 6.7 Cinta vedante na montagem por sobreposição

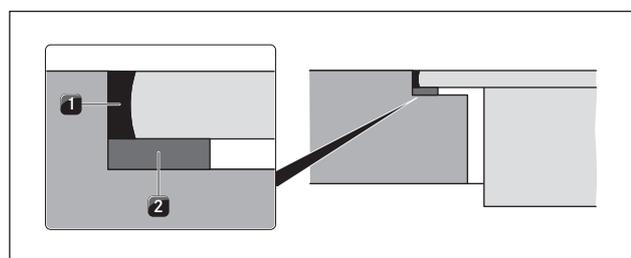


Fig. 6.8 Cinta vedante na montagem à face

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

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

- ▶ No caso de montagem à face, colar a cinta vedante [2] na aresta de corte horizontal no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone [1] ou semelhante.
- ▶ Anotar na contracapa destas instruções a designação de tipo e o número de fabrico da placa de cozinhar (número FD). Ambas as informações encontram-se na placa de características no lado inferior da placa de cozinhar.

6.6 Montar a versão com sistema de circulação de ar (BFIU)

INFORMAÇÃO Tem de existir uma distância mínima de 25 mm para a abertura vertical de retorno do ar.

INFORMAÇÃO Tem de existir uma abertura de retorno do ar > 500 cm².

Se o extrator de superfície for utilizado exclusivamente no modo de circulação de ar, é possível o funcionamento simultâneo com uma instalação de aquecimento aberta sem medidas de segurança adicionais.

Medidas de montagem

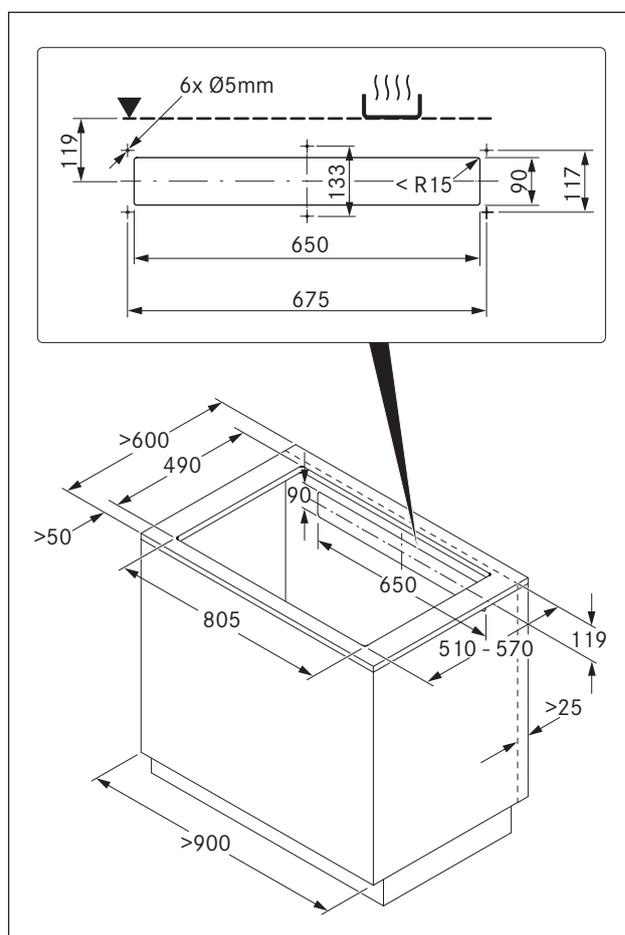


Fig. 6.9 Medidas dos móveis com sistema de circulação de ar

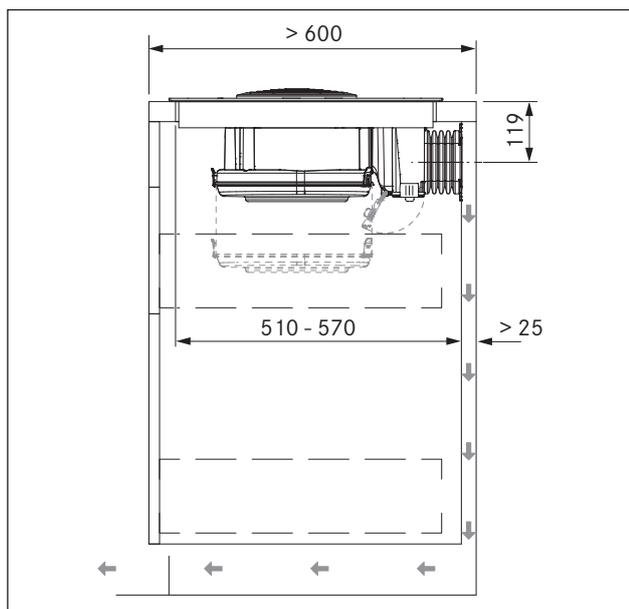


Fig. 6.10 Medidas de montagem com sistema de circulação de ar, profundidade da bancada 600 mm

- O armário inferior tem de possuir um painel traseiro contínuo para que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço da carcaça dianteiro.
- Tem de ser previsto um recorte no painel traseiro.
- Tem de existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel da carcaça traseiro e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a abertura de retorno do ar.

Preparar 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 a carcaça fique fechada na direção da frente.

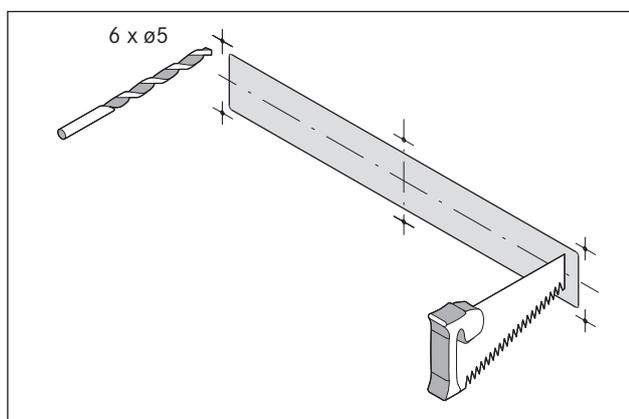


Fig. 6.11 Recorte e furos de ligação

- ▶ Com a matriz de perfuração fornecida, delinear de forma centrada com a placa de cozinhar a abertura de retorno do ar e os furos de ligação de acordo com as medidas de montagem.
- ▶ Recortar com a serra a abertura de retorno do ar.

- ▶ Executar os furos de ligação.
- ▶ Encurtar a altura dos rodapés ou executar as respetivas aberturas no rodapé.

Aparafusar o conduta flexível

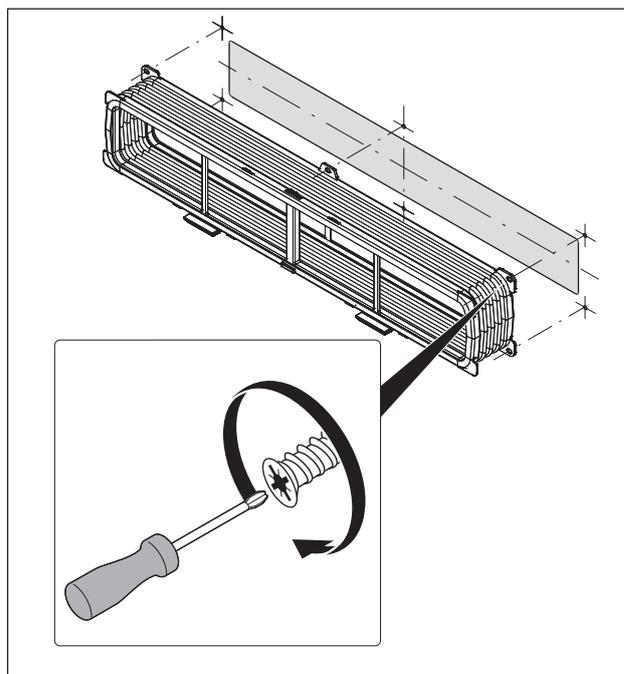


Fig. 6.12 Conduta flexível com 6 parafusos EURO 6,3 x 10 mm

- ▶ Enroscar à mão com uma chave de parafusos (não utilizar uma aparafusadora automática) a conduta flexível ao painel traseiro do móvel.

Colocar a placa de cozinhar

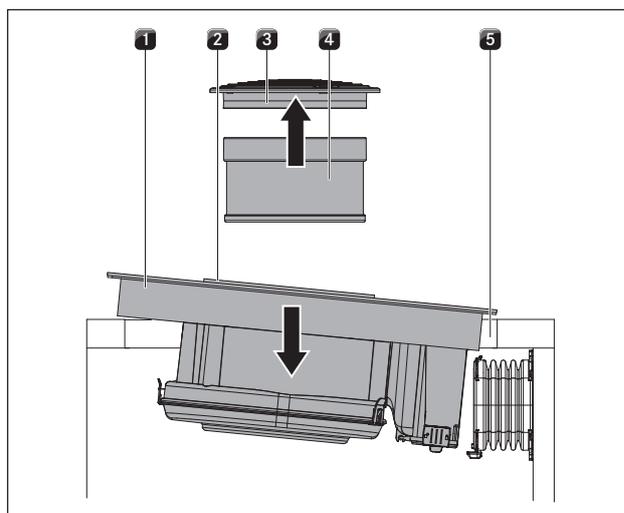


Fig. 6.13 Colocar a placa de cozinhar inclinada

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

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

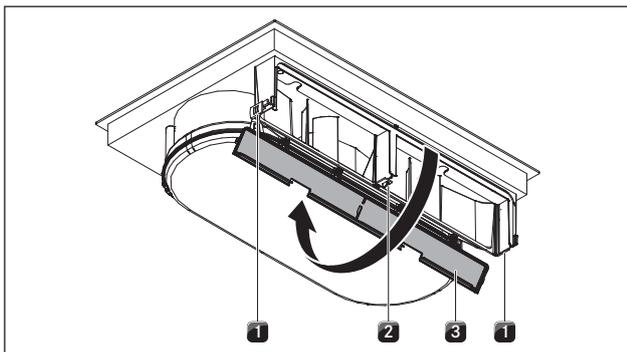


Fig. 6.14 Abrir a tampa da carcaça

- [1] Mecanismos de bloqueio das extremidades
- [2] Mecanismo de bloqueio ao meio
- [3] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado

- ▶ Abrir por baixo a tampa da caixa do filtro de carvão ativado [3], abrindo para tal os dois mecanismos de bloqueio das extremidades [1] e o mecanismo de bloqueio ao meio [2].

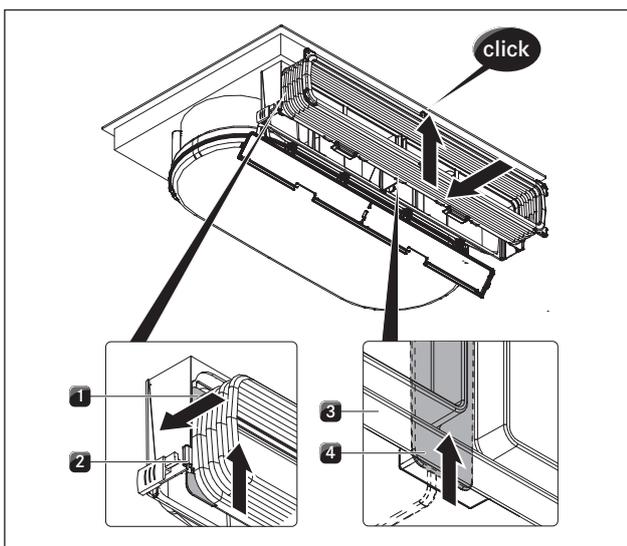


Fig. 6.15 Pendurar a estrutura da conduta flexível

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

- ▶ Pendurar a estrutura da conduta flexível no entalhe de apoio localizado na caixa do filtro de carvão ativado [2].

- ▶ Assegurar que ambas as talas de apoio laterais [1] se encontram na guia.
- ▶ Empurrar a estrutura [3] para cima até o mecanismo de bloqueio inferior [4] e o mecanismo de bloqueio superior encaixarem ao meio.
- ▶ Assegurar que a estrutura encaixa em torno da ranhura da caixa do filtro de carvão ativado.

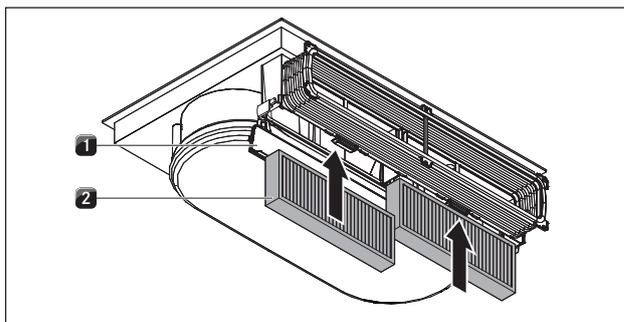


Fig. 6.16 Colocar o filtro de carvão ativado

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

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

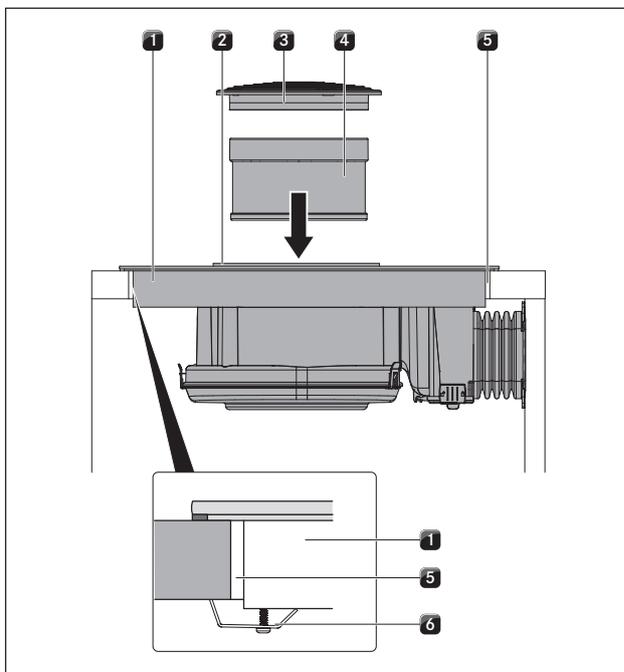


Fig. 6.17 Fixar a placa de cozinhar centrada

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

na montagem por sobreposição

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

na montagem à face

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

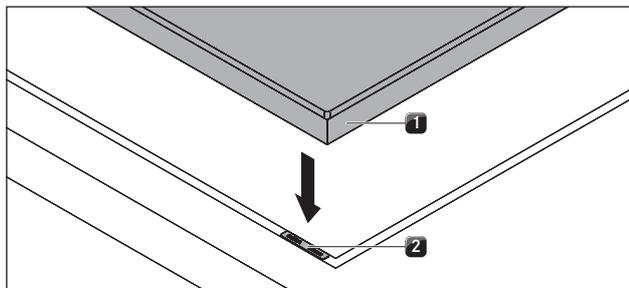


Fig. 6.18 Placas de compensação da altura

[1] Placa de cozinhar

[2] Placa de compensação da altura

- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação da altura [2] por baixo.
- ▶ Fixar a placa de cozinhar com os grampos de fixação [6] à bancada.
- ▶ Por fim, colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [4] e o bocal de entrada de ar [3].
- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta na folga em toda a volta.

6.7 Montar a versão de extração de ar (BFIA)

INFORMAÇÃO Ao executar a conduta de extração de ar, observar as leis e as disposições nacionais e regionais. Tem de ser assegurado um fornecimento de ar suficiente.

6.7.1 Operação do extrator de superfície com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente

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

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

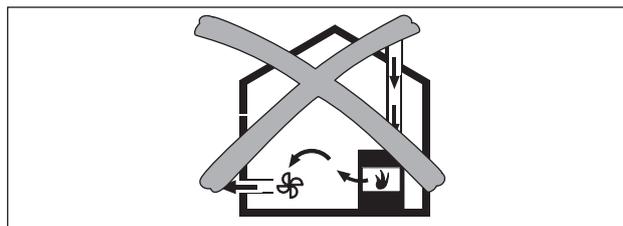


Fig. 6.19 Montagem do sistema de extração de ar – não permitido

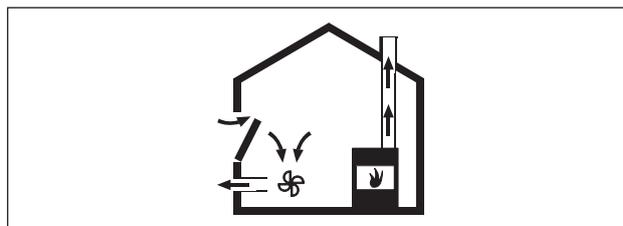


Fig. 6.20 Montagem do sistema de extração de ar – correto

- ▶ No caso de o extrator de superfície ser utilizado simultaneamente com uma instalação de aquecimento no local de instalação, assegurar que:
 - o vácuo é no máximo de 4 Pa (4×10^{-5} bar);
 - é usado um dispositivo de segurança (p. ex., interruptor de contacto de janela, manostato de abertura por mínima pressão) que assegure um fornecimento suficiente de ar novo;
 - 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 (p. ex., limpa-chaminés).

Medidas de montagem

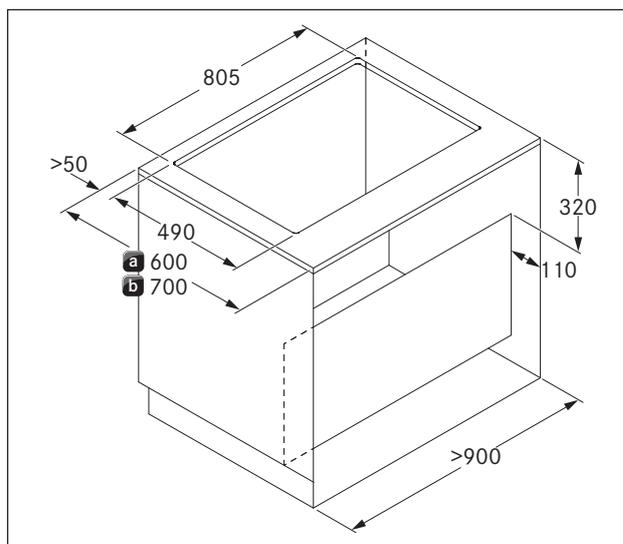


Fig. 6.21 Medidas do móvel com extração de ar

[a] Profundidade da bancada a partir de 600 mm

[b] Profundidade da bancada a partir de 700 mm

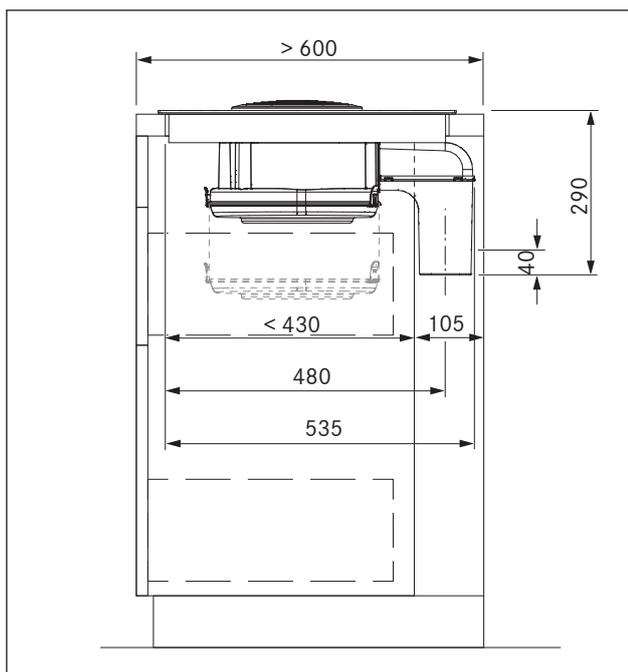


Fig. 6.22 Medidas de montagem com extração de ar, profundidade da bancada 600 mm

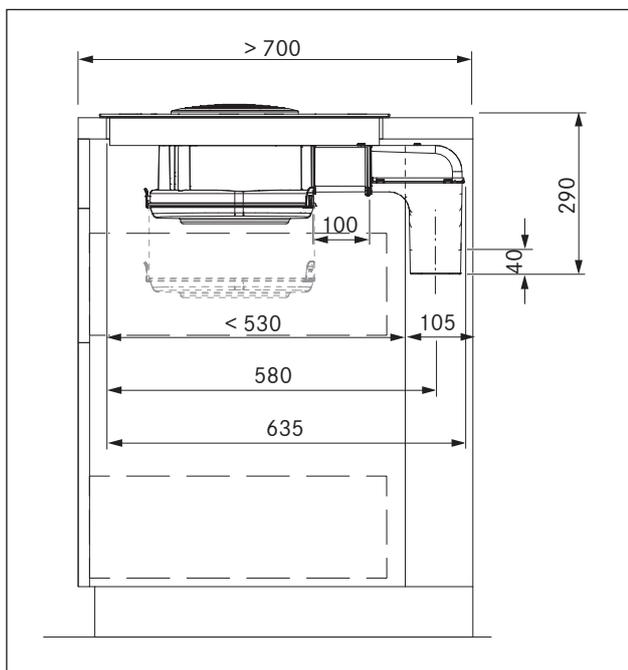


Fig. 6.23 Medidas de montagem com extração de ar, profundidade da bancada a partir de 700 mm

Condições de montagem

- O painel traseiro do armário inferior tem de ser ajustado à conduta de extração de ar.
- Tem de existir uma distância mínima de 110 mm entre o painel da carcaça traseiro e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a conduta de extração de ar.
- O ar de exaustão tem de ser conduzido para o exterior em condutas de extração de ar.

- A secção mínima das condutas de extração de ar tem de ter 176 cm². Isto corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm.
- O comprimento máximo da conduta de extração de ar é de 6 m.
- O manual de ventilação da BORA contém instruções de planeamento para a instalação das condutas de extração de ar.

Preparar 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.

Prolongar a conduta de extração de ar

INFORMAÇÃO Opcionalmente, a conduta de extração de ar pode ser prolongada 100 mm para trás com a extensão horizontal BLAVH1 fornecida com o equipamento.

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar com o lado de vitrocerâmica virado para baixo sobre uma base limpa e suave (p. ex., cartão, material de embalagem) para evitar danos na placa de vitrocerâmica.

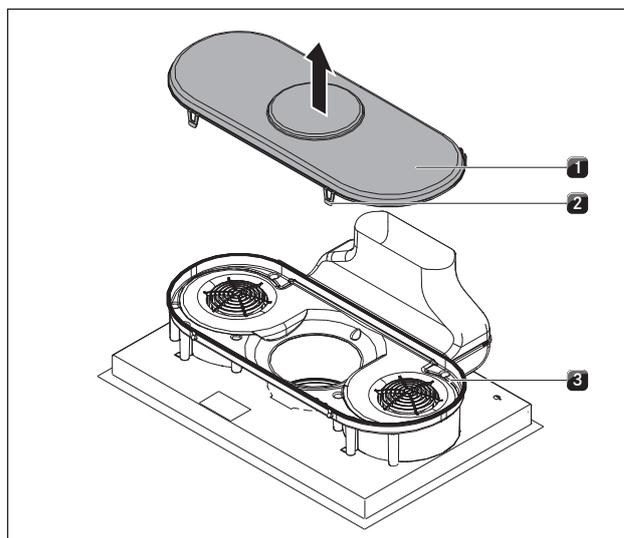


Fig. 6.24 Retirar o fundo da carcaça

- [1] Fundo da carcaça
- [2] Mecanismos de bloqueio
- [3] Carcaça de condução do ar

- ▶ Abrir os 4 mecanismos de bloqueio [2].
- ▶ Retirar o fundo [1] da carcaça de condução do ar [3].

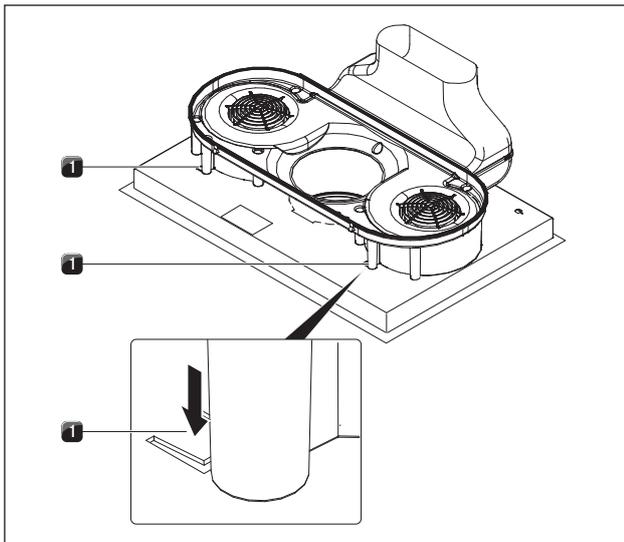


Fig. 6.25 Desbloquear a imobilização da posição

[1] Talas de imobilização da posição

- Premir com uma chave de parafusos, do lado direito e do lado esquerdo, as talas [1] para baixo para desbloquear a imobilização da posição.

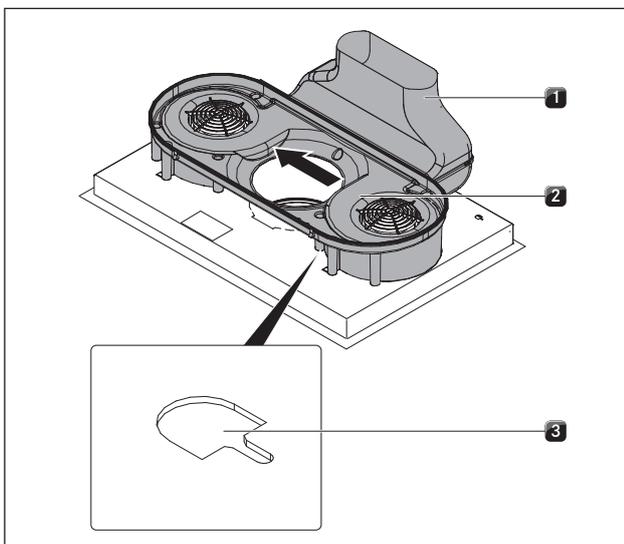


Fig. 6.26 Mover a carcaça de condução do ar

[1] Cotovelo de extração de ar
 [2] Carcaça de condução do ar
 [3] Abertura de alojamento

- Deslocar a carcaça de condução do ar [2] lateralmente juntamente com o cotovelo de extração de ar [1] até ao bordo esquerdo da abertura de alojamento [3].

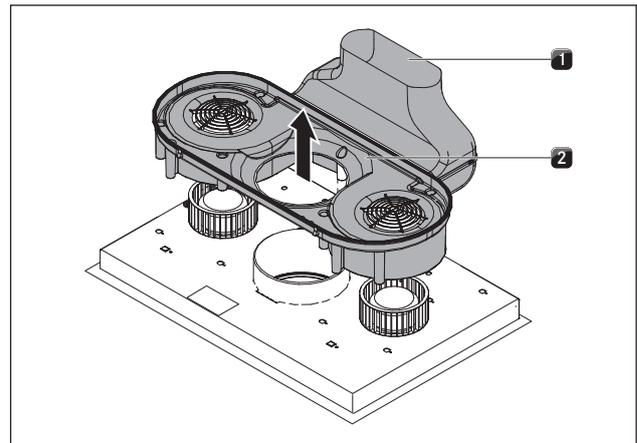


Fig. 6.27 Remover a carcaça de condução do ar

[1] Cotovelo de extração de ar
 [2] Carcaça de condução do ar

- Remover a carcaça de condução do ar [2] juntamente com o cotovelo de extração de ar [1] por cima.

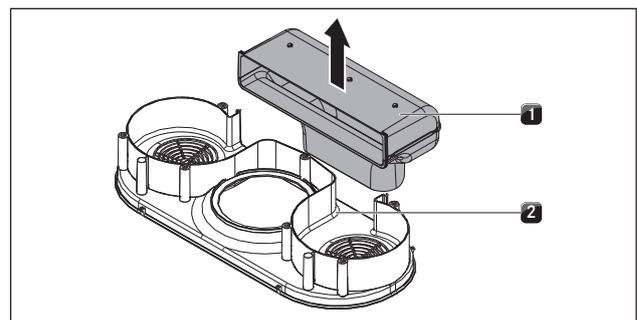


Fig. 6.28 Remover o cotovelo de extração de ar

[1] Cotovelo de extração de ar
 [2] Carcaça de condução do ar

- Puxar o cotovelo de extração de ar [1] da carcaça de condução do ar [2] para cima.

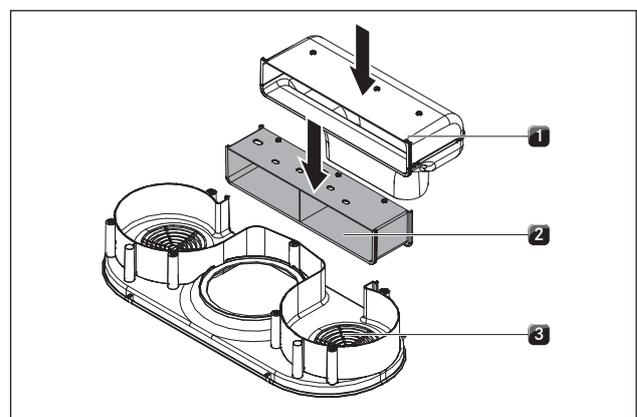


Fig. 6.29 Colocar a extensão da conduta de extração de ar

[1] Cotovelo de extração de ar
 [2] Extensão da conduta de extração de ar
 [3] Carcaça de condução do ar

- ▶ Colocar a extensão da conduta de extração de ar [2] na ranhura da carcaça de condução do ar [3].
- ▶ Colocar o cotovelo de extração de ar [1] na ranhura da extensão da conduta de extração de ar [2].

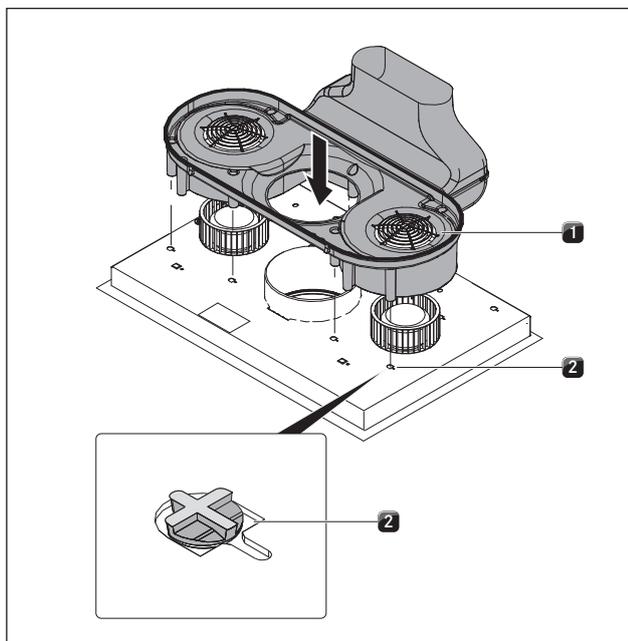


Fig. 6.30 Colocar o módulo de condução de ar na base da placa de cozinhar

- [1] Módulo de condução do ar
- [2] Aberturas

- ▶ Posicionar o módulo de condução de ar [1] na base da placa de cozinhar de modo que todos os ganchos de fixação fiquem encaixados nas aberturas [2].

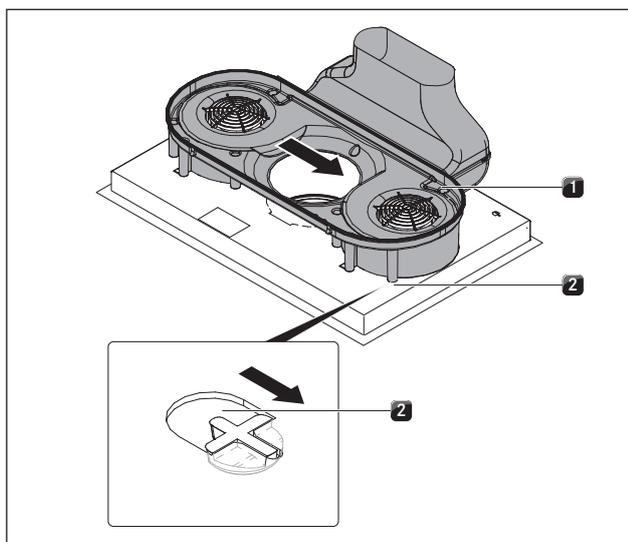


Fig. 6.31 Engatar o módulo de condução de ar

- [1] Módulo de condução do ar
- [2] Aberturas

- ▶ Empurrar agora o módulo de condução de ar [1] para a direita até engatar completamente na fenda da abertura [1].

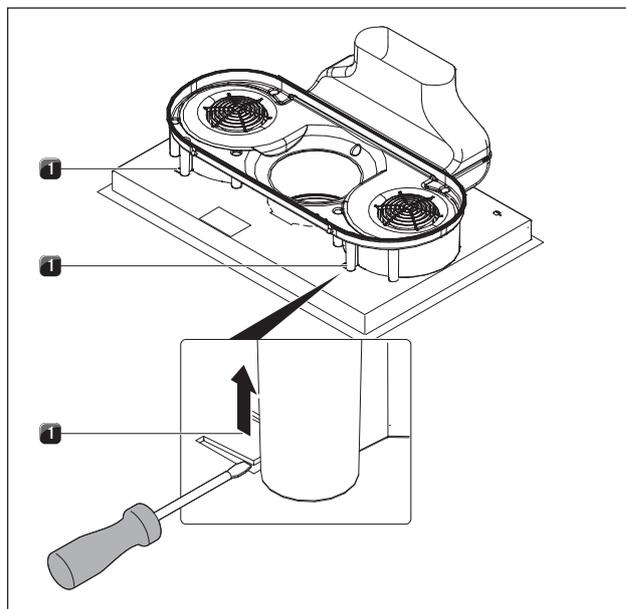


Fig. 6.32 Imobilização da posição

- [1] Talas para imobilização da posição e para transporte

- ▶ Premir ambas a talas [1] da imobilização da posição para cima.
- ▶ Levantar a placa de cozinhar com extrator de superfície.
- ▶ Virar o lado da vitrocerâmica para cima.

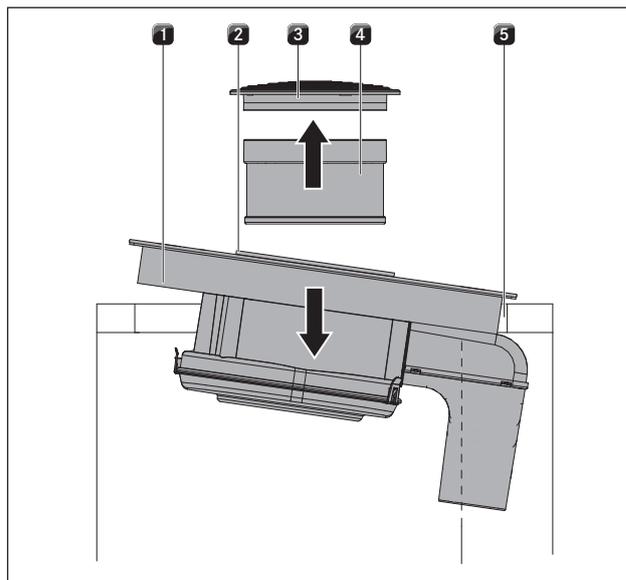


Fig. 6.33 Colocar a placa de cozinhar

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

- ▶ Utilizar a abertura de aspiração [2] como pega durante a colocação.
- ▶ Agarrar a abertura de aspiração [2].
- ▶ Colocar a placa de cozinhar centrada no recorte da bancada [5] previsto.
- ▶ Alinhar a placa de cozinhar de forma precisa.

na montagem por sobreposição

- ▶ Assegurar que a cinta vedante fica encostada à bancada.

na montagem à face

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

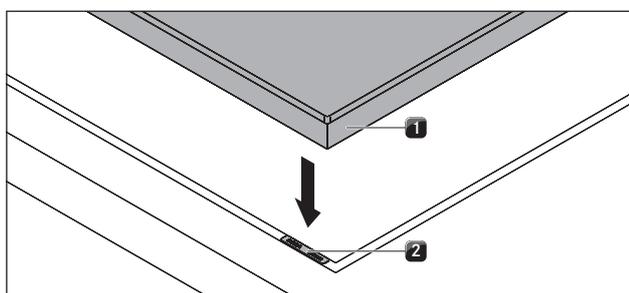


Fig. 6.34 Placas de compensação da altura

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

- ▶ Se necessário, colocar placas de compensação da altura [2] por baixo.

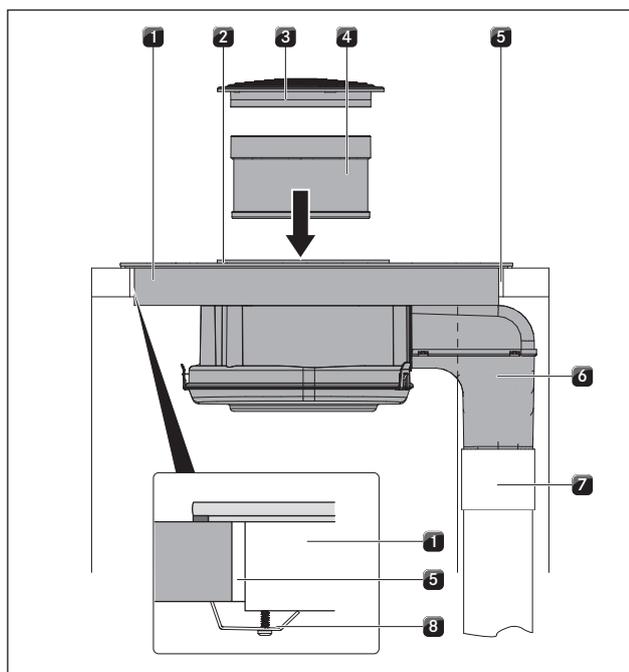


Fig. 6.35 Ligar a conduta de extração de ar + fixação

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

- [5] Recorte da bancada
- [6] Cotovelo de extração de ar
- [7] Conduta de extração de ar
- [8] Grampo de fixação

- ▶ Ligar a conduta de extração de ar [7], disponibilizada pelo cliente, ao cotovelo de extração de ar [6].
- ▶ Colar a união da conduta de forma estanque ao ar com a cinta vedante UDB1.
- ▶ Fixar a placa de cozinhar com os grampos de fixação [8] à bancada.
- ▶ Por fim, colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [4] e o bocal de entrada de ar [3].
- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta na folga em toda a volta.

6.8 Realizar a ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

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

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

INFORMAÇÃO A ligação monofásica do aparelho cumpre os requisitos da IEC 61000-3-12.

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica do tipo H 05 VV-F com a secção mínima correspondente (v. tab. Segurança fusível e secção mínima).

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

Tab. 6.2 Segurança fusível e secção mínima

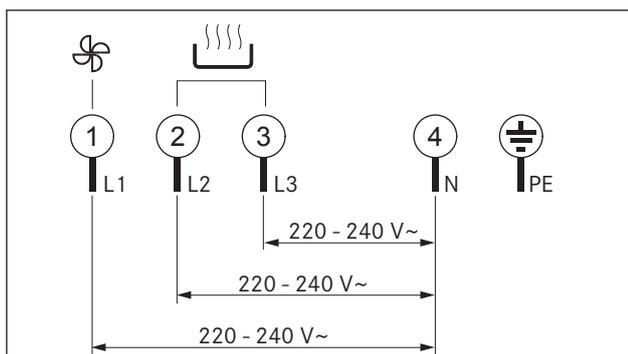


Fig. 6.36 Esquema de ligações ligação trifásica

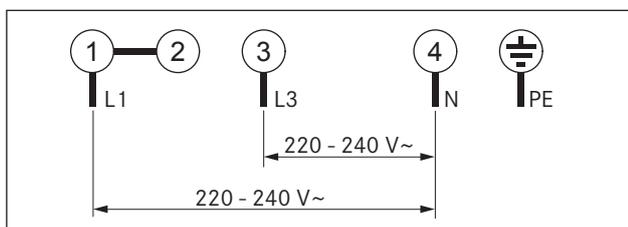


Fig. 6.37 Esquema de ligações ligação bifásica

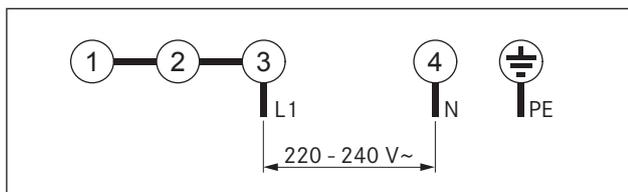


Fig. 6.38 Esquema de ligações ligação monofásica

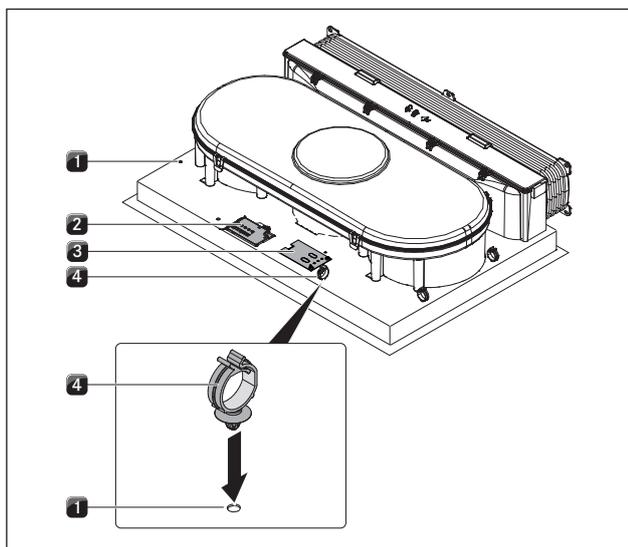


Fig. 6.39 Ligações elétricas da placa de cozinhar

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

- ▶ Ligar o cabo de ligação à rede elétrica de acordo com o respetivo esquema de ligações (v. fig. 6.36 Esquema de ligações) à ligação à rede elétrica [2] da placa de cozinhar com extrator de superfície.
- ▶ Usar para a ligação monofásica ou bifásica os respetivos contactos com o gancho de ligação BKAS (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Fixar as braçadeiras de fixação do cabo [3] nos furos previstos [1] no lado direito ou esquerdo da guia de cabos, viradas para trás.
- ▶ Assegurar que o cabo não fica entalado nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar o aparelho em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

6.9 Gestão de energia dos aparelhos (redução da potência total)

INFORMAÇÃO A gestão de energia dos aparelhos pode ser ajustada no menu de serviço. O acesso ao menu de serviço e a alteração do ajuste da gestão de energia só podem ser realizados por pessoal técnico credenciado.

A potência total do aparelho pode ser reduzida para 4,4 kW durante a primeira colocação em serviço do aparelho, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária.

A ligação tem de possuir uma segurança fusível de pelo menos 20 A.

Programar a gestão de energia dos aparelhos

Condições:

- A placa de cozinhar está desligada.
- Todas as zonas de cozedura estão desligadas.
- ▶ Desligar o aparelho da corrente com através dos interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores.
- Após o restabelecimento da corrente existe um intervalo de dois minutos em que se pode abrir o menu de serviço.
- ▶ Ligar o aparelho novamente à corrente.
- ▶ Premir continuamente a tecla multifunções.
- ▶ Premir brevemente a tecla do temporizador.
- É emitido um breve sinal acústico e a metade anterior do aro de ajuste acende-se.
- ▶ Soltar a tecla multifunções.
- ▶ Realizar um movimento circular em torno do aro de ajuste, no sentido dos ponteiros do relógio, da posição 3 para a posição 8.

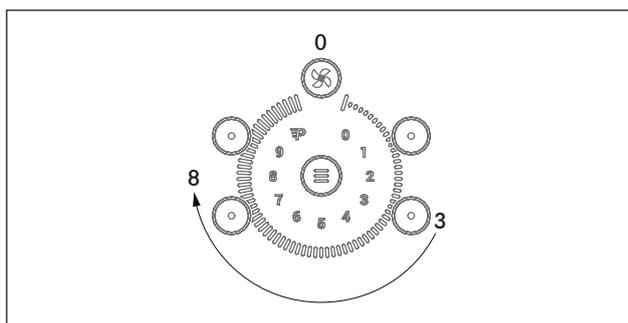


Fig. 6.40 Abrir o menu de serviço

- Na indicação da zona de cozedura dianteira esquerda é mostrado o nível de menu \square alternadamente com \square e \square .
- Na indicação da zona de cozedura traseira esquerda é mostrado \square (ajuste de fábrica).
- ▶ Selecionar o nível de menu \square com a tecla multifunções.
- ▶ Premir uma tecla qualquer no aro de ajuste, para mudar o ajuste de \square para \square .
- ▶ Premir a tecla do temporizador para guardar a alteração.
- A placa de cozinhar está pronta a ser utilizada.

Ajuste no menu \square	Potência da zona de cozedura	
	lado esquerdo	lado direito
\square	3,7 kW	3,7 kW
\square	2,2 kW	2,2 kW

Tab. 6.3 Gestão de energia dos aparelhos

6.10 Ligar os contactos de corte externos

INFORMAÇÃO A ligação da comunicação Home-In e Home-Out só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado. Este assume também a responsabilidade pela instalação e colocação em serviço corretas.

Se Home-In e Home-Out forem utilizadas, são necessárias as bases dos comutadores externos para assegurar uma ligação do aparelho e uma operação sem perigo.

Podem ser usados os seguintes contactos de corte:

Contacto	Função	Ligação
Home-In	Ligação de ligar/desligar extrator de superfície para contacto de comutação externo (contacto fechado: extrator de superfície ligado)	30 V DC 0,7 mA

Home-Out	Contacto sem potencial para controlo de equipamento externo em função da operação do extrator de superfície (extrator de superfície ligado: contacto fechado)	no máximo, 250 V/4 A
----------	---	----------------------

Tab. 6.4 Contactos de corte Home-In e Home-Out

INFORMAÇÃO O contacto Home-In pode ser usado para dispositivos de segurança externos (p. ex., interruptor de contacto de janela). No estado de comutação aberto, o extrator de superfície está fora de serviço.

INFORMAÇÃO No caso de interruptores de contacto de janela com cabo, tem de ser usado um cabo blindado. A blindagem deste cabo não pode ser colocada no condutor de proteção do aparelho (placa de cozinhar).

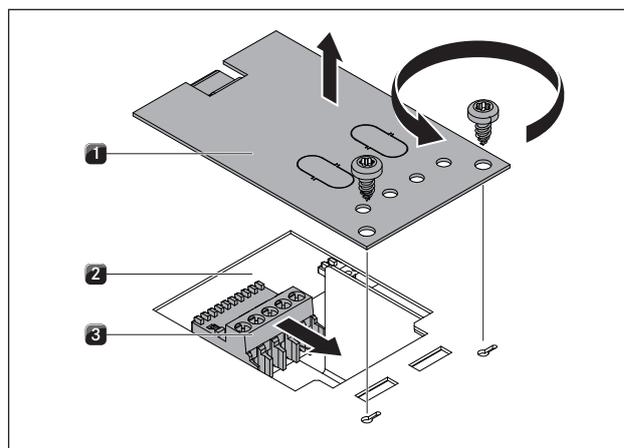


Fig. 6.41 Abrir a tampa e remover a ficha de contactos

- [1] Tampa
- [2] Unidade eletrónica
- [3] Ficha de contactos

- ▶ Abrir a tampa [1].
- ▶ Prestar atenção ao esquema de ligações para ligar Home-In e Home-Out.
- ▶ Remover a ficha de contactos [3] da unidade eletrónica [2].

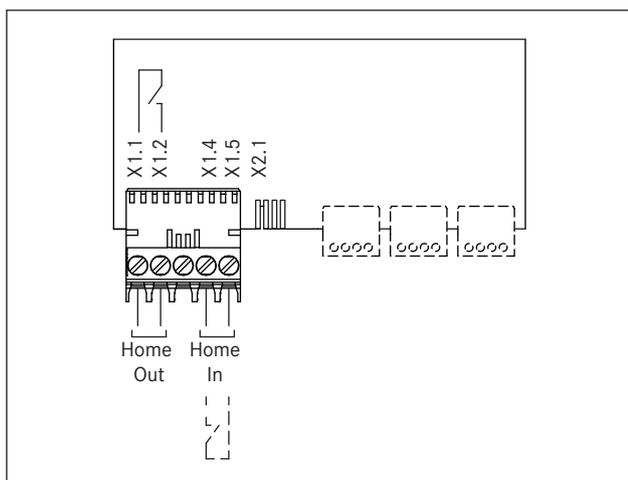


Fig. 6.42 Esquema de ligações dos contactos de corte externos

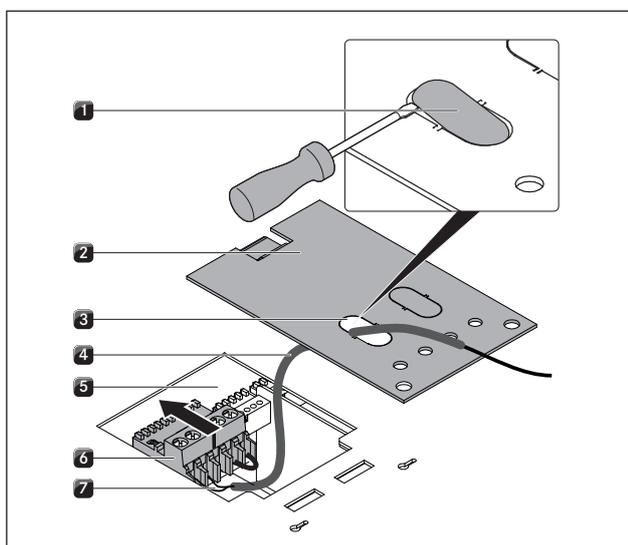


Fig. 6.43 Ligar o cabo

- [1] Tampão
- [2] Tampa
- [3] Abertura para o cabo
- [4] Tubo flexível de proteção
- [5] Unidade eletrónica
- [6] Ficha de contactos
- [7] Cablagem

- ▶ Remover o tampão [1] da abertura para o cabo [3] com uma chave de parafusos.
- ▶ Colocar o tubo flexível de proteção [4] na cablagem [7].
- ▶ Inserir a cablagem [7] com o tubo flexível de proteção [4] na abertura para o cabo [3] da tampa.
- ▶ Remover a ponte instalada.
- ▶ Ligar o cabo do respetivo contacto à ficha de contactos [6] de acordo com o esquema de ligações (v. fig. Esquema de ligações dos contactos de corte externos).

INFORMAÇÃO O contacto Home-In tem de ser ligado em ponte se não for usado (fornecido ligado em ponte).

- ▶ Inserir a ficha de contactos [6] na unidade eletrónica [5].
- ▶ Assegurar que o tubo flexível de proteção [4] está encostado à ficha de contactos [6] e que o tubo flexível de proteção [4] passa pela abertura [3] da tampa [2].

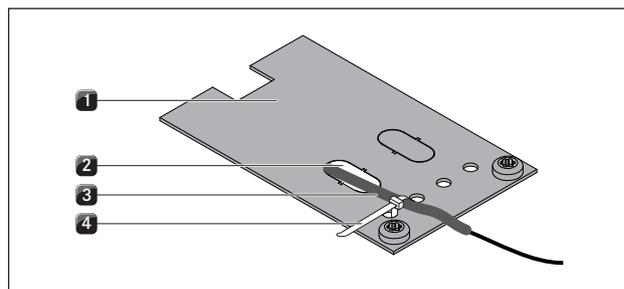


Fig. 6.44 Aplicar relaxação dos esforços mecânicos

- [1] Tampa
- [2] Abertura para o cabo
- [3] Tubo flexível de proteção
- [4] Abraçadeira flexível

- ▶ Fixar a abraçadeira flexível [4] à tampa [1]. No entanto, não apertar a abraçadeira flexível ainda.
- ▶ Evitar sujeitar o cabo a esforços mecânicos.
- ▶ Fechar a tampa [1].
- ▶ Apertar a abraçadeira flexível [4] (relaxação dos esforços mecânicos).
- ▶ Assegurar que o cabo não fica entalado nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar o extrator de superfície em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

6.11 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 arrumação em local seguro.

7 Operação

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

INFORMAÇÃO Apenas utilizar a placa de cozinhar com o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar montados.

7.1 Instruções de operação gerais

A placa de cozinhar ou o extrator de superfície são regulados no painel de comando.

A seleção da zona de cozedura é feita mediante seleção direta da tecla tátil atribuída do painel de comando.

Estão disponíveis 9 níveis de potência e uma função booster para cada zona de cozedura e para o extrator de superfície.

A seleção com o aro de ajuste é feita mediante seleção direta ou movimento uniforme no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

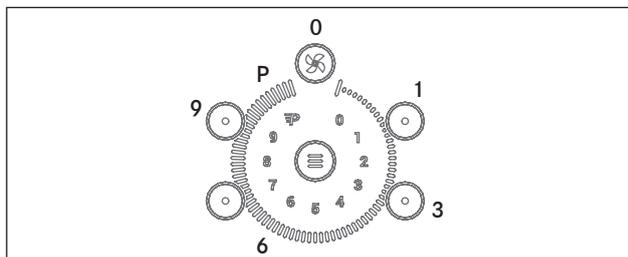


Fig. 7.1 Aro de ajuste com posições dos níveis de potência

7.2 Operar a placa de cozinhar

Ligar

INFORMAÇÃO Se for mostrado um \square na indicação e não for realizada mais nenhuma introdução, o aparelho é desligado automaticamente após 20 segundos.

- ▶ Premir o botão de ligar/desligar I para ligar o aparelho.
- Nas indicações é mostrado o nível de potência \square .

Desligar

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

- ▶ Premir o botão de ligar/desligar I para desligar o aparelho.
- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual (v. cap. Descrição do aparelho).

7.2.1 Selecionar zona de cozedura

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura pretendida.
- O \square na indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.

7.2.2 Ajustar nível de potência

- ▶ Premir o nível de potência pretendido ou
- ▶ Premir e realizar um movimento uniforme ao longo do aro de ajuste até ao nível de potência pretendido.

7.2.3 Alterar o nível de potência

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura pretendida.
- A indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar o nível de potência pretendido.

7.2.4 Selecionar a função booster

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura pretendida.
- A indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar a função booster P .
- A função booster P é mostrada na indicação da zona de cozedura.
- Se uma zona de cozedura for utilizada com a função booster P , a segunda zona de cozedura deste lado pode ser utilizada no máximo com o nível de potência 5 .
- Se for ajustado um nível de potência superior ao 5 , a função booster P é desativada.

7.2.5 Desligar a função booster antecipadamente

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura pretendida.
- A indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar um nível de potência diferente.
- O nível de potência atual é mostrado na indicação da zona de cozedura e a função booster está desseleccionada.

7.2.6 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura pretendida.
- A indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.
- ▶ Premir a posição \square dos níveis de potência.
- ▶ Na indicação aparece durante alguns segundos um \square , de seguida a indicação apaga-se.

7.2.7 Observar a indicação de calor residual

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

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

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

7.2.8 Função de pausa

Ligar a função de pausa

Condições

- Pelo menos uma zona de cozedura está em funcionamento.

INFORMAÇÃO Após 10 minutos ocorre a desconexão automática da função de pausa.

- ▶ Premir a tecla multifunções  durante aprox. 2–3 segundos.
- Se não for realizada qualquer introdução, a indicação apaga-se após 5 segundos.
- ▶ Executar um movimento circular no sentido dos ponteiros do relógio ao longo do aro de ajuste, de 1 para P.

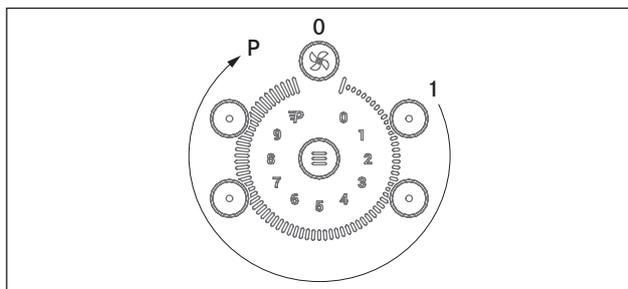


Fig. 7.2 Ligar a função de pausa

- Na indicação circular são mostrados os segmentos correspondentes à posição.
- Em todas as indicações das zonas de cozedura é mostrado *||* e dois bipes curtos seguidos confirmam a ativação.
- A função de pausa é ativada.
- O extrator de superfície permanece em funcionamento num nível de potência mais baixo.

Desligar a função de pausa

- ▶ Premir a tecla multifunções .
- Se não for realizada qualquer introdução dentro de 10 segundos, a função de pausa é prosseguida.
- No círculo de ajuste é mostrado o último segmento.
- ▶ Executar um movimento circular no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ao longo do aro de ajuste, de P para 1.

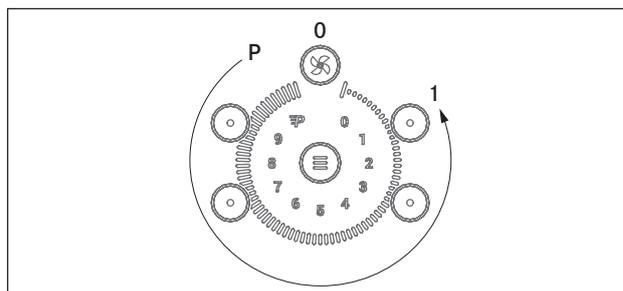


Fig. 7.3 Desligar a função de pausa

- Na indicação circular são mostrados os segmentos correspondentes à posição.
- Em todas as indicações é mostrado o nível de potência originalmente ajustado.
- A função de pausa é desativada.

7.2.9 Função ponte

Com a função ponte ativada são operadas duas zonas de cozedura simultaneamente com o mesmo nível de cozedura.

A zona de cozedura dianteira controla a zona de cozedura traseira em ponte.

7.2.10 Ligar a função ponte

Condições

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todas as zonas de cozedura estão desligadas.
- ▶ Selecionar uma das zonas de cozedura dianteiras e manter premida a tecla de seleção da zona de cozedura.
- Após 2 segundos, na indicação da zona de cozedura traseira é mostrado um  e é emitido um bipe.
- ▶ Acionar a tecla de seleção da zona de cozedura posterior para confirmar a função ponte.
- ▶ Ajustar no espaço de 3 segundos um nível de potência na zona de cozedura dianteira.
- A função ponte é ativada e na indicação da zona de cozedura traseira é mostrado um .
- Se não for realizada qualquer introdução dentro de 3 segundos, a função ponte é terminada.

7.2.11 Desligar a função ponte

- ▶ Alterar o nível de potência da zona de cozedura dianteira para .
- Após 3 segundos, a função ponte é desativada.

7.2.12 Sistema automático de preaquecimento

Ligar o sistema automático de preaquecimento

Condições

- A placa de cozinhar está ligada.
- Uma zona de cozedura está ligada.
- ▶ O sistema automático de preaquecimento é ativado, se durante 2 segundos for selecionado e premido continuamente o nível de manutenção da fervura de 1 a 8 pretendido.
- Na indicação da zona de cozedura é mostrado o símbolo \overline{P} para o sistema automático de preaquecimento ativado e o nível de potência ajustado do nível de manutenção da fervura, p. ex., 5.

Alterar o sistema automático de preaquecimento

Após a ativação, no espaço de 15 segundos pode alterar-se o nível de potência do nível de manutenção da fervura.

- ▶ Selecionar a zona de cozedura.
 - ▶ Ajustar o nível de potência pretendido.
- O nível de manutenção da fervura selecionado, p. ex., 7, é mostrado na indicação da zona de cozedura.
- ▶ Depois de o sistema automático de preaquecimento concluir o funcionamento (ver cap. Descrição do aparelho) é prosseguido o processo de cozedura com o nível de manutenção da fervura pretendido, p. ex., 7.

7.2.13 Desligar o sistema automático de preaquecimento

O sistema automático de preaquecimento ativado é terminado antecipadamente, se

- ▶ o nível de potência for alterado;
- ▶ a função booster \overline{P} for ativada;
- ▶ o nível de manutenção da temperatura \sqcup for ativado;
- ▶ a placa de cozinhar for desligada com o botão de ligar/desligar ⓪ .

7.2.14 Nível de manutenção da temperatura

- A placa de cozinhar está ligada.
- ▶ Selecionar uma zona de cozedura.
- ▶ Premir a tecla multifunções ⓪ várias vezes para aumentar o nível de manutenção da temperatura.
- Na indicação da zona de cozedura é mostrado o respetivo nível de manutenção da temperatura, p. ex., : 2.
- ▶ Premir novamente a tecla multifunções ⓪ .
- O nível de manutenção da temperatura está desativado.
- Decorridas 8 horas, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

7.2.15 Utilizar a função do temporizador

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

- **Condições** A placa de cozinhar está ligada.

Podem ser utilizadas 2 funções de temporizador:

- Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha - não desliga automaticamente uma zona de cozedura).
- Sistema de desconexão automático (para desligar automaticamente uma zona de cozedura).

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

INFORMAÇÃO Decorrido o tempo ajustado, na indicação do temporizador é mostrado $\square\square$ durante alguns segundos e o ponto na indicação ou a correspondente luz-piloto do temporizador piscam. Ao mesmo tempo é emitido, durante alguns segundos, um sinal acústico.

- O sinal acústico e o piscar são desativados automaticamente após 2 minutos.

7.2.16 Desligar antecipadamente o sinal acústico do temporizador

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

7.2.17 Ajustar o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

- ▶ Premir a tecla do temporizador ⌚
- Na indicação do temporizador é mostrado $\square\square$ durante alguns segundos e o ponto sob a indicação pisca.
- Se não for realizada qualquer introdução, a indicação do temporizador apaga-se após 10 segundos.
- ▶ Premir a tecla do temporizador ⌚ várias vezes para aumentar a duração em +10 minutos, respetivamente.
- ▶ Alterar os minutos na indicação do temporizador através de seleção no aro de ajuste.
- Após o ajuste do tempo pretendido, o temporizador é iniciado automaticamente.

7.2.18 Desligar antecipadamente o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

Pode terminar-se o temporizador de tempo curto ativado antecipadamente

- ▶ alterando o tempo residual do ajuste do temporizador para $\square\square$.

7.2.19 Ajustar o sistema de desconexão automático

Para cada zona de cozedura pode ser ativado um sistema de desconexão automático.

INFORMAÇÃO Se várias zonas de cozedura forem ativadas com o sistema de desconexão automático, o valor mais baixo do temporizador é mostrado e a luz-piloto do temporizador da zona de cozedura correspondente acende-se com luz mais brilhante.

Condições

- Foi selecionada uma zona de cozedura.
- Foi ajustado um nível de potência.
- ▶ Selecionar a zona de cozedura pretendida.
- ▶ Premir a tecla do temporizador  no espaço de 3 segundos.
- Na indicação do temporizador é mostrado  durante alguns segundos e o ponto ao lado da indicação acende-se.
- ▶ Premir a tecla do temporizador  várias vezes para aumentar a duração em 10 minutos, respetivamente.
- ▶ Alterar os minutos na indicação do temporizador através de seleção no aro de ajuste.
- Após o ajuste do tempo pretendido, o temporizador é iniciado automaticamente.

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

7.2.20 Desligar o sistema de desconexão automático antecipadamente

O sistema de desconexão automático ativado é terminado antecipadamente, se

- ▶ o tempo residual do ajuste do temporizador for alterado para ;
- ▶ a placa de cozinhar for desligada com o botão de ligar/desligar .
- ▶ o nível de potência for alterado para .

7.2.21 Alterar os ajustes do temporizador

- ▶ Premir a tecla da zona de cozedura para a qual se pretende alterar o sistema de desconexão automático.
- ▶ Premir a tecla do temporizador  várias vezes para aumentar a duração em 10 minutos, respetivamente.
- ▶ Alterar os minutos na indicação do temporizador através de um movimento uniforme no aro de ajuste.

7.2.22 Ligar/desligar sistema de segurança para crianças

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

Ligar sistema de segurança para crianças

Condições:

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todas as zonas de cozedura estão desligadas.
- ▶ Premir a tecla multifunções  durante aprox. 2-3 segundos.
- Se não for realizada qualquer introdução, a indicação apaga-se após 5 segundos.
- ▶ Realizar um movimento circular em torno do aro de ajuste, no sentido dos ponteiros do relógio, de 1 para P.

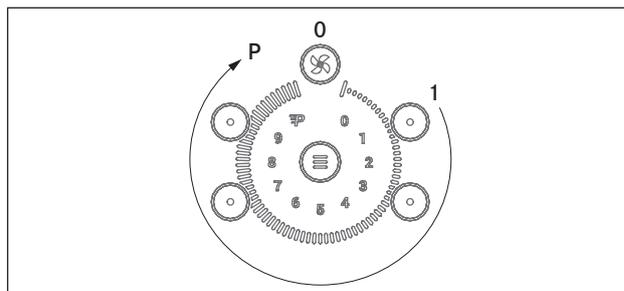


Fig. 7.4 Ligar sistema de segurança para crianças

- Na indicação circular são mostrados os segmentos correspondentes à posição.
- Em todas as indicações das zonas de cozedura aparece um *L*.
- O sistema de segurança para crianças está ativado.

Desligar sistema de segurança para crianças

- A placa de cozinhar está ligada.
- ▶ Premir a tecla multifunções  durante aprox. 2–3 segundos.
- No círculo de ajuste é mostrado o último segmento.
- ▶ Executar um movimento circular no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ao longo do aro de ajuste, de P para 1.

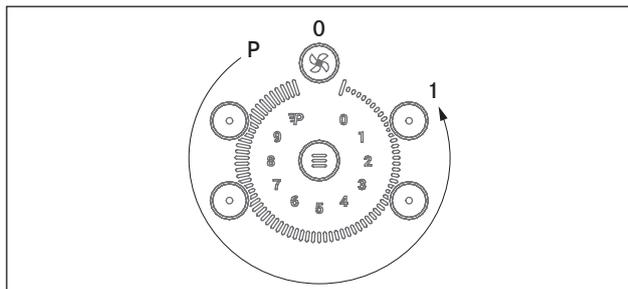


Fig. 7.5 Desligar sistema de segurança para crianças

- Na indicação circular são mostrados os segmentos correspondentes à posição.
- Em todas as indicações das zonas de cozedura aparece um .
- O sistema de segurança para crianças está desativado.

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

7.3 Operar o extrator de superfície

Condições:

- A placa de cozinhar com extrator de superfície está ligada.

Recomendações para uma exaustão eficiente:

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

7.3.1 Selecionar extrator de superfície

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- O  na indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.

7.3.2 Ajustar nível de potência

- ▶ Premir o aro de ajuste na posição pretendida para ajustar o nível de potência ou
- ▶ Premir e realizar um movimento uniforme ao longo do aro de ajuste até ao nível de potência pretendido.

7.3.3 Alterar o nível de potência

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- A indicação do ventilador acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar o nível de potência pretendido.
- Na indicação do ventilador é mostrado o nível de potência selecionado.

7.3.4 Selecionar a função booster

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- A indicação do ventilador acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar a função booster .
- A função booster  é mostrada na indicação da zona de cozedura.
- Decorridos 10 minutos, a função booster  é automaticamente reposta no nível de potência .

7.3.5 Modo automático do extrator de superfície

INFORMAÇÃO Com o modo automático do extrator de superfície ativado, o nível de potência pode ser alterado. O modo automático do extrator de superfície é novamente ativado decorridos 10 minutos.

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- ▶ Premir a tecla multifunções .
- A indicação do ventilador acende com luz mais brilhante.
- O modo automático do extrator de superfície está ativado.
- Na indicação aparece um A.

7.3.6 Desligar o modo automático do extrator de superfície

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- ▶ Premir a tecla multifunções .
- O modo automático do extrator de superfície está desativado.

7.3.7 Atraso de desconexão automático

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- A indicação do ventilador acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar o nível de potência .
- Nas indicações é mostrado o nível de potência .
- O extrator de superfície desliga-se automaticamente após 20 minutos.

7.3.8 Desligar o atraso de desconexão automático antecipadamente

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície enquanto o atraso de desconexão automático está ativo.
- O atraso de desconexão automático é desligado.

7.3.9 Desligar o extrator de superfície

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- A indicação do ventilador acende com luz mais brilhante.
- ▶ Selecionar o nível de potência \square .
- Nas indicações é mostrado o nível de potência \square .
- ▶ Premir novamente a tecla de seleção do extrator de superfície.
- O aparelho desliga-se.

ou

- ▶ Premir o botão de ligar/desligar  para desligar o aparelho.

INFORMAÇÃO Se ao desligar, o modo automático do extrator de superfície estiver ativado, continuará ativo aquando da próxima ligação.

7.4 Observar a indicação de manutenção do filtro

Se a indicação do ventilador mostrar um F , tal significa que a vida útil do filtro de carvão ativado chegou ao fim (apenas no sistema de circulação de ar) e que o filtro de gordura de aço inoxidável precisa de uma limpeza a fundo:

- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície.
- ▶ Premir uma tecla qualquer.
- Na indicação do ventilador aparece um \square .

Realizar a substituição do filtro

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

Repor a indicação de manutenção do filtro

Depois da substituição do filtro de carvão ativado (apenas no sistema de circulação de ar) e da limpeza do filtro de gordura de aço inoxidável, a indicação de manutenção do filtro tem de ser reposta.

- ▶ Ligar a placa de cozinhar com extrator de superfície.
- A indicação do ventilador mostra um F a piscar.
- ▶ Premir a tecla de seleção do extrator de superfície durante pelo menos 4 segundos até a indicação do ventilador mostrar um \square a piscar. Após alguns segundos, o \square é mostrado de forma fixa.
- A indicação de manutenção do filtro é reposta.

7.5 Poupar energia

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

8 Limpeza e conservação

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

Componente	Ciclo de limpeza
Painel de comando	Imediatamente a seguir a cada sujidade
Placa de cozinhar	Imediatamente a seguir a cada sujidade; limpeza semanal a fundo com produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica à venda no mercado
Extrator de superfície	Semanal
Bocal de entrada de ar e filtro de aço inoxidável	Após cada preparação de alimentos muito gordurosos; no mínimo limpeza semanal, quando aparecer <i>F</i> na indicação dos níveis do ventilador, manual ou na máquina de lavar louça (no máx. a 65 °C); limpar as superfícies de aço inoxidável apenas na direção do polimento!
Carcaça de condução do ar	A cada 6 meses ou quando se substituir o filtro de carvão ativado
Filtro de carvão ativado (apenas no sistema de circulação de ar)	Substituir se os odores deixarem de ser eliminados, se a capacidade de extração diminuir ou aparecer <i>F</i> na indicação dos níveis do ventilador

Tab. 8.1 Ciclos de limpeza

8.1 Produtos de limpeza

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

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

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

Para bocal de entrada de ar e filtro de gordura

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos e que contenham substâncias ácidas ou substâncias alcalinas.

8.2 Conservação da placa de cozinhar

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

8.3 Limpar a placa de cozinhar

INFORMAÇÃO Quando o extrator de superfície está em funcionamento, o bocal de entrada de ar tem de estar montado para que objetos pequenos e leves como, por exemplo, panos de limpeza têxteis ou em papel não sejam aspirados.

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

Se a placa de cozinhar estiver quente:

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

Sujidade específica

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

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

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

As zonas brilhantes surgem devido à fricção da base do recipiente, em especial se forem usados recipientes para cozinhar com base de alumínio, ou devido à utilização de produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

8.4 Limpar o extrator de superfície

O bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável absorvem os componentes gordurosos do vapor de cozinhar.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o extrator de superfície estão desligados (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar que apareça □ na indicação de ventilação.
- ▶ Limpar o extrator de superfície de acordo com os ciclos de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies do sistema de extração de ar com um pano macio e húmido e detergente ou produto limpa-vidros suave.
- ▶ Amolecer sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).

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

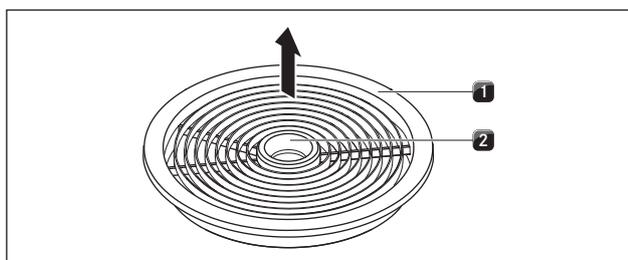


Fig. 8.1 Desmontar o bocal de entrada de ar

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

Condições:

A indicação dos níveis do ventilador mostra um □.

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

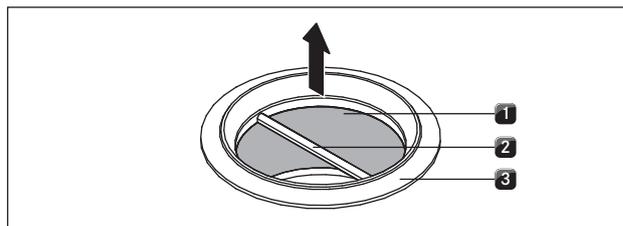


Fig. 8.2 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

- [1] Filtro de gordura de aço inoxidável
- [2] pega
- [3] Abertura de aspiração

- ▶ Agarrar o filtro de gordura de aço inoxidável pela pega [2].
- ▶ Puxar o filtro de gordura de aço inoxidável [1] para cima, removendo-o da abertura de aspiração [3].

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

INFORMAÇÃO Limpar as superfícies de aço inoxidável apenas na direção do polimento.

INFORMAÇÃO Quando deixar de ser possível limpar completamente o filtro de gordura de aço inoxidável, o mesmo tem de ser substituído.

Limpeza manual

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Lavar 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 bem o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável após a limpeza.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Lavar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável num programa de lavagem com uma temperatura máxima de 65 °C.

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

- ▶ Agarrar o filtro de gordura de aço inoxidável pela pega [2].
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável [1] na abertura de aspiração.
- ▶ Assegurar que o filtro de gordura de aço inoxidável fica assente no fundo da carcaça inferior. Não está previsto um dispositivo de bloqueio e também não é necessário.
- ▶ Agarrar a abertura de acesso [2] do bocal de entrada de ar com a mão.
- ▶ Colocar o bocal de entrada de ar [1] centralmente na abertura de aspiração.
- ▶ Pressionar o bocal de entrada de ar para baixo até encaixar.

8.5 Limpar a carcaça de condução do ar

Na superfície da carcaça de condução do ar podem depositar-se substâncias gordurosas e resíduos calcários provenientes do vapor de cozedura. Por isso, é necessária uma limpeza a fundo regular.

A carcaça de condução do ar encontra-se no lado inferior da placa de cozinhar no armário inferior.

8.5.1 Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o extrator de superfície estão desligados (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar que apareça □ na indicação dos níveis do ventilador.

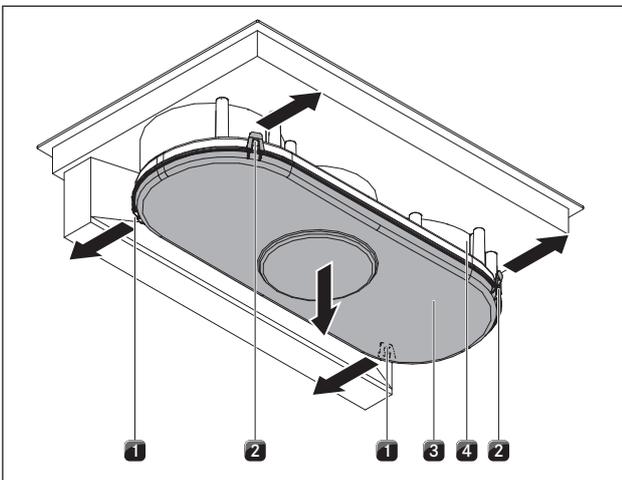


Fig. 8.3 Abrir a carcaça de condução do ar

- [1] Mecanismos de bloqueio traseiros
- [2] Mecanismos de bloqueio dianteiros
- [3] Fundo da carcaça
- [4] Carcaça de condução do ar

- ▶ Com uma mão segurar o fundo da carcaça [3].
- ▶ Abrir ambos os mecanismos de bloqueio no lado traseiro [1].
- ▶ Abrir ambos os mecanismos de bloqueio [2] no lado dianteiro.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça [3].
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar [4] e o fundo da carcaça [3] com um produto de limpeza suave.

8.5.2 Fechar a carcaça de condução do ar

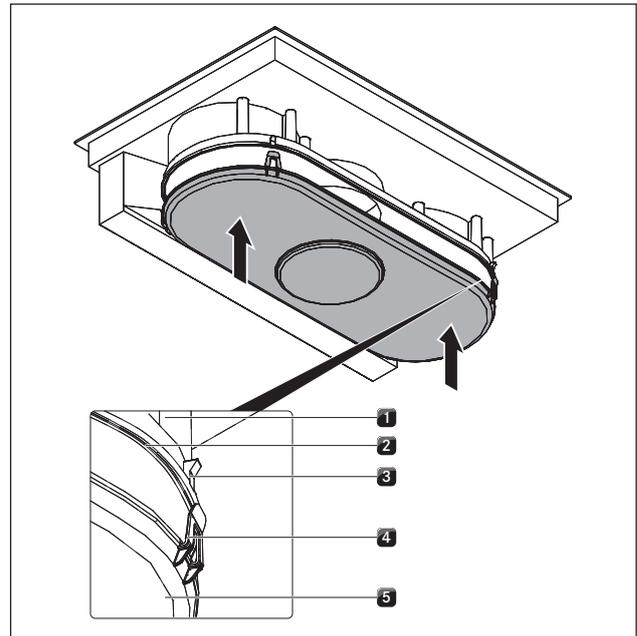


Fig. 8.4 Fechar a carcaça de condução do ar

- [1] Carcaça de condução do ar
- [2] entalhe vedante
- [3] gancho de apoio
- [4] Patilha de bloqueio
- [5] Fundo da carcaça

- ▶ Com ambas as mãos posicionar o fundo da carcaça [5] de modo que as patilhas de bloqueio [4] no fundo da carcaça coincidam com a posição dos ganchos de apoio [3] na carcaça.
- ▶ Colocar o fundo da carcaça no entalhe vedante [2] da carcaça de condução do ar [1].
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça [5] para cima até as 4 patilhas de bloqueio (2 à frente, 2 atrás) engatarem nos ganchos de apoio [3].
- ▶ Verificar se as 4 patilhas de bloqueio [4] estão corretamente engatadas.

8.6 Substituir o filtro de carvão ativado

Apenas quando o extrator de superfície funciona no modo de circulação de ar são adicionados dois filtros de carvão ativado ao filtro de gordura de aço inoxidável. Os filtros de carvão ativado eliminam odores produzidos durante a cozedura.

INFORMAÇÃO Os filtros de carvão ativado têm de ser substituídos quando for mostrado um **F** na indicação dos níveis do ventilador (indicação de manutenção do filtro). Os filtros de carvão ativado BAKF podem ser adquiridos junto do distribuidor autorizado ou contactando a BORA através do site www.bora.com.

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o extrator de superfície estão desligados (v.[1]p. 6[1]).
- ▶ Aguardar que apareça **F** na indicação dos níveis do ventilador.

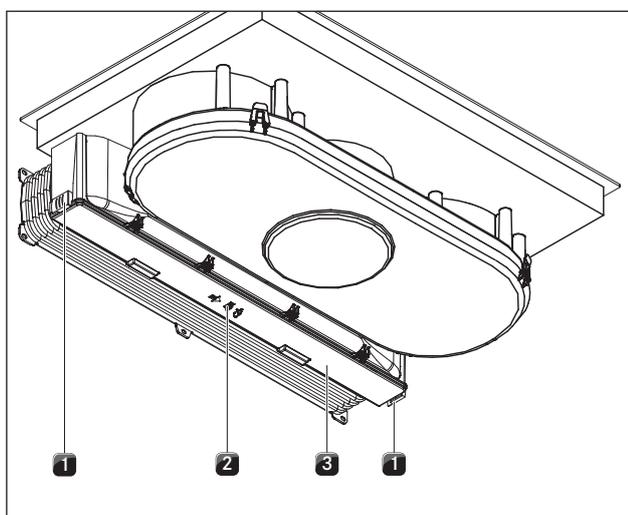


Fig. 8.5 Destrancar a tampa da caixa do filtro de carvão ativado

- [1] Mecanismo de bloqueio exterior
- [2] Mecanismo de bloqueio ao meio
- [3] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado

Retirar o filtro de carvão ativado

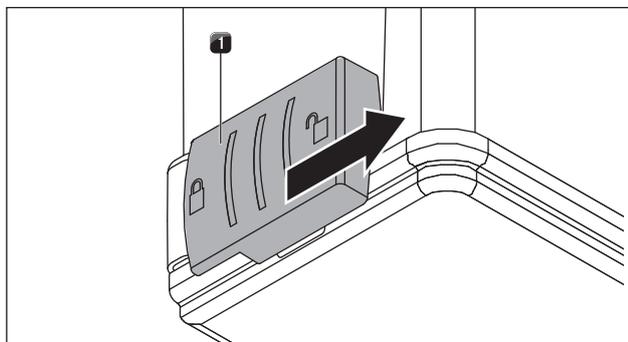


Fig. 8.6 Abrir os mecanismos de bloqueio das extremidades

- [1] Mecanismo de bloqueio das extremidades
- ▶ Abrir ambos os mecanismos de bloqueio das extremidades [1].

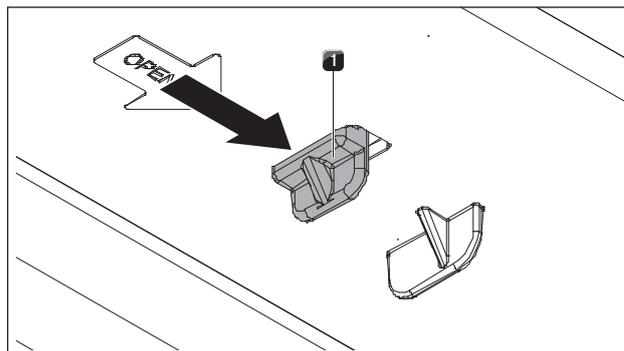


Fig. 8.7 Abrir o mecanismo de bloqueio ao meio

- [1] Mecanismo de bloqueio ao meio

- ▶ Abrir o mecanismo de bloqueio [1] ao meio.
- ▶ Rebater a tampa da caixa para baixo até encaixar.

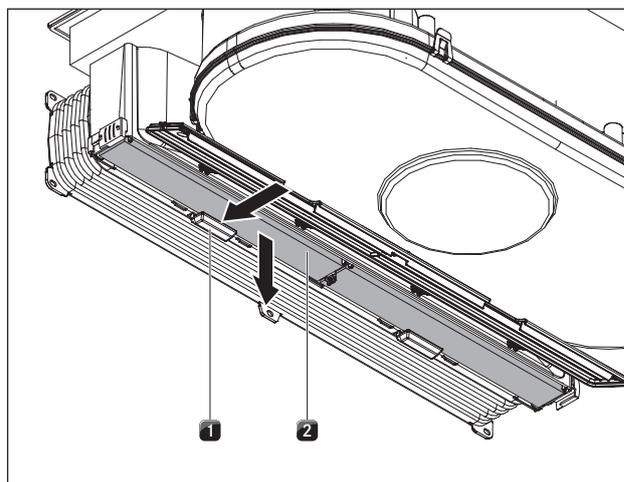


Fig. 8.8 Retirar o filtro de carvão ativado

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

- ▶ Segurar o filtro de carvão ativado [2] com uma mão.
- ▶ Empurrar o suporte do filtro [1] para trás.
- ▶ Puxar o filtro de carvão ativado para fora por baixo.
- ▶ Eliminar o filtro de carvão ativado usado com o lixo doméstico.

Colocar o filtro de carvão ativado

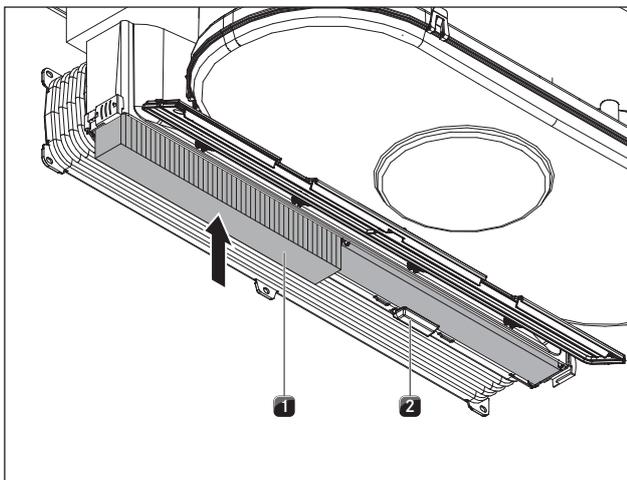


Fig. 8.9 Colocar o filtro de carvão ativado

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

- ▶ Posicionar o novo filtro de carvão ativado [1] de modo que a seta de direção aponte para trás e seja visível por baixo.
- ▶ Inserir o filtro de carvão ativado na caixa.
- ▶ Pressionar o filtro de carvão ativado para cima até o suporte do filtro [2] encaixar.

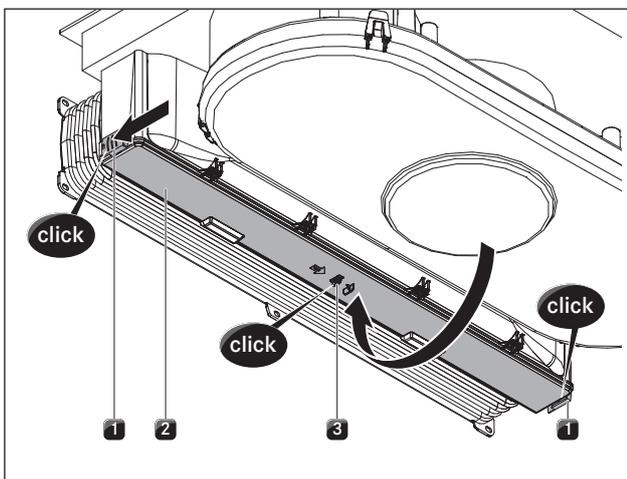


Fig. 8.10 Fechar a tampa da caixa do filtro de carvão ativado

- [1] Mecanismos de bloqueio das extremidades
[2] Tampa da caixa do filtro de carvão ativado
[3] Mecanismo de bloqueio ao meio

- ▶ Rebater a tampa da caixa do filtro de carvão ativado [2] para cima.
- ▶ Pressionar a tampa da caixa do filtro de carvão ativado ao meio até o mecanismo de bloqueio ao meio [3] encaixar.
- ▶ Pressionar a tampa da caixa do filtro de carvão ativado lateralmente e fechar os mecanismos de bloqueio das extremidades [1] até encaixarem.

9 Resolução de falhas

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar ou o ventilador.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso.	Trocar o fusível. Voltar a ligar os disjuntores.
	O fusível ou o disjuntor dispara vezes sucessivas.	Ligar para o serviço de assistência técnica da BORA.
	Falha de energia.	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado.
Emissão de odor e vapor durante a operação da nova placa de cozinhar.	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica.	Aguardar algumas horas de funcionamento. Se a emissão de odor persistir, informar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação da zona de cozedura aparece um \underline{L} .	Na placa de cozinhar não está colocado um recipiente ou está colocado um recipiente inadequado.	Utilizar apenas recipientes para cozinhar adequados. Selecionar o tamanho do recipiente para cozinhar adequado ao tamanho da zona de cozedura (v. cap. Descrição do aparelho).
Na indicação da zona de cozedura aparece um \underline{L} .	O sistema de segurança para crianças está ligado.	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação)
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente.	O tempo de funcionamento de uma zona de cozedura é demasiado longo.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática.	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)
$E-03$ mostrado distribuído pelas 4 indicações das zonas de cozedura e a placa de cozinhar desliga-se durante o funcionamento.	Uma ou mais teclas táteis estão tapadas, p. ex., através de contacto com os dedos ou objetos.	Limpar o painel de comando ou remover objetos (v. cap. Descrição do aparelho).
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar depois de a placa de cozinhar ter sido desligada.	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até a placa de cozinhar ter arrefecido, desligando depois automaticamente.	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente.
Na indicação da zona de cozedura aparece um E .	Ocorreu um erro no sistema eletrónico.	Interromper a alimentação elétrica da placa de cozinhar durante aprox. 1 minuto. Se o problema persistir após restabelecimento da alimentação elétrica, tomar nota do número de erro e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação do ventilador aparece um F .	O tempo de utilização do filtro foi excedido.	Substituir o filtro de carvão ativado (apenas no sistema de circulação de ar) e limpar a fundo o filtro de gordura de aço inoxidável. No caso de elevada sujidade, recomenda-se uma substituição do filtro de gordura de aço inoxidável (v. cap. Limpeza e conservação).
A capacidade de extração do extrator de superfície sofreu uma degradação.	O filtro de gordura de aço inoxidável está muito sujo.	Limpar ou substituir o filtro de gordura de aço inoxidável.
	O filtro de carvão ativado está muito sujo (só BFIU).	Substituir o filtro de carvão ativado.
	Na carcaça de condução do ar encontra-se um objeto (p. ex., um pano de limpeza).	Remover o objeto aspirado.
Na indicação do ventilador aparece $E-B1$ ou $E-B2$.	O ventilador está defeituoso ou uma ligação de conduta soltou-se.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação do ventilador aparece um E . Não é possível ligar o ventilador.	O contacto Home-In está interrompido.	Se for utilizado um interruptor de contacto de janelas (dispositivo de segurança), a janela tem de ser mantida aberta quando o ventilador estiver em funcionamento.
	O dispositivos de segurança está defeituoso.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Tab. 9.1 Resolução de falhas

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

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

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

10.1 Colocação fora de serviço

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

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

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

10.2 Desmontagem

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

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

10.3 Eliminação ecológica

Eliminação da embalagem de transporte

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

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

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

Eliminação do aparelho usado



Os aparelhos elétricos identificados com este símbolo não podem ser eliminados com o lixo doméstico no final de vida. Têm de ser entregues num ecoponto de reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e 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.

11 Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

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

11.1 Garantia

A garantia tem 2 anos.

Se se proceder ao registo na página www.mybora.com/registration, a garantia é aumentada para 3 anos.

11.2 Serviço de assistência técnica

Serviço de assistência técnica da BORA:

Ver contracapa das instruções de utilização e de montagem



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

Quando se contactar o serviço de assistência técnica da BORA, indicar a designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD). Ambas as informações constam da placa de características na contracapa das instruções e da base do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

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

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

11.4 Acessórios

- Filtro de gordura de aço inoxidável BFF
- Bocal de entrada de ar BFIED
- Bocal de entrada de ar All Black BEDAB
- Cinta vedante UDB25
- Estrutura da placa de cozinhar BKR830

Acessórios especiais BFIA:

- Conjunto de conversão circulação de ar BUSU
- Extensão da conduta de extração de ar BLAVH1

Acessórios especiais BFIU:

- Conjunto de conversão extração de ar BUSAE
- Conjunto de filtros de carvão ativado com permutador de iões BAKFS (2 unidades)

■

12 Notas:

Placa de características:

(colar, se faz favor)

Alemanha:

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

Austrália – Nova Zelândia:

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

Áustria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

