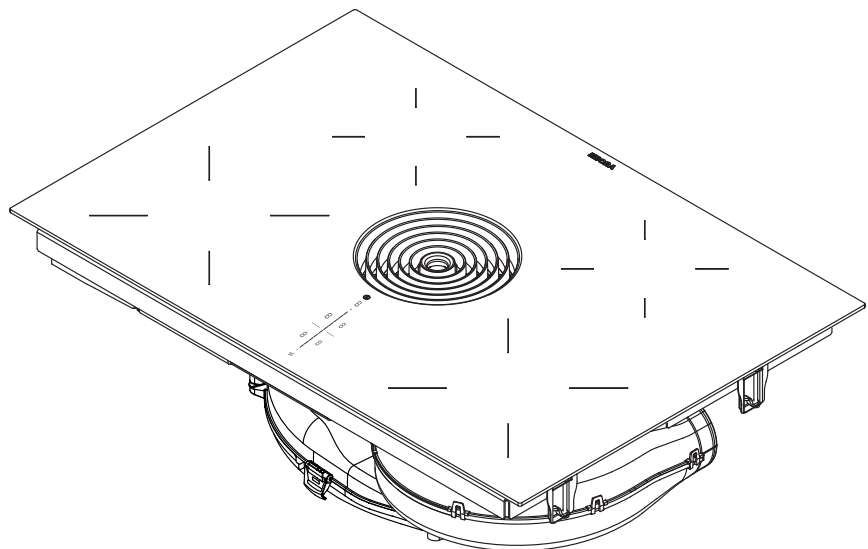
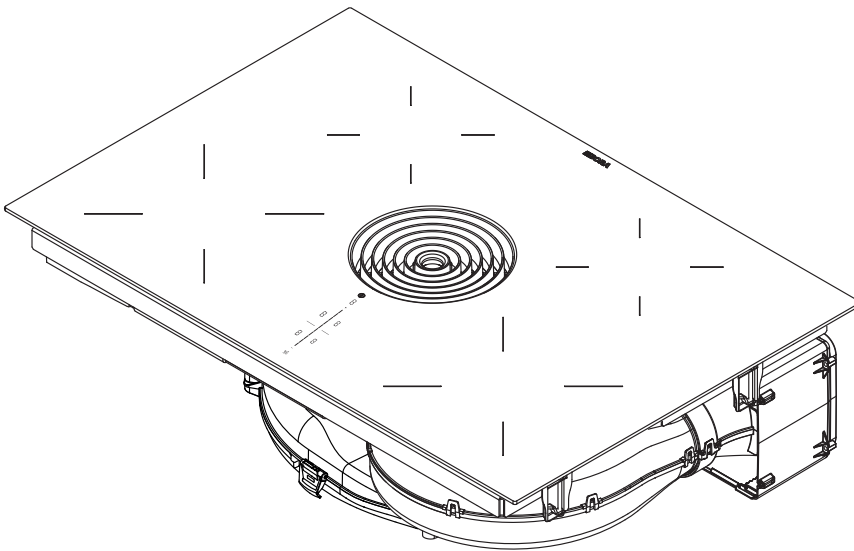


**PT** Instruções de utilização e de montagem para  
**PURU/PURA**

BORA Pure Placa vitrocerâmica de indução com exaustor de placa integrado – circulação de ar/extração de ar



**PUREUMPT-000**

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

**Fabricante**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Áustria

Contacto

T +43 (0) 5373/62250-0

mail@bora.com

www.bora.com

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

# Índice

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>	7.3.5	Função de pausa.....	37
1.1	Grupo-alvo.....	4	7.3.6	Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha).....	37
1.2	Validade das instruções de utilização e de montagem.....	4	7.3.7	Bloqueio de limpeza.....	37
1.3	Outros documentos válidos.....	4	7.4	Operar o extrator de superfície.....	38
1.4	Apresentação das informações.....	5	7.4.1	Ajustar o nível de potência do ventilador.....	38
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>6</b>	7.4.2	Função booster do ventilador.....	38
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	7.4.3	Sistema de extração automático.....	38
2.2	Instruções de segurança para operação.....	8	7.4.4	Ventilador desligado.....	38
2.3	Instruções de segurança para montagem.....	10	7.5	Operar a placa de cozinhar.....	39
2.4	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	11	7.5.1	Selecionar zona de cozedura.....	39
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes.....	12	7.5.2	Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura...39	
2.6	Utilização prevista.....	12	7.5.3	Sistema automático de preaquecimento.....	39
<b>3</b>	<b>Dados técnicos</b>	<b>13</b>	7.5.4	Função booster Zonas de cozedura.....	39
<b>4</b>	<b>Rotulagem da eficiência energética</b>	<b>15</b>	7.5.5	Ajustar o nível de manutenção da temperatura.....	40
<b>5</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>16</b>	7.5.6	Temporizador das zonas de cozedura.....	40
5.1	Descrição do modelo.....	16	7.5.7	Desligar a zona de cozedura.....	41
5.2	Estrutura   montagem.....	16	7.6	Menu do cliente.....	41
5.2.1	Painel de comando e princípio de operação.....	17	7.6.1	Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro.....	41
5.2.2	Simbologia.....	18	7.6.2	Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças.....	42
5.2.3	Indicação de 7 segmentos.....	18	7.6.3	Opção de menu 3: Exibir e redefinir o nível do filtro (apenas no modo de ar circulante).....	42
5.2.4	Conceito-luminosidade.....	18	7.6.4	Opção de menu 6: Teste dos LEDs.....	43
5.2.5	Conceito-som.....	18	7.6.5	Opção de menu 7: Detecção de recipiente permanente.....	43
5.3	Princípio de funcionamento do extrator de superfície...18		7.6.6	Opção de menu 8: Exibir a versão do software/hardware.....	44
5.4	Princípio do funcionamento da placa de cozinhar...19		7.6.7	Opção de menu 9: Desconexão de segurança.....	44
5.5	Funções do exaustor de placa.....	20	7.6.8	Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica.....	44
5.6	Funções da placa de cozinhar.....	21	7.6.9	Opção de menu A: Modo Super Simples.....	45
5.7	Dispositivos de segurança.....	22	<b>8</b>	<b>Limpeza e Manutenção</b>	<b>46</b>
5.7.1	Bloqueio de ecrã.....	22	8.1	Produtos de limpeza.....	46
5.7.2	Bloqueio de limpeza (Função de enxaguamento)....22		8.2	Manutenção da placa de cozinhar.....	46
5.7.3	Desconexão de segurança.....	22	8.3	Limpeza da placa de cozinhar.....	46
5.7.4	Indicação de calor residual.....	22	8.4	Limpar o exaustor de placa.....	47
5.7.5	Proteção de sobreaquecimento.....	22	8.4.1	Desmontar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.....	47
5.7.6	Sistema de segurança para crianças.....	22	8.4.2	Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.....	47
<b>6</b>	<b>Montagem</b>	<b>23</b>	8.4.3	Montar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.....	47
6.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	23	8.4.4	Retirar os líquidos do aparelho.....	48
6.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	23	8.5	Limpar a carcaça de condução do ar.....	48
6.3	Especificações de montagem.....	23	8.5.1	Abrir a carcaça de condução do ar.....	48
6.3.1	Distâncias de segurança.....	23	8.5.2	Fechar a carcaça de condução do ar.....	48
6.3.2	Bancada e móveis de cozinha.....	24	8.6	Substituir o filtro de carvão ativado.....	49
6.4	Medidas de recorte para a placa de cozinhar.....	24	8.6.1	Retirar o filtro de carvão ativado.....	49
6.5	Colocar a cinta vedante.....	25	8.6.2	Colocar o filtro de carvão ativado.....	49
6.6	Montar a versão com sistema de circulação de ar (PURU).....	25	<b>9</b>	<b>Resolução de falhas</b>	<b>51</b>
6.7	Montar a versão de extração de ar (PURA).....	29	<b>10</b>	<b>Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação</b>	<b>52</b>
6.7.1	Operação do extrator de superfície com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente.....	29	10.1	Colocação fora de serviço.....	52
6.7.2	Módulo Home In PUHIM (opcional).....	30	10.2	Desmontagem.....	52
6.8	Realizar a ligação à corrente.....	32	10.3	Eliminação ecológica.....	52
6.9	Primeira colocação em serviço.....	33	<b>11</b>	<b>Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios</b>	<b>53</b>
6.9.1	Menu do distribuidor e de assistência técnica.....	33	11.1	Garantia do fabricante da BORA.....	53
6.9.2	Verificação de funcionamento.....	35	11.1.1	Prolongamento da garantia.....	53
6.10	Selar o aparelho.....	35	11.2	Serviço de assistência.....	53
6.11	Entrega ao utilizador.....	35	11.3	Peças sobresselentes.....	54
<b>7</b>	<b>Operação</b>	<b>36</b>	11.4	Acessórios.....	54
7.1	Instruções de operação gerais.....	36	<b>12</b>	<b>Notas</b>	<b>55</b>
7.2	Comando tátil.....	36			
7.3	Operar o sistema.....	36			
7.3.1	Ligar.....	36			
7.3.2	Desligar.....	36			
7.3.3	Bloqueio de ecrã.....	36			
7.3.4	Sistema de segurança para crianças.....	37			

# 1 Generalidades

## 1.1 Grupo-alvo

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

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

Tab. 1.1 Grupos-alvo

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

## 1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

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

## 1.3 Outros documentos válidos

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

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

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

### Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:  
 Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE  
 Diretiva RSP 2011/65/UE  
 Diretiva REEE 2012/19/UE

## 1.4 Apresentação das informações

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

**Os procedimentos são indicados por uma seta.**

- ▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

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

- Enumeração 1
- Enumeração 2

---

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

---

### Instruções de segurança e advertências

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

As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:

---



#### SÍMBOLO DE ADVERTÊNCIA E PALAVRA-SINAL!

**Tipo e origem do perigo**  
Consequências em caso de não observação

- ▶ Medidas de prevenção de perigos
- 

Aqui aplica-se o seguinte:

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

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

---

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

## 2 Segurança

### 2.1 Instruções de segurança gerais

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

- As instruções de utilização e de montagem incluem indicações importantes para a montagem e operação. Deste modo, protege-se de ferimentos e evita danos ao aparelho. No verso das instruções de utilização e de montagem poderá encontrar os detalhes de contacto para mais informações e questões de operação e de utilização.
- O termo «aparelho» aplica-se tanto às placas de cozinhar, aos exaustores de placa, como às placas de cozinhar com exaustores.
- ▶ Ler as instruções de utilização e de montagem na sua totalidade, antes de colocar em funcionamento.
- ▶ Guardar sempre as instruções de utilização e de montagem num local acessível, para que, quando for necessário, estejam à disposição.
- ▶ No caso de venda do aparelho, entregar as instruções de utilização e de montagem ao proprietário seguinte.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Depois de desempacotar o aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não ligar um aparelho danificado.
- ▶ Utilizar o aparelho somente após a montagem completa, só assim se pode garantir uma operação segura.
- ▶ Assegurar que não toca na placa quente.
- ▶ Não pousar, nem colocar objetos no painel de controlo ou no bocal de entrada de ar do exaustor de placa.
- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual.
- ▶ Desligar o aparelho após a utilização.
- ▶ Não confiar cegamente na deteção de recipiente.
- ▶ 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 exemplo, suporte do recipiente, controlos, tampas, filtro de gorduras, etc. pode causar ferimentos.

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

#### Modo de ar circulante

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

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

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

## 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.

## Crianças e pessoas com necessidades especiais em casa

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

## Modificações não autorizadas

As modificações não autorizadas podem afetar o aparelho.

- ▶ Não fazer modificações ao aparelho.

## Limpeza e Manutenção

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

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

## 2.2 Instruções de segurança para operação

### Placa de cozinhar



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

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

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



**PERIGO!**  
**Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis!**

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**CUIDADO!****Derrame de líquidos quentes!**

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

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

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

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

- ▶ Não colocar objetos na placa de cozinhar quente.

**Exaustor de placa****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.

**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.



**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).



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

A rotação da ventoinha do ventilador representa perigo de ferimentos.

- ▶ Desligar o exaustor de placa e a placa de cozinhar.
- ▶ Desligar a segurança.

**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.

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

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

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

## 2.3 Instruções de segurança para montagem

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

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

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

### Placa de cozinhar



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

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

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



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

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

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

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

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

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

---

**Exaustor de placa**
**PERIGO!****Perigo de intoxicação por gases de combustão!**

Se o exaustor de placa for utilizado no modo de exaustão de ar, é retirado ar ambiente do espaço de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente ocorre vácuo. Isto faz com que gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração dos aquecedores dependentes do ar ambiente sejam sugados para dentro do espaço de habitação.

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

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

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

- ▶ Assegurar que os comprimentos de decape são cumpridos.

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar um aparelho danificado.

- Um aparelho danificado põe em perigo a sua segurança.

- Os trabalhos de reparação só podem ser realizados por técnicos autorizados pelo fabricante.

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

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

## 2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes



### AVISO!

#### Perigo de ferimento e danos material!

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

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

## 2.6 Utilização prevista

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

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

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

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

**É proibida toda e qualquer utilização abusiva!**

---

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

---

### 3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	380 – 415 V 2N / 3N
Tensão de ligação	220 – 240 V
Frequência	50 Hz / 60 Hz
Consumo de energia máximo	7,6 kW (4,4 kW)
Segurança fusível/ligação à rede elétrica	3 x 16 A 2 x 16 A 1 x 32 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	aprox. 23 kg
<b>Placa de cozinhar</b>	
Níveis de potência	1 – 9, P
Tamanho das zonas de cozedura dianteiras	Ø 210 mm
Função booster das zonas de cozedura dianteiras	2300 W 3000 W
Tamanho das zonas de cozedura traseiras	Ø 175 mm
Função booster das zonas de cozedura traseiras	1400 W 2100 W
<b>Consumo de energia da placa de cozinhar</b>	
Zona de cozedura 1 (210 mm)	186,3 (Wh/kg)
Zona de cozedura 2 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
Zona de cozedura 3 (210 mm)	191,5 (Wh/kg)
Zona de cozedura 4 (175 mm)	177,2 (Wh/kg)
Total	183,1 (Wh/kg)
<b>Sistema de extração (PURA)</b>	
Volume de extração máximo	625,7 m <sup>3</sup> /h
Pressão estática máxima	612,0 Pa
Níveis de potência	1 – 9, P
Ligação da extração de ar	BORA Ecotube
<b>Sistema de circulação de ar (PURU)</b>	
Volume de extração máximo	579,6 m <sup>3</sup> /h
Pressão estática máxima	545,1 Pa
Níveis de potência	1 – 9, P
Ligação para circulação de ar (BxH)	433 x 126 mm
<b>Filtro de circulação de ar (PURU)</b>	
Capacidade do filtro	150 horas de funcionamento
Vida útil	1 ano

Tab. 3.1 Dados técnicos

#### PURA Dimensões do aparelho

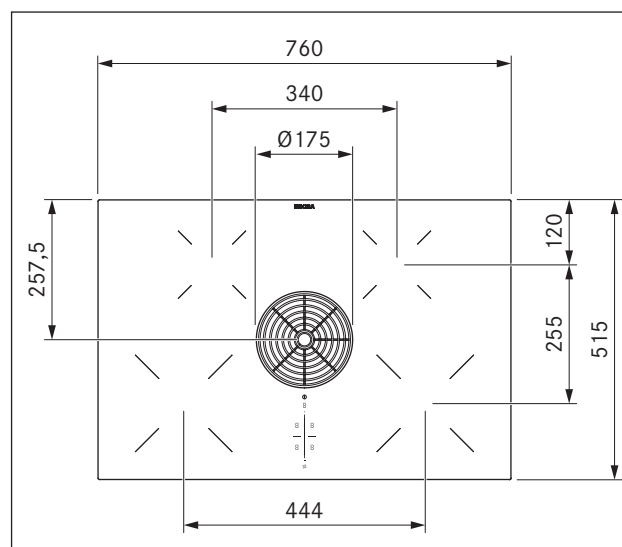


Fig. 3.1 PURA dimensões do aparelho vista de cima

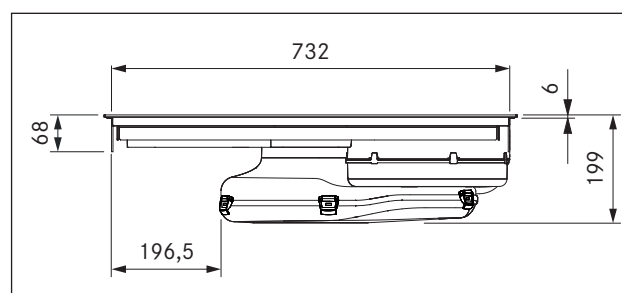


Fig. 3.2 PURA dimensões do aparelho vista frontal

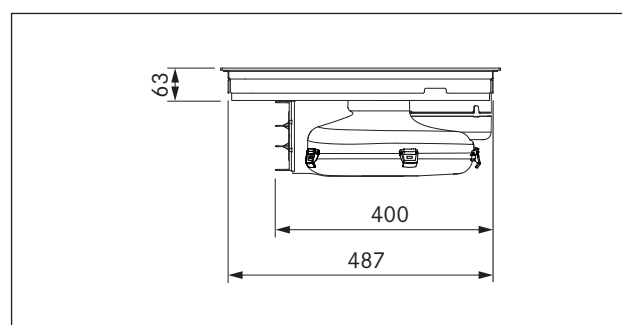


Fig. 3.3 PURA dimensões do aparelho vista lateral

## PURU Dimensões do aparelho

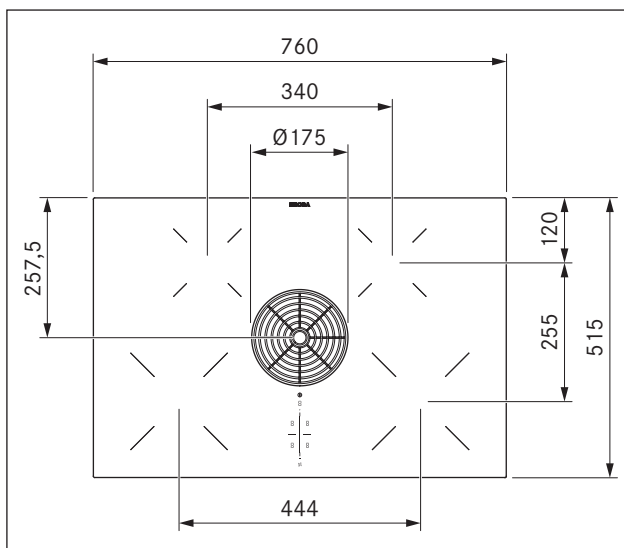


Fig. 3.4 PURU dimensões do aparelho vista de cima

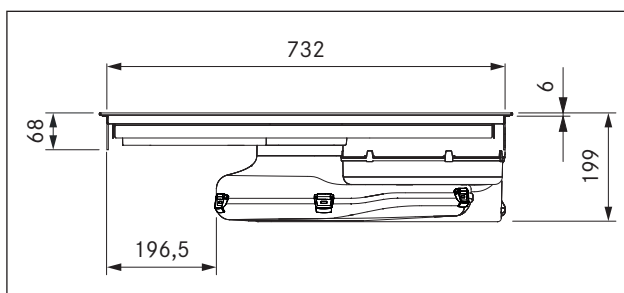


Fig. 3.5 PURU dimensões do aparelho vista frontal

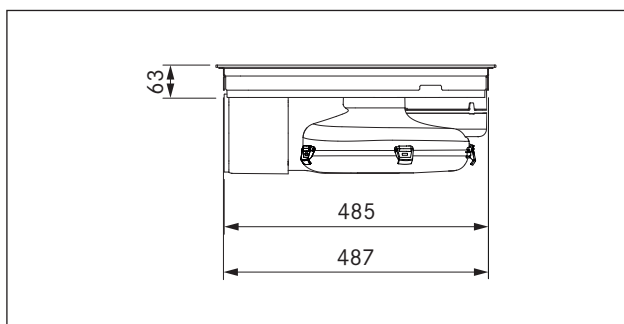


Fig. 3.6 PURA dimensões do aparelho vista lateral

## 4 Rotulagem da eficiência energética

Designação do produto	BORA Pure Placa de indução com exaustor de placa PURA integrado	
Modo de operação	Extração de ar	
Consumo de energia	Valor	Norma EN
Consumo anual de energia ( $A_{E_{hood}}$ )	33,7 kWh/a	61591
Classe de eficiência energética	A+	61591
Volume de extração		
Eficiência fluidodinâmica ( $FDE_{hood}$ )	32,6 %	61591
Classe de eficiência fluidodinâmica	A	61591
Fluxo de ar nível 1 no mínimo	179,1 m <sup>3</sup> /h	61591
Fluxo de ar nível 9 máximo	548,3 m <sup>3</sup> /h	61591
Fluxo de ar função booster ( $Q_{máx.}$ )	622 m <sup>3</sup> /h	61591
Iluminação		
Eficiência de iluminação ( $LE_{hood}$ )	* lx/Watt	*
Classe de eficiência de iluminação	*	*
Filtragem de gorduras		
Nível 9 no máximo ( $GFE_{hood}$ )	97,8 %	61591
Classe nível máximo	A	61591
Nível de potência acústica		
Nível 1 no mínimo	40,1 dB(A)	60704-2-13
Nível 9 no máximo	65,8 dB(A)	60704-2-13
Função booster	67,7 dB(A)	60704-2-13
Nível de pressão acústica (informação adicional)		
Nível 1 no mínimo	27,5 dB(A)	**
Nível 9 no máximo	53,2 dB(A)	**
Função booster	55,1 dB(A)	**
Indicações segundo 66/2014		
Consumo de energia no estado desligado ( $P_o$ )	0,12 W	61591
Fator de prolongamento do tempo	0,8	61591
Índice de eficiência energética ( $EEl_{hood}$ )	42,8	61591
Ponto de rendimento máximo do caudal de ar ( $Q_{BEP}$ )	304,3 m <sup>3</sup> /h	61591
Ponto de rendimento máximo da pressão ( $P_{BEP}$ )	446 Pa	61591
Ponto de rendimento máximo da potência de entrada ( $W_{BEP}$ )	115,5 W	61591

Tab. 4.1 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.

## 5 Descrição do aparelho

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

O aparelho tem as seguintes características:

### Placa de cozinhar:

- Função booster
- Sistema automático de preaquecimento
- Função de manutenção da temperatura
- Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)
- Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
- Indicação de calor residual
- Detecção de recipiente
- Sistema de segurança para crianças
- Desconexão de segurança

### Exaustor de placa:

- Regulação da potência através do comando tátil
- Sistema de extração automático
- Atraso de desconexão automático
- Desconexão de segurança
- Indicação de manutenção do filtro

### 5.1 Descrição do modelo

#### PURA:

BORA Pure Placa vitrocerâmica de indução com exaustor de placa integrado – Extração de ar

#### PURU:

BORA Pure Placa vitrocerâmica de indução com exaustor de placa integrado – circulação de ar

### 5.2 Estrutura | montagem

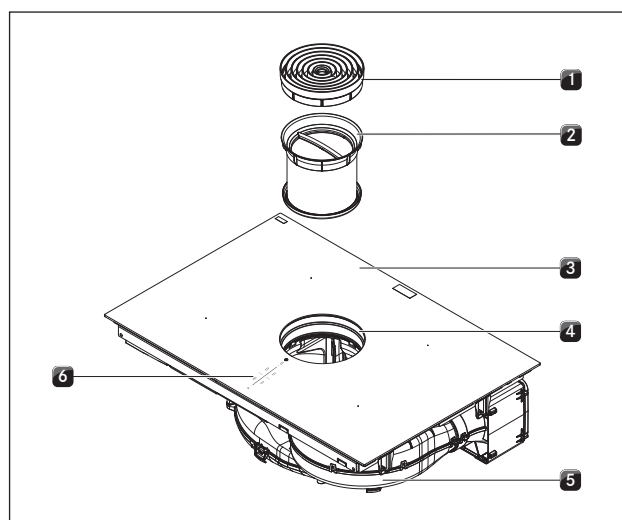


Fig. 5.1 Placa de cozinhar

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

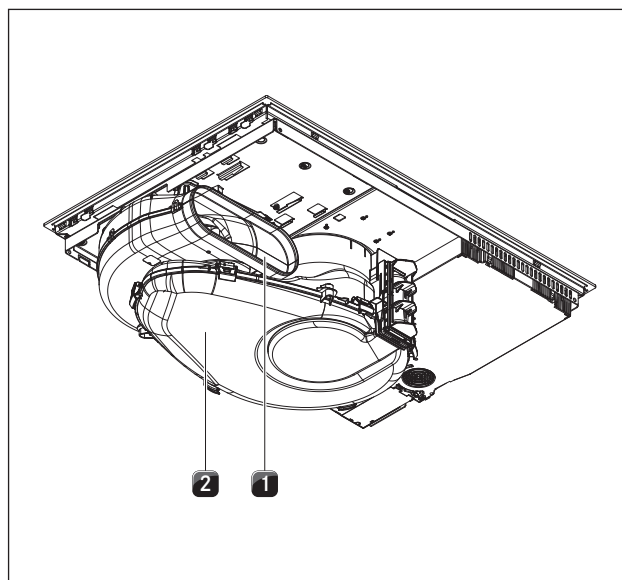


Fig. 5.2 Vista traseira PURA

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



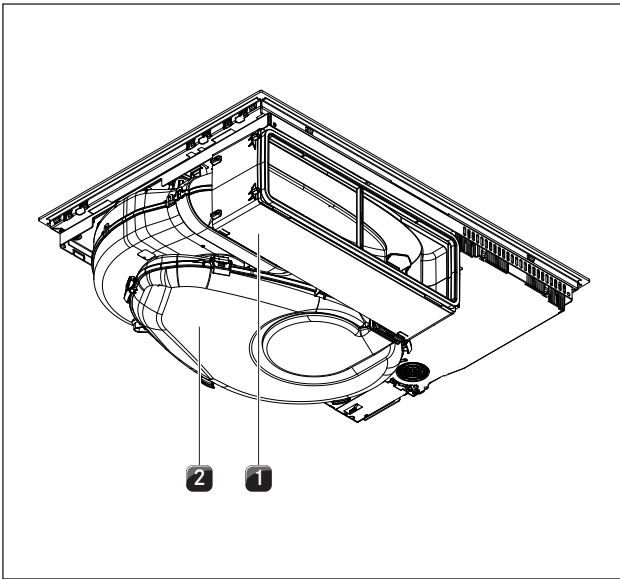


Fig. 5.3 Vista traseira PURU

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

### 5.2.1 Painel de comando e princípio de operação

**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 painel de comandos central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrônicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos (área tátil).

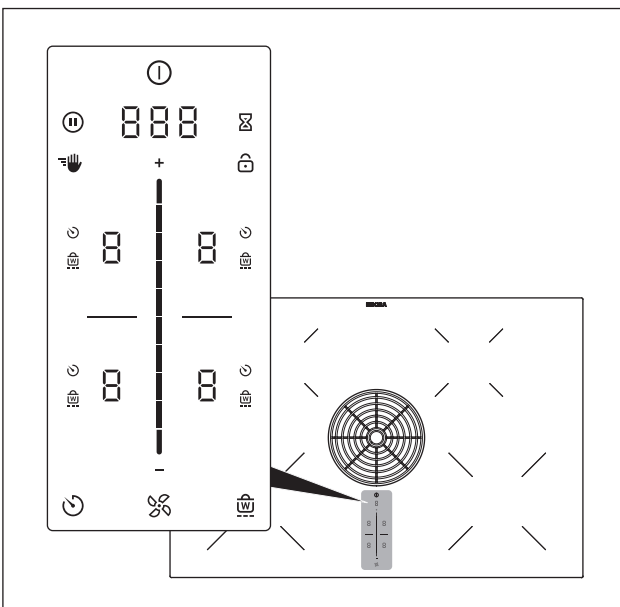


Fig. 5.4 Painel de comando tátil/deslizante central

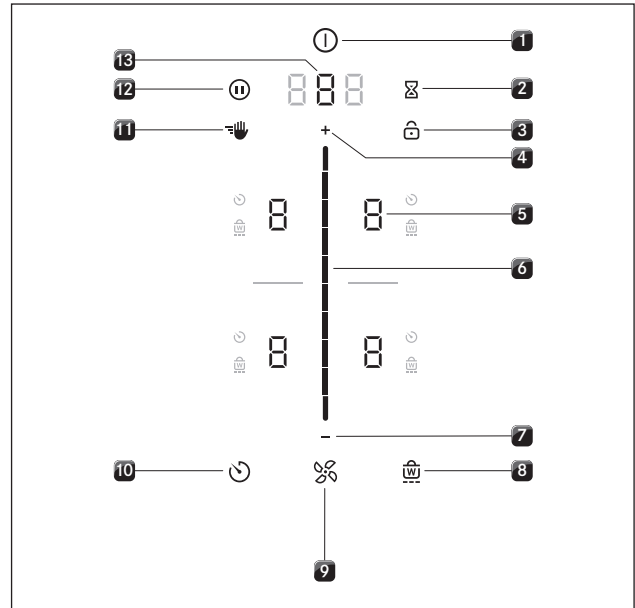


Fig. 5.5 Áreas táteis/Botões

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

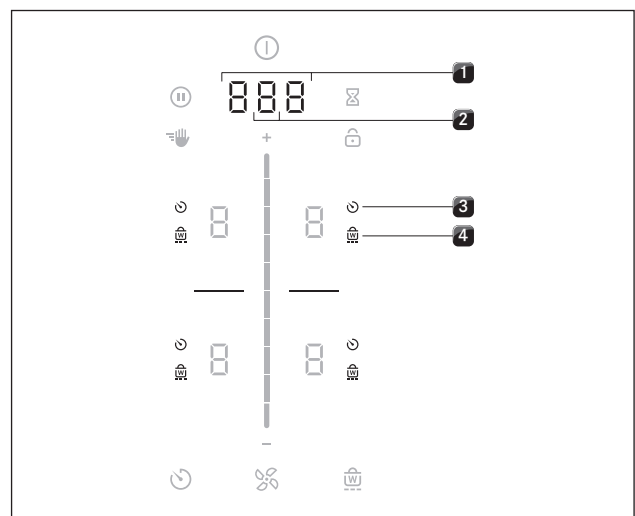


Fig. 5.6 Áreas de indicação

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

## 5.2.2 Simbologia

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

Tab. 5.1 Significado dos símbolos indicados (ícones)

## 5.2.3 Indicação de 7 segmentos

Indicação multifuncional	Significado
Indicação do ventilador	1-9 Níveis de potência
	P Função booster
	□ Desativado
	A Sistema de extração automático
	n Atraso de desconexão automático
	F Manutenção do filtro
Indicação multifuncional	□□□ Indicação do tempo
	p. ex. E Código de anomalia
Indicação das zonas de cozedura	Significado
Indicação das zonas de cozedura	1-9 Nível de potência
	P Função booster
	u Nível de manutenção da temperatura
	u Detecção de recipiente
	□ Desativado
	H Indicador de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
	E Erro

Tab. 5.2 Significado da indicação de 7 segmentos

## 5.2.4 Conceito-luminosidade

**INFORMAÇÃO** O painel de comando possui 2 níveis de iluminação diferentes (100% e 50%).

**INFORMAÇÃO** Fundamentalmente, o sistema adapta a luminosidade da situação de utilização atual. Elementos de indicação relevantes brilham mais claros, os irrelevantes são escurecidos. As funções indisponíveis ficam ocultas.

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

Tab. 5.3 Conceito-luminosidade

## 5.2.5 Conceito-som

**INFORMAÇÃO** O volume do sinal sonoro pode ser ajustado no menu (0% até 100%).

**INFORMAÇÃO** O sinal sonoro do botão Booster não pode ser colocado no 0.

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

Tab. 5.4 Conceito-som

## 5.3 Princípio de funcionamento do extrator de superfície

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



### Modo de extração de ar

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

O ar de exaustão não pode ser conduzido para:

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

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



### Modo de circulação de ar

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

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

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

## 5.4 Princípio do funcionamento da placa de cozinhar

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

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

### Níveis de potência

A elevada potência das placas de indução gera um aquecimento muito rápido do recipiente para cozinhar. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, ao selecionar-se o nível de potência tem de se realizar um certo ajuste em relação aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Nível de potência
Derreter manteiga e chocolate, dissolver gelatina	1
Manter quente molhos e sopas, demolhar arroz	1-3
Cozer batatas, massas, sopas, ragus, refogar fruta, legumes e peixe, descongelar comida	2-6
Fritar em frigideiras com revestimento, fritura delicada (sem aquecer demasiado a gordura) de escalopes, peixe	6-7
Aquecer gordura, dourar carne, leve fervura de molhos ligados e sopas, cozinhar omeletes	7-8
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifés	9
Aquecer água	P

Tab. 5.5 Recomendações para os níveis de potência

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

### Recipientes para cozinhar adequados

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



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

Os recipientes para cozinhar adequados são constituídos por:

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

Zonas de cozedura	Diâmetro mínimo
dianteira	120 mm
traseira	90 mm

Tab. 5.6 Diâmetro mínimo dos recipientes para cozinhar

- ▶ Se necessário, realizar um teste magnético. Se um íman aderir à base, regra geral, tal significa que o recipiente é adequado para usar com sistemas de indução.

- ▶ Ter em atenção a base do recipientes para cozinhar. A base do recipiente não deve apresentar convexidade. A convexidade pode levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do recipiente para cozinhar. A base do recipiente não pode apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado de modo a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
- ▶ Colocar o recipiente para cozinhar (sem base intermédia ou afins) diretamente sobre a superfície vitrocerâmica.

## Ruídos

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

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

## 5.5 Funções do exaustor de placa

### Controlo de potência do exaustor de placa

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 também podem ser definidos 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 pré-definido.

A função booster permite aspirar mais rapidamente os vapores de cozedura produzidos com maior abundância.

### 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 é possível a qualquer momento. A capacidade de extração adapta-se automaticamente ao nível de potência mais alto utilizado de todas as zonas de cozedura associadas.

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

Tab. 5.7 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.

### Atraso de desconexão automático

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

A duração do atraso de desconexão pode ser ajustada no menu (10, 15 ou 20 minutos). Os 20 minutos de atraso de desconexão são programados pela fábrica.

- No final do funcionamento do exaustor, o atraso de desconexão automático é ativado.
- Após o 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 do filtro

O indicador de manutenção do filtro do exaustor da placa é ativado automaticamente quando a vida útil do filtro de carvão ativado é atingida (somente com circulação de ar).

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

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

## 5.6 Funções da placa de cozinhar

### Controlo de potência da placa de cozinhar

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 também podem ser definidos através das superfícies táteis **+** e **-** acima e abaixo do comando deslizante tátil.

### Função booster 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 da segunda zona de cozedura do lado é temporariamente reduzida automaticamente:
  - Se a zona de cozedura grande for operada com a função booster, o nível de potência máxima 7 pode ser selecionado para a zona de cozedura pequena.
  - Se a zona de cozedura pequena for operada com a função booster, o nível de potência máxima 8 pode ser selecionado para a zona de cozedura grande.
  - Se for selecionado um nível de potência muito alto para a segunda zona de cozedura, P pisca 3 vezes e a zona de cozedura volta ao nível de potência 9.
- Após 5 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 do recipiente pode sobreaquecer.

### Sistema automático de preaquecimento

Quando o período 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.
1	00:40
2	01:00
3	02:00
4	03:00
5	04:20
6	07:00
7	02:00
8	03:00

Tab. 5.8 Visão geral do período de preaquecimento

### Função de manutenção da temperatura

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

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

### Deteção de recipiente

A zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho dos recipientes para cozinhar e emite a energia destinada apenas a esta superfície. Até mesmo os recipientes para cozinhar inadequados ou muito pequenos são automaticamente detetados.

Uma zona de cozedura não funciona, se a indicação  $\frac{U}{U}$  for exibida alternadamente. Isto acontece se...

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

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

### Deteção de recipiente permanente

A zona de cozedura deteta automaticamente os recipientes para cozinhar lá colocados e liga o painel de comando correspondente: A ativação manual da zona de cozedura não é necessária (v. cap. Operação, Menu do cliente).

### Temporizador das zonas de cozedura (paragem automática)

A desativação automática desliga automaticamente a zona de cozedura selecionada após o final do tempo pré-definido.

A função de temporizador também pode ser aplicada a várias zonas de cozedura em funcionamento (multi-temporizador).

### Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

O temporizador de tempo curto aciona um sinal ótico e acústico no final de um tempo definido pelo utilizador e oferece a função de um temporizador de cozinha disponível comercialmente.

### 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 cozimento pode ser interrompido durante no máximo 10 minutos. Após 10 minutos, o processo de cozedura para automaticamente.

## 5.7 Dispositivos de segurança

### 5.7.1 Bloqueio de ecrã

O bloqueio de ecrã impede a operação não intencional do exaustor da placa e das placas de cozinhar.

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

### 5.7.2 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 10 segundos. O tempo restante é indicado. Todas as configurações do aparelho permanecem inalteradas durante esse período.

### 5.7.3 Desconexão de segurança

#### Exaustor de placa

O exaustor da placa muda para o modo automático após 120 minutos sem introdução ou alteração do nível de potência (v. Sistema de extração automático).


#### Placas de cozinhar

Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de operação predefinido, sem alteração do nível de potência. Existem 3 níveis disponíveis desde a duração até à desativação de segurança.

- A desativação de segurança é configurada na fábrica no nível 2.
- O nível pode ser alterado no menu do cliente (v. cap. Operação).

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

Tab. 5.9 Desconexão de segurança nos níveis de potência

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

Tab. 5.10 Desconexão de segurança no nível de manutenção da temperatura

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

### 5.7.4 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ainda estiver quente depois de desligada, existe o perigo de queimaduras ou de incêndio. Enquanto for mostrado *H* na indicação da zona de cozedura (indicação de calor residual), não se pode tocar na zona de cozedura nem colocar sobre ela objetos sensíveis ao calor.

- *H* é exibido com 100% de luminosidade: temperatura muito alta.
- *H* é exibido com 50 % de luminosidade: temperatura alta. Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura < 60°C) a indicação apaga-se.

### 5.7.5 Proteção de sobreaquecimento

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

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

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

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

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

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

### 5.7.6 Sistema de segurança para crianças

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

## 6 Montagem

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

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

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

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

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

**INFORMAÇÃO** O exaustor da placa não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.

### 6.1 Verificar o âmbito de fornecimento

#### Âmbito de fornecimento PURU

Designação	Quantidade
Placa vitrocerâmica de indução com exaustor de placa	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Filtros de carvão ativado	1
Instruções de utilização e montagem	1
Molde para o recorte do painel traseiro	1
Grampos de montagem	4
Cinta vedante	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Espátula para vitrocerâmica	1
Bolsa com várias ferragens de montagem	1

Tab. 6.1 Âmbito de fornecimento PURU

#### Âmbito de fornecimento PURA

Designação	Quantidade
Placa vitrocerâmica de indução com exaustor de placa	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Instruções de utilização e montagem	1
Grampos de montagem	4
Cinta vedante	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Espátula para vitrocerâmica	1
Bolsa com várias ferragens de montagem	1

Tab. 6.1 Âmbito de fornecimento PURA

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

### 6.2 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Lápis
- Berbequim com ou sem fios com broca para madeira (para o painel traseiro)
- Serra de recorte ou serra manual
- Matriz de perfuração para recorte do painel traseiro PURU (incluído no âmbito de fornecimento)
- Chave torx 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta

### 6.3 Especificações de montagem

#### 6.3.1 Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

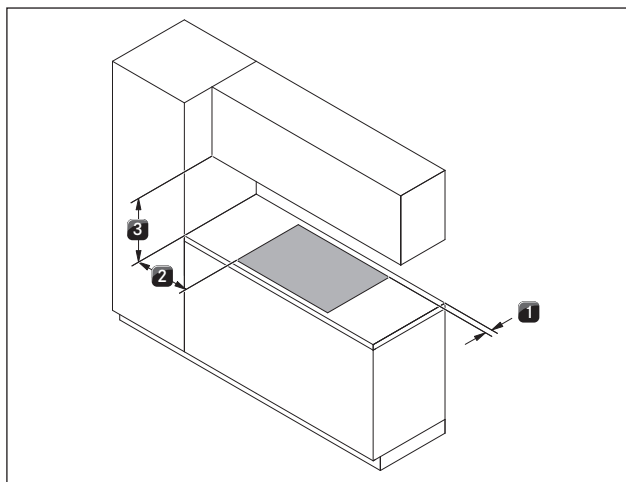


Fig. 6.1 Distâncias mínimas recomendadas

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

### 6.3.2 Bancada e móveis de cozinha

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar. Se for planeada uma régua de proteção de cabos (fundo falso), observar o seguinte:
  - Para manutenção, este amovível deve ser removido.
  - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de circulação de ar, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar  $> 500 \text{ cm}^2$  (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

### Dimensões mínimas do móvel

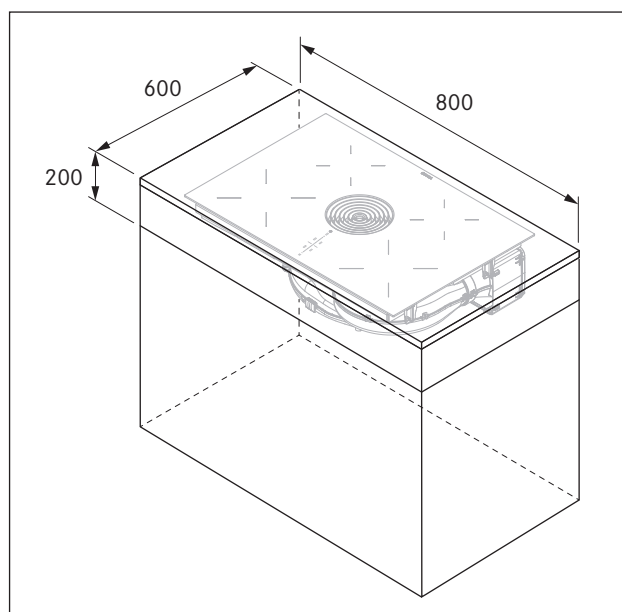


Fig. 6.2 Dimensões mínimas do móvel

## 6.4 Medidas de recorte para a placa de cozinhar

### Altura da bancada

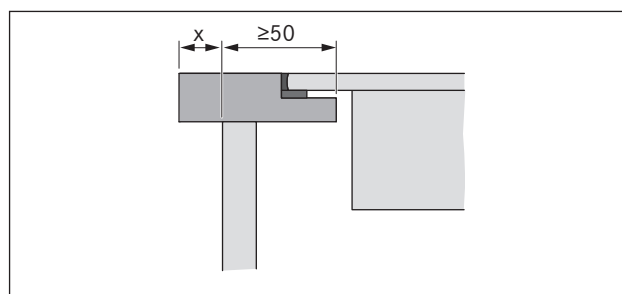


Fig. 6.3 Altura da bancada

- ▶ Observe a saliência da bancada  $x$  ao definir o recorte da bancada. Válido para montagem à face e montagem por sobreposição.



## Montagem à face

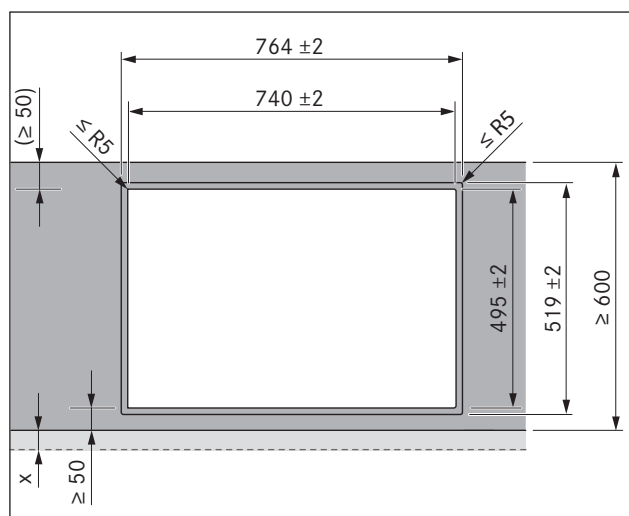


Fig. 6.4 Medidas de recorte para montagem à face

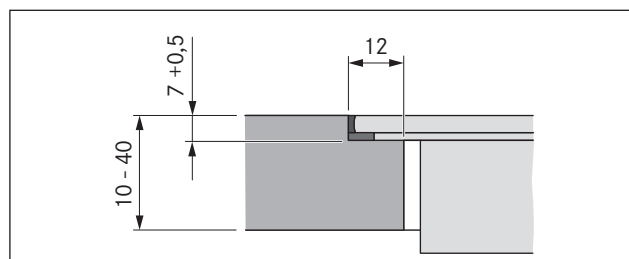


Fig. 6.5 Medida de recesso para montagem à face

## Montagem por sobreposição

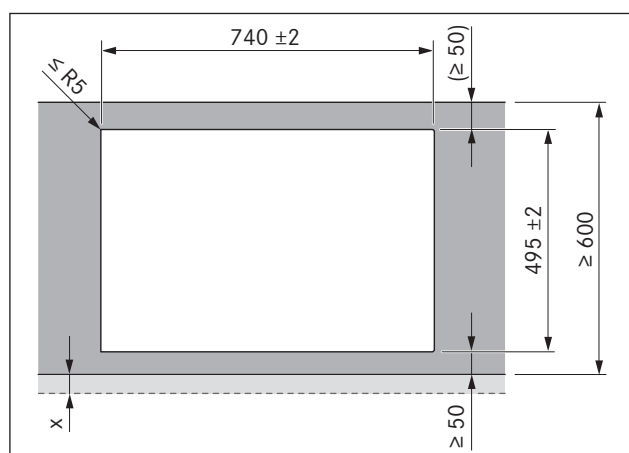


Fig. 6.6 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

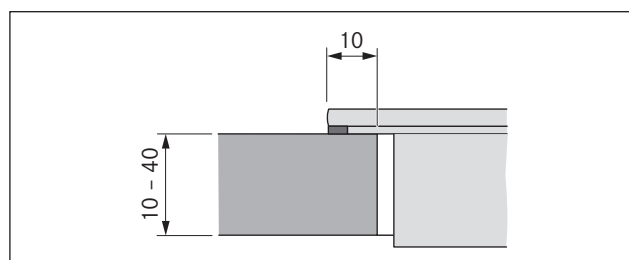


Fig. 6.7 Medida do apoio para montagem por sobreposição

## 6.5 Colocar a cinta vedante

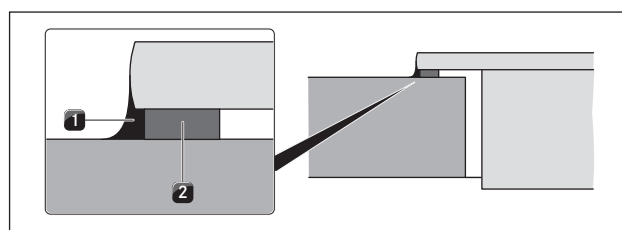


Fig. 6.8 Cinta vedante na montagem por sobreposição

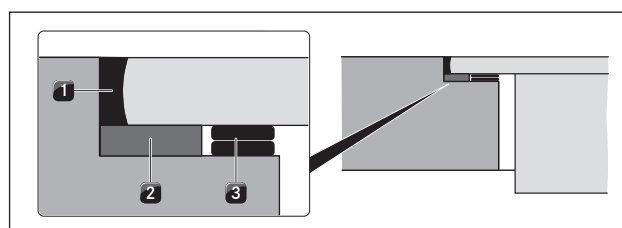


Fig. 6.9 Cinta vedante na montagem à face

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta
- [2] Cinta vedante
- [3] Placas de compensação da altura opcionais

- ▶ No caso de montagem por sobreposição, antes da montagem colar a cinta vedante [2] fornecida sem folga no lado inferior da placa de cozinhar.
- ▶ No caso de montagem à face, colar a cinta vedante [2] na aresta de corte horizontal no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone [1] ou semelhante.

## 6.6 Montar a versão com sistema de circulação de ar (PURU)

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

**INFORMAÇÃO** Tem de existir uma abertura de retorno de pelo menos 500 cm<sup>2</sup>.

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

## Medidas de montagem

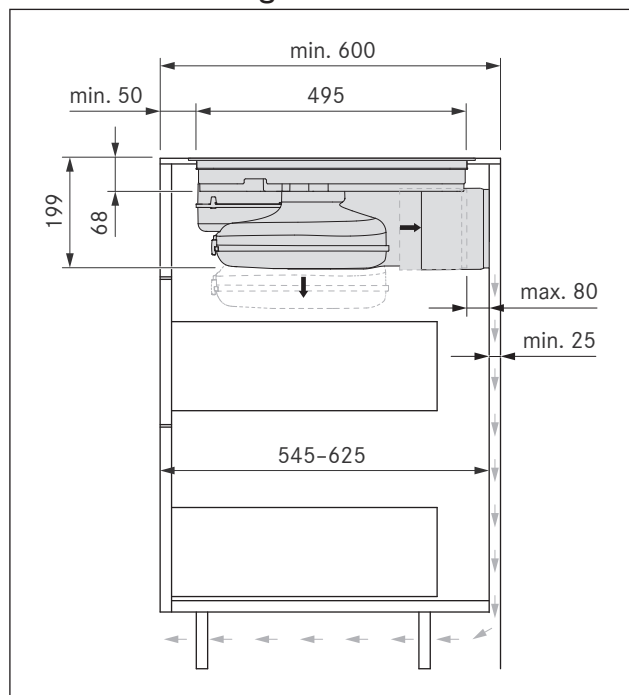


Fig. 6.10 Medidas de montagem com sistema de circulação de ar, profundidade da bancada 600 mm

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

### Preparar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
- ▶ Se necessário, prolongar a altura do painel traseiro para que a carcaça fique fechada na direção da frente.

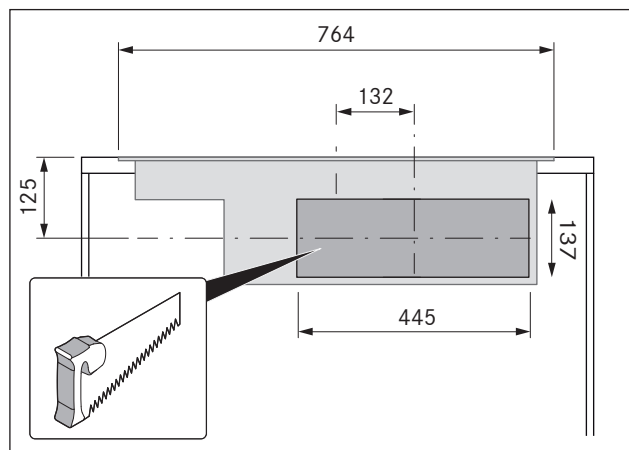


Fig. 6.11 Recorte para a abertura de retorno do ar

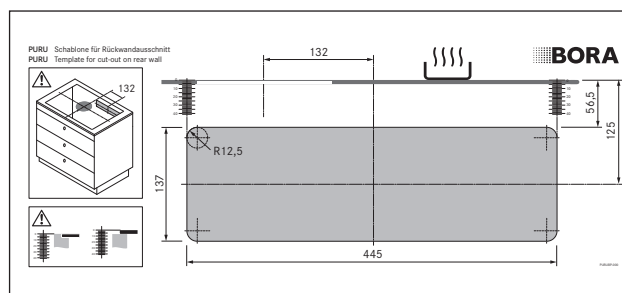


Fig. 6.12 Molde para o recorte do painel traseiro

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

**INFORMAÇÃO** Recorte central (horizontal): 125 mm da parte superior da placa de cozinha.  
 Recorte central (vertical): deslocado 132 mm do centro da placa.

- ▶ Marcar a abertura da entrada de ar com a ajuda do molde fornecido.
- ▶ Recortar com a serra a abertura de retorno do ar.
- ▶ Encurtar a altura dos rodapés ou executar as respectivas aberturas no rodapé.

### Colocar a placa de cozinha

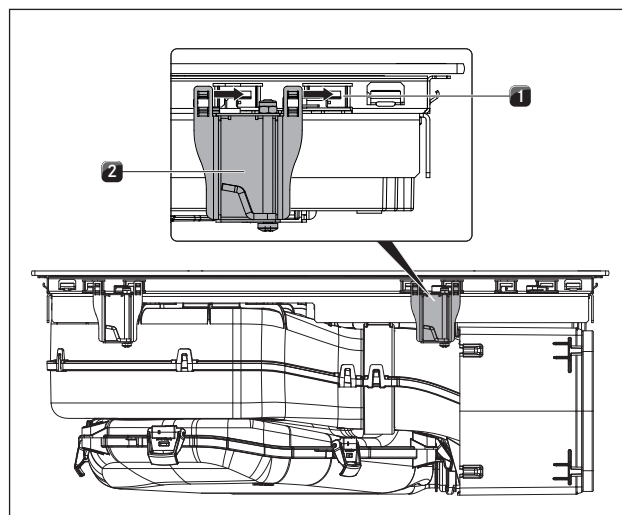


Fig. 6.13 Colocar a placa de cozinha

- [1] Placas de fixação
- [2] Grampos de montagem

**INFORMAÇÃO** Cada placa de cozinha deve ter instalados 2 grampos de montagem.

- ▶ Empurrar os 4 grampos de fixação [2] até ao limite das placas de fixação [1] na parte inferior da placa de cozinha.

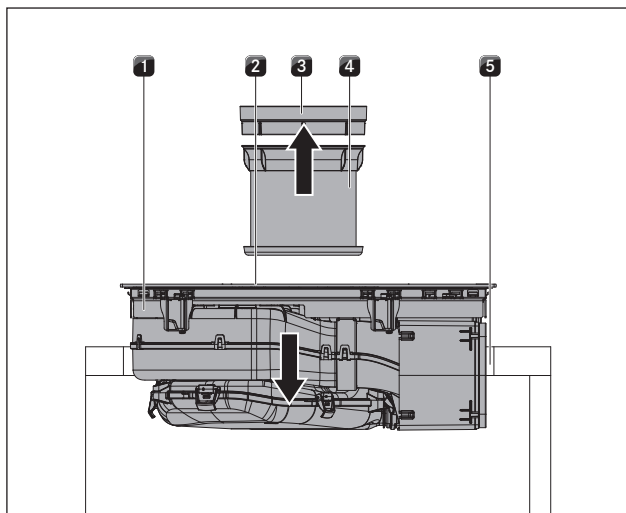


Fig. 6.14 Colocar a placa de cozinhar

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

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

#### Informações para a montagem à face:

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

#### Indicações da montagem por sobreposição:

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

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

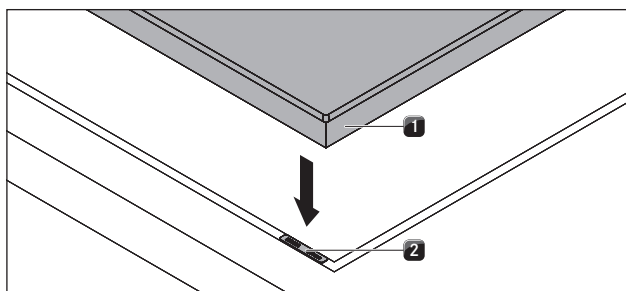


Fig. 6.15 Placas de compensação da altura

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

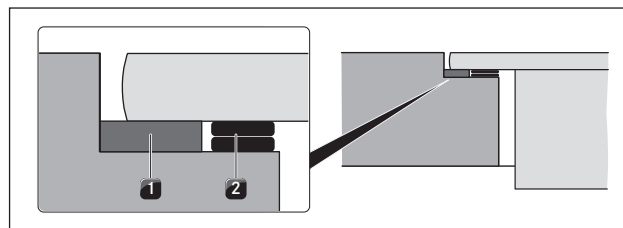


Fig. 6.16 Placas de compensação da altura

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

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

#### Fixar a placa de cozinhar

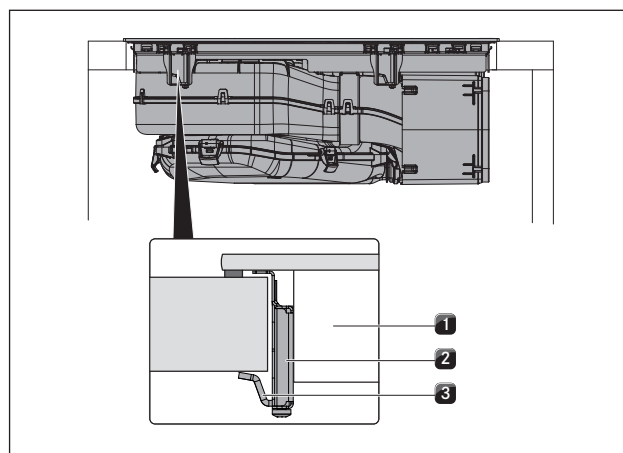


Fig. 6.17 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Grampo de montagem
- [3] Esquadro angular

- ▶ Colocar a placa de cozinhar [1] juntamente com o esquadro angular [3] do grampo de montagem [2] na bancada.

■ Torque de aperto: máx. 2,2 Nm

## Estabelecer a ligação do painel traseiro

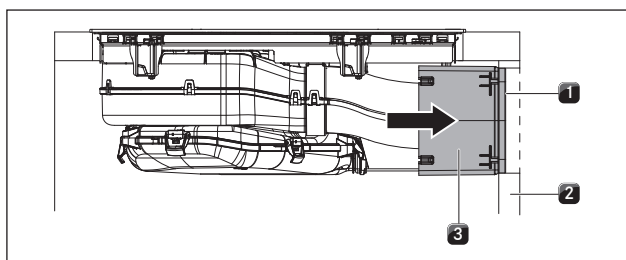


Fig. 6.18 Conectar o tubo telescópico ao painel traseiro

- [1] fita adesiva
- [2] Painel traseiro do armário
- [3] PURE Guia telescópica para caixa de limpeza de ar

- ▶ Remover a película protetora da fita adesiva [1] na frente da guia telescópica [3].
- ▶ Utilizar a guia telescópica [3] flexível para fazer a ligação ao painel traseiro do armário [2].
- ▶ Deslizar a guia telescópica [3] para perto do painel traseiro do armário [2].
- Com a PURE Guia telescópica para caixa de limpeza de ar, a distância até ao painel traseiro do móvel pode estabelecer uma conexão flexível (máx. 80 mm).
- ▶ Se necessário, prolongar a guia telescópica [3] com a PURE Guia telescópica para caixa de limpeza de ar PULBTA (disponível como acessório).
- ▶ Verificar se a guia telescópica [3] é adequada e se está alinhada com o recorte na parte traseira do armário [2].
- ▶ Montar a guia telescópica [3] no painel traseiro do armário [2] com a ajuda da fita adesiva [1].

## Colocar o filtro de carvão ativado

**INFORMAÇÃO** Remoção do filtro v. cap. Limpeza, Troca do filtro

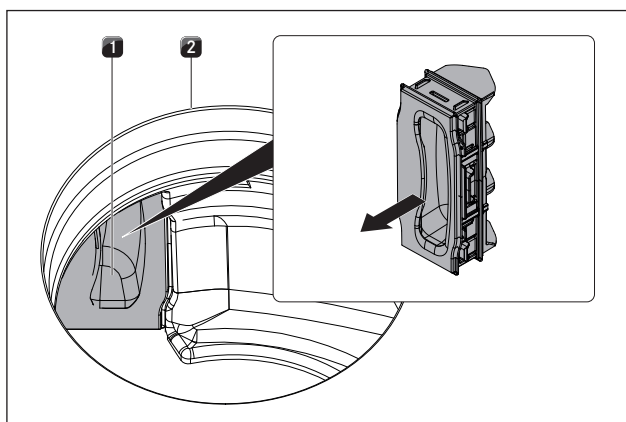


Fig. 6.19 Retirar a tampa de troca do filtro

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

- ▶ Puxar do interior da abertura de entrada de ar [2] a tampa de troca do filtro [1] da abertura da carcaça do filtro.

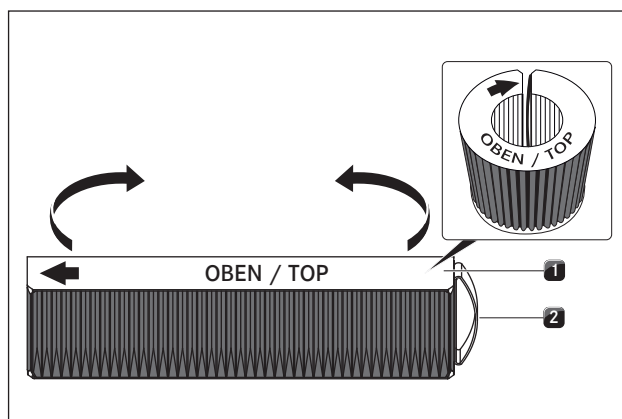


Fig. 6.20 Filtros de carvão ativado

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

- ▶ Remover a embalagem dos filtros de carvão ativado [1].
- ▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado com base nos ícones gravados (seta à esquerda, cinta de elevação [2] à direita).
- ▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.
- ▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

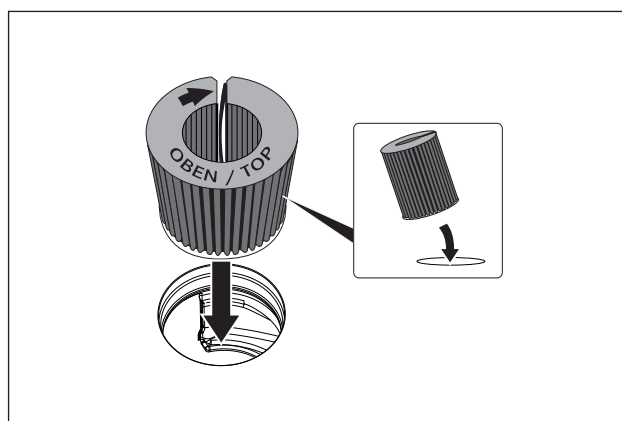


Fig. 6.21 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

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

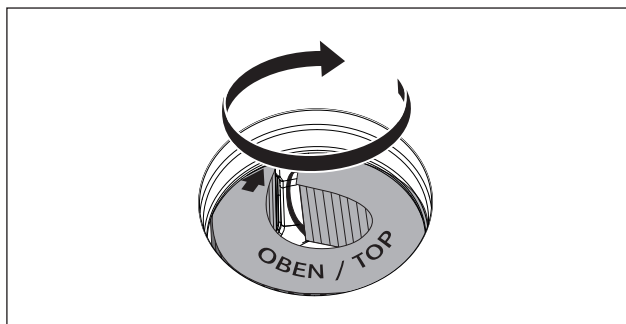


Fig. 6.22 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

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

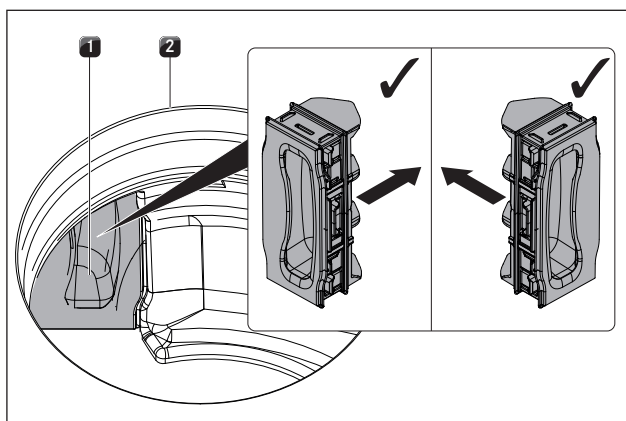


Fig. 6.23 Inserir a tampa de troca do filtro

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

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

### Inserir o filtro de gorduras e o bocal de entrada de ar

- ▶ Por fim, colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

## 6.7 Montar a versão de extração de ar (PURA)

**INFORMAÇÃO** Ao executar a conduta de extração de ar, observar as leis e as disposições nacionais e regionais. Tem de ser assegurada uma entrada de ar suficiente.

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

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

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

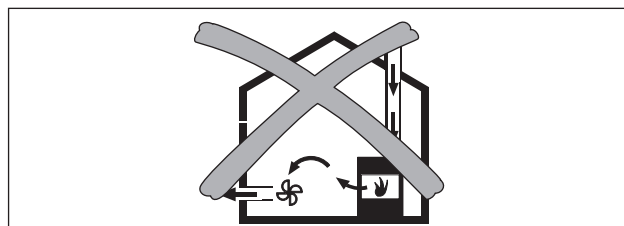


Fig. 6.24 Montagem do sistema de extração de ar – não permitido

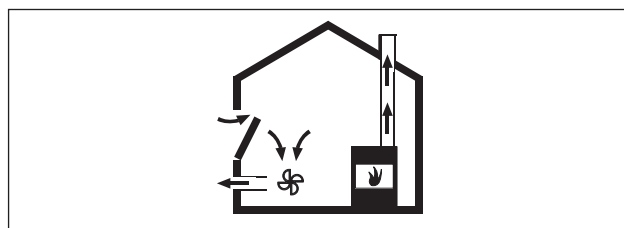


Fig. 6.25 Montagem do sistema de extração de ar – correto

- ▶ No caso de o exaustor de placa ser utilizado simultaneamente com uma instalação de aquecimento no local de instalação, assegurar que:

- o vácuo é no máximo de 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar)
- é usado um dispositivo de segurança (p. ex., interruptor de contacto de janela, manostato de abertura por mínima pressão) que assegure um fornecimento suficiente de ar novo.
- o ar de exaustão não é conduzido através de uma chaminé que seja usada para conduzir gases de combustão de aparelhos que funcionem a gás ou com outros combustíveis.
- a montagem é inspecionada e aprovada por um técnico autorizado (p. ex., limpa-chaminés).

### 6.7.2 Módulo Home In PUHIM (opcional)

Através desta interface adicional, pode ser estabelecida uma conexão com outros sistemas e pode ser conectado, por exemplo, um interruptor de contacto de janela ou um interruptor de vácuo. O módulo deve ser instalado na placa de cozinhar.

**INFORMAÇÃO** O BORA Pure Módulo Home In PUHIM está disponível como acessório (incluindo instruções de instalação).

**INFORMAÇÃO** O BORA Interruptor de contacto de janela UFKS está disponível como acessório (incluindo instruções de instalação).

### Medidas de montagem

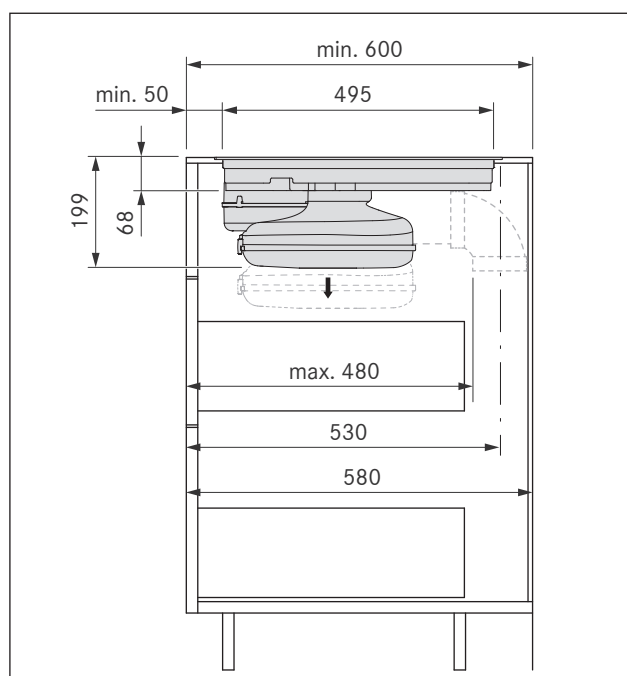


Fig. 6.26 Medidas de montagem com extração de ar, profundidade da bancada 600 mm

### Indicações de montagem

- O painel traseiro do armário inferior tem de ser ajustado à conduta de extração de ar.
- Tem de existir uma distância mínima de 110 mm entre o painel da carcaça traseiro e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a conduta de extração de ar.
- O ar de exaustão tem de ser conduzido para o exterior em condutas de extração de ar.
- A secção mínima das condutas de extração de ar deve ser de 176 cm<sup>2</sup>, o que corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm.
- O comprimento máximo da conduta de extração de ar é de 6 m.
- Não há compatibilidade com os BORA Ventiladores universais.

- O manual de ventilação da BORA contém instruções de planeamento para a instalação das condutas de extração de ar.

### Preparar o painel traseiro do móvel

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

### Colocar a placa de cozinhar

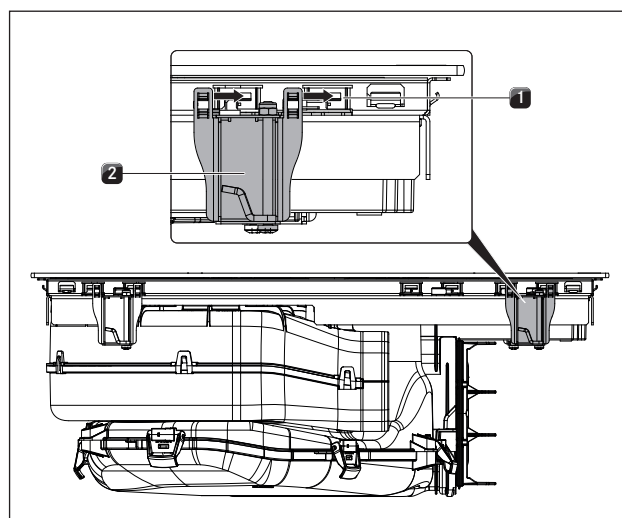


Fig. 6.27 Colocar a placa de cozinhar

- [1] Placas de fixação
- [2] Grampos de montagem

**INFORMAÇÃO** Cada placa de cozinhar deve ter instalados 2 grampos de montagem.

- ▶ Empurrar os 4 grampos de fixação [2] até ao limite das placas de fixação [1] na parte inferior da placa de cozinhar
- ▶ Enfiar as 4 grampos de fixação nos suportes fornecidos na parte inferior da placa de cozinhar.

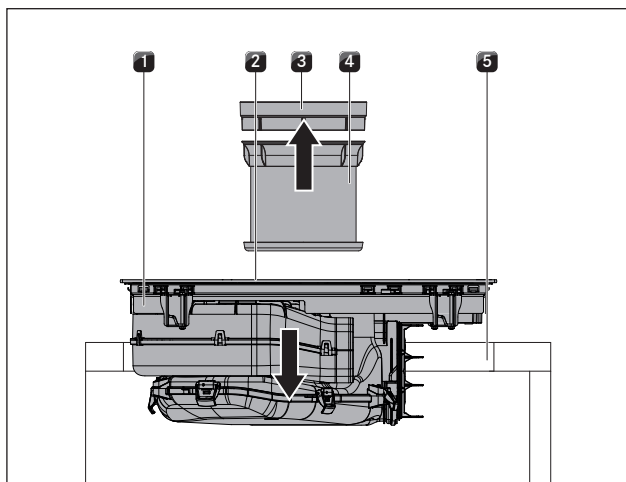


Fig. 6.28 Colocar a placa de cozinhar

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

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

#### Informações para a montagem à face:

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

#### Indicações da montagem por sobreposição:

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

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

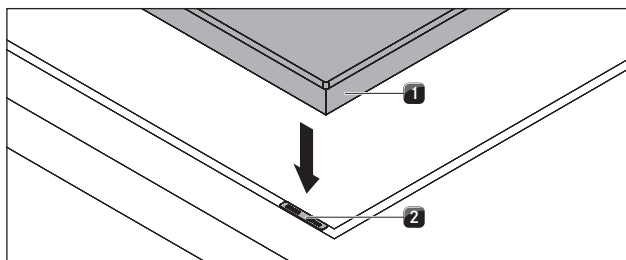


Fig. 6.29 Inserir as placas de compensação de altura

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

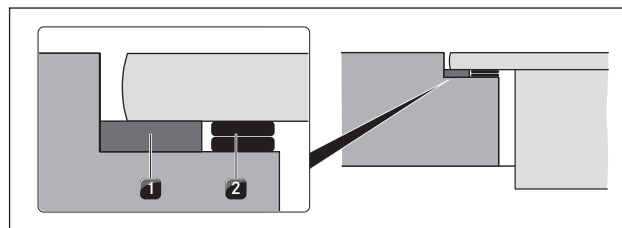


Fig. 6.30 Placas de compensação da altura

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

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

#### Fixar a placa de cozinhar

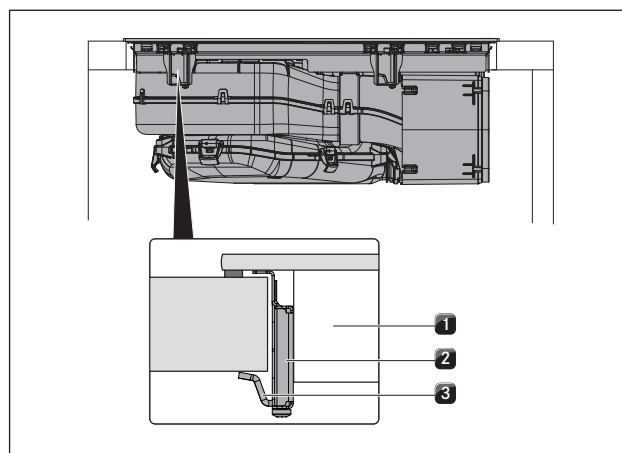


Fig. 6.31 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Grampo de montagem
- [3] Esquadro angular

- ▶ Colocar a placa de cozinhar [1] juntamente com o esquadro angular [3] do grampo de montagem [2] na bancada.
- ▶ Torque de aperto: máx. 2,2 Nm.

#### Inserir o filtro de gorduras e o bocal de entrada de ar

- ▶ Por fim, colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

#### Conectar o aparelho ao sistema de condutas

**INFORMAÇÃO** O sistema de condutas deve ser montado sem tensão e sem qualquer pressão no aparelho.

**INFORMAÇÃO** Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados para uma montagem correta.

**INFORMAÇÃO** Ao colocar o vedante, assegurar que este esteja hermeticamente selado com a peça de ligação do canal.

- O comprimento máximo da conduta de extração de ar é de 6 m.
- A secção mínima das condutas de extração de ar deve ser de 176 cm<sup>2</sup>, o que corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm ou ao BORA Ecotube Sistema de condutas.
- ▶ Utilizar apenas o BORA Ecotube partes do canal.
- ▶ Não utilizar mangueiras trançadas ou flexíveis.

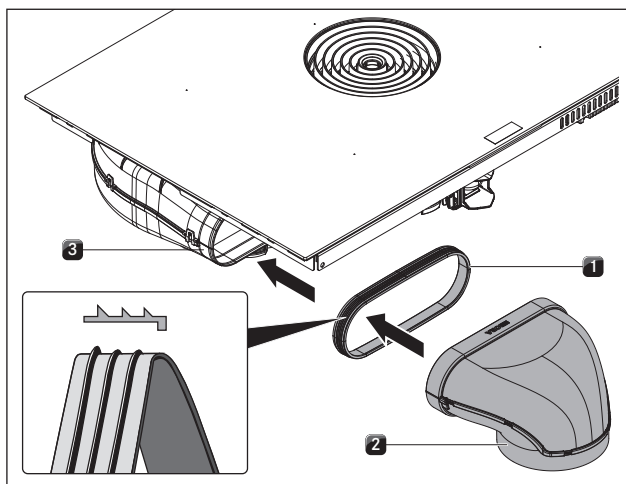


Fig. 6.32 Ligação do sistema de condutas

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

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

## 6.8 Realizar a ligação à corrente

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

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

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

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

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

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

Tab. 6.2 Segurança fusível e secção mínima

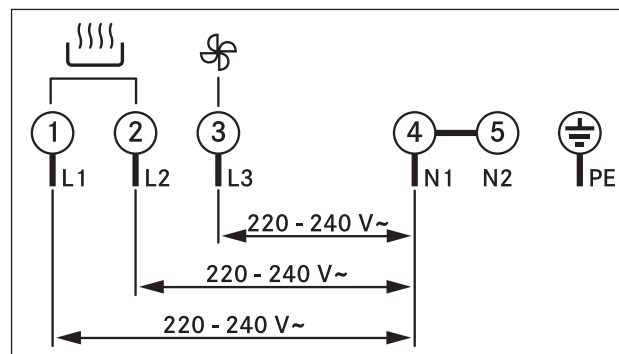


Fig. 6.33 Esquema de ligações trifásico

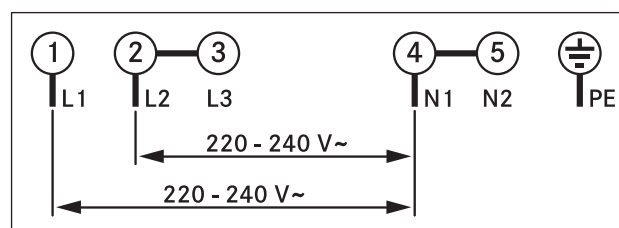


Fig. 6.34 Esquema de ligações bifásico



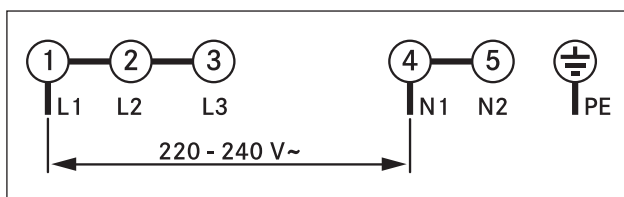


Fig. 6.35 Esquema de ligações monofásico

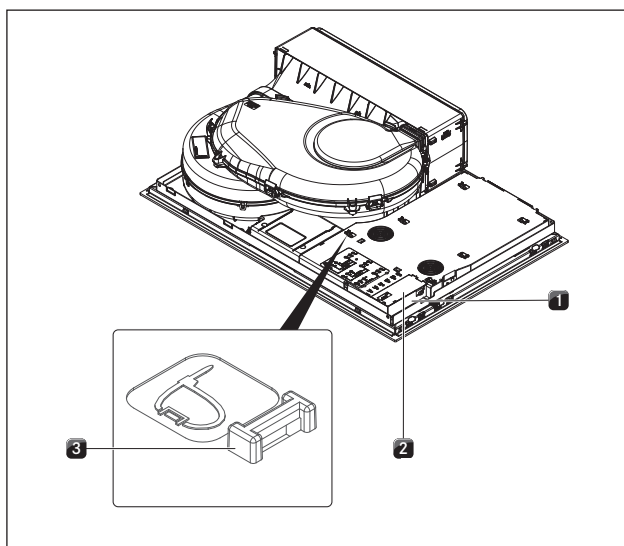


Fig. 6.36 Ligações elétricas da placa de cozinha

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

- ▶ Ligar o cabo de ligação à rede elétrica de acordo com o respetivo esquema de ligações (v. Fig. Esquema de ligações) à ligação à rede elétrica [1] do aparelho.
- ▶ Usar para a ligação monofásica ou bifásica os respetivos contactos com a placa de ligação (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Prender o cabo de ligação com o fixador de cabos (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Fechar a carcaça da ligação à rede elétrica com a cobertura da ligação à rede elétrica [2] (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Colocar o cabo de ligação à rede elétrica ao longo dos ilhós de fixação [3] utilizando as abraçadeiras (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.

## 6.9 Primeira colocação em serviço

**INFORMAÇÃO** Durante a colocação em serviço, devem ser feitas algumas configurações básicas (configuração básica) através do menu do distribuidor e de assistência técnica.

### 6.9.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica

**INFORMAÇÃO** O menu do distribuidor e de assistência técnica pode ser acedidos até 2 minutos após a energização do aparelho.

**INFORMAÇÃO** O sistema aplica e guarda as configurações feitas ao sair do respetivo item de menu.

**INFORMAÇÃO** Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição dos itens de menu mais importantes.

#### Tabela do menu do distribuidor e de assistência técnica

Item de menu/Designação/ Área de seleção	Configuração da fábrica
B Sistema de extração (sistema de extração de ar/ sistema de ar circulante)	Circulação de ar
C Gestão de energia	2
D Modo de demonstração	Desligar

Tab. 6.3 Tabela do menu

### Acéder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- ▶ Energizar o aparelho.

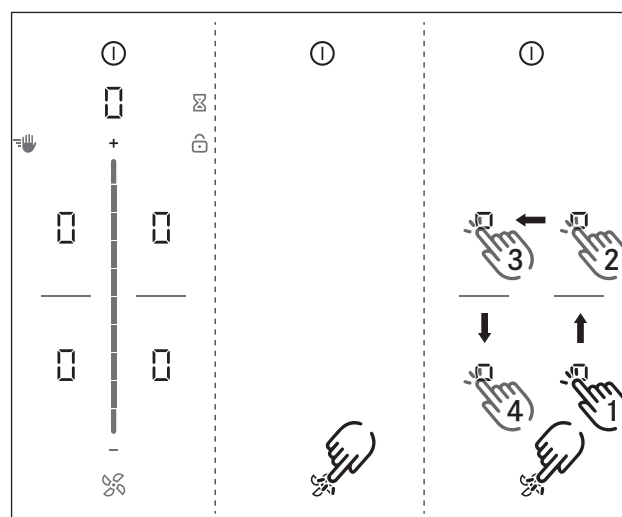




Fig. 6.37 Indicação aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- A indicação padrão é exibida e o símbolo do ventilador pulsa durante 2 minutos.
- ▶ Pressionar o símbolo de ventilador .
- 4 itens de introdução de comandos □ são exibidos.
- ▶ Manter pressionado o símbolo do ventilador  e pressionar simultaneamente os itens de introdução de comandos □ um a um na ordem especificada.
- É mostrada a opção de menu B.

### Opção de menu B: Configuração do sistema de extração

O sistema de extração tem de ser configurado.

Existem duas opções de modos de operação:

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

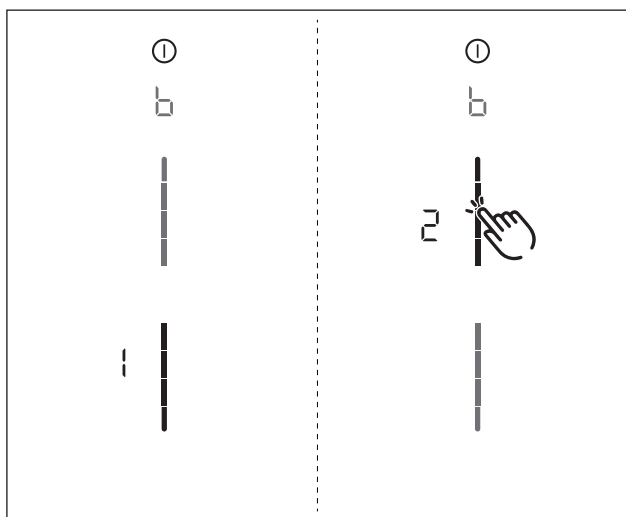




Fig. 6.38 Indicação da opção de menu B: Configurar o sistema de extração

- ▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante .
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (Tocar na indicação de multifunções/Indicação de .

### Opção de menu C: Gestão de energia

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

**INFORMAÇÃO** As restrições de potência das zonas de cozedura feitas automaticamente pelo aparelho são ajustadas para a potência total configurada.

Existem duas opções de modos de operação:

- Modo de operação 1: Ligação monofásica
- Modo de operação 2: Ligação trifásica (configuração da fábrica)

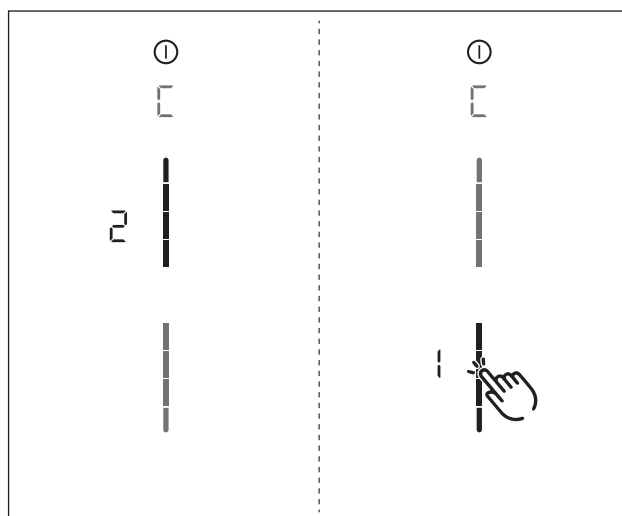




Fig. 6.39 Indicação da opção de menu C: Gestão de energia

- ▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante .
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (Tocar na indicação de multifunções/Indicação de .

### Opção de menu D: Modo de demonstração

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

**INFORMAÇÃO** No modo de demonstração, a deteção de recipiente é desativada.

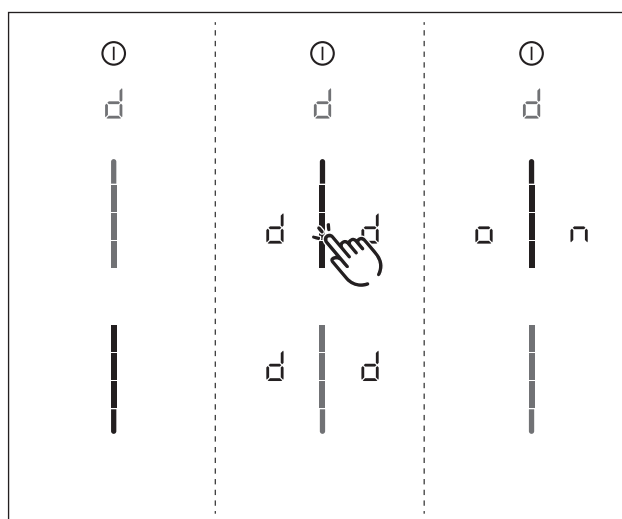





Fig. 6.40 Indicação da opção de menu D: Modo de demonstração

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante .
- O símbolo de Modo de demonstração  é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É exibido .

- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (Tocar na indicação de multifunções/Indicação *d*).

### Fechar o menu do distribuidor e de assistência técnica

Todos os itens de menu da configuração básica foram executados:

- ▶ Pressionar a indicação de multifunções.
- É exibida a indicação padrão.

### 6.9.2 Verificação de funcionamento

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

## 6.10 Selar o aparelho

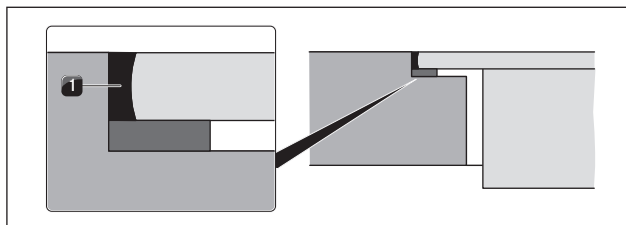


Fig. 6.41 Massa vedante de silicone na montagem à face

[1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

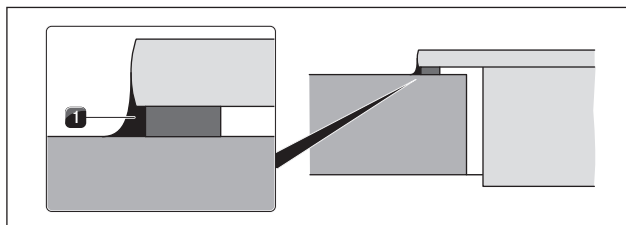


Fig. 6.42 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

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

## 6.11 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

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

## 7 Operação

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

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

**INFORMAÇÃO** A placa de cozinhar só pode ser utilizada com a tampa de troca do filtro, o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar montados.

### 7.1 Instruções de operação gerais

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de painel de comandos central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrónicas 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).

### 7.2 Comando tátil


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

Comando tátil	aplicável a	Tempo (Contacto)
Tocar	Botões + comando deslizante	0,3 s
Pressionar	Botões + comando deslizante	1 - 8 s
Deslizar	Comando deslizante	0,1 - 8 s

Tab. 7.4 Comando tátil

### 7.3 Operar o sistema

#### 7.3.1 Ligar

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

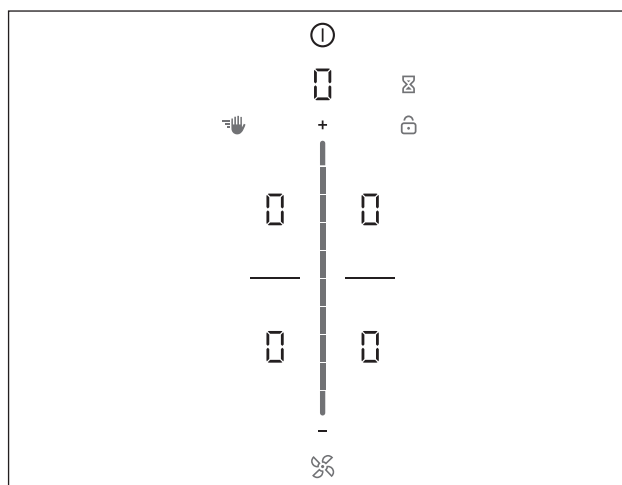




Fig. 7.43 Indicação padrão após a ativação

**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).

#### 7.3.2 Desligar

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

Quando o exaustor da placa tiver sido ligado:


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

Se a placa de cozinhar estiver ligada:

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


#### 7.3.3 Bloqueio de ecrã

##### Ativar o bloqueio de ecrã


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

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

### Desativar o bloqueio de ecrã

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


### 7.3.4 Sistema de segurança para crianças

- Depois de desligar o aparelho acende-se na indicação do painel de comando o ícone de bloqueio .

### Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

v. 7.6 Menu de cliente e 7.6.2 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças


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

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

### 7.3.5 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 são desligadas.

#### Ativar a função de pausa

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



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

#### Desativar a função de pausa

- ▶ Pressionar o botão de pausa .
- O botão de pausa fica escurecido.
- As indicações iluminam-se.
- Todos os processos de cozedura continuarão com os níveis de potência definidos antes da pausa.
- Os temporizadores da zona de cozedura ativos continuarão.





### 7.3.6 Temporizador de tempo curto (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 pisca em minutos ().
- As zonas de cozedura estão escurecidas na indicação.

#### Ajustar o tempo


- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

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


Tab. 7.5 Ajustar o tempo

- O botão de temporizador de cozinha  começa a piscar.


#### Iniciar o temporizador de cozinha

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

#### Passar do tempo

- 10 segundos antes de o tempo definido ter passado, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.
- A indicação do tempo  muda para o nível de potência do ventilador.

#### Desativar o temporizador de cozinha antecipadamente


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

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

### 7.3.7 Bloqueio de limpeza

**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 são desligadas.


Ativar o bloqueio de limpeza

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

**Desativar o bloqueio de limpeza**

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




ou

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


## 7.4 Operar o extrator de superfície

### 7.4.1 Ajustar o nível de potência do ventilador


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

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

**aumentar o nível de potência**



- ▶ Tocar numa posição mais elevada do comando deslizante.
- ou
- ▶ Deslizar para cima até ao nível de potência pretendido.
- ou
- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido.

**reduzir o nível de potência**

- ▶ Tocar numa posição mais baixa do comando deslizante.
- ou
- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência pretendido.
- ou
- ▶ Tocar no  até ao nível de potência pretendido.

### 7.4.2 Função booster do ventilador

**Ativar a função booster do ventilador**

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

---

**INFORMAÇÃO** Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

---

**Desativar a função booster do ventilador**

O nível de potência do ventilador é desativado antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido (v. Níveis de potência do ventilador).

### 7.4.3 Sistema de extração automático

---

**INFORMAÇÃO** O sistema de extração automático adapta automaticamente a capacidade de extração ao nível de potência mais alto utilizado de todas as zonas de cozedura associadas. Se o nível de potência da 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.

---



**Ativar o sistema de extração automático:**

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

**Desativar o sistema de extração automático:**

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

### 7.4.4 Ventilador desligado

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência 0.
- ou
- ▶ Tocar no  até ao nível de potência 0.
- ou
- ▶ Pressionar o botão de ventilador .
- ou
- ▶ Pressionar o nível de potência do ventilador na indicação multifunções.
  - O atraso de desconexão automático é iniciado.

## 7.5 Operar a placa de cozinhar

### 7.5.1 Selecionar zona de cozedura

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

#### Mudança direta para outra zona de cozedura

- ▶ Tocar noutra zona de cozedura dentro de 2 segundos
- A 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 fica escurecida na indicação do painel de comando, mas as configurações feitas anteriormente permanecem ativas ou são aplicadas.

### 7.5.2 Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura

**INFORMAÇÃO** Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de 7 segmentos para placas de cozinhar na respetiva indicação da zona de cozedura ( - ).

**INFORMAÇÃO** Dois segundos após o nível de potência ter sido alterado, a indicação do painel de comando regressa automaticamente à indicação padrão.

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

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

#### umentar o nível de potência

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

ou

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

ou

- ▶ Tocar no até ao nível de potência pretendido.

#### reduzir o nível de potência

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

ou

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

ou

- ▶ Tocar no até ao nível de potência pretendido.

### 7.5.3 Sistema automático de preaquecimento

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

#### Ativar o sistema automático de preaquecimento

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

#### Desligar o sistema automático de preaquecimento antecipadamente

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

**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 do novo nível manutenção de fervura é reiniciado. Se o nível de potência de uma zona de cozedura for reduzido enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento está desativado.

### 7.5.4 Função booster Zonas de cozedura

#### Ativar a função booster para uma zona de cozedura

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

**INFORMAÇÃO** Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

#### Desativar a função de booster

A função de booster é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido (v. Ajustar o nível de potência).

## 7.5.5 Ajustar o nível de manutenção da temperatura

### Ativar o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar a zona de cozedura pretendida
- As funções adicionais da zona de cozedura surgem.
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura
- O nível de manutenção da temperatura é ativado.
- Na indicação da zona de cozedura aparece um
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura é exibido.

### Desativar a função de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar a zona de cozedura pretendida
  - ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura
  - ou
  - ▶ Deslizar até ao fim (nível de potência 0)
  - A função de manutenção de temperatura é desativada.
- A seleção de um nível de potência também desativa a função de manutenção de temperatura.

## 7.5.6 Temporizador das zonas de cozedura

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

**INFORMAÇÃO** A função do temporizador pode ser utilizada para cada zona de cozedura. Podem ser ativados simultaneamente vários temporizadores (multitemporizador).

### Ativar temporizador das zonas de cozedura

- ▶ 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 ), pode agora ser ajustado um nível de potência.
- ▶ Tocar no botão de temporizador
- Na indicação multifunções acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos ().

### Ajustar o tempo

- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

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

Tab. 7.6 Ajustar o tempo

- O símbolo do temporizador começa a piscar.

### Iniciar o temporizador

- ▶ Tocar no botão de temporizador intermitente
- O tempo definido começa a passar.

- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de temporizador é exibido.
- A indicação do painel de comando muda após 2 segundos para a indicação padrão.
- 10 segundos antes de o tempo definido ter passado, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.

### Indicar o tempo restante

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

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

### Alterar o temporizador ativo

- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
- O tempo restante é indicado.
- ▶ Tocar no botão de temporizador
- O temporizador é interrompido.
- O tempo restante é indicado intermitente.
- O sistema muda para o modo de edição do temporizador.
- ▶ Alterar o tempo configurado (v. “Ajustar o tempo”).
- ▶ Confirmar o novo tempo configurado e começar o temporizador (v. “Iniciar o temporizador”).

### Multitemporizador

- ▶ Tocar numa outra 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 ), pode agora ser ajustado um nível de potência.
- ▶ Tocar no botão de temporizador
- Na indicação de 7 segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos ().
- Agora, o tempo pode ser configurado e o temporizador pode ser iniciado (v. “Ajustar o tempo” ou “Iniciar o temporizador”).

### Terminar o temporizador antecipadamente

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

### Passar do tempo

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



### 7.5.7 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Tocar a zona de cozedura pretendida.
- ▶ Deslizar até o fim, para aparecer na indicação da zona de cozedura um

ou

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

ou

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

## 7.6 Menu do cliente

No menu do cliente podem ser configuradas determinadas funções.

**INFORMAÇÃO** Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição dos itens de menu mais importantes.

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

### Acéder ao menu do cliente

- ▶ Ligar o aparelho através do botão de energia
- Depois do arranque do sistema, a indicação padrão será exibida no painel de comando.
- ▶ Pressionar a indicação de multifunções.
- Abre-se o menu e o primeiro item de menu é exibido.

### Fechar o menu do cliente

- ▶ Pressionar a indicação de multifunções
- Fecha-se o menu e a indicação padrão é exibida.

### Navegação no menu do cliente

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

## Menu de cliente-Visão geral

Item de menu/Designação/Área de seleção	Configuração da fábrica
1 Volume do sinal sonoro (0 – 9)	4
2 (Ligar/desligar) Sistema de segurança para crianças	Desligar
3 Exibir e redefinir o nível do filtro	
4 Duração do atraso de desconexão automático (10, 15, 20 min.)	20 min
5 Tempo de reação da área tátil (1 lento, 2 médio, 3 rápido)	2
6 Teste dos LEDs	
7 Detecção de recipiente permanente	Desligar
8 Versão do software/hardware	
9 Desconexão de segurança (1 longo, 2 médio, 3 curto)	2
0 Repor as configurações da fábrica	
A Modo Super Simples	Desligar

Tab. 7.7 Menu de cliente-Visão geral

### 7.6.1 Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro

**INFORMAÇÃO** O volume configurado no momento é exibido na indicação da zona de cozedura traseira esquerda, após o item de menu ser aberto.

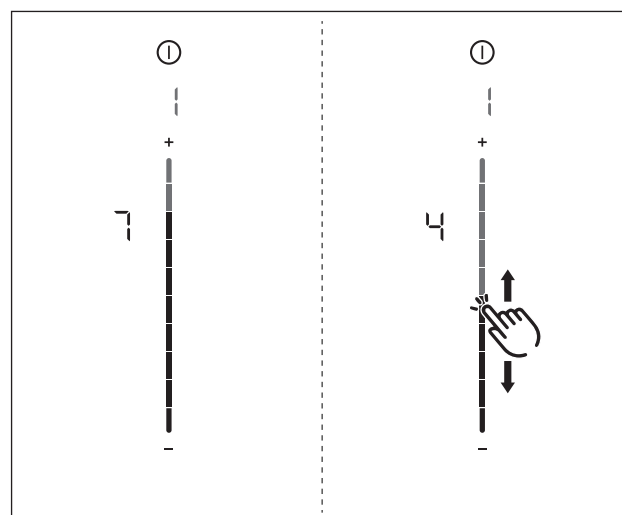


Fig. 7.44 Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro

#### Ajustar o volume do sinal sonoro:

- ▶ Deslizar para cima ou para baixo até ao volume desejado.
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

### 7.6.2 Opção 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. Esta configuração é aplicada a cada novo processo de cozedura.

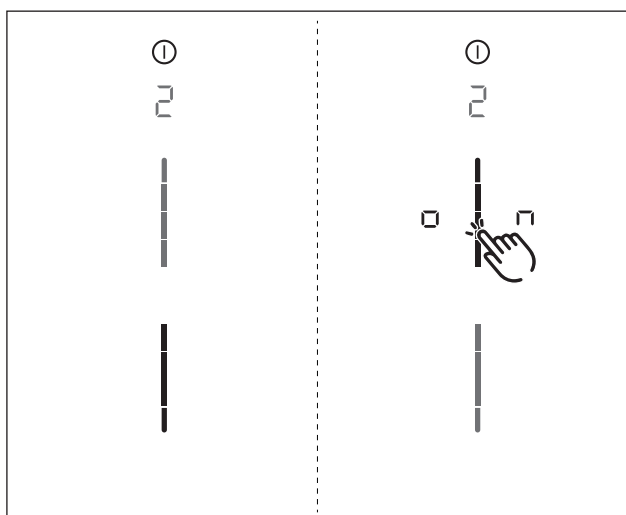


Fig. 7.45 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças

#### Ativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

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

#### Desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente desativado.

### 7.6.3 Opção de menu 3: Exibir e redefinir o nível do filtro (apenas no modo de ar circulante)

**INFORMAÇÃO** Se o item de menu 3 for acedido, o nível do filtro será exibido automaticamente.

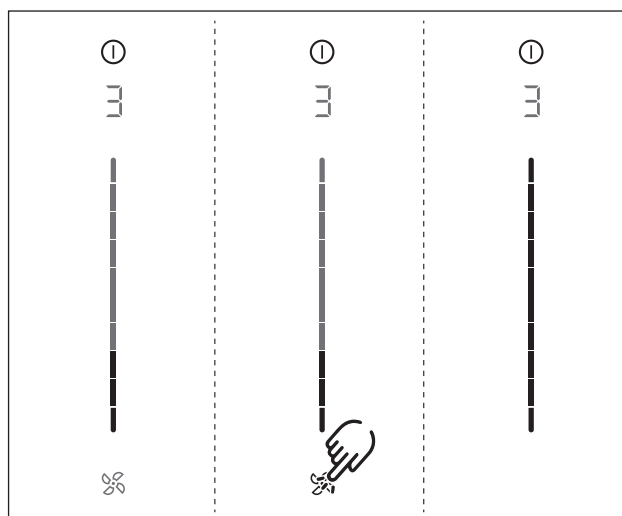


Fig. 7.46 Opção de menu 3: Exibir e redefinir o nível do filtro

#### Redefinir o nível do filtro:

- ▶ Pressionar o botão de ventilador
- Todos os elementos do comando deslizante são exibidos novamente com o brilho a 100%.
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

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

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 4 pode ser definida a duração do atraso de desconexão automático.

Existem três opções de tempo:

- 20 Minutos
- 15 Minutos
- 10 Minutos

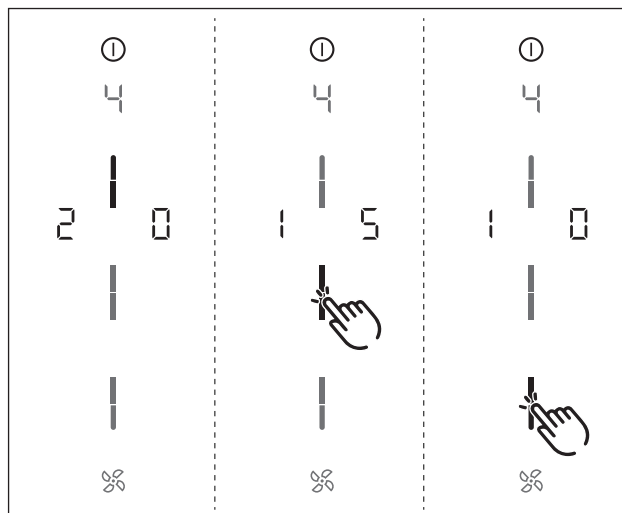



Fig. 7.47 Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático

■ A duração atualizada é exibida durante 2 segundos. Selecionar a duração do atraso de desconexão automático:

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

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

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 5 pode ser selecionado o tempo de reação da área tátil.

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

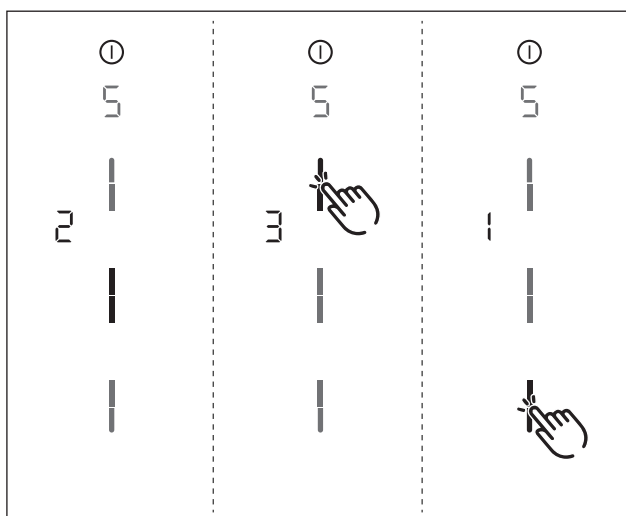



Fig. 7.48 Opção de menu 5: Tempo de reação

- É exibido o tempo de reação atualizado.

**Selecionar o tempo de reação:**

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

### 7.6.4 Opção de menu 6: Teste dos LEDs

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 6, todos os LEDs das áreas táteis individuais podem ser verificados quanto à função.

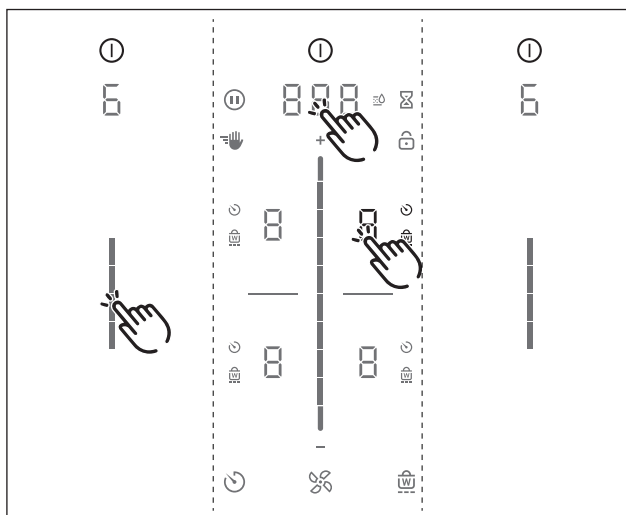



Fig. 7.49 Opção de menu 6: Teste dos LEDs

### Iniciar o teste dos LEDs

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

### Terminar o teste dos LEDs

- Após 5 segundos sem operação, o teste do LED é concluído automaticamente.

ou

- ▶ Pressionar a indicação de multifunções.
- O teste dos LEDs termina.
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

### 7.6.5 Opção de menu 7: Detecção de recipiente permanente

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 7 pode ligar ou desligar permanentemente a deteção de recipiente permanente.

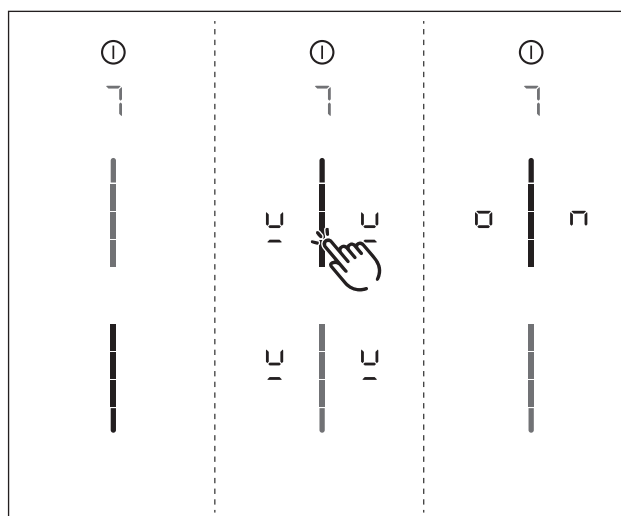




Fig. 7.50 Opção de menu 7: Detecção de recipiente permanente

### Ativar a deteção de recipiente permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante .
- O símbolo de deteção de recipiente 'U' é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É exibido 'ON'.
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

### Desativar a deteção de recipiente permanente

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

### 7.6.6 Opção de menu 8: Exibir a versão do software/hardware

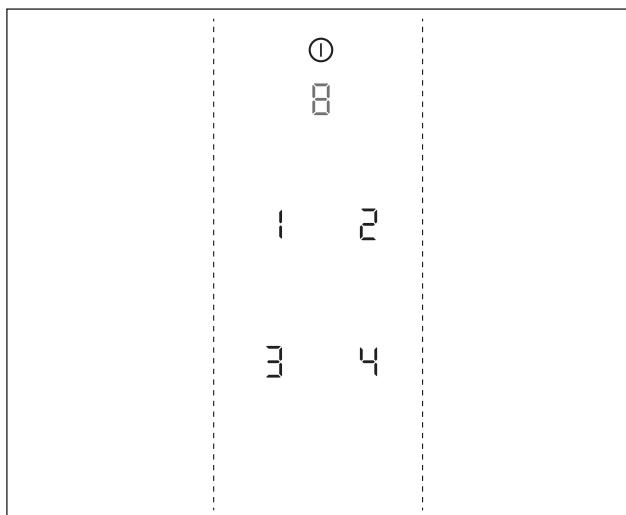


Fig. 7.51 Opção de menu 8: Versão do software/hardware

- A versão do software/hardware é exibida através das 4 indicações de 7 segmentos das zonas de cozedura.
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

### 7.6.7 Opção de menu 9: Desconexão de segurança

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 9, o período de tempo (nível) pode ser selecionado até a desconexão de segurança automática das zonas de cozimento.

- Nível 1: período de tempo longo até a desconexão de segurança
- Nível 2: período de tempo médio até a desconexão de segurança
- Nível 3: período de tempo curto até a desconexão de segurança

(v. cap. Descrição do aparelho, Desconexão de segurança)

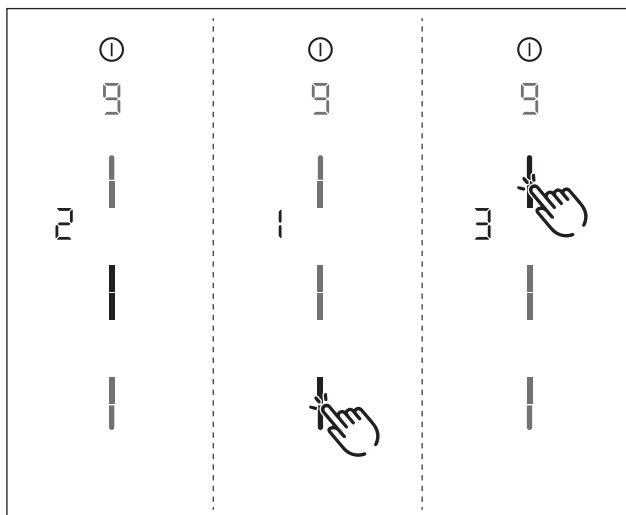



Fig. 7.52 Opção de menu 9: Desconexão de segurança

- É exibido o nível atualizado.

**Selecionar o nível:**

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

### 7.6.8 Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica

**INFORMAÇÃO** Com o item de menu 0, todas as configurações do aparelho são redefinidas para as configurações da fábrica.

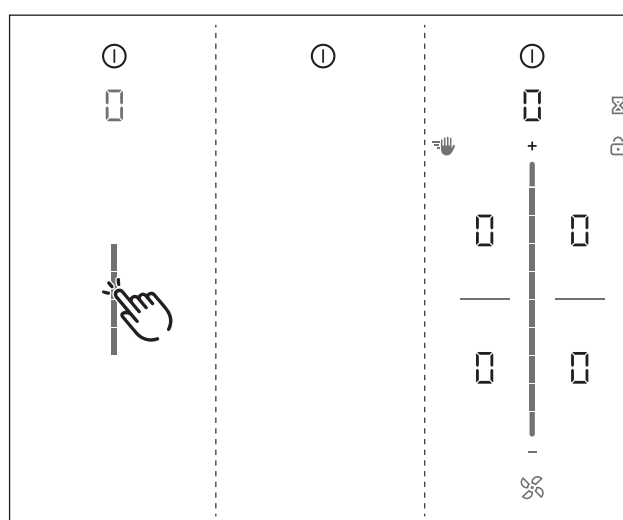



Fig. 7.53 Opção de menu 0: Configurações da fábrica

**Repor as configurações da fábrica (Reiniciar)**

- ▶ Pressionar a área deslizante .
- A reinicialização será iniciada
- O aparelho será iniciado novamente.
- A reinicialização termina, quando a indicação padrão é exibida.

### 7.6.9 Opção de menu A: Modo Super Simples

**INFORMAÇÃO** No Modo Super Simples, certas funções adicionais são desativadas e as suas indicações não são exibidas.

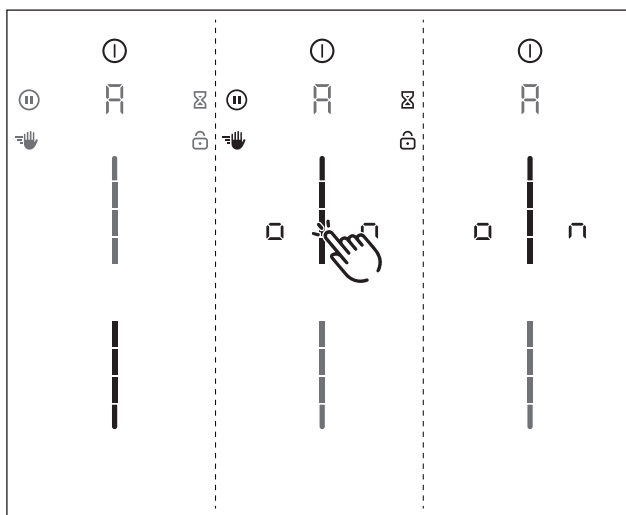




Fig. 7.54 Opção de menu A: Modo Super Simples

#### Ativar o modo Super Simples

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante 
- As indicações das funções adicionais, que estão desativadas, piscam e desaparecem.
- É exibido .
- ▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.
- As funções adicionais permanecem permanentemente desativadas e não são exibidas.

## 8 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 à manutenção planeadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

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

Tab. 8.1 Ciclos de limpeza

### 8.1 Produtos de limpeza

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

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

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

**Para bocal de entrada de ar e filtro de gorduras**

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

### 8.2 Manutenção da placa de cozinhar

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

### 8.3 Limpeza da placa de cozinhar

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

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

**Se a placa de cozinhar estiver quente:**

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

**Sujidade específica**

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

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

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

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

## 8.4 Limpar o exaustor de placa

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

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

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

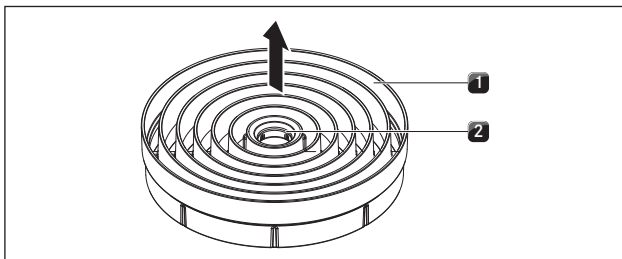


Fig. 8.1 Desmontar o bocal de entrada de ar

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

#### Condições:

A indicação dos níveis do ventilador mostra um □.

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

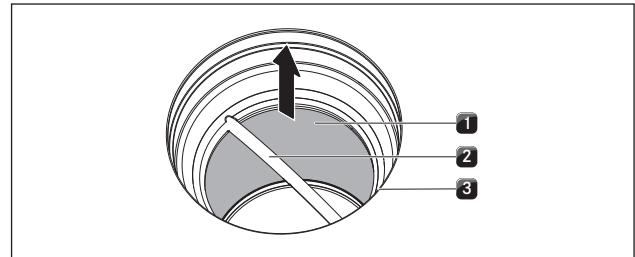


Fig. 8.2 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

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

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

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

**INFORMAÇÃO** Se o filtro de gordura de aço inoxidável não deixar de poder ser completamente limpo, o filtro de gordura de aço inoxidável deve ser substituído (v. Cap. Acessórios).

#### Limpeza à mão

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

#### Limpeza na máquina de lavar louça

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

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

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

#### 8.4.4 Retirar os líquidos do aparelho

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

Proceder da seguinte forma:

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

### 8.5 Limpar a carcaça de condução do ar

Na superfície da carcaça de condução de ar podem acumular-se componentes gordurosos e resíduos de calcário provenientes dos vapores de cozedura. Por esta razão, é necessária uma limpeza básica frequente. A carcaça de condução de ar está localizada na parte inferior da placa de cozinhar no armário inferior.

#### 8.5.1 Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação do nível do ventilador mostrar □.
- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Puxar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar da abertura da carcaça do filtro (Retirar a tampa de troca do filtro v. fig. 8.4).

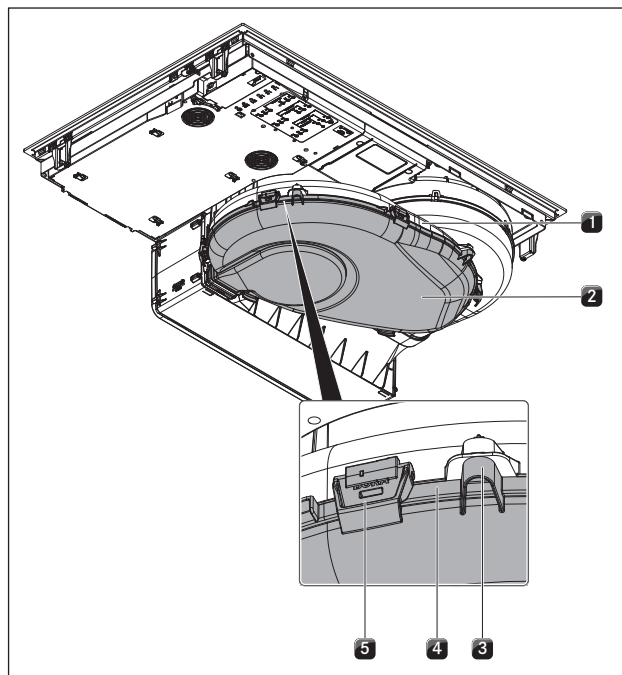


Fig. 8.3 Carcaça de condução do ar

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

- ▶ Segurar o fundo da carcaça [2] com uma mão.
- ▶ Abrir os 6 mecanismos de bloqueio [5] circulares adequados.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça [2].

- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar [1] e o fundo da carcaça [2] com um produto de limpeza suave.

#### 8.5.2 Fechar a carcaça de condução do ar

- ▶ Posicionar o fundo da carcaça [2] com ajuda dos 3 mecanismos de bloqueio circulares adequados [3] sob a carcaça de condução de ar [1].
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça [2] para dentro do entalhe vedante [4].
- ▶ Trancar os 6 mecanismos de bloqueio [5].
- ▶ Verificar a instalação correta do fundo da carcaça.
- ▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até estar dentro da abertura da carcaça do filtro (Retirar a tampa de troca do filtro v. fig. 8.10).
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.



## 8.6 Substituir o filtro de carvão ativado

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

**INFORMAÇÃO** O filtro de carvão ativado deve ser substituído quando a indicação do ventilador mostrar  $F$  (Indicação de manutenção do filtro). O filtro de carvão ativado PUAKF está disponível no fornecedor ou contactando a BORA através da página [www.bora.com](http://www.bora.com).

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados (v. Cap. Operação).
- ▶ Esperar até aparecer na indicação do nível do ventilador um  $F$ .

### 8.6.1 Retirar o filtro de carvão ativado

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

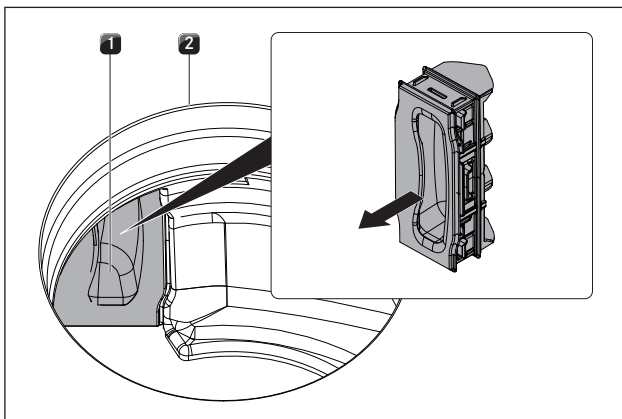


Fig. 8.4 Retirar a tampa de troca do filtro

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

- ▶ Puxar do interior da abertura de entrada de ar [2] a tampa de troca do filtro [1] da abertura da carcaça do filtro.

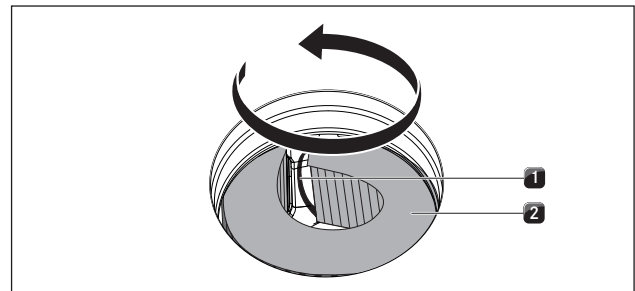


Fig. 8.5 Retirar o filtro de carvão ativado da carcaça do filtro

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

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

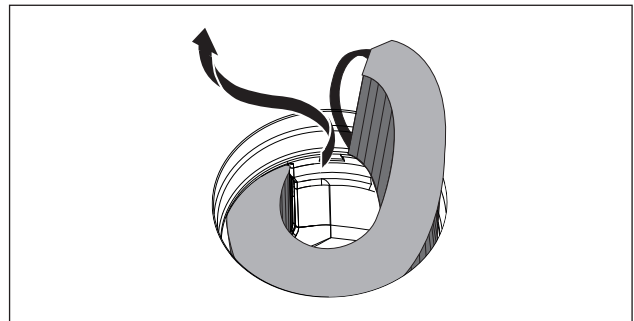


Fig. 8.6 Retirar o filtro de carvão ativado da abertura de entrada de ar

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

### 8.6.2 Colocar o filtro de carvão ativado

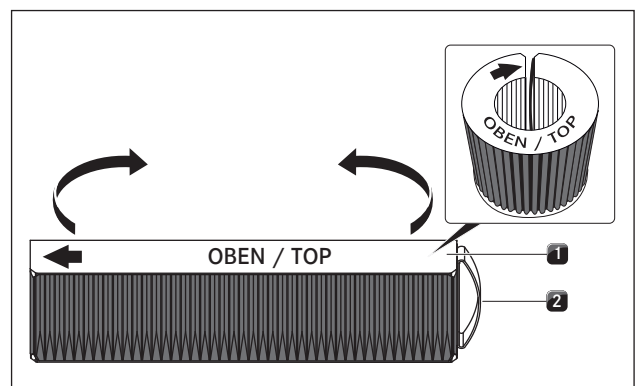


Fig. 8.7 Filtros de carvão ativado

- ▶ Remover a embalagem dos filtros de carvão ativado [1].
- ▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado com base nos ícones gravados (seta à esquerda, cinta de elevação [2] à direita).
- ▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.

- ▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

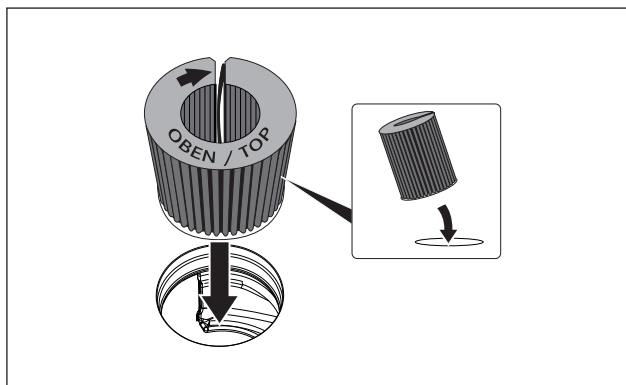


Fig. 8.8 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

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

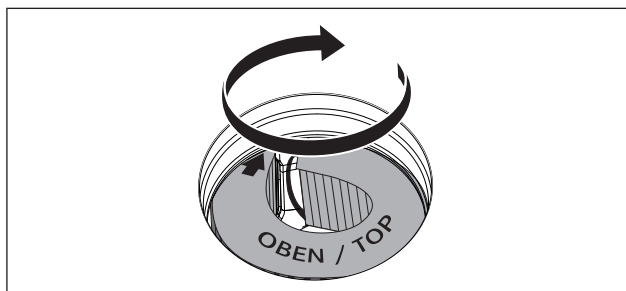


Fig. 8.9 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

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

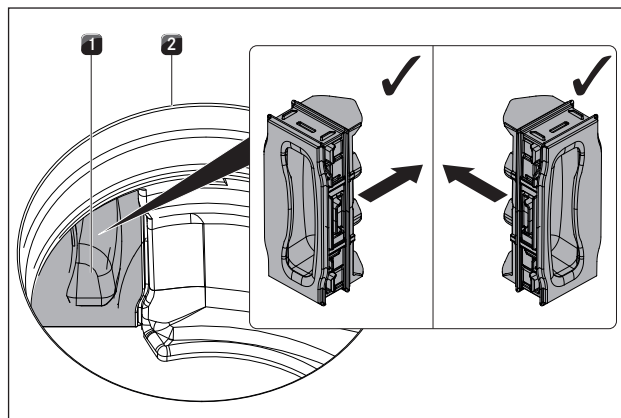


Fig. 8.10 Inserir a tampa de troca do filtro

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

- ▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até estar dentro da abertura da carcaça do filtro.
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

## 9 Resolução de falhas

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

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

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar ou o ventilador	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso	Trocar o fusível  Voltar a ligar os disjuntores
	O fusível/o disjuntor dispara vezes sucessivas	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
	Falha de energia	Mandar verificar a alimentação elétrica por um eletricista qualificado
Formação de odores durante a utilização do novo exaustor de placa	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica	O desenvolvimento de odores acaba após algumas horas de utilização
Na indicação da zona de cozedura aparece um  .	Nenhum recipiente para cozinhar ou recipiente inadequado na zona de cozedura	Utilizar recipientes para cozinhar adequados. Selecionar o tamanho do recipiente para cozinhar adequado ao tamanho da zona de cozedura (v. cap. Descrição do aparelho)
O ícone de cadeado fica mais brilhante do que as restantes indicações	O sistema de segurança para crianças está ligado	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação).
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente	O tempo máximo de operação para uma zona de cozedura foi excedido	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
O ventilador de arrefecimento da placa de cozinhar continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até que a placa de cozinhar tenha arrefecido	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente
A capacidade de extração do exaustor de superfície sofreu uma degradação	O filtro de gorduras está muito sujo	Limpar ou substituir o filtro de gordura
	O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas na PURU)	Substituir o filtro de carvão ativado
	Na carcaça de condução do ar encontra-se um objeto (p. ex., um pano de limpeza)	Retirar objeto
 é exibido na indicação do ventilador	Home-In não aprovado	Abrir a janela
	O dispositivos de segurança está defeituoso	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
 é exibido na zona de cozedura	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
 é exibido. 	Objeto no painel de comando	Retirar o objeto do painel de comando
	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
 é exibido na indicação do ventilador	Utilização de um interruptor de contacto da janela separador de fases	Abrir a janela
	O exaustor de placa está defeituoso ou um cabo de ligação soltou-se	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
 é exibido na indicação do ventilador (só na PURU)	Vida útil do filtro de carvão ativado alcançada	Colocar o novo filtro de carvão ativado (v. Cap. Limpeza e Manutenção)

Tab. 9.1 Resolução de falhas

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

## 10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

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

### 10.1 Colocação fora de serviço

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

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

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

### 10.2 Desmontagem

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

- ▶ Soltar os grampos de fixação.
- ▶ Remover os restantes acessórios.
- ▶ Eliminar o aparelho usado tal como descrito no ponto „Eliminação ecológica“.

### 10.3 Eliminação ecológica

#### Eliminação da embalagem de transporte

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

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

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

#### Eliminação do aparelho usado



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

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

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

# 11 Garantia, serviços de assistência técnica, 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 para os 3 anos, através do registo em [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

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

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

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

Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através 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](mailto:info@bora.com)

### 11.1.1 Prolongamento da garantia

Através do registo em [www.mybora.com/registration](http://www.mybora.com/registration) o tempo de garantia é alargado para os 3 anos.

## 11.2 Serviço de assistência

**Serviço de assistência da BORA:**

ver o verso das instruções de utilização e de montagem



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

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

### 11.3 Peças sobresselentes

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

---

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

---

### 11.4 Acessórios

- Filtro de gorduras em aço inoxidável PUEF
- Bocal de entrada de ar preto PUED
- Bocal de entrada de ar ouro rosa PUEDG
- Bocal de entrada de ar vermelho PUEDR
- Bocal de entrada de ar PUEDJ
- Bocal de entrada de ar PUEDO
- Bocal de entrada de ar PUEDB
- Raspador para vitrocerâmica UGS
- Estrutura da placa BKR760

**Acessório específicos para PURU**

- Filtro de carvão ativado PUAKE

**Acessório específicos para PURA**

- Módulo Home In PUHIM
- Guia telescópica para caixa de purificação de ar PULB (para conversão em ar circulante)

## 12 Notas:

**Placa de características:**

(colar, se faz favor)

**Alemanha:**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

**Europa:**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Áustria:**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Austrália – Nova Zelândia:**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

