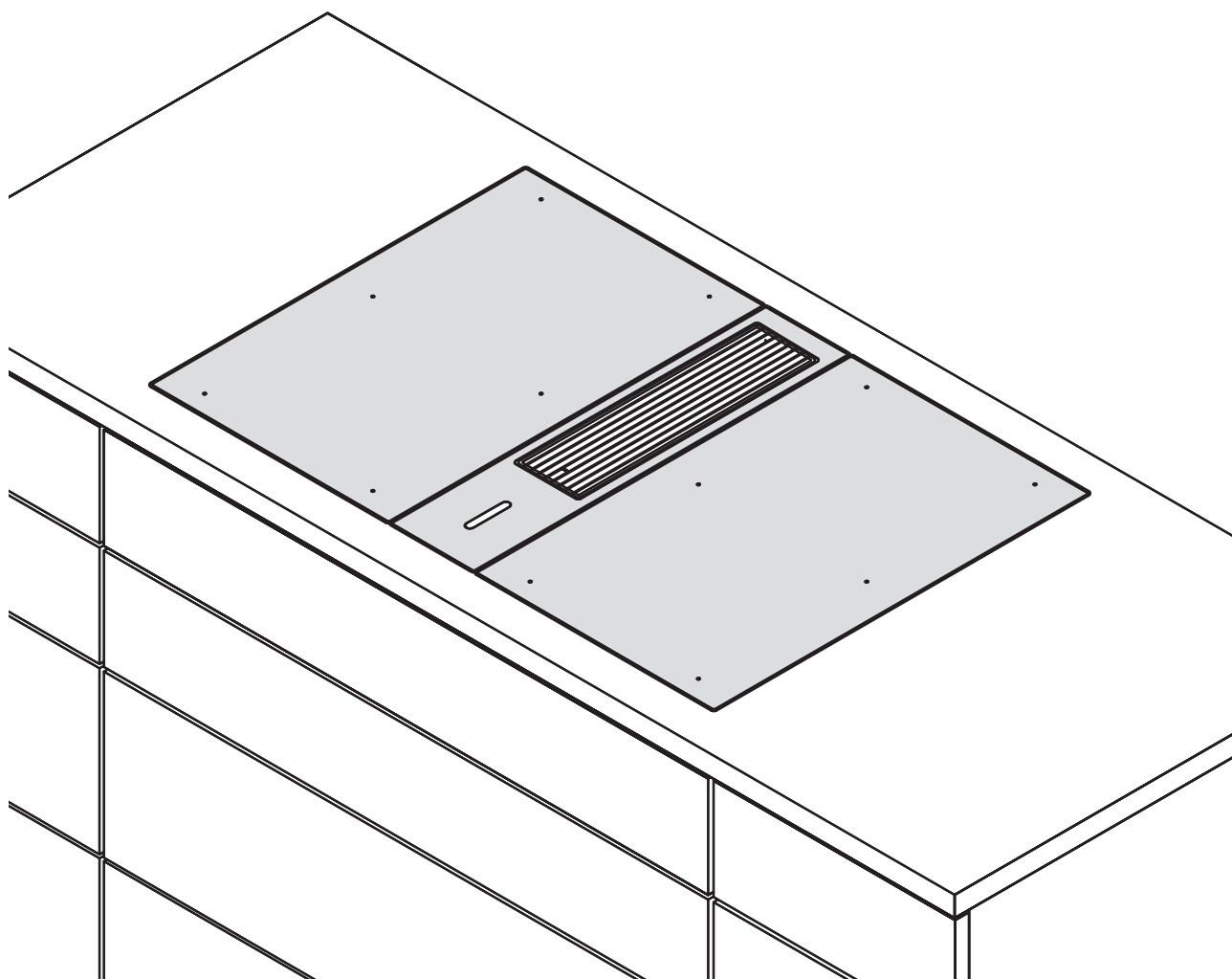


PT Instruções de utilização do sistema BORA Classic 2.0

Exaustor de placa e placas de cozinhar



C2XUMPT-004

Instruções de utilização:

Original

Tradução

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria

Contactos

Tel.: +43 (0) 5373/62250-0

mail@bora.com

www.bora.com

Não é permitida a transmissão e a reprodução deste documento, assim como a utilização e a comunicação do seu conteúdo, a menos que expressamente concedidas.

Estas instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo rigor. No entanto, pode acontecer que as alterações técnicas subsequentes ou adaptações do software ainda não tenham sido concluídas ou o conteúdo relevante ainda não tenha sido adaptado. Pedimos desculpa por isto. Pode ser solicitada uma versão atualizada através do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros tipográficos e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

Índice

1	Informações gerais	5	5	Primeira colocação em funcionamento	31
1.1	Público-alvo	5	5.1	Configuração básica	31
1.2	Validade	5	5.1.1	Executar a configuração básica	31
1.3	Outros documentos aplicáveis	5	5.1.2	Item de menu H: Configuração do sistema de exaustor	31
1.4	Proteção de dados	5	5.1.3	Item de menu J: Selecionar o tipo de filtro (apenas na recirculação de ar)	32
1.5	Apresentação de informações	5	5.1.4	Item de menu L: Configuração do ventilador ...	32
			5.1.5	Encerrar a configuração básica	33
2	Segurança	7	6	Operação	34
2.1	Instruções de segurança gerais	7	6.1	Instruções de utilização gerais e específicas	34
2.2	Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar	8	6.1.1	Instruções de utilização específicas do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT	34
2.3	Instruções de segurança para operação do exaustor de placa	11	6.1.2	Instruções de utilização especiais para a placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás CKG ...	34
2.4	Instruções de segurança para a limpeza e manutenção	12	6.2	Comando tátil	36
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes	12	6.3	Operar o sistema	36
2.6	Utilização prevista	12	6.3.1	Princípio de operação	36
			6.3.2	Ligar	36
3	Rotulagem da eficiência energética	14	6.3.3	Desligar	37
			6.3.4	Bloqueio de operação	37
			6.3.5	Bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento)	37
4	Descrição do aparelho	15	6.3.6	Sistema de segurança para crianças	37
4.1	Sistema BORA Classic 2.0	15	6.3.7	Temporizador (temporizador de cozinha)	38
4.1.1	Painel de comando e princípio de operação	15	6.4	Operar o exaustor de placa	38
4.1.2	Simbologia	16	6.4.1	Ajustar o nível de potência do ventilador	38
4.1.3	Indicação de sete segmentos	17	6.4.2	Função booster do ventilador	38
4.1.4	Conceito de cor	17	6.4.3	Sistema de extração automático	39
4.1.5	Conceito de luminosidade	17	6.4.4	Desligar o ventilador	39
4.1.6	Conceito de som	18	6.4.5	Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente	39
4.1.7	Funções do sistema	18	6.5	Operar as placas de cozinhar	39
4.2	Exaustor de placa	18	6.5.1	Seleção das zonas de cozedura	39
4.2.1	Descrição do modelo	18	6.5.2	Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura	40
4.2.2	Tipos de instalação	18	6.5.3	Desligar a zona de cozedura	41
4.2.3	Características e vista geral das funções	19	6.5.4	Sistema automático de preaquecimento	41
4.2.4	Estrutura	19	6.5.5	Função booster	41
4.2.5	Funções do exaustor de placa	19	6.5.6	Conexão de dois círculos nas placas de cozinhar CKCH e CKCB	42
4.2.6	Entrada USB	20	6.5.7	Função ponte	42
4.2.7	Entrada para aparelhos externos	20	6.5.8	Configurar o nível de manutenção da temperatura	43
4.3	Placas de cozinhar	20	6.5.9	Função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT	43
4.3.1	Descrição do modelo	20	6.5.10	Temporizador das zonas de cozedura	43
4.3.2	Características e vista geral das funções	21	6.5.11	Função de pausa	44
4.3.3	Estrutura	21			
4.3.4	Princípio de funcionamento das placas de indução (CKFI, CKI, CKIW)	25	7	Menu	46
4.3.5	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar Hyper e da placa de cozinhar HiLight (CKCH, CKCB)	26	7.1	Vista geral do menu	46
4.3.6	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás CKG	26	7.2	Operar o menu	46
4.3.7	Princípio de funcionamento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT	27	7.3	Ítems de menu padrão	47
4.3.8	Funções das placas de cozinhar	28	7.3.1	Item de menu 1: Volume do sinal sonoro	47
4.4	Dispositivos de segurança	29	7.3.2	Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças	47
4.4.1	Bloqueio de operação	29	7.3.3	Item de menu 3: Controlo de extração automático	48
4.4.2	Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)	29			
4.4.3	Desconexão de segurança	29			
4.4.4	Indicação de calor residual	30			
4.4.5	Proteção de sobreaquecimento	30			
4.4.6	Sistema de segurança para crianças	30			

7.3.4	Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento).....	48	12	Notas	68
7.3.5	Item de menu 5: Duração do atraso de desconexão automático	48	13	Etiquetas de identificação	71
7.3.6	Item de menu 6: Consultar a versão de software	49			
7.3.7	Item de menu 7: Consultar a versão do hardware	49			
7.3.8	Item de menu 8: Atualizar o software do sistema.....	49			
7.3.9	Item de menu 9: Exportação de dados.....	50			
7.3.10	Item de menu A: Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar (apenas no modo de recirculação de ar).....	51			
7.3.11	Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar).....	51			
8	Menu avançado	53			
8.1	Aceder ao menu avançado	53			
8.2	Opções do menu avançado	54			
8.2.1	Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar).....	54			
8.2.2	Item de menu D: Modo de demonstração	54			
8.2.3	Item de menu E: Teste de indicações e de teclas	55			
8.2.4	Item de menu F: Repor para configurações de fábrica	55			
8.3	Menu de configuração do gás	56			
8.3.1	Item de menu P: GPU.....	56			
8.3.2	Opção de menu S: GAsT.....	56			
8.3.3	Item de menu T: GAS	57			
9	Limpeza e manutenção	58			
9.1	Produtos de limpeza.....	58			
9.2	Realizar a manutenção do aparelho	58			
9.3	Limpar o exaustor de placa CKA2	58			
9.3.1	Desmontagem dos componentes.....	59			
9.3.2	Limpeza dos componentes.....	59			
9.3.3	Instalação dos componentes.....	59			
9.3.4	Substituir o filtro de recirculação de ar.....	60			
9.4	Limpeza das placas de cozinhar.....	60			
9.4.1	Limpar a placa vitrocerâmica (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG).....	60			
9.4.2	Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki (CKT).....	61			
9.4.3	Limpeza dos componentes da placa a gás CKG	61			
10	Resolução de falhas	63			
11	Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios	66			
11.1	Garantia do fabricante da BORA	66			
11.1.1	Prolongamento da garantia	66			
11.2	Serviço de assistência.....	66			
11.3	Peças sobresselentes.....	66			
11.4	Acessórios.....	67			

1 Informações gerais

1.1 Público-alvo

Estas instruções de utilização dirigem-se aos seguintes públicos-alvo:

Público-alvo	Exigências
Utilizador	O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e, além do mais, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou instruídas na utilização segura do aparelho e tiverem entendido os riscos que daí possam resultar. As crianças devem ser supervisionadas. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos do manual de instruções devem ser respeitadas.

Tab. 1.1 Públicos-alvo

INFORMAÇÃO A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e a BORA Lüftungstechnik GmbH – doravante designadas como BORA – não se responsabilizam por danos decorrentes da violação ou não observação destes documentos e causados por instalação incorreta! As ligações à corrente e de gás têm de ser realizadas obrigatoriamente por pessoal técnico credenciado. A montagem apenas deve ser realizada de acordo com as normas, as disposições e as leis aplicáveis. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos do manual de utilização e de montagem devem ser respeitadas.

1.2 Validade

INFORMAÇÃO Este manual de instruções descreve o sistema BORA Classic 2.0 com a versão de software 03.00.

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

1.3 Outros documentos aplicáveis

Juntamente a este manual, outros documentos são válidos e devem ser observados, em particular as instruções de montagem do sistema BORA Classic 2.0. Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

INFORMAÇÃO A BORA não assume qualquer responsabilidade por danos decorrentes do incumprimento destes documentos!

Diretivas

Os aparelhos estão em conformidade com as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Regulamentos

Os aparelhos a gás estão em conformidade com os seguintes regulamentos da UE:

Regulamento (UE) 2016/426 relativo a aparelhos a gás

1.4 Proteção de dados

O seu exaustor de placa grava dados pseudónimos durante o funcionamento, como, por ex., as definições de menu feitas por si, as horas de funcionamento das unidades técnicas individuais e o número de funções selecionadas. Além disso, o seu exaustor de placa regista os erros, juntamente com o número de horas de funcionamento.

Os dados só podem ser extraídos manualmente através do seu exaustor de placa e cabe, portanto, a si essa decisão.

Os dados armazenados permitem uma identificação e uma resolução rápida de problemas em caso de trabalhos de manutenção.

1.5 Apresentação de informações

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

As Instruções de procedimentos são identificadas por uma seta.

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

As listas são identificadas por um marcador quadrado no início da linha.

■ Lista 1

■ Lista 2

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

Instruções de segurança e advertências




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

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

SINAL DE AVISO E PALAVRA DE SINALIZAÇÃO!
Tipo e fonte do perigo
 Consequências do incumprimento
 ► Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

- O sinal de aviso chama a atenção para o perigo.
- A palavra de sinalização especifica a gravidade do perigo.

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

Tab. 1.2 Significado dos sinais de aviso e das palavras de sinalização

2 Segurança

2.1 Instruções de segurança gerais

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

- As instruções de utilização e de montagem incluem indicações importantes para a montagem e operação. Deste modo, protege-se de ferimentos e evita danos ao aparelho. No verso poderá encontrar os detalhes de contacto para mais informações e questões de operação e de utilização.
- O termo „aparelho“ aplica-se tanto às placas de cozinhar, aos exaustores de placa, como às placas de cozinhar com exaustores.
- ▶ Ler as instruções de utilização e de montagem na sua totalidade, antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- ▶ Guardar sempre as instruções de utilização e de montagem num local acessível, para que, quando for necessário, estejam à disposição.
- ▶ No caso de venda do aparelho, entregar as instruções de utilização e de montagem ao proprietário seguinte.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Depois de desempacotar o aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não ligar um aparelho danificado.
- ▶ Ligar os aparelhos à rede elétrica somente após a instalação do sistema de condutas ou da instalação do filtro de ar circulante.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação fornecidos no âmbito do fornecimento.
- ▶ Utilizar o aparelho somente após a montagem completa, só assim se pode garantir uma operação segura.
- ▶ Assegurar que ninguém toca em placas quentes.
- ▶ Não pousar, nem colocar objetos no painel de controlo ou no bocal de entrada de ar do exaustor de placa.

- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.
- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

CUIDADO!

Perigo de ferimento devido à queda de componentes do aparelho!

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

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

Modificações não autorizadas

As modificações não autorizadas podem afetar o aparelho.

- ▶ Não fazer modificações ao aparelho.

Crianças e pessoas com necessidades especiais em casa

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, se tiverem sido supervisionadas ou instruídas no uso seguro do dispositivo e tiverem entendido os riscos que daí possam resultar.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram perto do aparelho.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Utilizar o sistema de segurança para crianças, para que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir o aparelho.
- ▶ Manter as crianças e outras pessoas afastadas da placa de cozinhar quente.

Modo de recirculação de ar

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

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

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

2.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual.
- ▶ Assegurar que a base do recipiente para cozinhar e a zona de cozedura estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre a panela (não arrastar!), para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Não colocar recipientes para cozinhar quentes no bocal de entrada de ar ou na unidade de comando do exaustor de placa.



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

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

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



PERIGO!
Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis!

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

- ▶ Não armazenar líquidos inflamáveis próximos de uma placa de cozinhar.



PERIGO!
Perigo de choque elétrico!

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

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



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

A placa de cozinhar e as suas componentes tangíveis ficam quentes durante o funcionamento. Depois de desligada a zona de cozedura, esta tem de arrefecer até uma temperatura abaixo dos 60 °C. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

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



AVISO!
Durante ou após uma falha de energia, as placas de cozinhar podem ainda estar quentes!

No caso de uma falha de energia, uma placa de cozinhar que estava anteriormente em operação pode ainda estar quente, embora não seja exibido qualquer calor residual.

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



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

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

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.



AVISO!
Perigo de queimaduras devido a objetos quentes!

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

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



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

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

- ▶ Não virar as pegas de panelas e de frigideiras para fora da superfície de trabalho de modo a ficarem salientes.
- ▶ Evitar que as crianças consigam puxar as panelas e as frigideiras quentes para baixo.
- ▶ Utilizar a grelha de proteção da placa de cozinhar adequada.
- ▶ Não utilizar uma grelha de proteção da placa de cozinhar inadequada (Perigo de acidente).
- ▶ Para escolher uma grelha de proteção adequada, contactar o fornecedor ou o serviço de assistência técnica da BORA.



AVISO!
Perigo de queimadura!

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

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

CUIDADO!

Danos devido a objetos duros e pontiagudos!

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

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

CUIDADO!

Danos devido a alimentos com açúcar ou com sal!

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

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

CUIDADO!

Derrame de líquidos quentes!

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

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

CUIDADO!

Danos devido a objetos na placa de cozinhar!

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

- ▶ Não colocar objetos na placa de cozinhar quente.

2.2.1 Instruções de segurança específicas para a placa de indução

- ▶ Não confiar cegamente na deteção de recipiente.

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

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

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

2.2.2 Instruções de segurança específicas para placas de cozinhar a gás

- ▶ Não utilizar o aparelho para aquecimento do espaço.
- ▶ Não utilizar ou armazenar materiais inflamáveis próximo do aparelho.



PERIGO!

Perigo de explosão devido a gás!

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

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



PERIGO!

Perigo de asfixia devido a gás!

O gás que escapa pode causar asfixia.

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



PERIGO!

Perigo de incêndio devido a chamas expostas!

Uma chama exposta pode incendiar objetos inflamáveis.

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

CUIDADO!

Perigo de ferimento devido a rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica!

A superfície de vitrocerâmica danificada pode provocar ferimentos.

- ▶ Não tocar na superfície do aparelho.
- ▶ Desligar imediatamente todos os queimadores e cada elemento de aquecimento elétrico.
- ▶ Desligar o aparelho da rede elétrica em segurança utilizando disjuntores, fusíveis, interruptores automáticos ou contactores.
- ▶ Não utilizar o aparelho.



AVISO!
Perigo de queimaduras devido a exaustor de placa quente!

O exaustor de placa e os seus componentes tangíveis (principalmente, tampa de fecho, filtro de gordura de aço inoxidável e a cuba do filtro de gordura) ficam quentes durante o funcionamento da placa de cozinhar a gás. Depois de desligada a placa de cozinhar, esta tem de arrefecer até uma temperatura abaixo dos 60 °C. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar no exaustor de placa quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do exaustor de placa quente, a menos que estejam sob supervisão.



PERIGO!
Perigo de incêndio devido a flamejado!

Enquanto o exaustor de placa está a funcionar, este absorve as gorduras da cozedura. Estas gorduras podem pegar fogo ao flambar os alimentos.

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



PERIGO!
Perigo de incêndio devido ao acumular de gordura!

A falta de limpeza regular do filtro de gordura de aço inoxidável pode causar um aumento do conteúdo de gordura. Isto aumenta o risco de incêndio.

- ▶ Limpar e trocar o filtro regularmente.

2.3 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa

- ▶ Utilizar o exaustor de placa somente com placas de cozinhar BORA. Isto aplica-se sobretudo à operação da placa de cozinhar a gás BORA.
- ▶ Não pousar recipientes para cozinhar quentes na área do painel de controlo, para não danificar os componentes eletrónicos subjacentes.



PERIGO!
Perigo de morte por inalação de fumo!

Ao operar um aquecedor dependente do ar ambiente, são produzidos gases de combustão.

Se o exaustor de placa for operado em simultâneo com um aquecedor dependente do ar ambiente, os gases de combustão tóxicos (monóxido de carbono) podem ser puxados da chaminé ou dos tubos do exaustor para o espaço habitável.

- ▶ Assegurar que existe sempre uma entrada de ar suficiente.



AVISO!
Perigo de lesão devido ao movimento da roda do ventilador!

A rotação da roda do ventilador representa perigo de lesão.

- ▶ Instalar o aparelho sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Antes da colocação em funcionamento, ligar o ventilador de ambos os lados ao sistema de condutas.
- ▶ Assegurar que a entrada está bloqueada, antes da colocação em funcionamento.



CUIDADO!
Os componentes tangíveis podem aquecer!

O exaustor de placa e os seus componentes tangíveis estão quentes enquanto a zona de cozedura está ligada e durante o arrefecimento.

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

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

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

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

CUIDADO!**Danos devido a acumulação de gordura e de sujeira!**

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

- ▶ Nunca utilizar o exaustor de placa sem o filtro de gorduras de aço inoxidável.

2.4 Instruções de segurança para a limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo regularmente. A sujeira pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis. Remover imediatamente a sujeira.

- As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.
- ▶ Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor na limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nas partes sob tensão e causa danos materiais (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não entre água para o interior do aparelho. Utilizar somente um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos!
- ▶ Limpar as placas de cozinhar, de preferência, após cada processo de cozedura.
- ▶ Limpar as placas de vitrocerâmica quando já não estiverem quentes (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Para a limpar o BORA Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT, utilizar a função de limpeza.
- ▶ Utilizar na limpeza apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.
- ▶ Evitar a contaminação do armário inferior através das aberturas de ventilação.

2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes

**AVISO!****Perigo de ferimento e danos materiais!**

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

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

INFORMAÇÃO

Um cabo de ligação à rede elétrica danificado tem de ser substituído por um cabo de ligação à rede elétrica adequado. Isso só pode ser realizado por um serviço de atendimento ao cliente autorizado.

2.6 Utilização prevista

O aparelho não deve ser operado a uma altitude acima de 2000 m (metros acima do nível do mar).

Indicação para placas de cozinhar a gás: À medida que o nível do mar aumenta, a potência do queimador da placa de cozinhar vai reduzindo.

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

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

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

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

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

3 Rotulagem da eficiência energética

Designação do produto	BORA Classic exaustor de placa CKA2	
Modo de operação	Extração de ar	
Consumo de energia	Valor	Norma EN
Consumo anual de energia (AEC_{hood})	30,7 kWh/a	61591
Classe de eficiência energética	A+	61591
Volume de extração		
Eficiência fluidodinâmica (FDE_{hood})	33,7 %	61591
Classe de eficiência fluidodinâmica	A	61591
Fluxo de ar nível 1 no mínimo	225,2 m ³ /h	61591
Fluxo de ar nível 5 no máximo	520,9 m ³ /h	61591
Fluxo de ar da função booster (Q_{WP})	565,5 m ³ /h	61591
Iluminação		
Eficiência de iluminação (LE_{hood})	* lx/Watt	*
Classe de eficiência de iluminação	*	*
Filtragem de gorduras		
Nível 5 no máximo (GFE_{hood})	96,5 %	61591
Classe nível máximo	A	61591
Nível de potência acústica		
Nível 1 no mínimo	41,6 dB(A)	60704-2-13
Nível 5 no máximo	62,1 dB(A)	60704-2-13
Função booster	63,8 dB(A)	60704-2-13
Nível de pressão acústica (informação adicional)		
Nível 1 no mínimo	28,9 dB(A)	**
Nível 5 no máximo	49,4 dB(A)	**
Função booster	51,1 dB(A)	**
Indicações segundo 66/2014		
Consumo de energia no estado desligado (P_0)	0,3 W	61591
Fator de prolongamento do tempo	0,8	61591
Índice de eficiência energética (EEl_{hood})	42	61591
Ponto de rendimento máximo do caudal de ar (Q_{BEP})	265,6 m ³ /h	61591
Fluxo de ar de função booster (Q_{Max})	578,6 m ³ /h	61591
Ponto de rendimento máximo da pressão (P_{BEP})	480 Pa	61591
Ponto de rendimento máximo da potência de entrada (W_{BEP})	105,0 W	61591

Tab. 3.1 Informações sobre a rotulagem da eficiência energética nos termos do regulamento (UE) n.º 65/2014 ou 66/2014

* 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.

4 Descrição do aparelho

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

4.1 Sistema BORA Classic 2.0

- ▶ Utilizar sempre o software de sistema mais recente para a operação do sistema BORA Classic 2.0.

INFORMAÇÃO O software mais recente está disponível gratuitamente na página inicial da BORA (www.bora.com, Produtos, BORA Classic 2.0, BORA Classic exaustor de placa CKA2, Documentos).

- ▶ Se necessário, fazer uma consulta à versão de software instalada (v. cap. Menu, Consultar a versão de software).
- ▶ Se necessário, atualizar o software de sistema (v. cap. Menu, Atualização do software de sistema).

4.1.1 Painel de comando e princípio de operação

INFORMAÇÃO O sistema BORA Classic 2.0 é operado através do painel de comando do exaustor de placa CKA2.

INFORMAÇÃO O exaustor de placa Pro pode controlar ou operar uma ou duas placas de cozinhar.

INFORMAÇÃO O princípio de funcionamento e as funções são descritos mais detalhadamente no capítulo Operação.

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de um painel de comando central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrônicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos (área tátil).

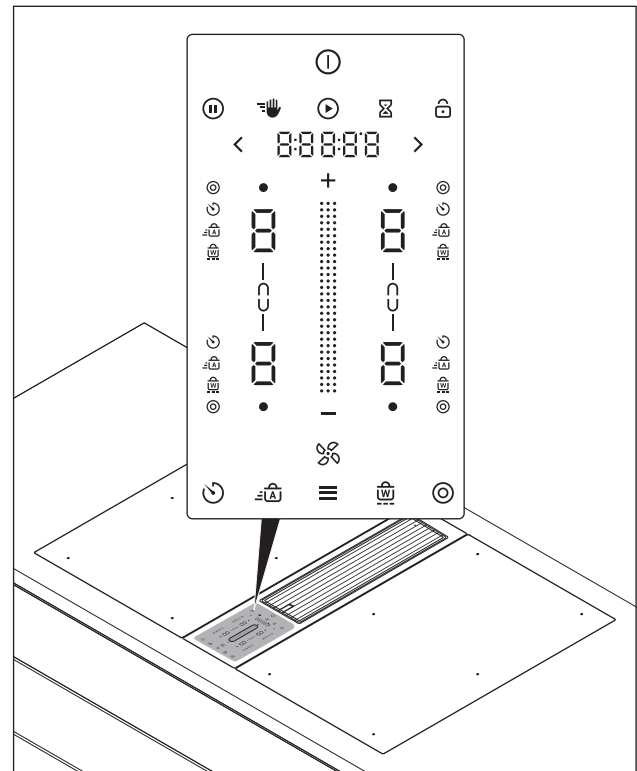


Fig. 4.1 Painel de comando tátil/deslizante central

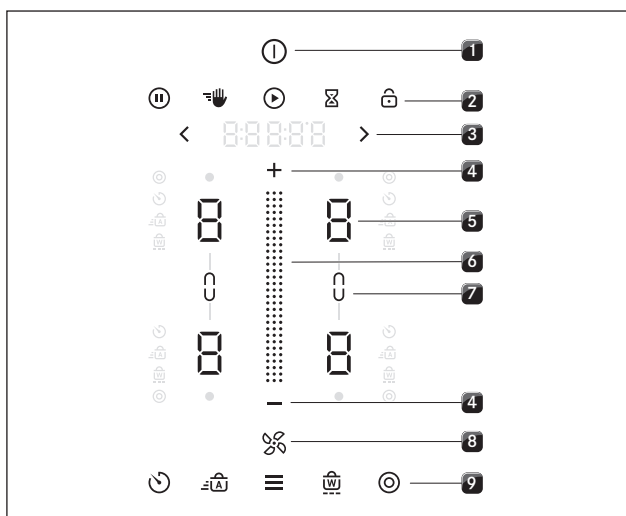


Fig. 4.2 Áreas táteis

- [1] Ligar/desligar
- [2] Funções de nível superior
- [3] Navegação
- [4] Área de configuração dos níveis de potência Mais/Menos
- [5] Seleção das zonas de cozedura (4x)
- [6] Comando deslizante tátil (área de configuração dos níveis de potência)
- [7] Função ponte (2x)
- [8] Ventilador
- [9] Função adicional de cozedura e menu

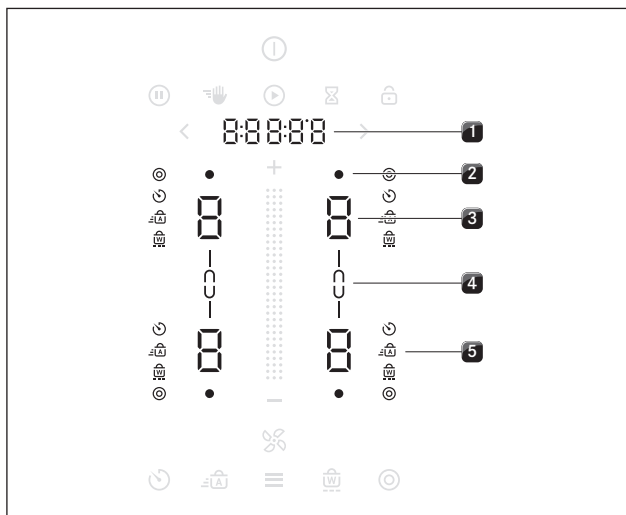


Fig. 4.3 Áreas de indicação

- [1] Indicação multifuncional
- [2] Indicação de zona de cozedura quente ou indicação de calor residual (4x)
- [3] Indicação de zona de cozedura (4x)
- [4] Indicação da função ponte (2x)
- [5] Indicação das funções adicionais de cozedura (4x4)

4.1.2 Simbologia

Símbolos comuns	Denominação	Função/significado
	Botão de ligar	Ligar/Desligar
	Botão de pausa	Ativar/desativar a função de pausa
	Botão de limpeza	Ativar/desativar o bloqueio de limpeza
	Botão de arranque	Iniciar o temporizador
	Botão de temporizador de cozinha	Configurar o temporizador (temporizador de cozinha)
	Botão de bloqueio	Bloqueio de operação
	Comando deslizante	Ajustar valores
	Botão de Mais	Aumentar o valor
	Botão de Menos	Reduzir o valor
	Botão de seguinte	Navegação para a direita
	Botão de anterior	Navegação para a esquerda
	Botão de ventilador	Ativar/desativar o sistema de extração automático, confirmar o atraso de desconexão
	Botão de menu	Aceder ao menu, encerrar o menu
Símbolos das zonas de cozedura	Denominação	Função/significado
	Botão de círculo de aquecimento	Conexão de dois círculos
	Botão de temporizador	Ajustar o temporizador das zonas de cozedura
	Botão de preaquecimento	Ativar/desativar o sistema automático de preaquecimento
	Botão de manutenção da temperatura	Ativar/desativar a função de manutenção da temperatura
	Botão de ponte	Ativar/desativar a função ponte
	Indicação de ponte	A função ponte está ativa
	Botão de quente	A zona de cozedura será aquecida ou ainda está quente

Tab. 4.1 Significado dos símbolos indicados (ícones)

4.1.3 Indicação de sete segmentos

Indicação multifuncional	Significado
Indicação de ventilador	1-5 Níveis de potência
	P Função booster
	A Sistema de extração automático
Indicação multifuncional	p. ex. 190 Indicação de temperatura (apenas na CKT)
	00:00:00 Tempo restante do temporizador ou temporizador de cozinha
	p. ex. E 123 Código de erro
Indicação da zona de cozedura	Significado
Indicação da zona de cozedura	1-9 Níveis de potência
	P Função booster
	- Nível de manutenção da temperatura 1
	= Nível de manutenção da temperatura 2
	≡ Nível de manutenção da temperatura 3
	□ Inativo
	H Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
	⌈ Limpeza (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT)
	E Erro
	Animações
□ □ □ Limpeza (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT)	

Tab. 4.2 Significado da indicação de sete segmentos

4.1.4 Conceito de cor

INFORMAÇÃO Fundamentalmente, todas as gamas de regulação do ventilador serão apresentadas a azul no painel de comando e todas as gamas de regulação das zonas de cozedura a vermelho. Para funções e notificações, serão utilizadas outras cores.

Inventário de todas as indicações de cores:

Indicação	Ventilador (exaustor de placa)	Cor
	Comando deslizante	Azul
	Mais/Menos	Azul
	Símbolo de ventilador/sistema de extração automático	Azul
Indicação	Zonas de cozedura	Cor
	Comando deslizante	Vermelho
	Mais/Menos	Vermelho
	Zona de cozedura quente	Sinal vermelho
Indicação	Funções	Cor
	Animação de ativação/desativação	Bege
	Ajustar o temporizador	Bege
Indicação	Notificações	Cor
	Avisos	Cor de laranja
	Erro	Sinal vermelho
	OK	Verde

Tab. 4.3 Indicação de cor

4.1.5 Conceito de luminosidade

INFORMAÇÃO O painel de comando possui quatro níveis de iluminação diferentes. (100%, 75%, 50% e 0%).

INFORMAÇÃO Fundamentalmente, o sistema adapta a luminosidade da situação de utilização atual. Os elementos de indicação relevantes brilham de forma mais clara, os elementos irrelevantes serão escurecidos. As funções indisponíveis serão escurecidas.

Luminosidade	Utilização
100%	A função está ativa e selecionada
75%	A função está ativa, mas não selecionada
50%	A função está desativada, mas suscetível a seleção
0%	A função não está disponível

Tab. 4.4 Conceito de luminosidade

Exemplo:

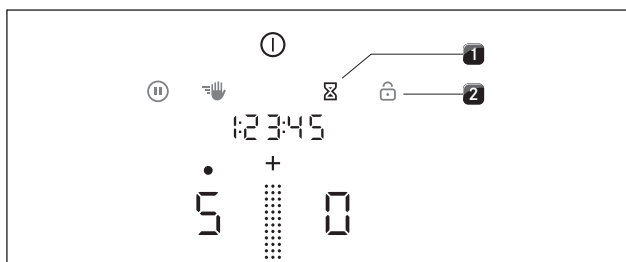


Fig. 4.4 Conceito de luminosidade do painel de comando

- [1] Função ativa e selecionável (brilhante, 75%)
 [2] Função inativa, mas selecionável (escurecida, 50%)

4.1.6 Conceito de som

INFORMAÇÃO O volume dos sinais sonoros pode ser configurado no menu (10% a 100%).

INFORMAÇÃO Os sinais sonoros relacionados com a segurança são sempre emitidos a 100% do volume.

O sistema diferencia fundamentalmente dois tipos diferentes de sinais sonoros:

Sinal sonoro	Finalidade
Sinal sonoro único curto (0,25 s)	Confirmação de uma seleção
Sequência de sinais sonoros	Interação necessária
Sinal sonoro único longo (0,75 s)	Terminar uma função

Tab. 4.5 Conceito de som

4.1.7 Funções do sistema

Temporizador (temporizador de cozinha)

O temporizador aciona um sinal ótico e acústico no final de uma duração configurada pelo utilizador e oferece a função de um temporizador de cozinha disponível comercialmente.

4.2 Exaustor de placa

INFORMAÇÃO O exaustor de placa CKA2 é o componente central e inclui o sistema eletrónico de comando completo para todo o sistema da BORA Classic 2.0. Não é possível a utilização do sistema ou dos componentes individuais sem o exaustor de placa.

4.2.1 Descrição do modelo

Modelo	Denominação
CKA2	BORA Classic exaustor de placa sistema flexível com unidade de controlo em separado, combinável com as placas de cozinhar Classic e outros componentes universais BORA

Tab. 4.6 Descrição do modelo

4.2.2 Tipos de instalação

Dependo da opção escolhida aquando da compra, o exaustor de placa funciona como versão de extração de ar ou versão de recirculação de ar.



Modo de extração de ar

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

A extração de ar não pode ser conduzida para:

- uma chaminé operacional utilizada para evacuar fumo ou gases de combustão
- uma caixa utilizada para a ventilação dos espaços nos quais se encontram as instalações de aquecimento.

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

INFORMAÇÃO Se o exaustor de placa for colocado em funcionamento num sistema de extração de ar, a capacidade de extração aumenta automaticamente durante os 20 segundos iniciais, ao definir um nível de potência mais baixo (função de caixa embutida).



Modo de recirculação de ar

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

Para eliminar os odores no modo de recirculação de ar, é necessário utilizar um filtro de odores. Por motivos de higiene e saúde, este deve ser substituído nos intervalos recomendados (v. cap. Limpeza e manutenção).

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

INFORMAÇÃO Se o exaustor de placa for colocado em funcionamento num sistema de recirculação de ar, o tempo de operação é automaticamente deduzido da vida útil do filtro de recirculação de ar ao definir um nível de potência. A restante vida útil do filtro pode ser lida no menu, na opção de menu A (v. Cap. Operação).

4.2.3 Características e vista geral das funções

Características	CKA2
Deteção automática do ventilador	✓
Controlo eletrónico de potência	✓
Comunicação de interface	✓
Unidade de filtro de gorduras compacta	✓
Funções	
Atraso de desconexão automático	✓
Função booster	✓
Sistema de extração automático	✓
Indicação de manutenção do filtro (modo de recirculação de ar)	✓
Dispositivos de segurança	
Bloqueio de operação	✓
Desconexão de segurança	✓
Controlo ativo de erros	✓

Tab. 4.7 Características e vista geral das funções

4.2.4 Estrutura

Exaustor de placa CKA2

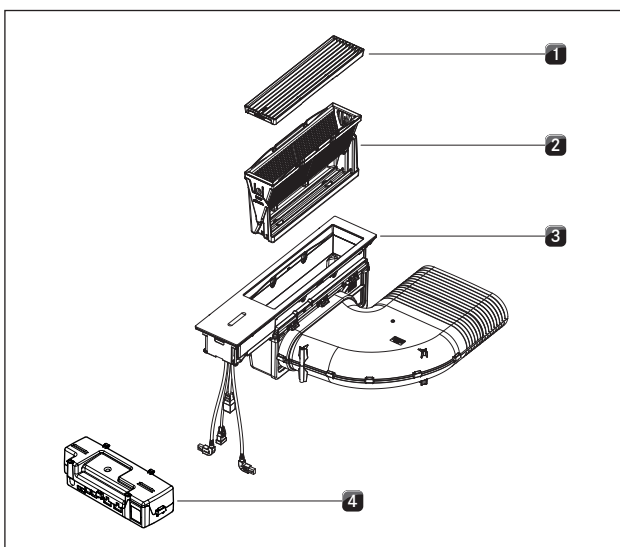


Fig. 4.5 BORA Classic Exaustor de placa CKA2

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Unidade de filtro de gorduras
- [3] Exaustor de placa
- [4] Unidade de controlo

4.2.5 Funções do exaustor de placa

Controlo de potência

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

Função booster do sistema de extração

Quando a função booster é ativada, a capacidade de extração máxima fica disponível durante um tempo predefinido.

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 5.

Controlo de extração automático

A potência do exaustor é regulada automaticamente, com ajuda das configurações atuais das placas de cozinhar. Não é necessária uma intervenção manual no controlo do ventilador, mas esta é possível a qualquer momento. A capacidade de extração adapta-se automaticamente ao nível de desempenho mais elevado utilizado por todas as zonas de cozedura em funcionamento.

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

Tab. 4.8 Capacidade de extração e nível de cozedura

- Uma alteração do nível de potência de uma zona de cozedura provoca uma adaptação automática da potência do exaustor após um atraso de 20 segundos nas placas de indução e 30 segundos em todas as outras placas de cozinhar.

Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar a um nível mais baixo após a desconexão e desliga-se automaticamente após o tempo definido.



A duração do atraso de desconexão pode ser configurada no menu (10 a 30 minutos). Os 20 minutos de atraso de desconexão são programados de fábrica.

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

INFORMAÇÃO Um atraso de desconexão do exaustor da placa é expressamente recomendado pela BORA.

Indicação de manutenção de filtro de recirculação de ar

A indicação de manutenção do filtro do exaustor de placa é ativado automaticamente quando a vida útil do filtro de carvão ativado é alcançada (apenas em recirculação de ar).

- Se o símbolo do ventilador  se acender a amarelo após a ativação do exaustor de placa e for apresentada a indicação multifuncional **I F ILL**, este será o sinal de que em breve será necessária uma alteração de filtro.
- O símbolo do ventilador  irá acender-se a vermelho após a ativação do exaustor de placa e será apresentado o código de erro **E F ILL** na indicação multifuncional caso o limite da vida útil do filtro tenha sido atingido e seja necessário substituir o mesmo (ver também o cap. Limpeza e manutenção).

INFORMAÇÃO Se a vida útil do filtro de carvão ativado expirar, a utilização correta do sistema pode ser afetada. Embora ainda seja possível utilizar o exaustor de placa, todas as reclamações de garantia relativas a este aparelho serão inválidas.

INFORMAÇÃO Independentemente da indicação de manutenção do filtro, os componentes do filtro de gordura necessitam de uma limpeza frequente (v. Cap. Limpeza e manutenção).

4.2.6 Entrada USB

INFORMAÇÃO A entrada USB só é concebida para atualizações e exportação de dados e é alimentada apenas para estes processos. Não é possível fazer carregamentos ou outras funções.

O sistema possui uma entrada USB. A entrada só é indicada para dispositivos de armazenamento de massa (pen USB). Estas pens USB devem ser formatadas com um sistema de ficheiros FAT32.

4.2.7 Entrada para aparelhos externos

A interface interna da unidade de controlo poderá ser utilizada para opções de comando mais alargadas. A interface possui um contacto Home-In e um contacto Home-Out (v. cap. Montagem).

- O contacto Home-In pode ser utilizado para a entrada de sinal de comutadores externos (p. ex. interruptor de contacto de janela).
- O contacto Home-Out pode ser utilizado para o controlo de dispositivos externos.

4.3 Placas de cozinhar

INFORMAÇÃO As placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG e CKT são os componentes variáveis para o sistema BORA Classic 2.0 e só podem ser utilizadas em conjunto com o exaustor de placa CKA2.

INFORMAÇÃO Os aparelhos especificamente instalados no sistema poderão ser visualizados na penúltima página do manual de instruções (v. cap. Etiquetas de identificação).

4.3.1 Descrição do modelo

Modelo	Denominação
CKFI	BORA Classic placa de cozinhar de vitrocerâmica de indução total com 2 zonas de cozedura
CKI	BORA Classic placa de vitrocerâmica de indução com 2 zonas de cozedura
CKIW	BORA Classic vitrocerâmica de indução para Wok
CKCH	BORA Classic placa de vitrocerâmica Hyper com 2 zonas de cozedura de 1 círculo/2 círculos
CKCB	BORA Classic placa de vitrocerâmica HiLight com 2 zonas de cozedura de 1 círculo/2 círculos
CKG	BORA Classic placa de cozinhar vitrocerâmica a gás com 2 zonas de cozedura
CKT	BORA Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com 2 zonas de cozedura

Tab. 4.9 Descrição do modelo

4.3.2 Características e vista geral das funções

As BORA Classic 2.0 placas de cozinhar têm as seguintes características e funções:

Características	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Controlo eletrónico de potência	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função booster	✓	✓	✓	✓*	✓	✓	✓
Função do temporizador de cozinha (temporizador)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ignição e reacendimento automáticos							✓
Sistema elétrico de controlo de gás (E-Gas)							✓
Funções da placa							
Sistema automático de preaquecimento	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Deteção da panela	✓	✓	✓				
Manutenção da temperatura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função ponte	✓				✓	✓	
Função do temporizador	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Função de pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conexão de 2 círculos (zona de cozedura traseira)				✓	✓		
Bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função de limpeza							✓
Dispositivos de segurança							
Sistema de segurança para crianças	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicação de calor residual	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desconexão de segurança	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Proteção de sobreaquecimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 4.10 Vista geral das funções

*relativamente apenas à zona de cozedura dianteira

4.3.3 Estrutura

Placa de cozinhar CKFI

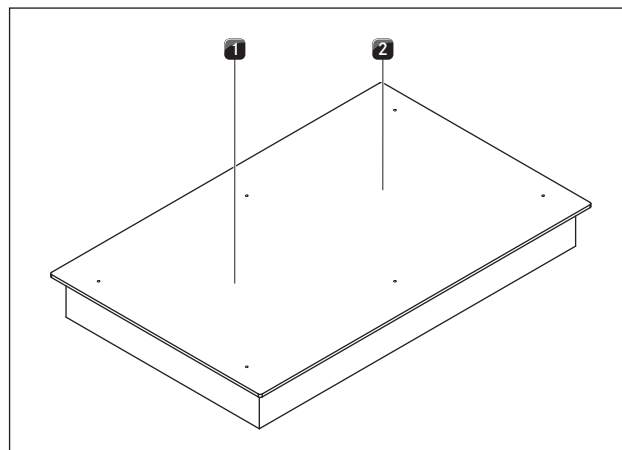


Fig. 4.6 BORA Classic Placa de cozinhar CKFI

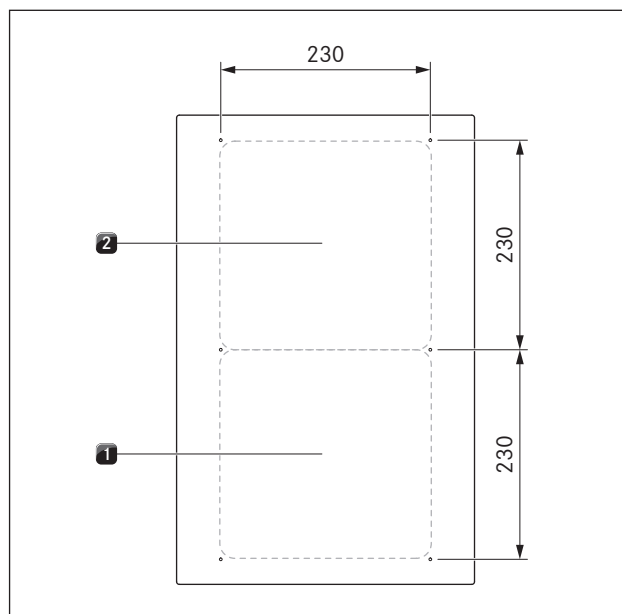


Fig. 4.7 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira (Zona 1) de indução total 2100 W (Função booster 3680 W)
- [2] Zona de cozedura traseira (Zona 2) de indução total 2100 W (Função booster 3680 W)

Placa de cozinhar CKI

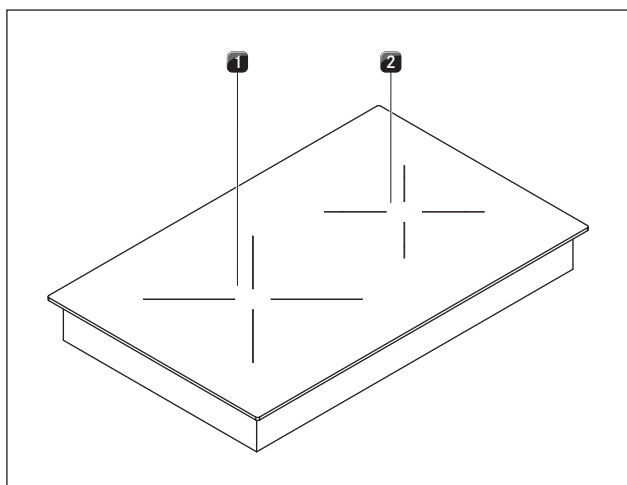


Fig. 4.8 BORA Classic Placa de cozinhar CKI

Placa de cozinhar CKIW

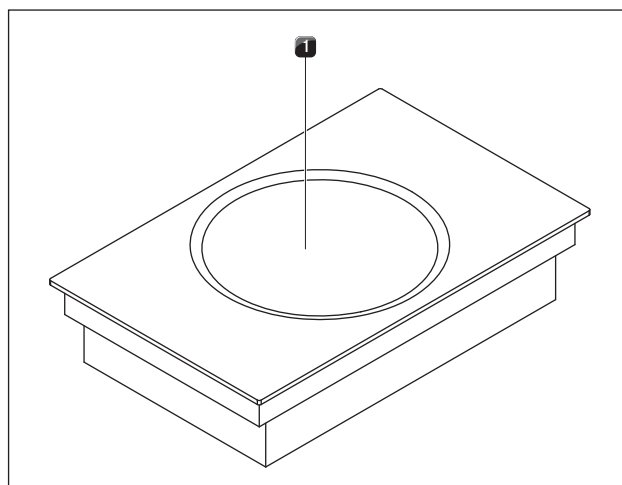


Fig. 4.10 BORA Classic Placa de cozinhar CKIW

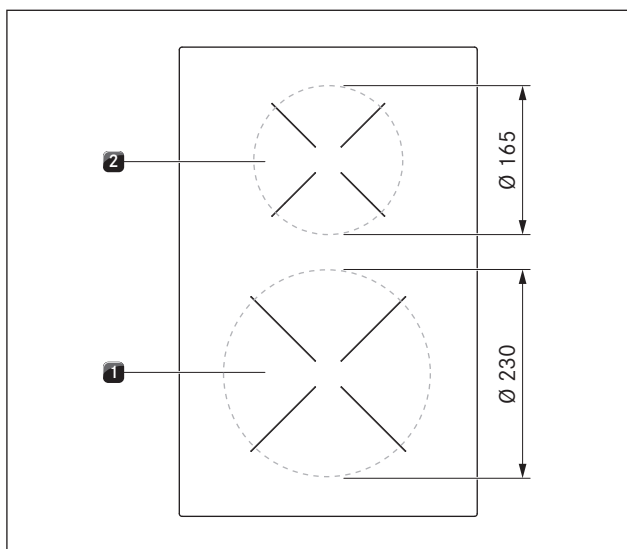


Fig. 4.9 Tamanho das zonas de cozedura

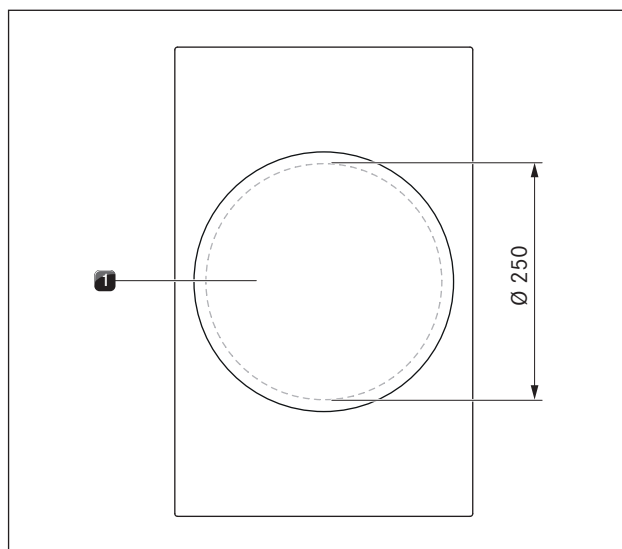


Fig. 4.11 Tamanho da zona de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira (Zona 1) de indução 2300 W (Função booster 3680 W)
- [2] Zona de cozedura traseira (Zona 2) de indução 1400 W (Função booster 2200 W)

- [1] Zona de cozedura Wok de indução 2400 W (Função booster 3000 W)

Placa de cozinhar CKCH

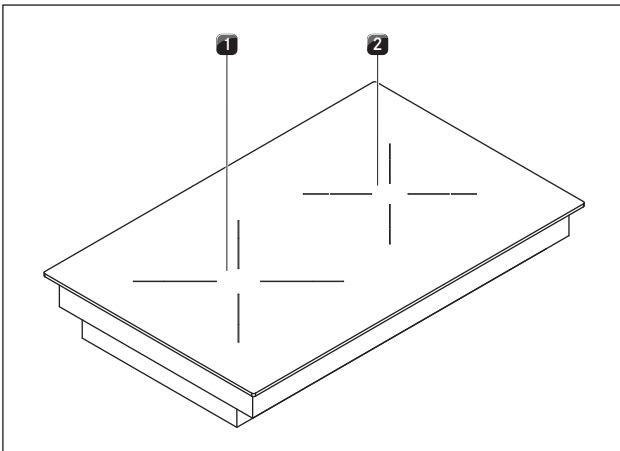


Fig. 4.12 BORA Classic Placa de cozinhar CKCH

Placa de cozinhar CKCB

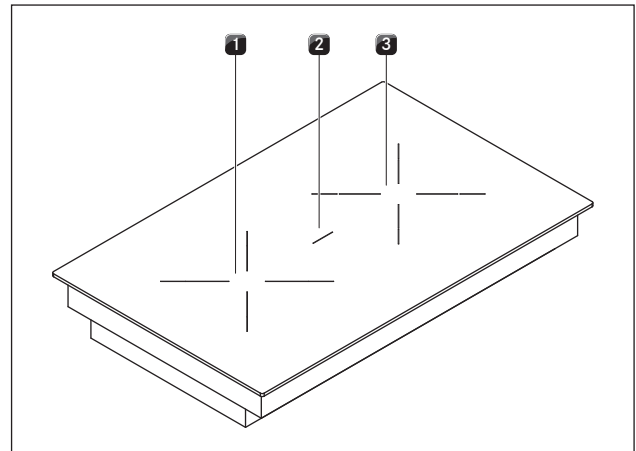


Fig. 4.14 BORA Classic Placa de cozinhar CKCB

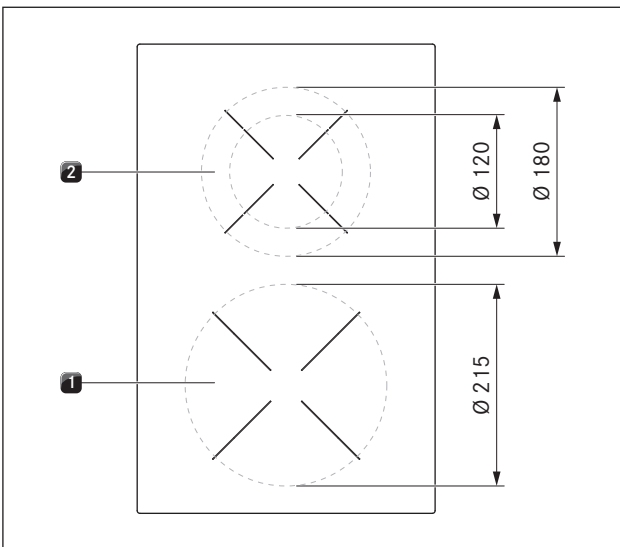


Fig. 4.13 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira Hyper (Zona 1) 2100 W (Função booster 3000 W)
- [2] Zona de cozedura de 2 círculos traseira (Zona 2) de indução 600 W (conexão de 2 círculos 1600 W)

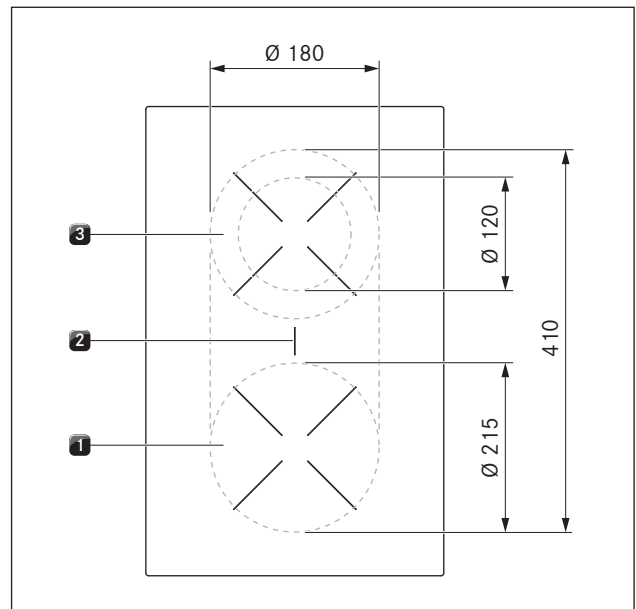


Fig. 4.15 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira (Zona 1) 1600 W
- [2] Zona de cozedura para assadeira 3680 W
- [3] Zona de cozedura de 2 círculos traseira (Zona 2) de indução 600 W (conexão de 2 círculos 1600 W)

Placa de cozinhar CKG

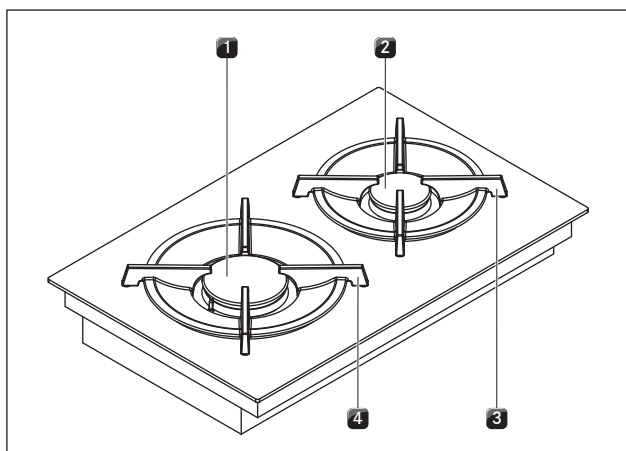


Fig. 4.16 BORA Classic placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás CKG

Placa de cozinhar CKT

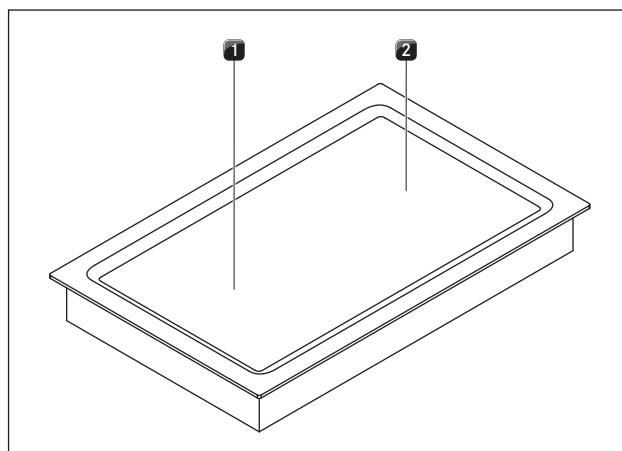


Fig. 4.18 BORA Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

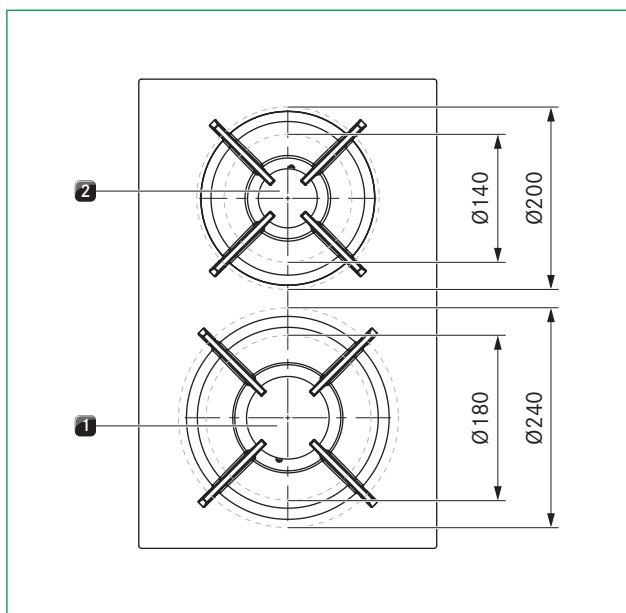


Fig. 4.17 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Queimador forte dianteiro de 3000 W
- [2] Queimador normal traseiro de 2000 W
- [3] Suporte para panelas traseiro
- [4] Suporte para panelas dianteiro

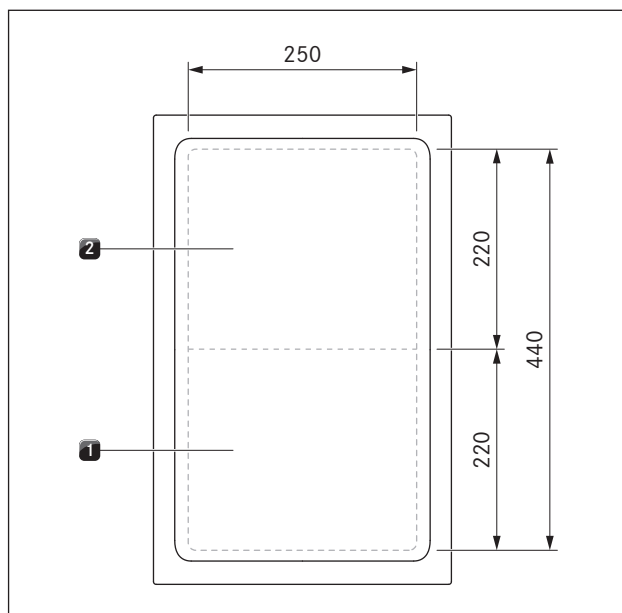


Fig. 4.19 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de grelhar dianteira (Zona 1)
1750 W
- [2] Zona de grelhar traseira (Zona 2)
1750 W

4.3.4 Princípio de funcionamento das placas de indução (CKFI, CKI, CKIW)

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 pela panela. As zonas de cozedura com indução apenas funcionam se forem utilizados utensílios de cozinha com uma base magnetizável. A indução toma automaticamente em consideração o tamanho do utensílio de cozinha utilizado, ou seja, é apenas aquecida a superfície da zona de cozedura coberta pela base da panela.

► Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base da panela.

Níveis de potência

A elevada potência das placas de cozinhar de indução leva a um aquecimento muito rápido do utensílio de cozinha. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, é necessário realizar uma determinada alteração ao selecionar o nível de potência, relativamente 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. 4.11 Recomendações para os níveis de potência

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

Utensílios de cozinha adequados

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



Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para placas de cozinhar 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 utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

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

Aparelho	Zona de cozedura	Diâmetro mínimo
CKFI	dianteira traseira	120 mm
		120 mm
CKI	dianteira traseira	120 mm
		90 mm
CKIW	Wok	210 mm

Tab. 4.12 Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

INFORMAÇÃO Para a placa de cozinhar de indução para Wok CKIW, é indicada a BORA placa de indução Wok HIW1 que se encontra disponível como acessório.

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

Ruídos

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

- Pode ocorrer zumbido num nível de potência elevado. O zumbido pode ser reduzido ou eliminado, reduzindo-se o nível de potência.
- Pode ocorrer ruído de contacto ou assobios com bases de recipientes que sejam constituídas por vários materiais (por exemplo, uma base tipo sanduíche).
- Podem ocorrer cliques em processos de comutação eletrónicos, especialmente a níveis de potência baixos.

- Pode ocorrer um sibilar, se o ventilador de arrefecimento for ligado. Para aumentar a vida útil do sistema eletrónico, a placa de cozinhar está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se a placa de cozinhar for sujeita a uma utilização intensiva, o ventilador de arrefecimento irá ligar automaticamente. Ouve-se um sibilar. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado.

4.3.5 Princípio de funcionamento da placa de cozinhar Hyper e da placa de cozinhar HiLight (CKCH, CKCB)

Por baixo de uma zona de cozedura, encontra-se uma resistência elétrica com uma banda de aquecimento. Quando a zona de cozedura é ligada, a banda de aquecimento produz calor radiante, que irradia a zona de cozedura e a base da panela, aquecendo-o.

Níveis de potência

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 bifos e aquecer água	9
Dourar bifos e aquecer água	P

Tab. 4.13 Recomendações para os níveis de potência

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

Função booster na placa de cozinhar CKCH

A zona de cozedura dianteira da placa vitrocerâmica Hyper CKCH está equipada com um nível de potência limitado no tempo.

- Na indicação do painel de comando aparece um P. Com o nível de potência, podem ser aquecidas rapidamente grandes quantidades de água. Se a função booster estiver ligada, a zona de cozedura irá funcionar com uma potência mais elevada. Após 10 minutos, a zona de cozedura é automaticamente reposta no nível de potência 9.

Utensílios de cozinha adequados

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



Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para a resistência elétrica. Os recipientes utilizados na superfície de aquecimento radiante têm de ser de metal e possuir boas propriedades condutoras de calor.

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Aço inoxidável, cobre ou alumínio
- Aço esmaltado
- Ferro fundido

- ▶ Ter em atenção a base dos utensílios de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar curvatura. A curvatura poderá levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do utensílio de cozinha. A base do utensílio de cozinha não pode apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado, de forma a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
- ▶ Colocar o utensílio de cozinha (sem base intermédia ou semelhante) diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

4.3.6 Princípio de funcionamento da placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás CKG

INFORMAÇÃO A placa de cozinhar apresenta uma ignição automática.

Quando uma zona de cozedura é ligada, a chama de gás produz calor que irá aquecer a parte inferior do utensílio de cozinha diretamente. O controlo da chama de gás é realizado através de um sistema elétrico de controlo de gás (Sistema E-Gas) de alta precisão. Os servomotores são aqui utilizados para o controlo rigoroso de cada queimador a gás, entre outros. Estes servomotores são calibrados periodicamente de forma automática e produzem zumbidos característicos, que são normais e não representam qualquer erro.

A vantagem do sistema elétrico de controlo de gás está no controlo ideal e replicável da temperatura, i.e., os níveis de potência selecionados são semelhantes em cada processo de cozedura. Além disso, cada nível de potência poderá atingir uma chama limpa e em constante elevação. Além disso, se necessário, poderá ocorrer um reacendimento automático.

Níveis de potência

O controlo de potência é realizado através dos níveis de potência 1 – 9 e P. O desempenho das placas de cozinhar a gás assegura um rápido aquecimento dos alimentos. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, é necessário realizar uma determinada alteração ao selecionar o nível de potência, relativamente aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Níveis de potência
Manter quentes pratos prontos	1-2
Saltear legumes cortados, estrelar ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	3-5
Saltear camarões, carolo de milho e escalopes, carne, peixe, almôndegas	5-7
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifés	8-9
Aquecer água	P

Tab. 4.14 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

INFORMAÇÃO Cada zona de cozedura está equipada com um termopar de segurança. Este elemento deteta quando a chama é extinta (p. ex., por transbordo do conteúdo do recipiente ou por uma corrente de ar forte). Em seguida, a alimentação de gás é suspensa e ocorre uma nova ignição automática. Se a tentativa de ignição não for bem-sucedida, a alimentação de gás é interrompida. Evitando-se uma fuga de gás.

Utensílios de cozinha adequados



Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para placas de cozinhar a gás.

INFORMAÇÃO Os tempos de aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo da base dos utensílios de cozinha, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha. Os utensílios de cozinha com bases grossas garantem uma distribuição de calor mais uniforme. Nos utensílios com bases finas, existe o risco de os alimentos serem sobreaquecidos em determinados pontos. Além disso, poderão danificar a placa de cozinhar.

INFORMAÇÃO Assegurar, sobretudo, que os utensílios de cozinha não sobreaquecem, uma vez que a base poderá ficar deformada. Como tal, nunca aquecer os utensílios de cozinha vazios.

INFORMAÇÃO Para utensílios de cozinha com base irregular, existe a possibilidade de o respetivo utensílio cair. Nunca se pode excluir completamente uma oscilação mínima.

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Cobre
- Aço inoxidável
- Alumínio
- Ferro fundido

► Observe as dimensões na tabela:

Queimador	Diâmetro mínimo da panela	Diâmetro recomendado da panela
Queimador normal	120 mm	140-200 mm
Queimador forte	160 mm	180-240 mm

Tab. 4.15 Diâmetro do recipiente

INFORMAÇÃO Utilizar apenas utensílios de cozinha cujo diâmetro não seja superior ou inferior às dimensões recomendadas. Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de exaustão quentes que circulam por baixo da base para o exterior poderão danificar a bancada ou, p. ex. paredes revestidas de painéis não resistentes ao calor, assim como as peças da placa de cozinhar e o exaustor de placa. A Bora não assume qualquer responsabilidade por tais danos.

4.3.7 Princípio de funcionamento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

Sob cada zona de grelhar encontra-se um elemento de aquecimento. Quando a zona de grelhar é ligada, o elemento de aquecimento produz calor, que aquece diretamente a superfície do grelhador.

Níveis de potência e gama de temperaturas

O controlo de potência é efetuado através dos níveis de potência, que são apresentados na indicação do painel de comando também em °C (indicação da temperatura).

Nível de potência		Temperatura em °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P (função booster)	=	250

Tab. 4.16 Temperaturas correspondentes aos níveis de potência

A potência do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki assegura um aquecimento muito rápido dos alimentos. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, é necessário realizar uma determinada alteração ao selecionar a temperatura, relativamente aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Temperatura em °C
Refogar fruta, p. ex., fatias de maçã, metades de pêssegos, rodelas de bananas	160 - 170
Saltear legumes cortados, estrelar ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	180 - 190
Dourar peixe panado ou filetes panados, panquecas, salsichas, carne de porco, borrego	190 - 200
Dourar panquecas de batata, camarão, espiga de milho e escalopes	200 - 210
Fritar/grelhar a alta temperatura para formar uma crosta/selar carne de vaca, peixe, almôndegas	220 - 230
Dourar bifés	250 (Função booster)

Tab. 4.17 Recomendações para a temperatura (os dados indicados na tabela são valores de orientação)

4.3.8 Funções das placas de cozinhar

Controlo de potência

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

Função booster das zonas de cozedura

Quando a função booster é ativada, a potência das zonas de cozedura máxima fica disponível durante um tempo pré-definido. A potência disponível está concentrada na zona de cozedura, i.e., a potência máxima das outras zonas de cozedura é temporariamente reduzida de forma automática.

Após 10 minutos, a zona de cozedura é automaticamente reposta no nível de potência 9.

INFORMAÇÃO Nunca aquecer óleo, gordura e produtos semelhantes com a função booster. Devido à elevada potência, a base da panela poderá sobreaquecer.

Conexão de dois círculos

Um segundo círculo de aquecimento maior é flexível e fácil de ligar. Isto irá permitir uma adaptação fácil e rápida aos utensílios de cozinha utilizados.

Sistema automático de preaquecimento

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

Nível de potência (nível de manutenção da fervura)	Duração de fervura em minutos/segundos.	
	Placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKG	Placas de cozinhar CKCH, CHCB
1	00:40	01:00
2	01:00	03:00
3	02:00	04:48
4	03:00	06:30
5	04:20	08:30
6	07:00	02:30
7	02:00	03:30
8	03:00	04:30

Tab. 4.18 Vista geral do período de preaquecimento

Função de manutenção da temperatura variável

Com o nível de manutenção da temperatura 3, os alimentos prontos podem ser mantidos quentes a uma temperatura constante, sem perigo de queimaduras.

■ A duração máxima da função de manutenção da temperatura está limitada a 8 horas.

Existem três diferentes níveis de manutenção da temperatura:

Nível de manutenção da temperatura	Símbolo	Temperatura
1	—	≈ 42 °C (90 °C na placa de cozinhar CKT)
2	≡	≈ 74 °C (110 °C na placa de cozinhar CKT)
3	≡≡	≈ 94 °C (130 °C na placa de cozinhar CKT)

Tab. 4.19 Níveis de manutenção da temperatura

INFORMAÇÃO Na prática, as temperaturas dos níveis de manutenção poderão diferir ligeiramente, uma vez que estas são influenciadas pelo utensílio de cozinha, pela quantidade de enchimento e pelas diferentes tecnologias de aquecimento. As temperaturas também podem variar devido à influência do exaustor de placa.


Função ponte

Através da função ponte, poderão ser combinadas duas zonas de cozedura para formar uma superfície de zona de cozedura maior. O controlo da potência para a zona combinada ocorre, então, através de um elemento de comando. O controlo de potência ocorre de forma sincronizada (ambas as zonas de cozedura são operadas no mesmo nível de potência).

A função ponte é adequada para aquecer alimentos, p. ex. numa assadeira.

Detecção da panela nas placas de indução

A zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho do utensílio de cozinha e fornece a energia destinada apenas a esta superfície. Mesmo os utensílios de cozinha inadequados ou demasiado pequenos são automaticamente detetados.

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

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

Se nenhuma panela for detetada num período de 9 minutos após a configuração do nível de potência, a zona de cozedura será desligada automaticamente.

Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)

Através da utilização das zonas de cozedura funcionais, a desativação automática desliga automaticamente a zona de cozedura selecionada após o final do tempo predefinido.

Se a zona de cozedura selecionada não estiver ativa durante a ativação do temporizador, será emitido apenas um sinal sonoro após o final do tempo configurado.

A função de temporizador pode ser aplicada a até quatro zonas de cozedura (multitemporizador).

Função de pausa

A função de pausa desativa temporariamente todas as zonas de cozedura de forma rápida e fácil. Quando a função é cancelada, a utilização continua com as configurações originais.

O processo de cozedura poderá ser interrompido durante, no máximo, dez minutos. Após 10 minutos, todo o processo de cozedura irá parar automaticamente.


Função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

A função de limpeza controla, de forma constante, o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki a uma temperatura de 70 °C, ideal para a limpeza. Esta temperatura é então mantida durante 10 minutos.

4.4 Dispositivos de segurança

4.4.1 Bloqueio de operação

O bloqueio de operação impede a operação não intencional do exaustor de placa e das placas de cozinhar durante o funcionamento.

- Se o bloqueio de operação estiver ativo, o símbolo  acende.
- As funções estão bloqueadas e as indicações do ecrã estão escurecidas (exceção: botão de ligar).

4.4.2 Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)

O bloqueio de limpeza evita a introdução indesejada de uma operação ao limpar o painel de comando durante o processo de cozedura. Quando ativado, o painel de comando fica bloqueado durante um certo período de tempo (15 segundos configurados na fábrica). O tempo restante é indicado. Todas as configurações do aparelho permanecem inalteradas durante esse período.

A duração do tempo de enxaguamento poderá ser configurada no menu (5 – 30 segundos).

INFORMAÇÃO Se o painel de comando for limpo a húmido, poderá formar-se uma película de água e o botão de ligar será acionado involuntariamente, apesar da existência de um bloqueio de limpeza. A solução estabelece uma secagem imediata após a limpeza a húmido.

4.4.3 Desconexão de segurança

Se o aparelho estiver ligado, mas não for utilizado durante um período de 2 minutos, o sistema será desligado automaticamente (modo de espera).

Exaustor de placa

O exaustor de placa é desligado automaticamente 30 minutos após todas as zonas de cozedura se encontrarem inativas (= nível de potência 0) ou quando o atraso de desconexão é iniciado.

Placas de cozinhar

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

Níveis de potência	Desativação de segurança após horas.:min.		
	Placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKT	Placas de cozinhar CKCH, CKCB	Placa de cozinhar CKG
1	08:24	06:00	08:24
2	06:24	06:00	06:24
3	05:12	05:00	05:12
4	04:12	05:00	04:12
5	03:18	04:00	03:18
6	02:12	01:30	02:12
7	02:12	01:30	02:12
8	01:48	01:30	01:48
9	01:18	01:30	01:18
P	00:10	0:10 (apenas na placa de cozinhar CKCH)	00:20


Tab. 4.20 Desconexão de segurança nos níveis de potência

Nível de manutenção da temperatura	Desativação de segurança após horas.:min.
1 (-)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≠)	08:00

Tab. 4.21 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

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

4.4.4 Indicação de calor residual *H*

Se uma zona de cozedura ou de grelhar ainda estiver quente depois de desligada, existe o perigo de queimaduras ou de incêndio. Enquanto for mostrado o símbolo de quente  e *H* (indicação de calor residual), não tocar na zona de cozedura ou de grelhar nem colocar objetos sensíveis ao calor sobre as mesmas. Após um tempo de arrefecimento suficiente (< 50 °C) a indicação apaga-se.

INFORMAÇÃO Durante ou após uma falha de energia, as placas de cozinhar podem ainda estar quentes. As placas de cozinhar CKCH, CKCB e CKG não irão apresentar qualquer calor residual após uma falha de energia, mesmo se se encontrassem anteriormente em funcionamento e as placas ainda estejam quentes.

4.4.5 Proteção de sobreaquecimento

INFORMAÇÃO Se a placa de cozinhar sobreaquecer, a sua potência será reduzida ou a placa de cozinhar será completamente desligada.

INFORMAÇÃO Se o painel de comando sobreaquecer, as placas de cozinhar ou todo o sistema serão desligados.

Os aparelhos estão equipados com uma proteção contra o sobreaquecimento. A proteção de sobreaquecimento pode ser ativada se...

- ...o utensílio de cozinha for aquecido sem qualquer conteúdo.
- ...for aquecido óleo ou gordura a um nível de potência mais elevado.
- ...após uma falha de energia, uma zona de cozedura quente for ligada novamente.
- ...os utensílios de cozinha quentes aquecerem o painel de comando.

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

- A função booster ativa será novamente alterada.
- O nível de potência configurado será reduzido.
- A zona de cozedura será completamente desligada.
- A placa de cozinhar será completamente desligada.
- O sistema será completamente desligado.

Após um tempo de arrefecimento suficiente, o aparelho poderá ser utilizado novamente de forma completa.

4.4.6 Sistema de segurança para crianças

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

5 Primeira colocação em funcionamento

Condições especiais para a primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás CKG:

INFORMAÇÃO Requisito mínimo para o funcionamento da placa de cozinhar a gás CKG: Software de sistema 03.00 (ou superior)

- ▶ Se necessário, fazer uma consulta à versão de software instalada (v. cap. Menu).
- ▶ Se necessário, atualizar o software de sistema (v. cap. Menu).

5.1 Configuração básica

INFORMAÇÃO Com a colocação em funcionamento, o sistema deve ser configurado. É absolutamente necessário executar todas as opções de menu da configuração básica.

INFORMAÇÃO Como indicação da configuração básica ainda em falta, a indicação apresenta **CONF** e o símbolo do ventilador pisca a vermelho.

INFORMAÇÃO Em caso de interrupção antecipada, deve ser dada continuidade à configuração básica, na próxima vez que o menu seja acedido.

INFORMAÇÃO Enquanto a configuração básica não tiver sido concluída com sucesso, a consulta correspondente é repetida sempre que o menu é acedido.

INFORMAÇÃO Se o item de menu for acedido, o sistema exhibe, automaticamente, o valor atualmente configurado após 2 segundos. Exceção: Caso ainda não tenha sido realizada qualquer configuração, o sistema apresenta **SET**.

INFORMAÇÃO O sistema aplica e guarda as configurações efetuadas ao sair do respetivo item de menu ou ao fechar o menu.


INFORMAÇÃO Na página Web da BORA pode encontrar instruções, em formato vídeo, sobre a configuração básica.



Digitalize o código QR ou siga este link:
www.bora.com/service/configuration-classic-2-0

5.1.1 Executar a configuração básica

Iniciar configuração básica

- ▶ Tocar no símbolo de ventilador que pisca a vermelho 
- Abre-se o menu e o primeiro item de menu da configuração básica é exibido (item de menu H).
- ▶ Efetuar as configurações.

Interrupção manual da configuração básica

- ▶ Pressionar o botão de menu

Se desejar interromper antecipadamente a configuração básica, por ex., devido a uma deteção incorreta dos ventiladores, todas as opções de menu não concluídas devem ser executadas posteriormente.

5.1.2 Item de menu H: **Arr** Configuração do sistema de exaustor

INFORMAÇÃO O modo de operação do sistema de exaustor tem de ser configurado.

Existem duas opções de modos de operação:

- Sistema de extração de ar (**OUT**)
- Sistema de recirculação de ar (**CIRC**)

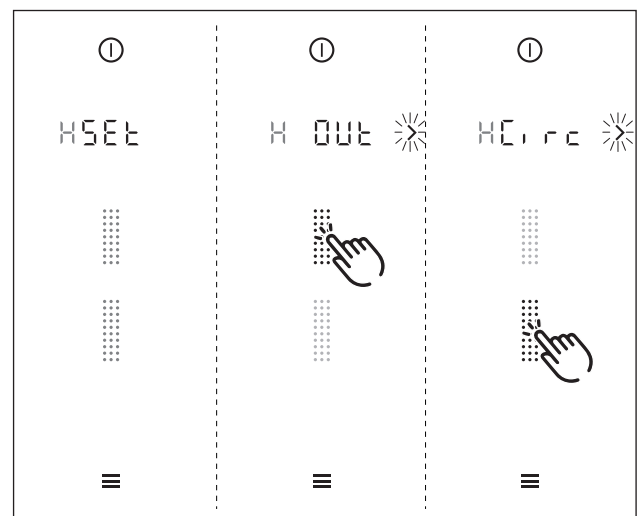




Fig. 5.1 Indicação Configurar o sistema de extração de ar

- ▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante .
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na seta de navegação intermitente .

5.1.3 Item de menu J: *FŁYP* Selecionar o tipo de filtro (apenas na recirculação de ar)

INFORMAÇÃO O item de menu J só aparece se, durante a configuração do sistema de exaustor, tiver sido selecionado o modo de operação „sistema de recirculação de ar“.

O tipo de filtro instalado deve ser definido.
Existem duas opções de filtros:

- Tipo de filtro 1 (*F 1*)= BORA caixa de limpeza do ar ULB1/ULBF
- Tipo de filtro 2 (*F 3*)= caixa de limpeza de ar ULB3 da BORA

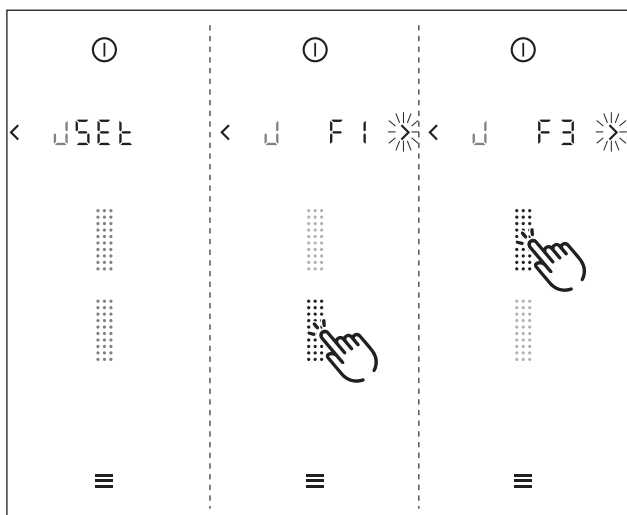




Fig. 5.2 Indicação Selecionar o tipo de filtro

- ▶ Selecionar o tipo de filtro adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante .
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na seta de navegação intermitente .

INFORMAÇÃO Para filtros de recirculação de ar de outros fabricantes, selecionar o tipo de filtro 1 (*F 1*).

5.1.4 Item de menu L: *FRn* Configuração do ventilador

INFORMAÇÃO Durante a configuração do ventilador, o tipo de ventilador instalado e o número de ventiladores são automaticamente detetados pelo sistema e a configuração é executada em conformidade. Durante a colocação em funcionamento, o técnico de instalação deve verificar se a deteção do ventilador decorreu de forma correta.

Iniciar a configuração do ventilador

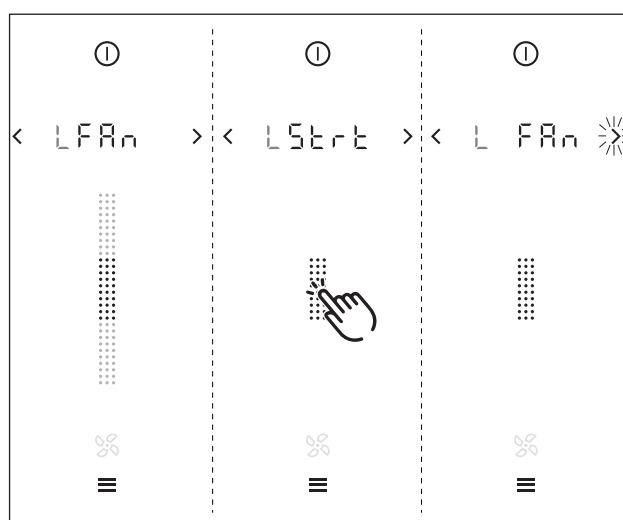







Fig. 5.3 Indicação Iniciar a configuração do ventilador

- ▶ Tocar no botão do comando deslizante .
- A configuração do ventilador é iniciada.
- Durante a configuração do ventilador, o botão do comando deslizante e o símbolo de ventilador são apresentados de forma intermitente.




INFORMAÇÃO Quando a configuração do ventilador estiver concluída, a indicação deixa de estar intermitente.

INFORMAÇÃO Se a configuração do ventilador for concluída com sucesso, o botão do comando deslizante  e o símbolo de ventilador  são apresentados a verde.

INFORMAÇÃO Se a configuração do ventilador for concluída sem sucesso, o botão do comando deslizante  e o símbolo de ventilador  são apresentados a vermelho.

Controlar a deteção do ventilador

- ▶ Verificar se o sistema detetou todos os ventiladores corretamente.


Indicação	Cor	Resultado
	verde	1 ventilador detetado
	verde	2 ventiladores detetados
	vermelho	0 ventiladores detetados, erro (v. cap. Resolução de falhas)

Tab. 5.1 Possíveis resultados da deteção dos ventiladores

INFORMAÇÃO Se durante a deteção do ventilador já se encontrar conectado um interruptor de contacto de janela, é necessário considerar se este também fornece validações (janela inclinada/aberta).

5.1.5 Encerrar a configuração básica

Foram percorridos todos os itens de menu da configuração básica:

- ▶ Tocar na seta de navegação intermitente 
- O sistema aplica e guarda as configurações feitas e é exibida a indicação padrão.

6 Operação

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

INFORMAÇÃO As placas de cozinhar do sistema BORA Classic 2.0 só podem ser utilizados juntamente com o exaustor de placa CKA2.

INFORMAÇÃO O exaustor de placa só poderá ser utilizado se os componentes do filtro de gorduras estiverem inseridos.

6.1 Instruções de utilização gerais e específicas

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de um painel de comando central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrônicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos (v. cap. Descrição do aparelho). O aparelho é operado tocando nas teclas táteis correspondentes com o dedo (comando tátil) ou deslizando o dedo (comando deslizante).

INFORMAÇÃO Os símbolos não aparecem todos em todos os aparelhos. As funções e as indicações são desbloqueadas durante a configuração, de acordo com os aparelhos instalados.

6.1.1 Instruções de utilização específicas do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

Primeira colocação em funcionamento:

- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento da placa para grelhar, aquecê-la durante cerca de 25 minutos a 220 °C (= nível de potência 8 para ambas as zonas de grelhar).

INFORMAÇÃO Durante este processo podem surgir odores desagradáveis.

Instruções de utilização:

INFORMAÇÃO Limpar a superfície de grelhar antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez (v. cap. Limpeza).

INFORMAÇÃO Preaquecer a zona de grelhar cinco minutos antes de cada utilização.

INFORMAÇÃO Durante o aquecimento ou o arrefecimento da placa de grelhar pode ocorrer a produção de ruído. Trata-se de uma ocorrência normal.

INFORMAÇÃO Para o arrefecimento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki é instalado um ventilador, que garante uma vida útil prolongada do sistema eletrónico e um arrefecimento rápido da superfície do grelhador. A emissão de ruídos pode ser diminuída através de diversas medidas, mas não pode ser completamente eliminada.

INFORMAÇÃO Aquando da utilização, poderá surgir uma curvatura na placa para grelhar.

INFORMAÇÃO Grelhar ou aquecer num nível de potência elevado poderá causar uma ligeira coloração acastanhada da placa para grelhar.

6.1.2 Instruções de utilização especiais para a placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás CKG

INFORMAÇÃO Requisito mínimo para o funcionamento da placa de cozinhar a gás CKG: Software de sistema 03.00 (ou superior)

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

INFORMAÇÃO Durante a primeira colocação em funcionamento ou após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de gás, é possível que o queimador não se acenda. Possivelmente, haverá ar na conduta de gás ou o controlo eletrónico de gás terá de ser recalibrado. Seguir as instruções da colocação em serviço (v. cap. Colocação em serviço).

INFORMAÇÃO Os pequenos desvios de cor e as irregularidades são comuns, devido à utilização de peças esmaltadas fundidas. Além disso, nos pontos de apoio pode-se formar ferrugem, que pode ser facilmente removida com um pano húmido. Estes pontos são normais e não representam prejuízo.

INFORMAÇÃO A utilização de alguns componentes da placa de cozinhar a gás pode causar manchas. Estas manchas são normais e não afetam a chama de gás, nem o funcionamento da placa para cozinhar.

INFORMAÇÃO O funcionamento dos queimadores a gás pode produzir um ruído audível na saída de gás do queimador a gás. A coloração laranja da chama do queimador é causada por operação prolongada e/ou impurezas no queimador e no ar ambiente (poeira). Essas propriedades são normais e podem ocorrer independentemente umas das outras.

INFORMAÇÃO Fechar a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação doméstica se existir fumo ou fogo durante a operação da placa de cozinhar a gás.

INFORMAÇÃO Fechar a alimentação de gás se detetar um cheiro a gás ou se existirem falhas na instalação de gás. Abrir a janela e assegurar uma boa ventilação.

Instruções de utilização:

A utilização de uma placa de cozinhar a gás leva à formação de calor e de humidade no local da instalação. Pode ser necessário, durante a utilização intensiva e prolongada do aparelho, proporcionar uma ventilação adicional, por ex., abrir uma janela ou uma ventilação eficaz, por ex. operar o sistema de ventilação mecânico num nível de potência mais elevado.

- ▶ Assegure uma ventilação adequada.
 - ▶ Mantenha aberturas de ventilação natural abertas.
 - ▶ Se possível, utilize um sistema de ventilação mecânico.
-

INFORMAÇÃO Utilizar apenas utensílios de cozinha cujo diâmetro não seja superior ou inferior às dimensões recomendadas. (v. cap. Descrição do aparelho „utensílios de cozinha adequados“). Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de exaustão quentes e as chamas que circulam por baixo da base para o exterior poderão danificar a bancada ou uma superfície não resistente ao calor, por ex. uma parede revestida de painéis, assim como peças da placa de cozinhar e o exaustor de placa. A BORA não assume qualquer responsabilidade por tais danos.

INFORMAÇÃO Não utilizar a placa de cozinhar a gás sem utensílios de cozinha durante um longo período de tempo (> 5 min.) e em conjunto com o exaustor de placa. Isto origina temperaturas muito altas e, conseqüentemente, pode causar danos na placa de cozinhar a gás e nos componentes da conduta de ar do exaustor de placa.

INFORMAÇÃO As pontas da chama devem permanecer sob a base do recipiente. As pontas da chama excedentes libertam calor desnecessário para o ar, podendo danificar as pegas da panela e os componentes de ventilação (exaustor de placa) e aumentar o risco de queimaduras. Além disso, a parte exterior da chama de gás é muito mais quente do que a zona redutora.

INFORMAÇÃO Proteger as mãos durante todo o trabalho no aparelho quente com luvas de cozinha ou pegas. Utilizar apenas luvas e pegas secas. Os panos molhados ou húmidos propagam melhor o calor e podem provocar queimaduras de vapor. Ter em atenção para não aproximar esses panos das chamas. Não utilizar panos muito grandes, panos de louça ou outros semelhantes.

INFORMAÇÃO Os salpicos de gordura e outros resíduos (alimentares) inflamáveis na placa podem incendiar-se. Removê-los o mais rapidamente possível.

- ▶ Não colocar um utensílio de cozinha com uma base irregular no suporte para panelas.
- ▶ Não aquecer um utensílio de cozinha sem qualquer conteúdo.
- ▶ Colocar sempre os utensílios de cozinha no suporte para panelas fornecido. O utensílio de cozinha não deve ser colocado diretamente no queimador.
- ▶ Não utilizar tachos, frigideiras ou pedras de grelhar que sejam demasiado grandes e que cubram vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante pode danificar a placa de cozinhar.
- ▶ Assegurar que as peças do queimador e o suporte para panelas se encontram corretamente posicionados.
- ▶ Acender a placa de cozinhar a gás somente quando todas as peças do queimador estiverem montadas corretamente.
- ▶ Ter em atenção para que a chama do queimador não ultrapasse a base do recipiente para cozinhar e chegue à parte lateral do recipiente.
- ▶ Não guardar objetos facilmente inflamáveis perto da placa de cozinhar.

Para um desempenho melhor com consumo mínimo de gás, recomendamos:

- ▶ Utilizar recipientes para cozinhar com uma base que cubra completamente a chama e que não deixem a chama ultrapassar a base.
- ▶ Utilizar recipientes para cozinhar adequados a cada queimador de gás.
- ▶ Colocar o utensílio de cozinha centrado na placa de cozinhar a gás.
- ▶ Quando o conteúdo do recipiente ferver, ajustar o queimador a gás a um nível de potência menor (chama pequena).
- ▶ Ajustar a potência de extração do exaustor de placa para o nível de potência da placa de cozinhar a gás.

Funcionamento da placa de cozinhar a gás com exaustor de placa

Se a placa de cozinhar a gás estiver a funcionar em conjunto com um exaustor de placa, a sua entrada de ar pode influenciar a chama do gás.

- ▶ Evitar a utilização de um nível de potência elevado no exaustor de placa quando a placa de cozinhar a gás está ajustada num nível de potência baixo.
- ▶ Se necessário, reduzir o nível de potência do exaustor de placa quando acender a placa de cozinhar a gás.
- ▶ Utilize apenas a placa de cozinhar a gás com recipientes para cozinhar. A chama de gás é protegida da corrente de ar do exaustor de placa pela geometria do suporte para painéis e pelo utensílio de cozinha.
- ▶ Se necessário, reduzir o nível de potência no exaustor de placa para melhorar a entrada de calor ou a distribuição de calor.

INFORMAÇÃO As chamas podem incendiar ou danificar o filtro de gordura do exaustor de placa e os componentes da conduta de ar. Nunca flambar durante a utilização do exaustor de placa.

INFORMAÇÃO As características funcionais da placa de cozinhar a gás (por ex., tempos de aquecimento, eficiência, ...) são influenciadas pelo exaustor de placa. O exaustor de placa afeta, igualmente, a entrada de calor e a distribuição de calor.

INFORMAÇÃO No modo de recirculação de ar, o ar recirculado afeta a placa de cozinhar a gás. Se a chama de gás for extinta, ocorrer um aumento do atraso da chama e/ou a forma da chama não estiver correta (por exemplo, formação de fuligem, retorno da chama etc.), a abertura de retorno do ar deve ser obrigatoriamente aumentada.

6.2 Comando tátil

INFORMAÇÃO O sistema reconhece 3 comandos táteis diferentes. Distingue entre toques curtos (Tátil), toques mais longos (Premir contínuo) e movimentos de deslizamento vertical com o dedo (Deslizante).

Comando tátil	aplicável a	Tempo (contacto)
Tocar (toque curto)	Botões + comando deslizante	0,065 – 0,95 s
Manter premido (toque longo)	Botões + comando deslizante	1 – 8 s
Deslizar (movimento vertical)	Comando deslizante	0,15 – 8 s

Tab. 6.1 Comando tátil

Se os comandos táteis não forem fiáveis ou não funcionarem de forma consistente, é necessário ter em atenção o seguinte:

- ▶ Tocar nas áreas táteis com apenas um dedo.
- ▶ Assegurar que a palma da mão não se encontra no painel de comando durante a operação.
- ▶ Manter a menor distância possível da superfície de contacto ao tocar nas áreas táteis.
- ▶ Assegurar que os dedos se encontram limpos e secos durante a operação.


6.3 Operar o sistema

6.3.1 Princípio de operação

Operação	Comando
Tocar numa função	Ativar a função
Manter premido numa função	Desativar a função
Deslizar (comando deslizante)	Configurar o valor (por ex. nível de potência)

Tab. 6.2 Princípio de operação

6.3.2 Ligar

- ▶ Manter premido o botão de ligar  até ser emitido um sinal sonoro
- O ícone acende-se e a animação de ativação é apresentada dentro do comando deslizante.
- Depois do arranque do sistema, a indicação padrão será apresentada no painel de comando.

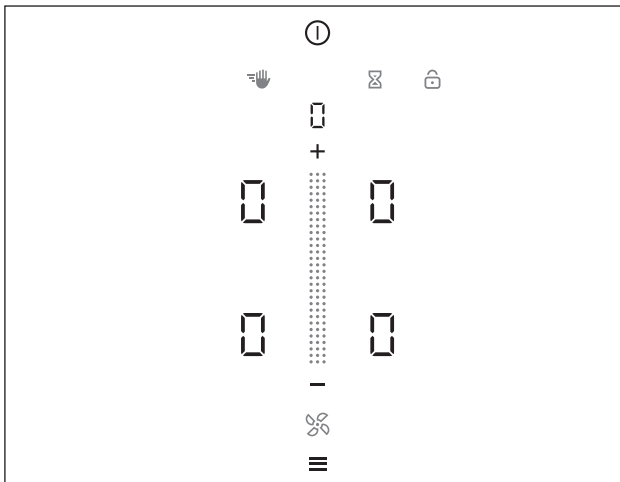


Fig. 6.1 Indicação padrão após a ativação

INFORMAÇÃO O botão de menu não se acende após a ativação, quando ainda existe calor residual numa das zonas de cozedura.

INFORMAÇÃO Quando o sistema de segurança para crianças está ativo, o botão de bloqueio acende-se após o arranque do sistema . A indicação padrão só é exibida após o desbloqueio (v. também Sistema de segurança para crianças).

INFORMAÇÃO Se surgir na indicação após a ativação *CONF*, tal significa que a configuração básica ainda não está concluída e deve ser efetuada (v. cap. Primeira colocação em funcionamento).

6.3.3 Desligar

- ▶ Manter premido o botão de ligar até ser emitido um sinal sonoro
- A animação de desativação é apresentada e a indicação apaga-se.

O exaustor de placa estava ativado:

- O símbolo do ventilador pisca e o atraso de desconexão automático é iniciado.
- Assim que o tempo de atraso estiver concluído, a animação de desativação é apresentada e a indicação apaga-se.

A placa de cozinhar estava ativada:

- Em zonas de cozedura previamente ativas e ainda quentes, acende o símbolo de calor residual num sinal vermelho e é apresentado *H*.
- A indicação apaga-se se não existir mais calor residual.

INFORMAÇÃO O sistema poderá ser desativado em qualquer momento: Manter premido o botão de ligar

6.3.4 Bloqueio de operação

Ativar o bloqueio de operação

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

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

Desativar o bloqueio de operação

- ▶ Manter premido o botão de bloqueio (3 s.)
- A indicação do painel de comando acende e o painel de comando fica ativo novamente.
- O botão de bloqueio fica escurecido.

6.3.5 Bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento)

Ativar o bloqueio de limpeza

- ▶ Tocar no botão de limpeza
- A indicação do painel de comando está escurecida.
- O botão de limpeza acende-se.
- O painel de comando está bloqueado.
- Todas as configurações são mantidas.
- O tempo começa a passar na indicação de multifunções.

Tempo expirado

- O painel de comando fica automaticamente bloqueado depois de o tempo configurado chegar ao fim.

INFORMAÇÃO Se durante o bloqueio de limpeza ativo for detetada uma cobertura prolongada do painel de comando (> 8 s), as zonas de cozedura ativas ficam automaticamente em modo pausa após a desativação do bloqueio de limpeza.

6.3.6 Sistema de segurança para crianças

A indicação do painel de comando ilumina o símbolo de bloqueio .

Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

v. cap. Menu, item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

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

- ▶ Manter premido o botão de bloqueio (3 s.)
- A indicação do painel de comando acende e o painel de comando fica ativo novamente.
- O botão de bloqueio fica escurecido.

6.3.7 Temporizador (temporizador de cozinha)

Ativar o temporizador de cozinha

- ▶ Tocar no botão de temporizador de cozinha
- Na indicação de 7 segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo é apresentada em horas, minutos e segundos (0:00:00).
- O sistema muda para o modo de cor “bege”.
- As zonas de cozedura estão escurecidas na indicação.

Ajustar o tempo

ver 6.5.9 Temporizador das zonas de cozedura

Iniciar o temporizador de cozinha

- ▶ Tocar no botão de arranque
- É emitido um sinal sonoro e o valor configurado é confirmado.
- O tempo configurado começa a passar.
- A indicação do painel de comando muda para a indicação padrão.
- O tempo restante é apresentado ao segundo pelo sistema.
- 10 segundos antes do tempo expirar, o tempo restante e o botão de temporizador de cozinha ficam intermitentes.

Tempo expirado

- Após o tempo configurado terminar, é possível ouvir um sinal sonoro (máx. 60 segundos).
- A indicação do tempo e o botão de temporizador de cozinha fica intermitente (máx. 60 segundos).
- O tempo restante continua a contar durante um máximo de 60 segundos negativos (-0:00:01...)

INFORMAÇÃO É possível interromper o sinal sonoro e a indicação intermitente através do comando tátil do botão de temporizador de cozinha.

Desativar o temporizador de cozinha antecipadamente

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

6.4 Operar o exaustor de placa

INFORMAÇÃO Para poder operar o exaustor de placa, a operação do ventilador tem de estar ativa no painel de comando (modo de cor “azul”).

O comando deslizante e o símbolo de ventilador iluminam-se a azul na indicação padrão.

6.4.1 Ajustar o nível de potência do ventilador

Os níveis de potência do ventilador podem ser regulados de várias formas diferentes:

- ▶ Tocar em ou
- ▶ Regulação através do comando deslizante
- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante
- ▶ Manter premido ou (controlo em dois passos)

Aumentar o nível de potência

- ▶ Deslizar para cima até ao nível de potência pretendido ou
- ▶ Tocar em até ao nível de potência pretendido ou
- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante
- ou
- ▶ Manter premido (o nível de potência é aumentado em dois passos: 0, 2, 4...)

Reduzir o nível de potência

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência pretendido ou
- ▶ Tocar em até ao nível de potência pretendido ou
- ▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante ou
- ▶ Manter premido (o nível de potência é reduzido em dois passos: ...4, 2, 0)

6.4.2 Função booster do ventilador

Ativar a função booster

- ▶ Manter premido o comando deslizante até à posição 5
- ou
- ▶ Tocar em no nível de potência 5 ativo
- É apresentada uma animação no comando deslizante.
- Na indicação, é apresentado ^P (de forma intermitente durante três vezes e, em seguida, permanentemente).

INFORMAÇÃO Após dez minutos, a função booster é automaticamente regulada para o nível de potência 5.

Desativar a função booster

A função booster do ventilador é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for configurado (v. Configurar os níveis de potência do ventilador).

6.4.3 Sistema de extração automático

INFORMAÇÃO O sistema de extração automático adapta automaticamente a capacidade de extração ao nível de potência mais elevado utilizado nas zonas de cozedura em operação. Se o nível de potência de uma zona de cozedura for alterado, a capacidade de extração é automaticamente ajustada.


INFORMAÇÃO O ajuste da capacidade de extração ocorre com um atraso de 20 segundos na placa de indução, em todas as outras placas de cozinhar com um atraso de 30 segundos.

INFORMAÇÃO O sistema de extração automático poderá ser interrompido manualmente em qualquer momento.

Ativar o sistema de extração automático de modo permanente

v. cap. Menu, item de menu 3: Controlo de extração automático


Ativar o sistema de extração automático durante um processo de cozedura

- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- O símbolo do ventilador ilumina-se a azul.
- É apresentada uma animação no comando deslizante.
- Na indicação de 7 segmentos aparece $\overline{7}$.


6.4.4 Desligar o ventilador

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência 0.



ou

- ▶ Tocar em  até ao nível de potência 0.

ou

- ▶ Manter premido o botão de ventilador .
- O atraso de desconexão automático é iniciado.
- Assim que terminar o atraso de desconexão, é desligado o ventilador do exaustor de placa.

6.4.5 Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente

- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- ou
- ▶ Tocar no botão de menos .
 - O atraso de desconexão do exaustor de placa termina.

INFORMAÇÃO Um atraso de desconexão do exaustor da placa é expressamente recomendado pela BORA.

6.5 Operar as placas de cozinhar

INFORMAÇÃO Para poder operar a placa de cozinhar, a operação das zonas de cozedura tem de estar ativa no painel de comando (modo de cor “vermelho”).

INFORMAÇÃO Se com a operação de placa de cozinhar ativa não for introduzido nenhum comando durante 3,5 segundos, o sistema muda automaticamente para a operação de ventilador (indicação padrão).

6.5.1 Seleção das zonas de cozedura

INFORMAÇÃO Com a ajuda do sistema, é possível utilizar e controlar as 4 zonas de cozedura em simultâneo.

- ▶ Tocar numa zona de cozedura.
- O sistema muda para o modo de cor “vermelho”.
- O sistema altera para a indicação dos níveis de potência.
- As funções adicionais da zona de cozedura surgem.
- A operação da zona de cozedura é ativada e é possível efetuar a configuração da zona de cozedura selecionada.
- ▶ Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

INFORMAÇÃO A operação de uma zona de cozedura pode ser antecipadamente interrompida através de outro comando tátil na indicação das zonas de cozedura. É realizada uma mudança imediata para a operação de ventilador.

Mudança direta para outra zona de cozedura


INFORMAÇÃO Se encontrar a operação da placa de cozinhar (modo de cor “vermelho”) e efetuar as configurações para uma zona de cozedura, também é possível alterar diretamente para uma outra zona de cozedura e utilizá-la.

- ▶ Tocar noutra zona de cozedura dentro de 3,5 segundos
- A zona de cozedura ilumina-se na indicação do painel de comando.
- A operação da segunda zona de cozedura fica ativada.
- A primeira zona de cozedura ficará escurecida na indicação do painel de comando, mas as configurações realizadas anteriormente serão aplicadas.

6.5.2 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

INFORMAÇÃO Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de sete segmentos para placas de cozinhar na respetiva indicação da zona de cozedura.

Os níveis de potência das zonas de cozedura podem ser regulados de várias formas diferentes:

- ▶ Tocar em **+** ou **-**
- ▶ Regulação através do comando deslizante 
- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante
- ▶ Manter premido **+** ou **-** (controlo em três passos)

Indicações adicionais para a placa de cozinha a gás CKG:

INFORMAÇÃO Após a configuração de um nível de potência, a placa de cozinhar a gás CKG está configurada para realizar uma ignição automática e a zona de cozedura será operada no nível de potência configurado.

INFORMAÇÃO O processo de ignição é repetido várias vezes e produz cliques característicos.

INFORMAÇÃO Se a ignição não ocorrer, o processo poderá ser repetido. Ao selecionar a zona de cozedura pretendida e configurar um nível de potência, irá ocorrer uma ignição automática novamente.

Regulação dos níveis de potência das placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB e CKG

Aumentar o nível de potência

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para cima até ao nível de potência pretendido
- ou
- ▶ Tocar em **+** até ao nível de potência pretendido
- ou
- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante
- ou
- ▶ Manter premido **+** (o nível de potência é aumentado em três passos: 0, 3, 6...)

Reduzir o nível de potência

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência pretendido
- ou
- ▶ Tocar em **-** até ao nível de potência pretendido
- ou

▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante ou

▶ Manter premido **-** (o nível de potência é reduzido em três passos: ...6, 3, 0)

INFORMAÇÃO Se não for detetado qualquer utensílio de cozinha adequado nove minutos após configurar um nível de potência nas placas de indução CKFI, CKI e CKIW (deteção de recipiente), a respetiva zona de cozedura é desligada automaticamente.


Regulação dos níveis de potência no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

INFORMAÇÃO Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de sete segmentos para grelhador de aço inoxidável Teppanyaki na respetiva indicação da zona de cozedura (*I - 9, P*). Na zona de cozedura selecionada a temperatura é apresentada em °C na indicação multifuncional acima do comando deslizante (indicação da temperatura).



INFORMAÇÃO Durante a primeira fase de aquecimento, será apresentada na indicação de multifunções a temperatura de momento, até ser atingida a temperatura programada configurada para a zona de cozedura selecionada.

Aumentar a temperatura




- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para cima até à temperatura programada pretendida.
- ou
- ▶ Tocar em **+** até à temperatura programa pretendida
- ou
- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante
- ou
- ▶ Manter premido **+** (o nível de potência é aumentado em três passos: 0, 3, 6...)

INFORMAÇÃO Durante a fase de aquecimento, pisca o botão de Quente , mesmo se, após 3,5 segundos, a indicação de painel de comando mudar novamente para a indicação padrão. Assim que a temperatura desejada for atingida, é terminada a intermitência.


Reduzir a temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para baixo até à temperatura pretendida
- ou
- ▶ Tocar em  até à temperatura pretendida
- ou
- ▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante
- ou
- ▶ Manter premido  (o nível de potência é reduzido em três passos: ...6, 3, 0)

6.5.3 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- ▶ Deslizar até ao fim, de forma a surgir na indicação da zona de cozedura .
- ou
- ▶ Tocar no  até aparece um  na indicação da zona de cozedura.
- Em seguida, surge a indicação de calor residual *H*.



Desativação rápida de uma zona de cozedura (Quick Off)

- ▶ Manter premido a zona de cozedura
- Será possível ouvir um sinal sonoro mais longo para confirmação.
- Na indicação da zona de cozedura surge, se necessário, a indicação de calor residual *H*. Caso não exista qualquer valor residual, é imediatamente apresentado .

6.5.4 Sistema automático de preaquecimento

INFORMAÇÃO O tempo de preaquecimento é determinado automaticamente pelo sistema com base no nível de potência configurado.


Ativar o sistema automático de preaquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Configuração do nível de potência (= nível de manutenção da fervura)
- ▶ Tocar no botão de preaquecimento 
- O sistema automático de preaquecimento é ativado.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura  é apresentado.

INFORMAÇÃO Se o nível de potência de uma zona de cozedura for aumentado enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento permanecerá ativo. O tempo de preaquecimento é ajustado.

INFORMAÇÃO Se o nível de potência de uma zona de cozedura for reduzido enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento fica desativado.

Desligar o sistema automático de preaquecimento antecipadamente

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Manter premido o botão de preaquecimento 
- O sistema automático de preaquecimento é desativado.
- A zona de cozedura altera o nível de potência configurado anteriormente.

Tempo expirado

- Quando o tempo de preaquecimento tiver terminado, o nível de manutenção da fervura previamente configurado será ativado.
- O ícone de preaquecimento já não será apresentado.



6.5.5 Função booster

INFORMAÇÃO Se uma zona de cozedura numa placa de cozinhar for utilizada com a função booster, a outra zona de cozedura poderá ser utilizada no máximo com o nível de potência 5 (exceção: Nos aparelhos CKG e CKT, a função booster poderá ser ativada para ambas as zonas de cozedura).

INFORMAÇÃO Caso esteja configurado um nível de potência superior a 5 durante a ativação da função booster na segunda zona de cozedura, o mesmo será automaticamente reduzido para o nível de potência 5.

INFORMAÇÃO Se for configurado um nível de potência superior a 5 na segunda zona de cozedura, a função booster ativa na primeira zona de cozedura será automaticamente reposta.

Ativar a função booster para uma zona de cozedura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no  no nível de potência 9 ativo
- ou
- ▶ Manter premido o comando deslizante  na área superior (= posição do comando deslizante 7-9).
- ou
- ▶ Deslizar até ao nível de potência 9 e manter a posição
- É apresentada uma animação no comando deslizante.
- Na indicação da zona de cozedura, é apresentado *P* (de forma intermitente durante três vezes e, em seguida, permanentemente).

INFORMAÇÃO Após dez minutos, a função booster é automaticamente regulada para o nível de potência 9.
Exceção: Na placa de cozinhar a gás CKG a função booster está limitada a 20 minutos.

Desativar a função booster

A função booster é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for configurado (v. Configurar os níveis de potência).

6.5.6 Conexão de dois círculos nas placas de cozinhar CKCH e CKCB

INFORMAÇÃO A conexão de dois círculos também pode ser ativada ou desativada através das funções de preaquecimento, de temporizador e de manutenção da temperatura ativas. Ao ativar a função ponte, o segundo círculo de aquecimento é ativado automaticamente.

Condições para a conexão de dois círculos:

- Processo de cozedura com um nível de potência >0

Ativar o segundo círculo de aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Ajustar o nível de potência
- ▶ Tocar no botão de círculo de aquecimento
- O segundo círculo de aquecimento é ativado para a zona de cozedura selecionada.
- O processo de cozedura é mantido no nível de potência configurado com dois círculos de aquecimento ativos.
- Ao lado da indicação da zona de cozedura, o símbolo de círculo de aquecimento é apresentado.

Desativar o segundo círculo de aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Manter premido o botão de círculo de aquecimento
- O segundo círculo de aquecimento é desativado.
- O processo de cozedura é mantido no nível de potência configurado apenas com um círculo de aquecimento ativo.

6.5.7 Função ponte

INFORMAÇÃO Com a função ponte ativada, ambas as zonas de cozedura de um aparelho ficam emparelhadas e são operadas no mesmo nível de cozedura.

INFORMAÇÃO Com a função ponte ativada, a função booster ^P não pode ser utilizada nas placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKCH e CKCB. Com o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki é possível utilizar a função booster ^P.

INFORMAÇÃO Na placa de cozinhar CKCB, ao ativar a função ponte, é automaticamente ativado o segundo círculo de aquecimento da zona de cozedura traseira.

Ativar a função ponte

- ▶ Tocar numa zona de cozedura
- ▶ Tocar no botão de ponte
- A função ponte está agora ativa.
- O símbolo de ponte acende-se.
- A segunda zona de cozedura é ativada e fica a funcionar no mesmo nível de potência.
- Ambas as indicações das zonas de cozedura indicam o mesmo nível de potência.
- São aplicadas as funções adicionais das zonas de cozedura ativas.
- As alterações do nível de potência atuam simultaneamente sobre ambas as zonas de cozedura.

INFORMAÇÃO Se ambas as zonas de cozedura da placa de cozinhar já estão ativas, a função ponte não poderá ser ativada. Se não estiver nenhuma ou apenas uma zona de cozedura ativa, a função ponte poderá ser ativada.

Desativar a função ponte

- ▶ Tocar numa zona de cozedura com uma função ponte ativa
 - ▶ Manter premido o botão de ponte
 - A função ponte é desativada.
 - A zona de cozedura selecionada permanece ativa.
- ou
- ▶ Manter premida a zona de cozedura com função ponte ativa ou manter premido o botão de ponte
 - A função ponte é desativada.
 - Todas as zonas de cozedura serão desativadas.

INFORMAÇÃO Se não for detetado qualquer utensílio de cozinha adequado num período de 10 segundos em placas de indução com função ponte ativa (deteção de recipiente), a função ponte é concluída e as zonas de cozedura são desativadas.

Dica para as placas de cozinhar CKFI, CKI e CKIW: Transferir as funções da zona de cozedura



Com o auxílio da função ponte, as funções da zona de cozedura ativas em placas de indução (por exemplo, cozinhar, temporizador, manutenção da temperatura) podem ser transferidas de forma rápida e fácil de uma zona de cozedura para outra. A função ponte é apenas um meio para um fim.

- ▶ Ativar a função ponte
- A segunda zona de cozedura é ativada e as funções de cozedura ativas são assumidas automaticamente.
- ▶ Mover a panela para a segunda zona de cozedura.
- Após 10 segundos, a primeira zona de cozedura e a função ponte serão automaticamente desativadas através da deteção de recipiente.

6.5.8 Configurar o nível de manutenção da temperatura

INFORMAÇÃO Existem três níveis de manutenção da temperatura diferentes para selecionar (v. também cap. Descrição do aparelho).



Ativar o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 
- É apresentado o primeiro nível de manutenção da temperatura (-).
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura  é apresentado.
- Com o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT, a temperatura também é apresentada na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante.

Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para cima ou para baixo até ao nível de manutenção da temperatura pretendido





Desativar a função de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
 - ▶ Manter premido o botão de manutenção da temperatura 
- ou
- ▶ Tocar no botão menos  até ao nível de potência 0
 - A função de manutenção da temperatura será desativada.
 - Na indicação da zona de cozedura surge, se necessário, a indicação de calor residual *H*.



6.5.9 Função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

INFORMAÇÃO A função de limpeza controla, de forma constante, o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki a uma temperatura ideal para a limpeza de 70 °C.

Ativar a função de limpeza

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
 - ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 
 - É apresentado o primeiro nível de manutenção da temperatura (-).
 - ▶ Tocar no botão de menos 
- ou
- ▶ Deslizar para baixo
- ou
- ▶ Tocar na posição mais baixa do comando deslizante
 - Ambas as zonas de cozedura são emparelhadas automaticamente e o símbolo de ponte  é apresentado.
 - Em ambas as indicações da zona de cozedura é apresentado  e na indicação multifuncional é apresentado *CLEAN*.
 - A função de limpeza é ativada e o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki é aquecido a 70 °C.
 - Durante a fase de aquecimento, o botão de quente pisca e é apresentada uma animação nas indicações da zona de cozedura.
 - Assim que a temperatura de limpeza é atingida, o botão de quente acende de forma permanente e é apresentada uma animação diferente nas indicações da zona de cozedura.

Desativar a função de limpeza

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
 - ▶ Manter premido o botão de manutenção da temperatura 
- ou
- ▶ Tocar no botão menos  até ao nível de potência 0
 - A função de limpeza é desativada.
 - Na indicação da zona de cozedura surge, se necessário, a indicação de calor residual *H*.


INFORMAÇÃO Após dez minutos, a função de limpeza é desativada automaticamente.

6.5.10 Temporizador das zonas de cozedura

INFORMAÇÃO A função do temporizador pode ser utilizada para cada zona de cozedura. Poderá ser ativado mais do que um temporizador em simultâneo (multitemporizador).







INFORMAÇÃO Com a função ponte ativa, o temporizador é assumido para ambas as zonas de cozedura.

Ativar o temporizador


- ▶ Tocar numa zona de cozedura
- As funções adicionais da zona de cozedura são exibidas.
- Se a zona de cozedura selecionada ainda não estiver ativa (= Nível de potência \square), poderá ser configurado um nível de potência agora.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- Na indicação de 7 segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo é apresentada em horas, minutos e segundos (0:00:00).
- O sistema muda para o modo de cor “bege”.

Ajustar o tempo



- ▶ Configurar o tempo pretendido:

Comando	Seleção em horas/minutos/segundos	
Tocar em		0:00:00
Tocar em		0:00:00
Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Tocar em		
Deslizar	 para cima	 para baixo

Tab. 6.3 Ajustar o tempo

- Na indicação do painel de comando acende-se o botão de arranque .

Iniciar o temporizador


- ▶ Tocar no botão de arranque 
- É emitido um sinal sonoro e o valor configurado é confirmado.
- O tempo configurado começa a passar.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de temporizador  é apresentado.
- Após 3,5 segundos, a indicação do painel de comando altera para a indicação padrão.
- O sistema irá apresentar o tempo restante 10 segundos antes de o tempo configurado chegar ao fim. A respetiva zona de cozedura pisca.

Indicar o tempo restante

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


- ▶ Tocar na zona de cozedura
- O tempo restante é apresentado na indicação do painel de comando.

Alterar o temporizador ativo


- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
- O sistema muda para o modo de cor “vermelho”.
- O tempo restante é indicado.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- O temporizador é interrompido.

- O tempo restante é indicado.
- O sistema muda para o modo de edição do temporizador (modo de cor “bege”).
- ▶ Alterar o tempo configurado (v. “Ajustar o tempo”).
- ▶ Iniciar o temporizador (v. “Iniciar o temporizador”).

Terminar o temporizador antecipadamente

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

Tempo expirado

- Ouve-se um sinal sonoro.
- A indicação do tempo 0:00:00 e o símbolo de temporizador  ficam brevemente intermitentes.
- Depois de o tempo ajustado chegar ao fim, a zona de cozedura é comutada para o nível de potência \square .
- Na indicação da zona de cozedura surge, se necessário, a indicação de calor residual H .

Multitemporizador

INFORMAÇÃO Podem ser configurados diferentes temporizadores para cada a zona de cozedura em simultâneo.

Um temporizador já está ativo para uma zona de cozedura:


- ▶ Tocar numa outra zona de cozedura
- ▶ Ativar o temporizador (v. “Ativar o temporizador”)
- ▶ Ajustar o tempo (v. “Ajustar o tempo”)
- ▶ Iniciar o temporizador (v. “Iniciar o temporizador”)

6.5.11 Função de pausa


INFORMAÇÃO Com a função de pausa, é possível interromper os processos de cozedura por um curto período de tempo. A interrupção do processo de cozedura pode demorar, no máximo, 10 minutos. Se a função de pausa não for anulada durante este intervalo de tempo, todas as zonas de cozedura serão desligadas.

INFORMAÇÃO Durante a pausa, a função do ventilador não é interrompida. As funções ponte e do temporizador de cozinha ativas são mantidas. As funções de temporizador ativas são interrompidas

Ativar a função de pausa

- ▶ Tocar no botão de pausa 
- O botão de pausa acende, todos os processos de cozedura são interrompidos e é emitido um sinal sonoro.
- A indicação da zona de cozedura fica escurecida e intermitente.
- O temporizador de pausa é iniciado (máx. 10 minutos).

Desativar a função de pausa

- ▶ Manter premido o botão de pausa 
- O botão de pausa ficará escurecido e será emitido um sinal sonoro mais longo.
- A indicação da zona de cozedura ilumina-se e deixa de piscar.
- Todos os processos de cozedura continuarão com os níveis de potência configurados antes da pausa.

7 Menu

INFORMAÇÃO Abaixo, encontram-se as explicações sobre a utilização do menu e uma descrição dos itens de menu acessíveis ao cliente final.

INFORMAÇÃO A descrição dos itens de menu necessários para a configuração básica na colocação em serviço, encontram-se no capítulo separado “Colocação em serviço”.

INFORMAÇÃO Parceiros comerciais e distribuidores têm acesso a outros itens de menu (ver cap. “Menu avançado”).

7.1 Vista geral do menu

INFORMAÇÃO Dependendo da configuração do aparelho, o sistema BORA Classic 2.0 apresenta apenas as opções de menu relevantes/aplicáveis.

Item de menu/designação/área de seleção	Configuração de fábrica
Menu:	
1 Volume do sinal sonoro (10 - 100%)	80%
2 Sistema de segurança para crianças (ligar/desligar)	Desligado
3 Controlo de extração automático (ligar/desligar)	Desligado
4 Duração do bloqueio de limpeza (5 - 30 s)	15 s
5 Duração do atraso de desconexão automático (10 - 30 min)	20 min
6 Consultar a versão de software	
7 Consultar a versão do hardware	
8 Atualizar o software do sistema	
9 Exportação de dados	
A Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar (apenas no modo de recirculação de ar)	
B Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar se a vida útil do filtro for < 20 h)	
Configuração básica:	
H Configuração do sistema de exaustor	
J Selecionar o tipo de filtro (apenas na recirculação de ar)	
L Configuração do ventilador	
Menu avançado (código de acesso necessário):	
B Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas durante a recirculação de ar)	
D Modo de demonstração	Desligado
E Teste de indicações e de teclas	
F Repor para configurações de fábrica	
Menu de configuração de gás (apenas em CKG):	
P GPU (indicativo do gás)	0
S GAS (característica do gás)	B
T GAS (desbloquear gás)	

Tab. 7.1 Vista geral do menu

7.2 Operar o menu

Aceder ao menu


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

INFORMAÇÃO O botão de menu só é exibido no painel de comando, quando todas as funções estiverem inativas e já não existir calor residual.



► Tocar no botão de menu 

■ Abre-se o menu e o primeiro item de menu é exibido (modo de cor „bege“).

Fechar o menu

- ▶ Manter premido o botão de menu 
- Fecha-se o menu e a indicação padrão é apresentada.

Menu de Navegação

- ▶ Tocar em  ou em  para uma alteração do item de menu pretendido.
- Se seleccionar um item de menu, a indicação irá alterar-se automaticamente após dois segundos para o valor configurado.

Representação esquemática

INFORMAÇÃO A fim de ajudar, o menu apresenta, para cada opção de menu, o número da configuração seleccionada (1 - 3).

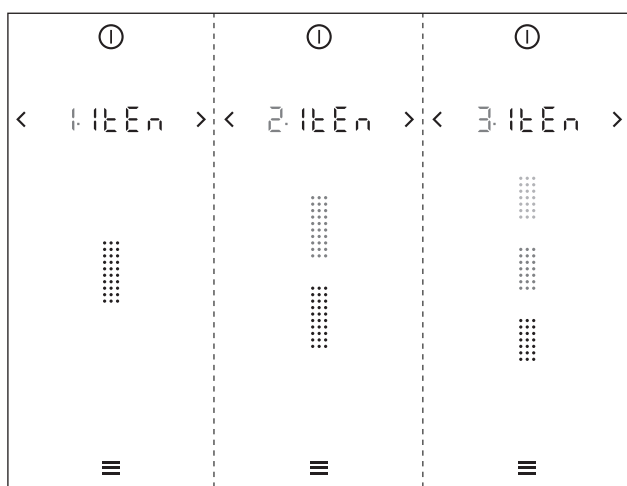





Fig. 7.1 Representação esquemática das possíveis opções

Confirmar e gravar as configurações do menu

- ▶ Tocar em  ou 
- ou
- ▶ Manter premido o botão de menu 
- O sistema aplica e guarda automaticamente os valores de configuração ao mudar para outro item de menu ou ao sair do menu.

7.3 Itens de menu padrão

7.3.1 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

INFORMAÇÃO O volume configurado no momento é apresentado na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante, após a opção de menu ser aberta.

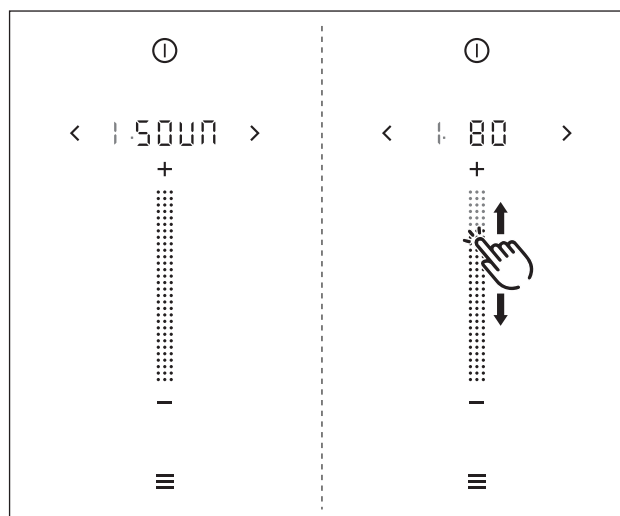





Fig. 7.2 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

Ajustar o volume do sinal sonoro:

- ▶ Deslizar  para cima ou para baixo até ao volume pretendido
- ou
- ▶ Tocar no  ou no  até ao volume pretendido
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

7.3.2 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

INFORMAÇÃO Com o item de menu 2 pode ligar ou desligar o sistema de segurança para crianças permanentemente. A configuração realizada será assumida permanentemente no próximo arranque do sistema.

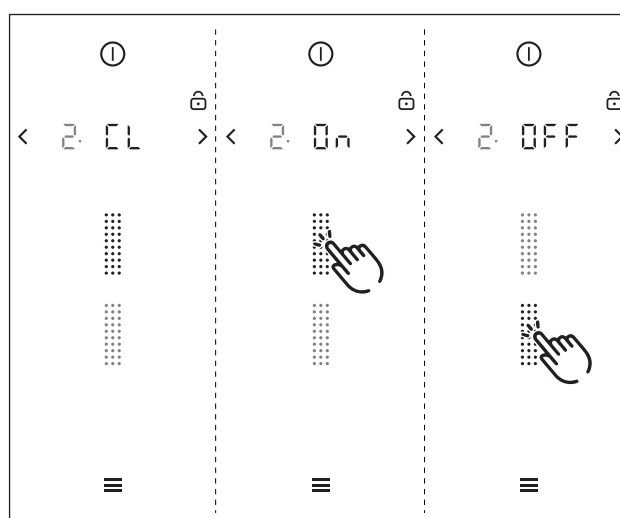




Fig. 7.3 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante 
- Na indicação, surge **On**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente.

Desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante 
- Na indicação, surge **OFF**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- Desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente.

7.3.3 Item de menu 3: Controlo de extração automático

INFORMAÇÃO Com o item de menu 3 pode ligar ou desligar o sistema de extração automático permanentemente. A configuração realizada será assumida imediatamente.

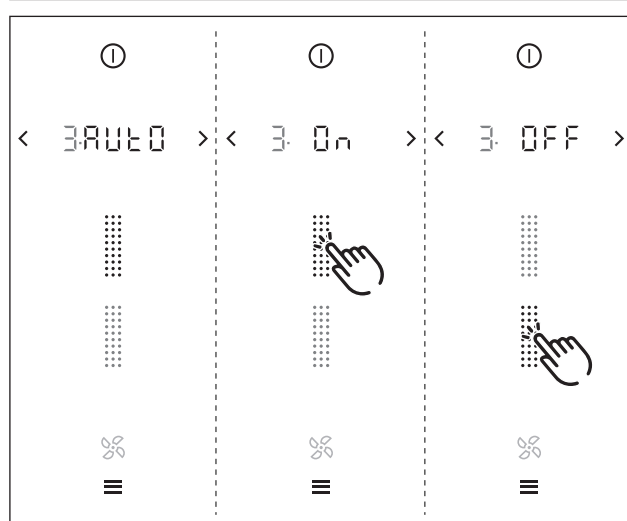




Fig. 7.4 Item de menu 3: Sistema de extração automático

Ativar o sistema de extração automático de modo permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante 
- Na indicação, surge **On**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de extração automático está ativado de modo permanente.

Desativar o sistema de extração automático de modo permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante 
- Na indicação, surge **OFF**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de extração automático está desativado de modo permanente.

7.3.4 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento)

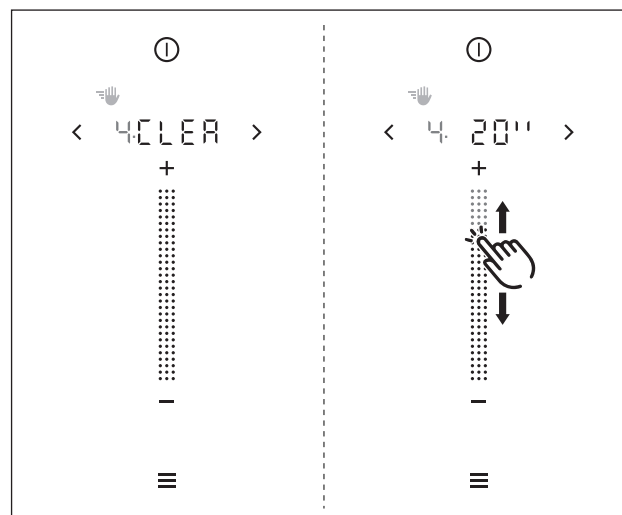


Fig. 7.5 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza

Configurar a duração do bloqueio de limpeza

- ▶ Deslizar até à duração pretendida (5–30 s) ou
- ▶ Tocar no **+** ou no **-** até à duração pretendida
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

7.3.5 Item de menu 5: Duração do atraso de desconexão automático

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

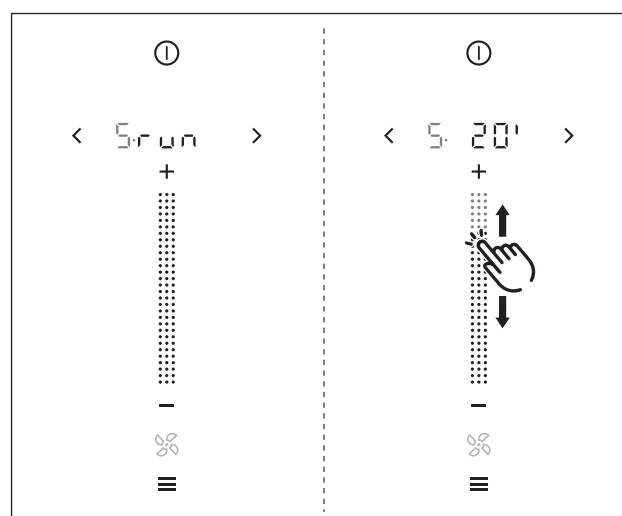



Fig. 7.6 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza

Ajustar o tempo de atraso de desconexão do ventilador

- ▶ Deslizar  até à duração pretendida (10–30 min) ou
- ▶ Tocar no **+** ou no **-** até à duração pretendida
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

7.3.6 Item de menu 6: Consultar a versão de software

INFORMAÇÃO A versão do software do sistema pode ser necessária na identificação de erros pelo serviço de assistência da BORA.

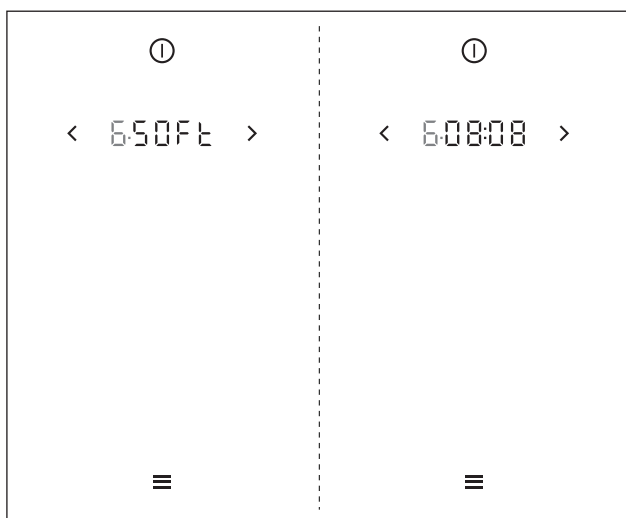


Fig. 7.7 Item de menu 6: Consultar a versão de software

- Após 2 segundos, é apresentada a versão atual do software do sistema.

7.3.7 Item de menu 7: Consultar a versão do hardware

INFORMAÇÃO A versão do hardware do aparelho instalado pode ser necessária na identificação de erros pelo serviço de assistência da BORA.

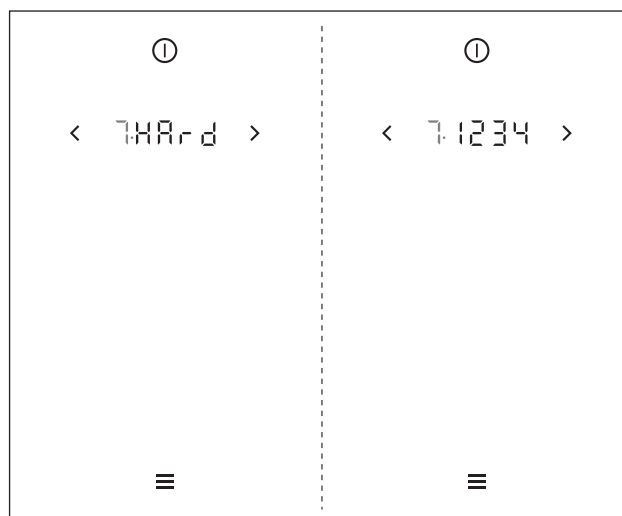


Fig. 7.8 Item de menu 7: Consultar a versão do hardware

- Após 2 segundos, é apresentada a versão atual do hardware do aparelho.

7.3.8 Item de menu 8: Atualizar o software do sistema

INFORMAÇÃO Para resolver erros, pode ser necessária uma atualização do software do sistema.

INFORMAÇÃO O software mais recente para o sistema BORA Classic 2.0 está disponível gratuitamente na página inicial da BORA. (www.bora.com, Produtos, BORA Classic 2.0, BORA Classic exaustor de placa CKA2, Documentos).

Digitalizar o código QR para ser redirecionado diretamente para a página com o software mais recente.



INFORMAÇÃO O dispositivo de armazenamento para o ficheiro de atualização requer uma pen USB com formatação FAT32. Este dispositivo de armazenamento deve ser inserido na entrada USB do exaustor de placa.

INFORMAÇÃO Deve ser guardado na pen USB um ficheiro de atualização válido. O ficheiro de atualização pode ser obtido entrando em contacto com o departamento de atendimento ao cliente da BORA.

Iniciar a atualização do software

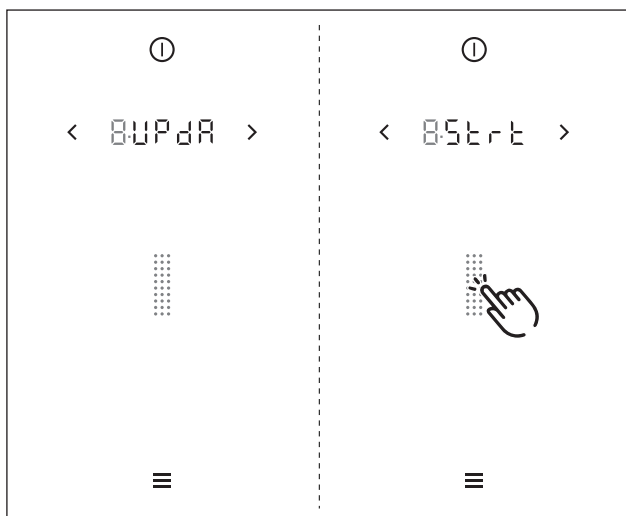


Fig. 7.9 Item de menu 8: Iniciar a atualização do software

- ▶ Introduzir a pen USB com o ficheiro de atualização na interface USB do exaustor de placa.
- ▶ Tocar no comando deslizante
- A atualização do software é iniciada.
- A indicação da primeira etapa do processo de atualização é exibida intermitente.

Processo de atualização

O processo de atualização compreende três fases. Estas três etapas são visualizadas no ecrã através de segmentos deslizantes beges (). A etapa ativa é apresentada intermitente. Quando uma etapa do processo é concluída com sucesso, o segmento correspondente deixa estar intermitente e ilumina-se a verde. Começa a próxima etapa do processo.

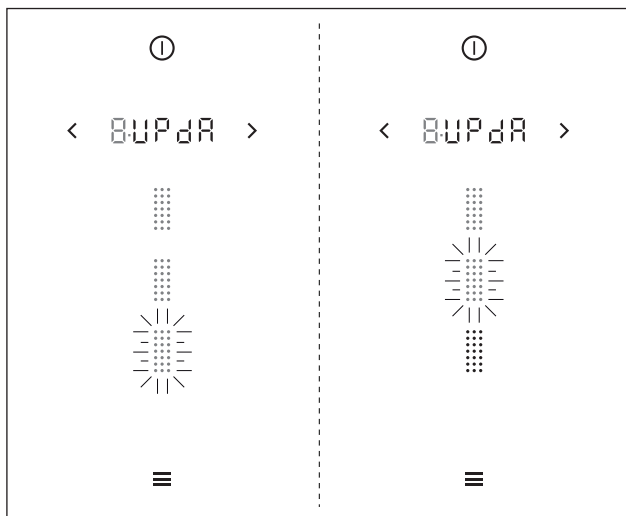


Fig. 7.10 Item de menu 8: Etapa do processo de atualização do software

INFORMAÇÃO Se a atualização foi concluída sem falhas, os três segmentos de etapa serão apresentados a verde. Em seguida ocorre automaticamente uma reinicialização do sistema.

INFORMAÇÃO A atualização será concluída com sucesso se *1 Soft* for apresentado na indicação após a reinicialização do sistema.

INFORMAÇÃO Se ocorrer uma falha durante a etapa de atualização (o segmento do comando deslizante correspondente acende a vermelho), todo o processo de atualização será suspenso. Na indicação do painel de comando, surge uma mensagem de erro (por ex., *E 123*; v. cap. Resolução de falhas).

7.3.9 Item de menu 9: Exportação de dados

INFORMAÇÃO A exportação de dados facilita a análise de erros.

INFORMAÇÃO O dispositivo de armazenamento para exportação de dados requer uma pen USB com formatação FAT32. Este dispositivo de armazenamento deve ser inserido na entrada USB do exaustor de placa.

INFORMAÇÃO A exportação de dados compreende três fases. A visualização das três etapas do processo ocorre na indicação do painel de comando, tal como acontece durante a “atualização do software” (v. Opção de menu 8).

Iniciar a exportação de dados

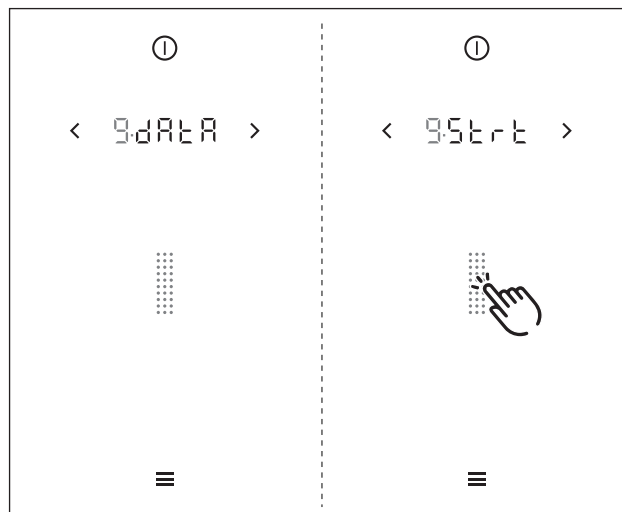



Fig. 7.11 Item de menu 9: Exportação de dados

- ▶ Inserir a pen USB formatada na entrada USB.
- ▶ Tocar no comando deslizante 
- A exportação de dados é iniciada.
- A indicação da primeira etapa do processo de exportação é apresentada intermitente.

INFORMAÇÃO Se a exportação de dados ocorrer sem falhas, os três segmentos de etapa serão apresentados a verde.

INFORMAÇÃO Se ocorrer uma falha durante a exportação de dados (o segmento do comando deslizante correspondente acende a vermelho), a exportação de dados será suspensa. Na indicação do painel de comando, surge uma mensagem de erro (por ex., $E 123$; v. cap. Resolução de falhas).

7.3.10 Item de menu A: Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar (apenas no modo de recirculação de ar)

INFORMAÇÃO O tipo de filtro configurado no sistema define a vida útil máxima do filtro de recirculação de ar.

INFORMAÇÃO A restante vida útil do filtro é apresentada de forma precisa na indicação de multifunções e, adicionalmente, é visualmente apresentada através das cores verde, laranja e vermelho por cima do comando deslizante.

Indicação:

Vida útil restante	Cor	Significado
> 20 h	Verde	Ainda não é necessário mudar de filtro
5 - 20 h	Cor de laranja	Próxima mudança de filtro em breve
< 5 h	Vermelho	O filtro deve ser substituído (em breve)

Tab. 7.2 Indicação da vida útil do filtro de recirculação de ar

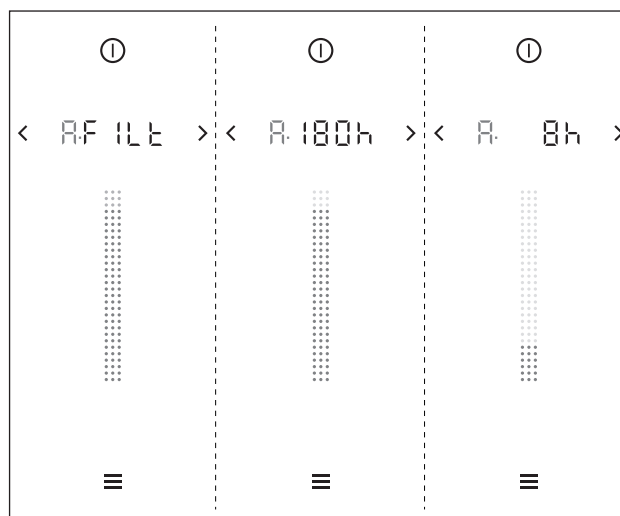


Fig. 7.12 Item de menu A: Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar

INFORMAÇÃO Se a vida útil do filtro de carvão ativado expirar, a utilização correta do sistema pode ser afetada. Embora ainda seja possível utilizar o exaustor de placa, as reclamações de garantia serão inválidas.

7.3.11 Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar)

INFORMAÇÃO No menu, o item de menu B é apresentado apenas se a restante vida útil do filtro for < 20 h. No menu avançado (código de acesso necessário), o item de menu B será sempre apresentado.

INFORMAÇÃO Quando a opção de menu B é acedida, é apresentado o tipo de filtro utilizado pela última vez.

INFORMAÇÃO Se a vida útil de um filtro tiver atingido o seu limite, a indicação de manutenção do filtro será apresentada no menu e o filtro deverá ser substituído. Após a substituição do filtro, a vida útil do filtro deve ser reposta.

Selecionar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro:

Botão superior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 1 ($F 1$)= BORA caixa de limpeza de ar ULB1/ULBF (ou produtos de terceiros com 300 horas de vida útil)

Botão inferior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 3 ($F 3$)= BORA caixa de limpeza de ar ULB3 (ou produtos de terceiros com 400 horas de vida útil)

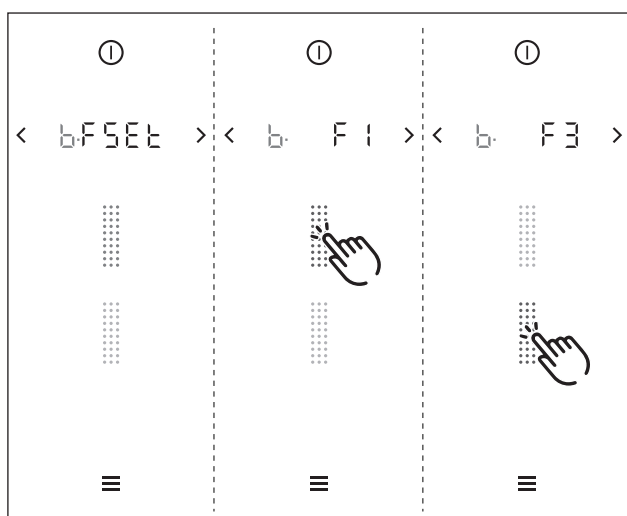



Fig. 7.13 Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, mudar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro

- ▶ Tocar num botão do comando deslizante 
- O tipo de filtro foi selecionado e a vida útil do filtro reposta.
- Seguidamente, é apresentada a restante vida útil do filtro de recirculação de ar.

8 Menu avançado

(código de acesso necessário)

INFORMAÇÃO Os parceiros comerciais e distribuidores BORA têm a possibilidade de ampliar o menu e de disponibilizar outros itens de menu. Este menu avançado apenas pode ser acessado através de autenticação com um código de acesso.

INFORMAÇÃO Ao autenticar-se na PartnerNet da BORA, encontrará o código de acesso para o menu avançado. A PartnerNet da BORA é a plataforma de serviços para parceiros comerciais e distribuidores.




Digitalize o código QR ou siga este link:

<https://partner.bora.com/en/classic-2>

8.1 Aceder ao menu avançado

INFORMAÇÃO Só é possível aceder ao menu avançado quando todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estiverem inativos. Além disso, não pode existir qualquer calor residual.

INFORMAÇÃO O botão de menu só é exibido no painel de comando, quando todas as funções estiverem inativas e já não existir calor residual.

- ▶ Pressionar o botão de menu 
- É apresentada a indicação para a introdução do código de acesso de quatro dígitos.

Introduzir o código de acesso

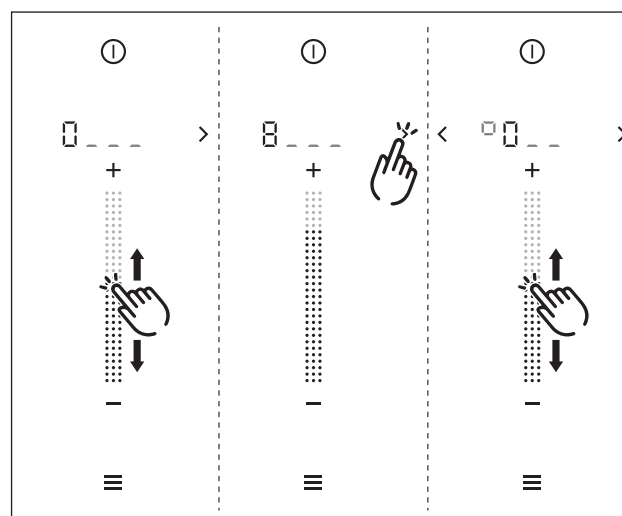





Fig. 8.1 Introduzir o código de acesso


- ▶ Introduzir através do comando deslizante o primeiro dígito do código de acesso.
- ▶ Tocar em  ou em  para mudar para o dígito seguinte ou anterior
- ▶ Proceder com a introdução e repetir o processo até à introdução de todos os quatro dígitos do código de acesso.

Interromper a introdução do código de acesso

- ▶ Pressionar o botão de menu 
- A introdução do código é interrompida e o sistema comuta para a indicação padrão.

Confirmação do código de acesso


Depois de introduzir todos os quatro dígitos do código de acesso:

- ▶ Tocar no botão de menu 
- Após correta introdução do código de acesso, o menu avançado é desbloqueado e é apresentado o item de menu 1 „Volume do sinal sonoro“.

INFORMAÇÃO Mesmo que desbloqueada a área de menu protegida, são primeiramente apresentados os itens de menu padrão (ver cap. „Menu“). De seguida são apresentados os itens de menu do menu avançado.

INFORMAÇÃO Se não for possível confirmar o código de acesso (sistema sem reação), então o código foi introduzido incorretamente e não é possível desbloquear o menu avançado.

Terminar o menu avançado

- ▶ Pressionar o botão de menu 
- Fecha-se o menu e a indicação padrão é apresentada.

INFORMAÇÃO Ao sair do menu avançado encerra igualmente o acesso ao mesmo. Para aceder novamente ao menu avançado, é necessário introduzir novamente o código de acesso.

INFORMAÇÃO Se o sistema é reiniciado a partir do menu avançado (manual ou automaticamente), o desbloqueio do menu avançado é anulado após a reinicialização.

8.2 Opções do menu avançado

INFORMAÇÃO As instruções detalhadas para a utilização do menu podem ser encontradas no capítulo „Menu“.

8.2.1 Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar)

INFORMAÇÃO Quando a opção de menu B é acedida, é apresentado o tipo de filtro utilizado pela última vez.

INFORMAÇÃO Se a vida útil de um filtro tiver atingido o seu limite, a indicação de manutenção do filtro será apresentada no menu e o filtro deverá ser substituído. Após a substituição do filtro, a vida útil do filtro deve ser reposta.

Selecionar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro:

Botão superior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 1 ($F1$)= BORA caixa de limpeza de ar ULB1/ULBF (ou produtos de terceiros com 300 horas de vida útil)

Botão inferior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 3 ($F3$)= BORA caixa de limpeza de ar ULB3 (ou produtos de terceiros com 400 horas de vida útil)

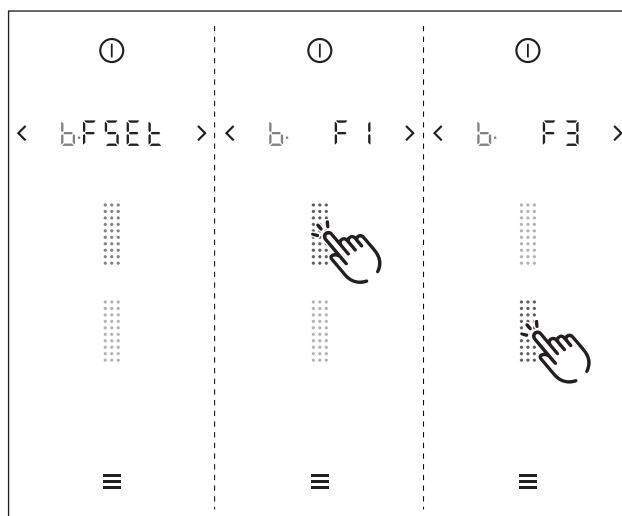



Fig. 8.2 Item de menu B: Apresentar o tipo de filtro, mudar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro

- ▶ Tocar num botão do comando deslizante 
- O tipo de filtro foi selecionado e a vida útil do filtro reposta.
- Seguidamente, é apresentada a restante vida útil do filtro de recirculação de ar.

8.2.2 Item de menu D: Modo de demonstração

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

INFORMAÇÃO No modo de demonstração é sempre simulada a seguinte combinação de placa de cozinhar: à esquerda = CKFI à direita = CKCH

INFORMAÇÃO O exaustor de placa CKA2 é operado com o conjunto de funções completo tal como foi configurado.

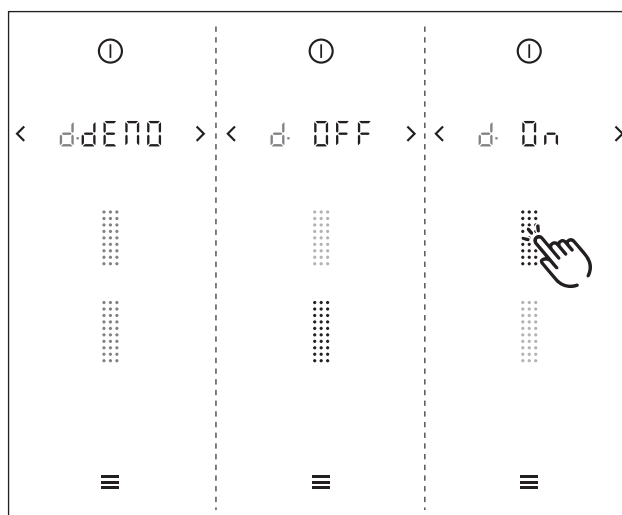




Fig. 8.3 Item de menu D: Ativar o modo de demonstração

Ativar o modo de demonstração:

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante 
- A área superior do comando deslizante começa a piscar e a ativação do modo de demonstração é preparada (poderá demorar até 30 segundos).
- De seguida ocorre uma reinicialização automática do sistema e o modo de demonstração é ativado.

INFORMAÇÃO No modo de demonstração, depois de ativado, a indicação multifuncional apresenta durante quatro segundos *dENO*.

Desativar o modo de demonstração:

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante 
- A área inferior do comando deslizante começa a piscar e a desativação do modo de demonstração é preparada (poderá demorar até 30 segundos).
- De seguida ocorre uma reinicialização automática do sistema e o modo de demonstração é desativado.

INFORMAÇÃO Todas as configurações efetuadas no modo de demonstração serão eliminadas após a desativação do modo de demonstração. O sistema e todas as configurações são repostas para a configuração básica do estado de fornecimento. De seguida, é necessário efetuar uma colocação em serviço (ver cap. Colocação em serviço).

8.2.3 Item de menu E: Teste de indicações e de teclas

INFORMAÇÃO O teste de indicações e de teclas verifica todos os LEDs do painel de comando quanto ao seu funcionamento.

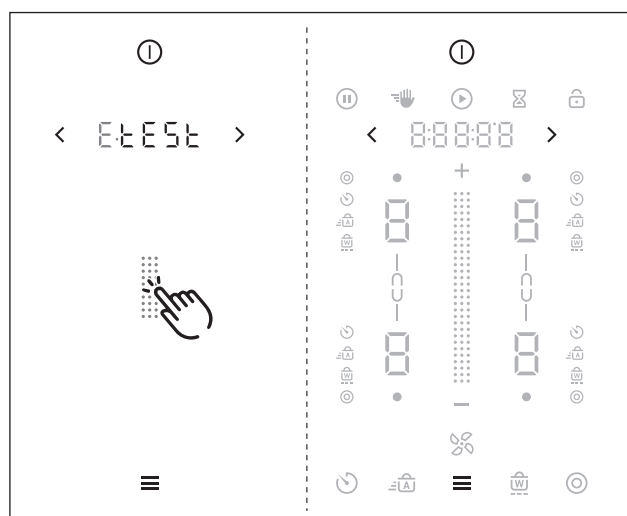











Fig. 8.4 Item de menu E: Teste de indicações e de teclas

Ativar o teste de indicações e de teclas:

- ▶ Tocar na área do comando deslizante 
- Todas as áreas de toque e de indicação do painel de comando acendem com 50% de luminosidade.
- O botão de ligar, as setas de navegação e o botão de menu estão excluídos do teste (luminosidade 100%).

Opções de teste:

- ▶ Tocar num botão
- O símbolo acende com 100% de luminosidade.
- ▶ Deslizar 
- O comando deslizante acende com 100% de luminosidade. As indicações das zonas de cozedura e a indicação multifuncional alteram o seu valor de acordo com a posição do comando deslizante.
- ▶ Tocar numa zona de cozedura
- Todos os indicadores da zona de cozedura acendem com 100% de luminosidade.
- ▶ Tocar numa função adicional de cozedura
- Na zona de cozedura correspondente acendem todos os símbolos das funções adicionais de cozedura com 100% de luminosidade.
- ▶ Tocar em  / 
- O correspondente botão acende alternadamente uma vez a vermelho, a verde e a azul.
- ▶ Tocar em  /  /  /  / 
- O botão correspondente pisca 3x.

8.2.4 Item de menu F: Repor para configurações de fábrica

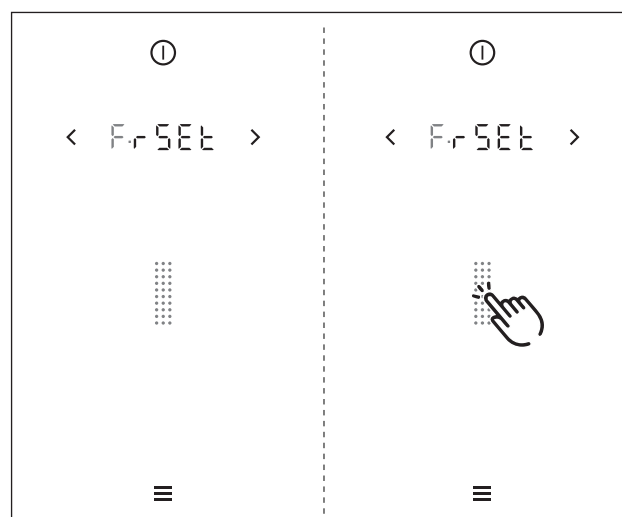



Fig. 8.5 Item de menu D: Ativar o modo de demonstração

Repor para as configurações de fábrica:

- ▶ Tocar na área do comando deslizante 
- O sistema e todas as configurações são repostas para a configuração básica do estado de fornecimento.

8.3 Menu de configuração do gás

INFORMAÇÃO A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás, da pressão do gás e das características do gás só pode ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.

INFORMAÇÃO É importante definir as configurações corretas para que a operação da placa de cozinhar a gás decorra de forma segura e sem falhas.

INFORMAÇÃO As instruções detalhadas para a utilização do menu podem ser encontradas no capítulo „Menu“.

8.3.1 Item de menu P: GPU

INFORMAÇÃO No item do menu P (GPU) controla-se a potência mínima por queimador e o tipo e pressão de gás.

Configuração	Tipo de gás	Pressão de gás (mbar)	Ø Queimador SR/queimador normal	Ø Queimador R/queimador forte
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	131
12	G20	25	100	119

Tab. 8.1 Configurar o tipo de gás e a pressão do gás

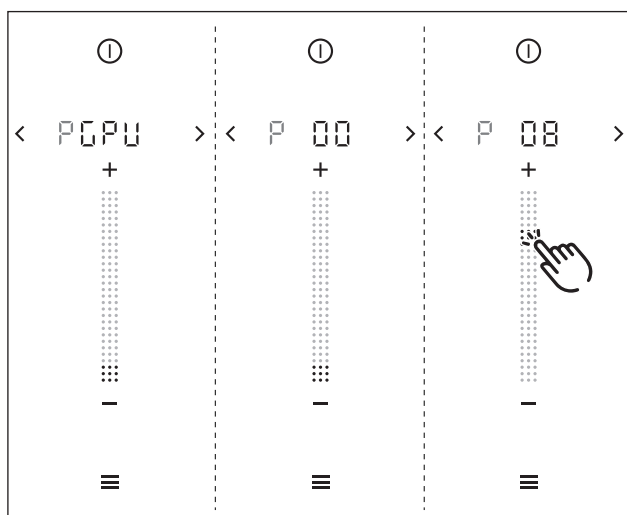


Fig. 8.6 Indicação da opção de menu P: GPU

► Selecionar a configuração correta. (Tocar no botão do comando deslizante correspondente ou configurar a partir de ou)

8.3.2 Opção de menu S: GAST

INFORMAÇÃO Na opção de menu S (GAST) pode selecionar as características para o queimador a gás.

INFORMAÇÃO Com GPL (G30/31), apenas podem ser utilizadas as características B e C.

As características controlam os valores de potência mais baixos dos queimadores a gás. As características são utilizadas para ajustar os níveis de potência mais baixos. Se necessário, dependendo da posição de montagem e da influência do exaustor de placa, a característica pode ser alterada:

Característica A:

A é a melhor gradação de níveis de potência, que só pode ser definida no caso ideal e apenas para gás natural (G20, G25, G25.3). O caso ideal ocorre quando:

- não existe exaustor de placa em funcionamento, ou
- a placa de cozinhar é utilizada com ventilação suficiente, quando operada com o exaustor de placa na variante de extração de ar ou
- a placa de cozinhar é utilizada com abertura de retorno do ar suficiente, quando operada com o exaustor de placa na variante de recirculação de ar e o exaustor de placa não tem influência negativa sobre a chama de gás.

Característica B:

B é a característica ajustada pela fábrica com uma gradação equilibrada dos níveis de potência individuais.

Característica C:

C aumenta os níveis de potência mais baixos e só deve ser utilizada se o exaustor de placa estiver a ser afetado negativamente.

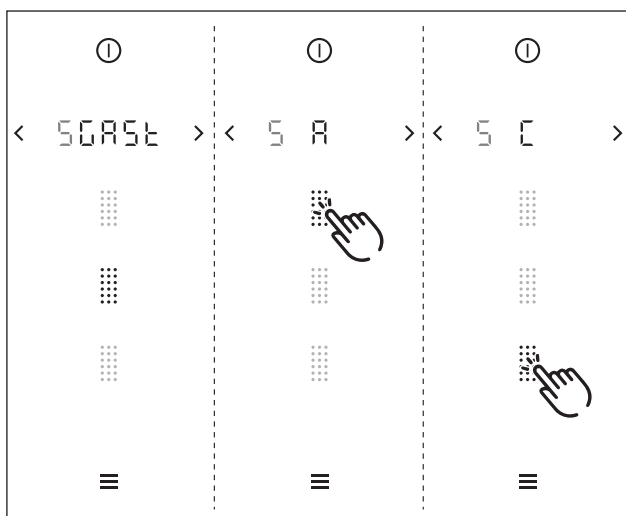


Fig. 8.7 Indicação da opção de menu S: GAS

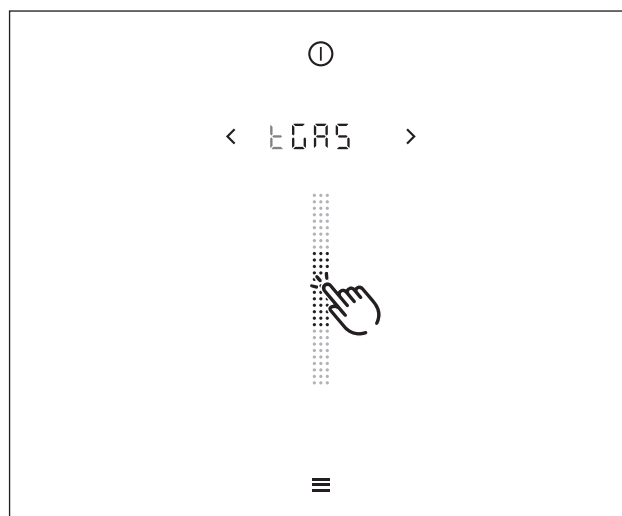




Fig. 8.8 Indicação do item de menu T: GAS

- Escolher a característica adequada (tocar no botão do comando deslizante correspondente .

- Se necessário, realizar uma reinicialização (tocar na área do comando deslizante .

INFORMAÇÃO Se a chama de gás for extinta, ocorrer um aumento do atraso da chama e/ou a forma da chama não estiver correta (por exemplo, formação de fuligem, retorno da chama etc.), a característica deve ser aumentada e, se necessário, a ventilação no modo de exaustão de ar ou a abertura de retorno do ar devem ser incluídas no modo de recirculação de ar.

8.3.3 Item de menu T: GAS

INFORMAÇÃO A opção de menu T (GAS) oferece uma função de reinício. Esta função de reinício pode ser utilizada em caso de falha ou avaria, e durante a colocação em funcionamento, caso a placa de cozinhar a gás não apresente qualquer reação (sem ignição).

INFORMAÇÃO Os valores definidos para o tipo de gás, a pressão de gás e a característica de gás permanecem inalterados e não são afetados ao reiniciar.

9 Limpeza e manutenção

- ▶ 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 exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram, antes de proceder à limpeza e manutenção planeadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.

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

- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

Ciclos de limpeza dos exaustores de placa

Componentes	Ciclo de limpeza
Interior do exaustor de placa e superfície	após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana.
Bocal de entrada de ar, unidade de filtro de gorduras	após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana.
Filtro de carvão ativo (apenas no modo de ar circulante)	substituir devido à formação de odores ou expiração da vida útil (v. Indicação de manutenção do filtro)

Tab. 9.1 Ciclos de limpeza

Ciclos de limpeza da placa de cozinhar

Componentes	Ciclo de limpeza
Placa de cozinhar	imediatamente após cada contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns
apenas para a placa a gás CKG:	
Peças do queimador a gás do suporte para painéis	imediatamente após cada contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns

Tab. 9.2 Ciclos de limpeza da placa de cozinhar

9.1 Produtos de limpeza

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

- ▶ 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.

Placa de cozinhar de vitrocerâmica:

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

INFORMAÇÃO Não utilizar a espátula para vitrocerâmica na zona de cozedura convexa da placa de cozinhar Wok.

Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki:

Para a limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki, são necessários produtos de limpeza adequados e uma espátula Teppanyaki especial.

9.2 Realizar a manutenção do aparelho

- ▶ Não utilizar o aparelho como superfície de trabalho ou apoio.
- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha sobre as superfícies do aparelho.
- ▶ Levantar sempre as painéis e as frigideiras para as mover.
- ▶ Manter os aparelhos limpos.
- ▶ Remover imediatamente qualquer tipo de sujidade.
- ▶ Utilizar apenas utensílios de cozinha adequados a placas vitrocerâmicas (v. cap. Descrição do aparelho).

9.3 Limpar o exaustor de placa CKA2

Na superfície e no sistema de exaustor, poderão acumular-se elementos gordurosos e resíduos de calcário provenientes dos vapores de cozedura.

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e a unidade de filtro de gorduras.
- ▶ Limpar a superfície com um pano macio humedecido, detergente ou um limpa vidros suave.
- ▶ Retirar a sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).
- ▶ Limpar os componentes do exaustor de placa de acordo com os ciclos de limpeza.

9.3.1 Desmontagem dos componentes

Retirar o bocal de entrada de ar

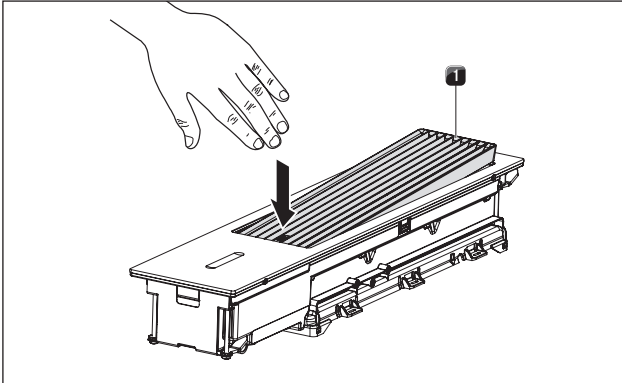


Fig. 9.1 Retirar o bocal de entrada de ar

[1] Bocal de entrada de ar

- ▶ Inserir o bocal de entrada de ar [1] na posição de inserir.
- ▶ Retirar com a outra mão o bocal de entrada de ar [1].

Desmontagem da unidade do filtro de gorduras

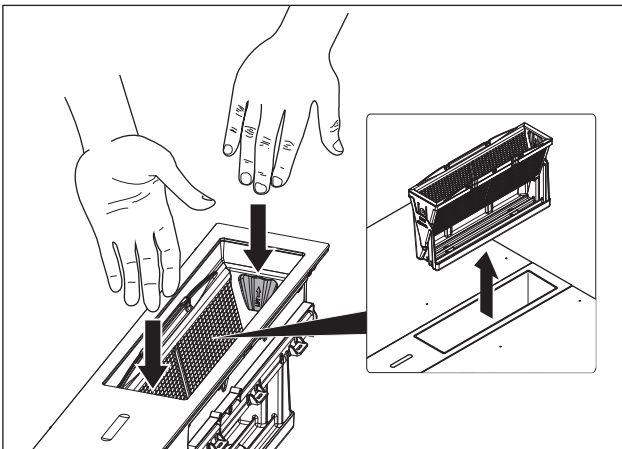


Fig. 9.2 Remover a unidade do filtro de gorduras

- ▶ Remover a unidade do filtro de gorduras.
- ▶ Para isso, utilizar a pega encastrada dentro da unidade de filtro de gorduras.

Desmontar a unidade do filtro de gorduras

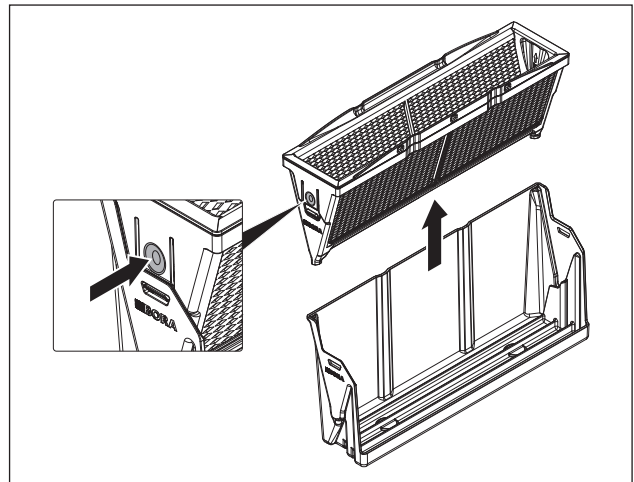


Fig. 9.3 Remover o filtro de gorduras

- ▶ Remover o filtro de gorduras da cuba recoletora.
- ▶ Para isso, utilizar os dois pontos de pressão de bloqueio lateral no filtro de gorduras.

9.3.2 Limpeza dos componentes

O bocal de entrada de ar, o filtro de gorduras e a cuba recoletora podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar louça.

- ▶ Desmontar a unidade do filtro de gorduras para a limpeza.

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar as peças com água quente.
- ▶ Limpar as peças com uma escova macia.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem as peças.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar os componentes virados para baixo na máquina de lavar louça.
- Não devem ser acumuladas águas paradas nos componentes do filtro de gorduras.
- ▶ Para a limpeza utilizar um programa de lavagem de 65 °C no máximo.
- Se o filtro de gorduras deixar de puder ser completamente limpo, o filtro de gorduras deve ser substituído.

9.3.3 Instalação dos componentes

Montar a unidade do filtro de gorduras

INFORMAÇÃO Durante a instalação dos componentes não é necessário qualquer esforço. A unidade de filtro de gorduras foi concebida de forma a que as partes individuais sejam facilmente instaladas de forma correta e sem oferecer resistência.

- ▶ Inserir o filtro de gorduras cuidadosamente na cuba recoletora.
- ▶ Assegurar que o mecanismo de bloqueio fica engatado.
- ▶ Não forçar a entrada do filtro de gorduras na cuba recoletora.
- Se durante a inserção do filtro de gorduras sentir resistência, o filtro de gorduras tem simplesmente de ser invertido.

Instalação da unidade do filtro de gorduras

INFORMAÇÃO A unidade do filtro de gorduras só pode ser inserida completamente, sem oferecer resistência, se estiver alinhada corretamente. Não é possível uma abordagem correta quando é realizada uma inserção errada.

- ▶ Inserir a unidade do filtro de gorduras cuidadosamente no exaustor de placa.
- ▶ Não forçar a entrada da unidade de filtro de gorduras no exaustor de placa.
- Se durante a inserção da unidade do filtro de gorduras sentir resistência, a unidade do filtro de gorduras tem simplesmente de ser invertida.

Inserir o bocal de entrada de ar

- ▶ Inserir o bocal de entrada de ar.
- ▶ Ter em atenção a posição correta.

9.3.4 Substituir o filtro de recirculação de ar

No modo de recirculação de ar, é utilizado um filtro de carvão ativado adicional. O filtro de carvão ativado absorve os odores que surgem durante a cozedura. O filtro de carvão ativado está instalado no ventilador de rodapé ou no sistema de condutas.

INFORMAÇÃO Trocar frequentemente o filtro de carvão ativado. Pode consultar a vida útil do respetivo filtro de carvão ativado no manual de instruções.

INFORMAÇÃO O filtro de carvão ativado está disponível no fornecedor ou contactando a BORA através da página www.bora.com.

- A substituição é descrita nas instruções de utilização do filtro de carvão ativado.
- ▶ Repor a indicação de manutenção do filtro (v. cap. Menu, ponto 7.3.11).

9.4 Limpeza das placas de cozinhar

9.4.1 Limpar a placa vitrocerâmica (CKFI, CKI, CKIW, CKCH, CKCB, CKG)

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

Se a placa de cozinhar estiver quente:

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

Sujidade excessiva

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

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

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

As zonas brilhantes surgem devido à fricção na base da panela, especialmente se forem utilizados utensílios de cozinha com base de alumínio ou produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

INFORMAÇÃO As pequenas variações de cor e irregularidades são comuns na placa a gás CKG, devido à utilização de peças esmaltadas fundidas. Além disso, poderá formar-se ferrugem nos pontos de apoio, que poderá ser facilmente removida com um pano húmido. Estes pontos são normais e não representam prejuízo.

9.4.2 Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki (CKT)

INFORMAÇÃO Utilizar a espátula apenas na superfície da grelha, caso contrário a superfície poderá ficar danificada.

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

INFORMAÇÃO Não colocar ácido cítrico nas superfícies adjacentes da placa de cozinhar e na bancada, uma vez que o ácido cítrico poderá danificá-las.

INFORMAÇÃO Não utilizar produtos de tratamento de aço inoxidável na superfície de aço inoxidável ou na superfície de grelhar de aço inoxidável.

INFORMAÇÃO Utilizar a função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki para efetuar a sua limpeza (v. cap. Operação).

Sujidade leve

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a superfície de grelhar de aço inoxidável ter arrefecido o suficiente.
- ▶ Remover a sujidade mais leve com um pano húmido e detergente da louça.
- ▶ Para evitar manchas de água ou de calcário (descoloração amarelada), utilizar um pano macio para secar a superfície que foi limpa com água.

Sujidade normal

- ▶ Assegurar que ambas as funções de limpeza das zonas de grelhar estão ativadas (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação das zonas de grelhar parar de piscar (= temperatura de limpeza ideal 70°C).
- ▶ Colocar água limpa e fria sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Deixar a água atuar durante cerca de 15 minutos.
- ▶ Remover, então, a sujidade excessiva e os restos de alimentos com a espátula para Teppanyaki.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Sujidade excessiva

- ▶ Assegurar que ambas as funções de limpeza das zonas de grelhar estão ativadas (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação das zonas de grelhar parar de piscar (= temperatura de limpeza ideal 70°C).
- ▶ Dissolver uma colher de sopa de ácido cítrico (cerca de 10 – 15 ml) numa taça extra de água morna (cerca de 200 ml).

- ▶ Agora colocar o líquido sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Deixar o líquido atuar durante 5 – 8 minutos.
- ▶ Utilizar uma escova de plástico para remover restos de grelhados queimados da superfície de grelhar.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos da mistura água-limão (ácido cítrico), na sua totalidade, com um pano limpo.
- ▶ Colocar água limpa e fria sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

As descolorações e os riscos pequenos não são consideradas danos da placa de cozinhar. O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da superfície de grelhar de aço inoxidável não são afetados. As descolorações da placa de cozinhar surgem em consequência de resíduos que não foram removidos e queimaram.

9.4.3 Limpeza dos componentes da placa a gás CKG

Limpar o suporte para painelas

INFORMAÇÃO A superfície do suporte para painelas ficará ligeiramente opaca com o passar do tempo. Isto é normal e não afeta o material.

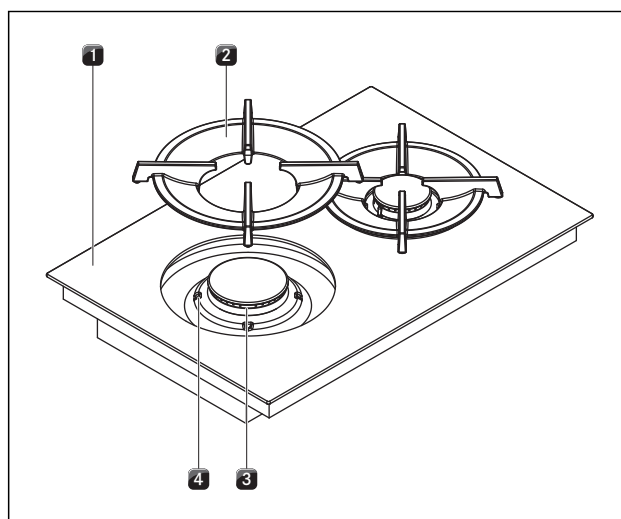


Fig. 9.4 Estrutura do queimador a gás

- [1] Placa de cozinhar a gás
- [2] Suporte para painelas
- [3] Queimador a gás
- [4] Auxiliar de posicionamento

- ▶ Retirar o suporte para painelas [2].
- Os suportes para painelas podem ser limpos à mão ou na máquina de lavar louça.

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar o suporte para painéis com água quente.
- ▶ Limpar o suporte para painéis com uma escova macia.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem o suporte para painéis.
- ▶ Secar cuidadosamente o suporte para painéis com um pano limpo.

INFORMAÇÃO Para remover as impurezas particularmente difíceis de sair ou queimadas, o suporte para painéis pode ser embebido em água morna com detergente durante um curto período de tempo, pelo que qualquer mancha de calcário pode ser removida mais facilmente com água com vinagre.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Lavar o suporte para painéis num programa de lavagem de 65 °C no máximo.
- ▶ Secar cuidadosamente o suporte para painéis com um pano limpo.
- ▶ Colocar o suporte para painéis [2] com precisão e diretamente no queimador de gás [3], tendo em conta os auxiliares de posicionamento [4].

Limpeza das peças do queimador de gás

INFORMAÇÃO A superfície da tampa do queimador ficará ligeiramente opaca com o passar do tempo. Isto é normal e não afeta o material.

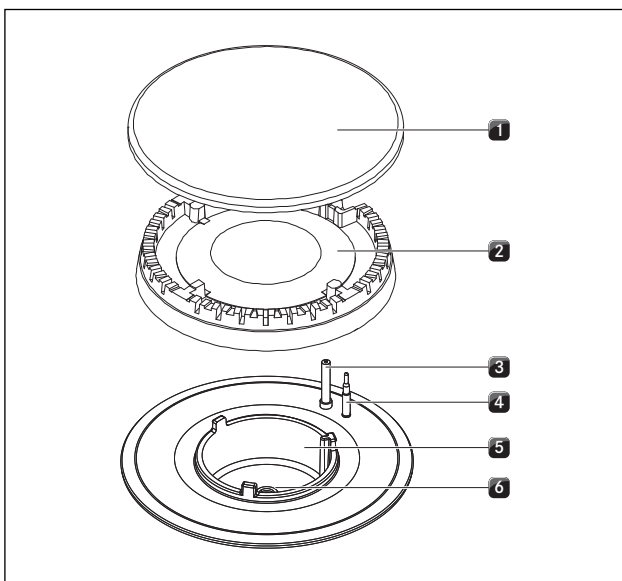


Fig. 9.5 Estrutura do queimador a gás

- [1] Tampa do queimador
- [2] Cabeça do queimador
- [3] Dispositivo de ignição elétrica
- [4] Termopar de segurança
- [5] Carcaça do queimador
- [6] Bico do queimador a gás

- Iniciar a limpeza só quando o queimador de gás estiver à temperatura normal após a utilização.
- As peças do queimador não podem ser lavadas à máquina. Limpar as peças do queimador exclusivamente à mão.
- Limpar apenas com água quente normal e um detergente comum, utilizando uma esponja macia ou um pano normal.
- Nunca raspar resíduos de alimentos.
- ▶ Retirar o suporte para painéis.
- ▶ Retirar a tampa do queimador [1] da cabeça do queimador [2].
- ▶ Retirar a cabeça do queimador [2] da saída de gás.
- ▶ Limpar as peças do queimador.
- ▶ Limpar a sujidade de todas as saídas de chama com uma escova não metálica.
- ▶ Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano húmido.
- ▶ Limpar com cuidado o elétrodo de ignição [3] e o termopar [4] com um pano bem torcido.
- O elétrodo de ignição não pode ficar molhado, caso contrário a ignição permanecerá desligada.
- ▶ Por fim, secar tudo com um pano limpo.
- As aberturas das chamas, as cabeças dos queimadores e as tampas dos queimadores devem estar completamente secas antes da montagem.
- ▶ Montar novamente as peças do queimador.
- ▶ Posicionar a cabeça do queimador [2] corretamente na saída de gás.
- ▶ Assegurar que o termopar de segurança [4] e o dispositivo de ignição elétrica [3] estão posicionados na abertura correta.
- ▶ Colocar a tampa do queimador [1] com precisão e diretamente na cabeça do queimador [2].
- Se as peças do queimador estiverem instaladas incorretamente, a ignição elétrica não poderá ser utilizada.
- ▶ Colocar o suporte para painéis com precisão e diretamente no queimador de gás.
- ▶ Colocar o queimador de gás em funcionamento (v. cap. Operação).

E = Erro I = Informação

10 Resolução de falhas

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

Situação de operação	Causa	Solução
Sistema		
O sistema não liga (O botão de ligar  não se encontra visível)	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas Falha de energia O microfusível na ficha IEC da unidade de controlo tem um defeito	Trocar o fusível Voltar a ligar os disjuntores Contactar o serviço de assistência técnica da BORA Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado Trocar o fusível (Tipo: T 3.15A/250V)
O sistema desliga-se sozinho ou no modo de espera	Painel de comando sujo Manter premido o botão de ligar (> 7 s) Sinal de erro durante ou após a limpeza (acionamento do botão de ligar através de detergentes de evaporação)	Limpar o painel de comando Secar o botão de ligar imediatamente após a limpeza (< 7 s) Utilizar o bloqueio de limpeza Efetuar a limpeza a seco
O botão de ligar  pisca	Objeto no painel de comando Painel de comando sujo	Retirar o objeto do painel de comando Limpar o painel de comando
Código de erro <i>iCONF</i>	Configuração de base incompleta	Encerrar a configuração básica
Códigos de erro <i>idISP, EdISP</i>	Objeto no painel de comando Painel de comando sujo Acionamento contínuo de uma área tátil	Retirar o objeto do painel de comando Limpar o painel de comando Suspender o acionamento contínuo
diferenças de cor óticas entre os aparelhos	Fontes de luz extremamente claras, diretamente direcionadas para os aparelhos	Evite a utilização de focos de luz (iluminações de um só ponto) e garanta uma iluminação clara uniforme
Exaustor de placa		
Formação de odores durante a utilização do novo exaustor de placa	Ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica	A produção de odores acaba após algumas horas de utilização
A capacidade de extração do exaustor de placa sofreu uma degradação	O filtro de gorduras está muito sujo O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas no modo de recirculação de ar) Na carcaça de condução do ar encontra-se um objeto (por ex., um pano de limpeza) O ventilador tem uma falha ou uma ligação da conduta soltou-se	Limpar ou substituir o filtro de gorduras Substituir o filtro de carvão ativado Retirar objeto Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Sem capacidade de extração, símbolo do ventilador a vermelho  + <i>EFAn</i>	O ventilador tem uma falha ou está bloqueado	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA (o sistema pode ser utilizado, no entanto sem função de extração de ar)
Capacidade de extração reduzida, símbolo do ventilador a amarelo  + <i>iFAn</i>	Num sistema com 2 ventiladores, 1 ventilador falhou, bloqueou-se ou não foi ligado corretamente	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA (o sistema pode ser utilizado, no entanto com capacidade de extração reduzida)
Durante a configuração do nível de potência do ventilador, este passa de novo diretamente para o 0; símbolo do ventilador  a vermelho	Nenhum ventilador está ligado O ventilador está bloqueado O ventilador não está ligado à corrente	Ligar o ventilador Contactar o serviço de assistência técnica da BORA Verificar a ligação do ventilador
Códigos de erro <i>EOB I, EOPEn</i>	Home-In não autorizado	Abrir a janela e, de seguida, tocar no botão do ventilador
Códigos de erro <i>iFILt, EFILt</i>	Vida útil do filtro de recirculação de ar atingida	Colocar novo filtro (apenas no modo de recirculação de ar) e repor a vida útil do filtro (v. item de menu B).

E = Erro I = Informação

Situação de operação	Causa	Solução
Placas de cozinhar		
A placa de cozinhar é indicada; no entanto, ambas as indicações da zona de cozedura indicam um erro E e na indicação multifuncional é apresentado um código de erro (por ex. E547)	Falta de alimentação elétrica na placa de cozinhar	Verificar o fusível ou pedir a um electricista qualificado para verificar a ligação à corrente da placa de cozinhar
	Defeito no Gerador/sistema eletrónico	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
A placa de cozinhar não está indicada	A placa de cozinhar não foi detetada	Verificar a ligação da linha de comunicação
Códigos de erro EHEAL	Sobreaquecimento	Retirar objetos quentes próximos do painel de comando
		Desligar o sistema e deixar arrefecer
		Limpar as grelhas da parte inferior do aparelho (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT)
		Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
As placas de cozinhar não ligam, apesar de o nível de potência ter sido acionado e é indicado dE n	O modo de demonstração está ativado	Consulte o seu fornecedor da BORA ou contacte o serviço de assistência técnica da BORA
Falhas na placa de cozinhar a gás CKG		
Durante o arranque inicial ou após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de gás:		
O queimador não acende	Existe ar na conduta de gás	Repetir o processo de ignição, se necessário, várias vezes (tocar na zona de cozedura pretendida e ajustar um nível de potência).
A placa de cozinhar a gás não responde (não há calibração dos servomotores, nem há ignição)	Existe um erro de comunicação entre a unidade de comando e a placa de cozinhar (por ex. devido a uma falha de energia).	Efetue a operação de reiniciar (v. Menu de configuração do gás)
O queimador de gás não se acende de forma eletrónica.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso ou disparou.	Mude o fusível. Ligue novamente o disjuntor. Eventualmente, contactar um electricista qualificado.
	O fusível ou o disjuntor dispara várias vezes sucessivas.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
	Falha de energia.	Pedir a um electricista qualificado para verificar a fonte de alimentação.
	Os queimadores de gás estão húmidos.	Secar as peças do queimador de gás (v. cap. Limpeza).
	As cabeças do queimador de gás e/ou as tampas do queimador de gás não estão corretamente posicionadas.	Posicionar corretamente as peças do queimador de gás (v. cap. Limpeza).
	O dispositivo de ignição elétrico e/ou o termopar estão sujos	Eliminar a sujidade (v. cap. Limpeza)
	Impurezas na cabeça do queimador de gás	Limpar as peças do queimador de gás (v. cap. Limpeza).
	A ignição não ocorre automaticamente.	Repetir o processo de ignição através da superfície tátil do comando seletor.

E = Erro I = Informação

Situação de operação	Causa	Solução
Identificação de cheiro a gás.	Uma fuga no tubo de alimentação de gás	Desligar a alimentação de gás e apagar imediatamente todas as chamas. Contactar o seu instalador de gás. Certificar-se de que todas as ligações estão vedadas (v. cap. Instalação de gás).
Não sai gás no queimador de gás.	A alimentação de gás está fechada	Abrir a alimentação de gás (v. cap. Limpeza)
	A garrafa de gás (no caso de gás de petróleo liquefeito GPL) está vazia.	Substitua a garrafa de gás vazia por uma garrafa de gás cheia do tipo de gás correto.
A chama de gás apaga-se após a ignição.	As peças do queimador de gás (as cabeças e/ou as tampas) não estão corretamente posicionadas.	Posicionar corretamente as peças do queimador de gás (v. cap. Limpeza).
A chama de gás apaga-se durante a utilização.	Impurezas das aberturas de saída de gás na cabeça do queimador de gás.	Limpar as peças do queimador de gás (v. cap. Limpeza).
A forma da chama de gás altera-se.		
Todos os códigos de erro E ... (exceto E055)	Erro durante o funcionamento do software	Aguardar cinco segundos, depois tocar na indicação de erro intermitente E (atualizar erros) Desligue o aparelho da tomada durante pelo menos 1 min. e reinicie de seguida. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Código de erro E055	Alimentação de gás interrompida e/ou sem reconhecimento de chama. Garrafa de gás vazia.	Aguardar cinco segundos, depois tocar na indicação de erro intermitente E (atualizar erros) Repetir o processo de ignição (após a instalação, a conduta de gás necessita de um certo período de tempo para encher). Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Tab. 10.1 Resolução de falhas

- ▶ Faça uma nova tentativa após a resolução de uma falha e verifique se o problema ficou resolvido.
- ▶ Em todas as restantes falhas, tente uma reinicialização do sistema.
- ▶ Em último caso, interrompa a alimentação elétrica por um curto período.

INFORMAÇÃO Durante ou após uma interrupção da alimentação elétrica, a placa de cozinhar ainda pode estar quente. As placas de cozinhar CKCH, CKCB e CKG não mostrarão qualquer calor residual após uma interrupção da alimentação elétrica, mesmo no caso de terem estado a funcionar anteriormente e as zonas de cozedura ainda estarem quentes.

- ▶ Caso as avarias sejam frequentes, contacte o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos, peças sobresselentes e acessórios) e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho (v. cap. Etiquetas de identificação).

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

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

11.1 Garantia do fabricante da BORA

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

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

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

A garantia do fabricante pressupõe que faça uma instalação profissional (De acordo com o item do período de montagem do BORA manual de ventilador e instruções operação atuais) do produto BORA com a ajuda do distribuidor BORA autorizado. O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de operação, durante a utilização. Para acionar a garantia, o cliente final tem de indicar o defeito ao seu distribuidor ou diretamente à BORA e comprovar através do recibo da compra. Alternativamente, o cliente final pode apresentar um comprovativo de compra registando-se em www.bora.com.

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

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.

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

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia. Se um defeito não for coberto pela garantia do fabricante, o cliente final pode utilizar o serviço de assistência técnica, mas terá de suportar as custas.

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

Entrar em contacto connosco:

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

11.1.1 Prolongamento da garantia

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

11.2 Serviço de assistência

Serviço de assistência da BORA:

ver o verso das instruções de utilização e de montagem



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

O serviço de assistência da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações constam da etiqueta de identificação na penúltima página das instruções de utilização, bem como na base do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

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

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

11.4 Acessórios

Acessórios específicos CKA2:

- BORA Classic bocal de entrada de ar CKAED
- BORA Classic unidade de filtro de gorduras incluindo cuba recoletora do filtro de gorduras CKAFFE

Acessório específicos para sistema de ar circulante:

- BORA caixa de limpeza do ar flexível ULBF
- BORA caixa de purificação de ar Ecotube ULB1
- BORA conjunto de filtros de carvão ativado ULBAS para ULB3

Acessórios específicos para placa de vitrocerâmica:

- BORA Raspador para vitrocerâmica UGS

Acessórios específicos CKIW:

- BORA Wok para placa de indução HIW1

Acessórios específicos CKT:

- BORA Pro Espátula para Teppanyaki PTTS 1

Acessórios específicos CKG:

- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/50 mbar PKGDS3050
- BORA conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/G30 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA conjunto de queimadores PKGBS
- BORA suporte de recipiente pequeno PKGTK
- BORA suporte de recipiente grande PKGTG

12 Notas:

13 Etiquetas de identificação

INFORMAÇÃO A designação exata das etiquetas dos seus aparelhos pode ser consultada nesta página. Não é obrigatório que todos os pontos de colagem tenham uma etiqueta de identificação.

- ▶ Após a montagem, cole as etiquetas de identificação incluídas no âmbito de fornecimento nos seguintes pontos de colagem.

Etiqueta de identificação
Exaustor de placa 1

(colar aqui)

Etiqueta de identificação
Placa de cozinhar esquerda

(colar aqui)

Etiqueta de identificação
Placa de cozinhar direita

(colar aqui)

Etiqueta de identificação
Exaustor de placa 2

(colar aqui)

Etiqueta de identificação
Placa de cozinhar esquerda

(colar aqui)

Etiqueta de identificação
Placa de cozinhar direita

(colar aqui)

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

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

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

