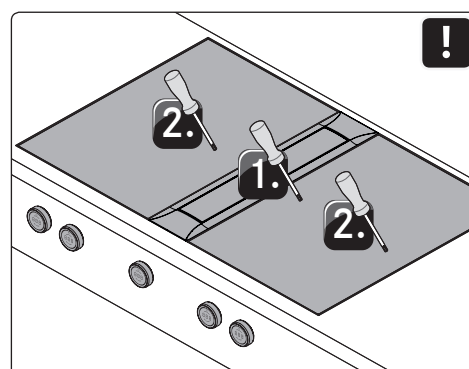
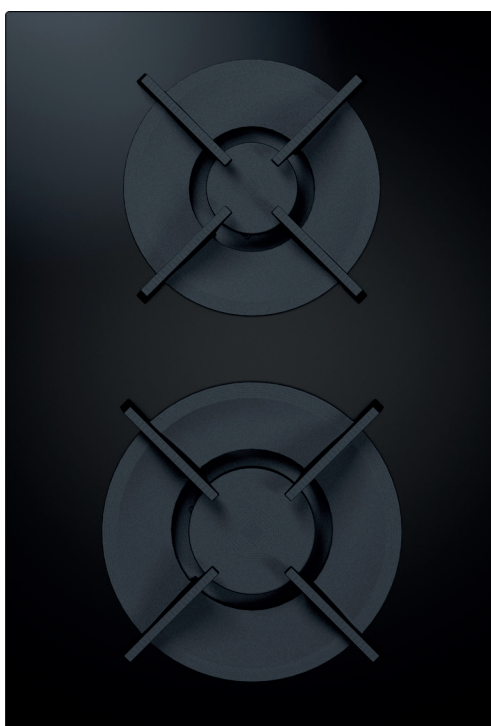


PT Instruções de utilização e de montagem PKG3

BORA Pro placa de cozinhar a gás



PKG3UMIMPT-100

Índice

1	Informações gerais	4	5.5	Medidas do recorte	19
1.1	Responsabilidade	4	5.5.1	Montagem à face	19
1.2	Validade do manual de instruções e de montagem	4	5.5.2	Montagem por sobreposição	20
1.3	Conformidade do produto	4	5.6	Instalação do comando seletor no painel do armário inferior	20
1.4	Proteção de dados	4	5.6.1	Perfurações do painel das placas de cozinhar	20
1.5	Apresentação de informações	4	5.6.2	Exemplos de perfuração do painel	21
2	Segurança	5	5.6.3	Montar o comando seletor	21
2.1	Utilização prevista	5	5.7	Montar as placas de cozinhar	22
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas	5	5.7.1	Instalação da placa de cozinhar	22
2.3	Instruções de segurança gerais	5	- Inserção da placa de cozinhar (ligações dianteiras)	22	
2.4	Instruções de segurança para montagem	6	- Compensação de altura (se necessário)	22	
2.5	Instruções de segurança para operação	8	- Fixação da placa de cozinhar	22	
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção	10	5.7.2	Instalação a 180° (variante de instalação alternativa)	22
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes	10	5.8	Estabeleça a comunicação e a ligação à corrente	23
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação	10	5.8.1	Ligar o comando seletor	23
3	Dados técnicos	12	- Ligar o comando seletor na placa de cozinhar	23	
3.1	BORA Pro placa de cozinhar a gás PKG3	12	5.8.2	Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar	24
3.2	Dimensões do aparelho do comando seletor BORA Professional 3.0	12	5.8.3	Realizar a ligação à corrente	24
4	Descrição do aparelho	13	- Ligação à corrente da placa de cozinhar	24	
4.1	Comando seletor	13	5.9	Instalação de gás	25
- Princípio de operação	13	- Ventilação	25	- Ligação de gás	25
- Estrutura	13	- Ligação de gás	25	- Alterar o tipo de gás	26
- Unidades de comando	13	- Trocar o bico do queimador de gás no queimador de gás	26	- Colar as etiquetas de identificação do conjunto de bicos injetores	27
- Indicação do comando seletor	13	5.10	Configuração básica	27	
- Disposição do comando seletor	13	5.10.1	Configuração do gás	27	
4.2	Descrição do aparelho da placa de cozinhar	14	5.11	Primeira colocação em funcionamento	28
- Indicações e simbologia	14	5.11.1	Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás	28	
- Estrutura e tamanho das zonas de cozedura	14	- Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás quando operada em simultâneo com o exaustor de placa	28		
- Placa de cozinhar a gás PKG3	14	- Falhas durante a primeira colocação em funcionamento	28		
4.2.1	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar a gás PKG3	14	5.12	Verificação de funcionamento	28
- Níveis de potência	14	5.13	Selar o aparelho	28	
- Utensílios de cozinha adequados	14	5.14	Entrega ao utilizador	29	
4.3	Dispositivos de segurança	15	6	Menu de configuração	30
- Desconexão de segurança	15	- Vista geral do menu	30		
- Indicação de calor residual	15	6.1	Operar o menu	30	
- Proteção de sobreaquecimento	15	- Aceder ao menu	30		
- Sistema de segurança para crianças	15	- Selecionar e premir a opção de menu	30		
5	Montagem	16	- Efetuar, confirmar e guardar as configurações	30	
5.1	Instruções gerais de montagem	16	- Fechar o menu	30	
5.2	Verificar o âmbito de fornecimento	16	6.2	Primeira colocação em funcionamento	30
5.3	Ferramentas e meios auxiliares	16	6.2.1	Opções de menu da configuração do gás	30
5.4	Especificações de montagem	17	- Opção de menu CE: Configuração da GPU	30	
5.4.1	Distâncias de segurança	17	- Opção de menu CF: Características do queimador de gás	31	
5.4.2	Dimensões mínimas de instalação (para instalação padrão)	17	- Opção de menu Ch: Reinício da GPU	31	
5.4.3	Bancada e móveis de cozinha	17	7	Funções e operação	32
5.4.4	Especificações de montagem específicas para a placa de cozinhar a gás PKG3	18	7.1	Operação do comando seletor	32
- Ventilação da placa de cozinhar a gás PKG3	18	- Operar o aro do comando	32		
5.4.5	Retorno do ar circulante durante a operação do exaustor de placa como sistema de recirculação de ar	19	- Operar a superfície tátil	32	

7.2	Ligar/desligar o sistema.....	32	8	Limpeza e manutenção	38
	- Ligar	32	8.1	Produtos de limpeza.....	38
	- Desligar	32		- Produtos de limpeza para placa de cozinhar de vitrocerâmica.....	38
7.3	Operar as placas de cozinhar	33	8.2	Limpeza das placas de cozinhar	38
7.3.1	Instruções de utilização gerais da placa de cozinhar	33	8.2.1	Limpeza das placas de cozinhar de vitrocerâmica	38
7.3.2	Instruções de utilização específicas da placa de cozinhar a gás PKG3	33	8.2.2	Limpar o suporte para painéis	39
	- Utilização adequada da placa de cozinhar a gás.....	33	8.2.3	Limpeza das peças do queimador de gás.....	39
	- Funcionamento simultâneo da placa de cozinhar a gás e do exaustor de placa	34	8.3	Manutenção das placas de cozinhar	40
7.3.3	Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura.....	34	8.4	Limpeza do comando seletor	40
	- Aumentar o nível de potência	34		- Limpeza do aro do comando	40
	- Reduzir o nível de potência.....	34		- Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando	40
7.3.4	Função booster das zonas de cozedura.....	34	9	Resolução de falhas	41
7.4	Menu de funções.....	35	10	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	42
	- Aceder ao menu de funções.....	35	10.1	Colocação fora de serviço	42
7.4.1	Função de manutenção da temperatura variável.....	35	10.2	Desmontagem.....	42
	- Ativar a função de manutenção da temperatura	35	10.3	Eliminação ecológica.....	42
	- Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura ativo	35	11	Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios	43
	- Desativar a função de manutenção da temperatura.....	36	11.1	Garantia do fabricante da BORA	43
7.4.2	Função de temporizador/ sistema de desconexão automático.....	36	11.2	Serviço de assistência	43
	- Ativar o temporizador das zonas de cozedura.....	36	11.3	Peças sobresselentes	43
	- Ajustar o tempo e iniciar o temporizador	36	11.4	Acessórios.....	44
	- Alterar o temporizador ativo.....	36	12	Notas	45
	- Terminar o temporizador antecipadamente.....	36			
	- Tempo decorrido	37			
7.4.3	Sistema automático de pré-aquecimento	37			
	- Ativar o sistema automático de pré-aquecimento	37			
	- Desligar o sistema automático de pré-aquecimento antecipadamente	37			
	- Tempo decorrido	37			

1 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho.

Leia este manual de instruções com atenção antes da instalação ou colocação em funcionamento do aparelho.

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

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

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

1.1 Responsabilidade

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

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

1.2 Validade do manual de instruções e de montagem

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

1.3 Conformidade do produto

Diretivas

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

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Regulamentos

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

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

1.4 Proteção de dados

O seu exaustor de placa grava dados pseudónimos durante o funcionamento, como as definições de menu feitas por si, as horas

de funcionamento das unidades técnicas individuais e o número de funções selecionadas. Além disso, o seu exaustor de placa regista os erros, juntamente com o número de horas de funcionamento.

Os dados só podem ser extraídos manualmente através do seu exaustor de placa. Cabe-lhe, portanto, a si esta decisão.

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

1.5 Apresentação de informações

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

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

As instruções de procedimentos são identificadas por uma seta:

- ▶ Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

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

- Lista 1
- Lista 2

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

Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências neste manual de instruções são destacadas com símbolos e palavras de sinalização. As instruções de segurança e advertências estão estruturadas do seguinte modo:

⚠ SINAL DE AVISO E PALAVRA DE SINALIZAÇÃO!

Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

- ▶ Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

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

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

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

2 Segurança

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

2.1 Utilização prevista

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

Este aparelho não foi previsto para:

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

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

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

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças

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

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

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

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

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

⚠ PERIGO!

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

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

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

2.3 Instruções de segurança gerais

⚠ PERIGO!

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Falhas e erros

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

Animais de estimação

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

- i** A instalação e a montagem do aparelho só podem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- i** Durante a montagem, manter a distância mínima de segurança indicada no capítulo „Montagem (distâncias de segurança)“.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por electricistas especializados.

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

O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.

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

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

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

⚠ CUIDADO!

Perigo de queimaduras devido a colocação incorreta dos comandos seletores

A montagem dos comandos seletores em locais inadequados pode resultar, durante a operação, em queimaduras na superfície da placa de cozinhar.

- ▶ Montar os comandos seletores apenas em locais adequados, que permitam uma operação exequível e segura.

2.4.1 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

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

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

⚡ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

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

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

Instruções especiais de segurança para montagem de placas de cozinhar a gás

- i** A instalação de gás, a montagem do aparelho e a substituição dos bicos de gás, bem como a alteração do tipo de gás e da pressão do gás, devem ser realizadas apenas por pessoal técnico com formação adequada e autorização, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

- ▶ Ter em atenção as instruções especiais para a alteração do tipo de gás e da pressão do gás e as especificações na tabela de bicos para a substituição dos bicos de gás (consultar o manual de instruções).

As BORA Placas de cozinhar a gás devem ser operadas exclusivamente com BORA Exaustores de placa.

⚠ PERIGO!**Perigo de explosão e asfixia devido a gás**

O gás que escapa pode causar uma explosão e consequentes ferimentos graves e danos materiais ou asfixia.

- ▶ Afastar fontes de ignição (chamas abertas, lareiras elétricas) e não acionar qualquer interruptor de luz ou interruptor de aparelhos elétricos.
- ▶ Não retirar fichas das tomadas (perigo de formação de faíscas).
- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação doméstica.
- ▶ Assegurar a entrada de ar fresco (abrir portas e janelas).
- ▶ Vedar as fugas imediatamente.

2.5 Instruções de segurança para operação

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

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

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

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

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

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

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

2.5.1 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar**⚠ PERIGO!****Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão**

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

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

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

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

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

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes**

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

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

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido a vapor quente**

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções especiais de segurança para operação de placas de cozinhar a gás

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

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

⚠ PERIGO!**Perigo de explosão e asfixia devido a gás**

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

- ▶ Em caso de cheiro a gás durante o funcionamento, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Afastar fontes de ignição (chamas abertas, lareiras elétricas) e não acionar qualquer interruptor de luz ou interruptor de aparelhos elétricos.
- ▶ Não retirar fichas das tomadas (perigo de formação de faíscas).
- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação doméstica.
- ▶ Assegurar a entrada de ar fresco (abrir portas e janelas).
- ▶ Informar imediatamente o apoio ao cliente ou o instalador de gás.

⚠ PERIGO!**Perigo de incêndio devido a chama aberta**

Uma chama exposta pode incendiar objetos inflamáveis.

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

⚠ AVISO!**Perigo de queimaduras devido a exaustor de placa quente durante a utilização de placas de cozinhar a gás**

O exaustor de placa e os seus respetivos componentes tangíveis (especialmente a tampa de fecho, o filtro de gordura de aço inoxidável e a cuba do filtro de gordura) ficam quentes durante o funcionamento de uma placa de cozinhar a gás adjacente. Após desligar a placa de cozinhar a gás, o exaustor de placa deve primeiro arrefecer. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

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

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

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

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

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

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

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

- i** A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho só podem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por eletricistas especializados.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer reparação.

⚠ AVISO!

Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

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

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

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

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

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

- i** Os trabalhos em componentes elétricos só devem ser realizados por eletricistas especializados.

- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes da desmontagem.

⚠ PERIGO!

Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta

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

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

Instruções especiais de segurança para desmontagem de placas de cozinhar a gás

- i** Os trabalhos na ligação de gás só podem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada e autorização, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

3 Dados técnicos

3.1 BORA Pro placa de cozinhar a gás PKG3

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Potência total do queimador	5,0 kW
Potência instalada	20 W
Segurança fusível	1 x 0,5 A
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	
Placa para cozinhar	370 x 540 x 73 mm
Suporte para painéis do queimador forte	270 x 270 x 25/50 mm
Suporte para painéis do queimador normal	235 x 235 x 25/50 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	11,5 kg
Placa de cozinhar	
Níveis de potência	1 - 9, P
Níveis de manutenção da temperatura	3
Queimador forte dianteiro	800 - 3000 W
Queimador normal traseiro	550 - 2000 W
Potência de entrada nominal total G20/20 mbar:	5,00 kW 0,449 m ³ /h
Consumo de energia da placa de cozinhar G20/20 mbar	
Queimador forte dianteiro	800 - 3000 W 63,3 %
Queimador normal traseiro	550 - 2000 W 61,3 %
Total (média)	62,3 %

Tab. 3.1 Dados técnicos

Dimensões do aparelho

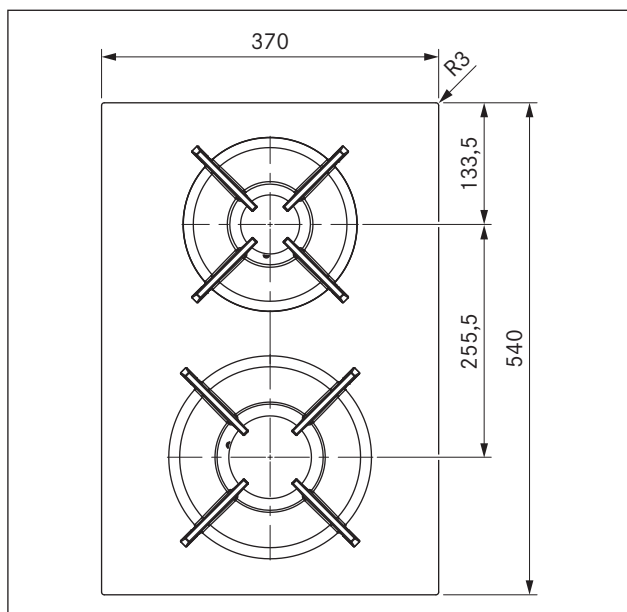


Fig. 3.1 PKG11 dimensões do aparelho vista de cima

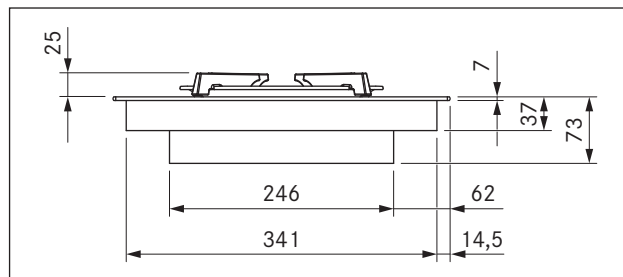


Fig. 3.2 Dimensões do aparelho PKG11, vista dianteira

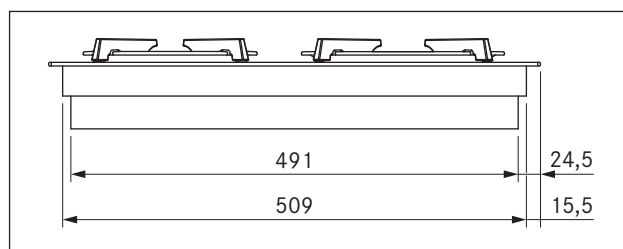


Fig. 3.3 PKG11 dimensões do aparelho vista lateral

3.2 Dimensões do aparelho do comando seletor BORA Professional 3.0

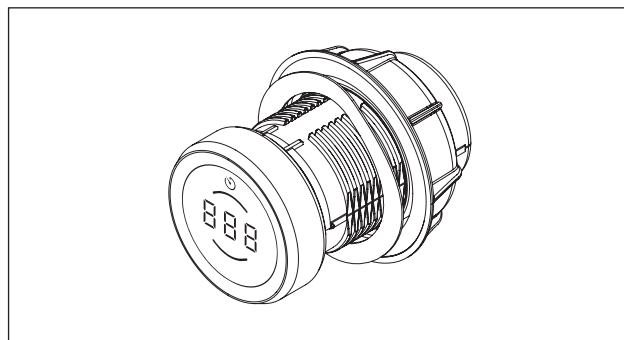


Fig. 3.4 Comando seletor

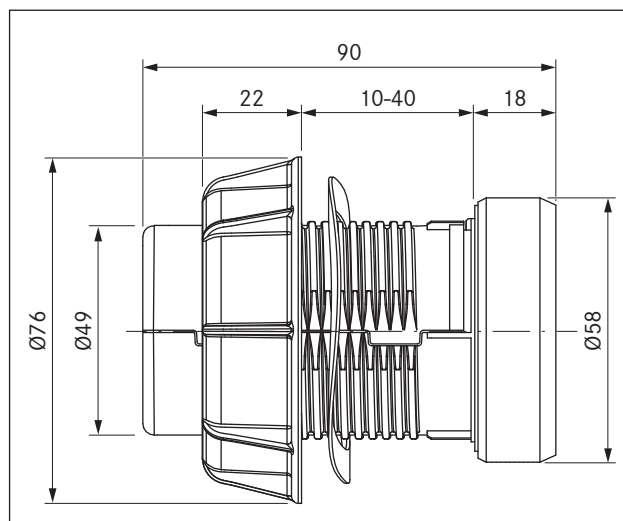


Fig. 3.5 Dimensões do aparelho do comando seletor

4 Descrição do aparelho

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

4.1 Comando seletor

Princípio de operação

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de um comando seletor. Os níveis de potência e o funcionamento são controlados rodando o aro do comando e tocando na superfície tátil.

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

Estrutura

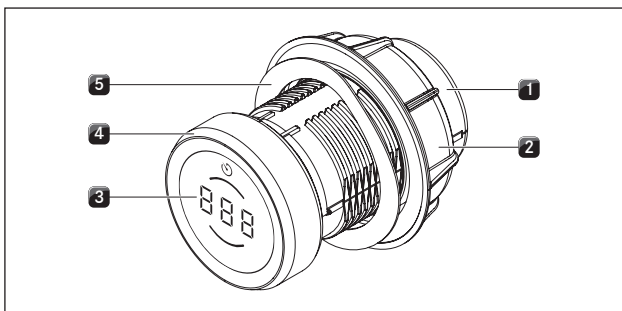


Fig. 4.1 Estrutura do comando seletor

- [1] Carcaça do comando seletor
- [2] Porca universal
- [3] Indicação do comando seletor
- [4] Aro do comando
- [5] Mola ondulada

Unidades de comando

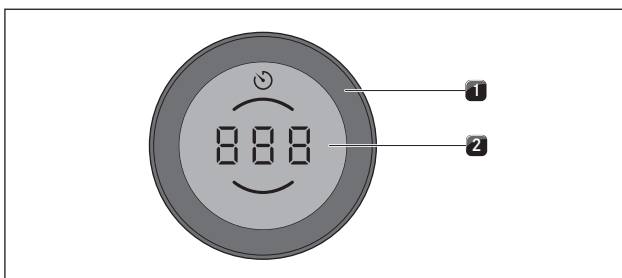


Fig. 4.2 Unidades de comando do comando seletor

- [1] Aro do comando
- [2] Superfície tátil

Indicação do comando seletor

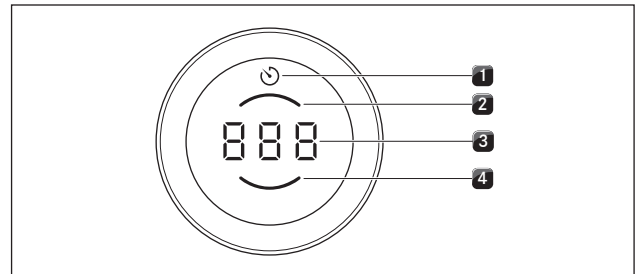


Fig. 4.3 Elementos da indicação do comando seletor

- [1] Indicação do temporizador/temporizador de cozinha
- [2] Indicação da zona de cozedura traseira
- [3] Indicação multifuncional
- [4] Indicação da zona de cozedura dianteira

Disposição do comando seletor

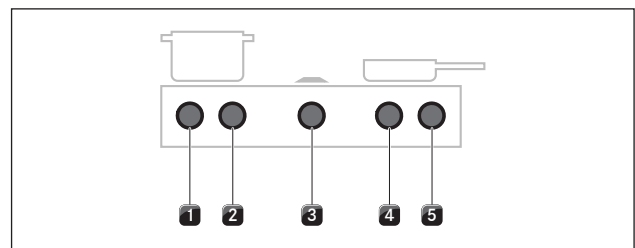


Fig. 4.4 Disposição do comando seletor

- [1] Comando seletor da placa de cozinhar esquerda, zona de cozedura dianteira
- [2] Comando seletor da placa de cozinhar esquerda, zona de cozedura traseira
- [3] Comando seletor do exaustor de placa
- [4] Comando seletor da placa de cozinhar direita, zona de cozedura dianteira
- [5] Comando seletor da placa de cozinhar direita, zona de cozedura traseira

4.2 Descrição do aparelho da placa de cozinhar

Indicações e simbologia

- i** Para cada zona de cozedura, são apresentados os níveis de potência e as funções de cozedura na indicação do respetivo comando seletor.

Indicação do comando seletor

Indicação	Significado
	A placa de cozinhar está desligada
1 - 9	Níveis de potência
P	Função booster
H	Indicação de calor residual
L	Sistema de segurança para crianças
	Níveis de manutenção da temperatura ativos
	Função de temporizador ativa
R	Sistema automático de pré-aquecimento
por ex. RS	Sistema automático de pré-aquecimento ativo
	Menu de configuração
E...	Mensagem de erro (v. cap. Resolução de falhas)

Tab. 4.1 Indicação do comando seletor

Estrutura e tamanho das zonas de cozedura

Placa de cozinhar a gás PKG3

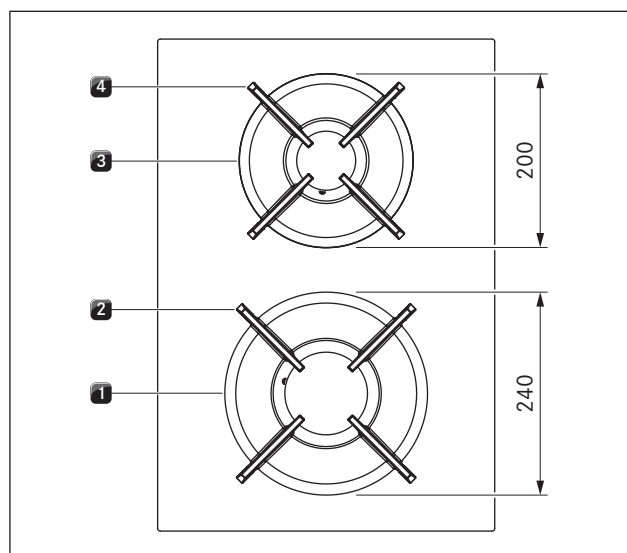


Fig. 4.5 Estrutura da placa de cozinhar a gás PKG3 e tamanho das zonas de cozedura

- [1] Queimador forte dianteiro
 [2] Suporte para painéis dianteiro
 [3] Queimador normal traseiro
 [4] Suporte para painéis traseiro

4.2.1 Princípio de funcionamento da placa de cozinhar a gás PKG3

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

A vantagem do sistema elétrico de controlo de gás está no controlo ideal e replicável da temperatura, isto é, os níveis de potência selecionados são semelhantes em cada processo de cozedura. Além disso, cada nível de potência poderá atingir uma chama limpa e em constante elevação. Além disso, se necessário, poderá ocorrer um reacendimento automático. O controlo garante que as várias funções de operação da placa de cozinhar possam ser implementadas com a operação do comando. O controlo de potência ocorre através dos níveis de potência 1 - 9 e P.

Níveis de potência

A potência das placas de cozinhar a gás assegura um aquecimento mais rápido dos alimentos. 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	Níveis de potência
Manter quentes pratos prontos	1 - 2
Saltear legumes cortados, estrear ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	3 - 5
Saltear camarões, carolo de milho e escalopes, carne, peixe, almôndegas	5 - 7
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifés	8 - 9
Aquecer água	P

Tab. 4.2 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

Utensílios de cozinha adequados

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

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

- i** Ter em atenção, sobretudo, para não sobreaquecer o utensílio de cozinha. A base pode deformar-se, portanto, não cozinhar com o utensílio de cozinha vazio.

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

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Cobre
- Aço inoxidável
- Alumínio
- Ferro fundido
- ▶ Ter em atenção as dimensões na tabela:

Posição do queimador	Diâmetro recomendado da panela	Diâmetro mínimo da panela
Queimador normal	140 – 200 mm	120 mm
Queimador forte	180 – 240 mm	160 mm

Tab. 4.3 Diâmetro da panela

i Utilizar apenas utensílios de cozinha cujo diâmetro não ultrapasse as dimensões estabelecidas (v. cap. „Utensílios de cozinha adequados“). Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de exaustão quentes que circulam sob a base para o exterior podem danificar a bancada ou, por ex., paredes revestidas de painéis não resistentes ao calor, assim como as peças da placa de cozinhar e o exaustor de placa. A Bora não assume qualquer responsabilidade por tais danos.

4.3 Dispositivos de segurança

Desconexão de segurança

Se o aparelho for ligado, mas não for operado durante um tempo pré-definido, o mesmo é automaticamente desligado.

Placas de cozinhar

Cada zona de cozedura é automaticamente desligada se ultrapassar o tempo de funcionamento máximo num dado nível de potência ou num dado nível de manutenção de temperatura H.

PKG3:	
Níveis de potência	Desconexão de segurança após horas:minutos
1	08:24
2	06:24
3	05:12
4	04:12
5	03:18
6	02:12
7	02:12
8	01:48
9	01:18
P	00:20

Tab. 4.4 Desconexão de segurança nos níveis de potência

PKG3:	
Nível de manutenção da temperatura	Desligar após horas:minutos
1 (_)	08:00
2 (=)	08:00
3 (≡)	08:00

Tab. 4.5 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

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

Indicação de calor residual

i Enquanto a indicação H for apresentada (indicação de calor residual), não se deve tocar na zona de cozedura nem colocar sobre esta objetos sensíveis ao calor. Existe perigo de queimaduras e de incêndio!

Depois de ter sido desligada, a zona de cozedura continua quente. É apresentada a indicação H (indicação de calor residual).

Após um tempo de arrefecimento suficiente, a indicação apaga-se. (Temperatura < 60 °C).

Proteção de sobreaquecimento

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

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

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

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

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

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

Sistema de segurança para crianças

i Se uma placa de cozinhar for operada em funcionamento simples sem exaustor de placa, a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho pode ser evitada através da remoção dos aros do comando.

5 Montagem

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas.
- ▶ Ter em atenção as disposições e as condições de ligação locais para a placa de cozinhar a gás.
- ▶ Antes de fazer a ligação do dispositivo, verificar se as condições de ligação locais (tipo de gás e pressão do gás) e as configurações do aparelho correspondem.

5.1 Instruções gerais de montagem

- i** Os aparelhos não podem ser montados sobre equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões e fornos, assim como máquinas de lavar/secar.
- i** As superfícies de apoio das bancadas e os perfis de remate da parede devem ser em material termorresistente (até aprox. 100 °C).
- i** Os recortes das bancadas devem ser vedados com produtos adequados contra a humidade e, se necessário, dotados de isolamento térmico.
- i** Os aparelhos externos apenas devem ser conectados às ligações do exaustor de placa previstas.
- i** As fontes de luz extremamente claras, os focos de luz e a iluminação diretamente direcionada para os aparelhos podem causar diferenças óticas de cor entre os aparelhos e devem ser evitados.

Instruções gerais de montagem para placas de cozinhar

- i** Para manter a potência total das placas de cozinhar de forma contínua, deve existir ventilação suficiente por baixo das placas.
 - i** A potência das placas de cozinhar é afetada ou as placas de cozinhar sobreaquecem quando o ar quente não consegue sair por baixo das placas de cozinhar.
 - i** Se a placa de cozinhar sobreaquecer, a potência é reduzida automaticamente ou a placa de cozinhar será completamente desligada (v. Proteção contra sobreaquecimento).
 - i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a ventilação suficiente.
- ▶ Assegure uma circulação de ar suficiente sob a placa de cozinhar.

5.2 Verificar o âmbito de fornecimento

- ▶ Verifique se o âmbito de fornecimento está completo e sem danos.
- ▶ Informe o serviço pós-venda da BORA, se existirem 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).

Designação	Quantidade
Placa de cozinhar	1
Comando seletor	2
Instruções de utilização e montagem	1
Parafusos de fixação para placa de cozinhar	4
Conjunto de placas de compensação de altura	1
Talas de montagem placa de cozinhar	4
Cabo do comando seletor	2
Cabo do sistema de exaustor automático	1
Âmbito de fornecimento específico das placas de cozinhar de vitrocerâmica	
Instruções de limpeza da vitrocerâmica	1
Âmbito de fornecimento específico das placas de cozinhar a gás	
Suporte para painéis em ferro fundido	2
Conjunto de bicos injetores G20/20 mbar para gás natural PKGDS2020	1
Mangueira de ligação de gás flexível, comprimento 500 mm, 1/2" rosca macho (EN14800)	1
Casquilho cilíndrico-cónico	1
Vedante	1

Tab. 5.1 Âmbito de fornecimento das placas de cozinhar

5.3 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta dos aparelhos, são necessárias as seguintes ferramentas:

- Lápis
- Fita métrica ou metro articulado
- Berbequim com ou sem fios com broca Forstner Ø 50 mm
- Massa vedante de silicone, preta, resistente ao calor
- Chave de fendas de cabeça plana
- Chave torx de tamanho 20

5.4 Especificações de montagem

5.4.1 Distâncias de segurança

► Observar as seguintes distâncias de segurança:

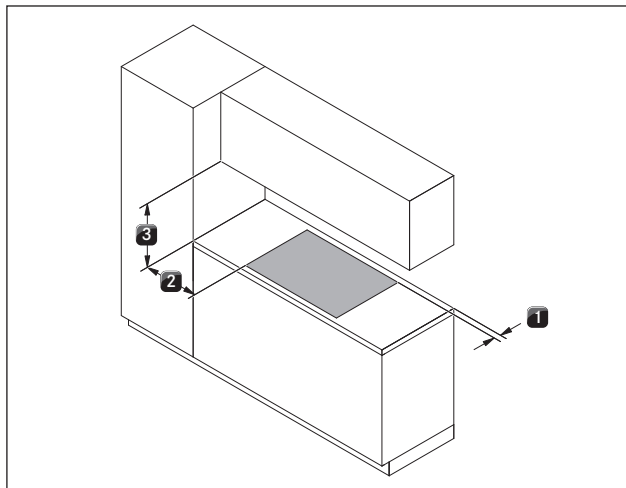


Fig. 5.1 Distância mínima

- [1] Uma distância mínima de 50 mm da parte traseira do recorte da bancada até à aresta 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 650 mm entre a bancada e o armário superior.

5.4.2 Dimensões mínimas de instalação (para instalação padrão)

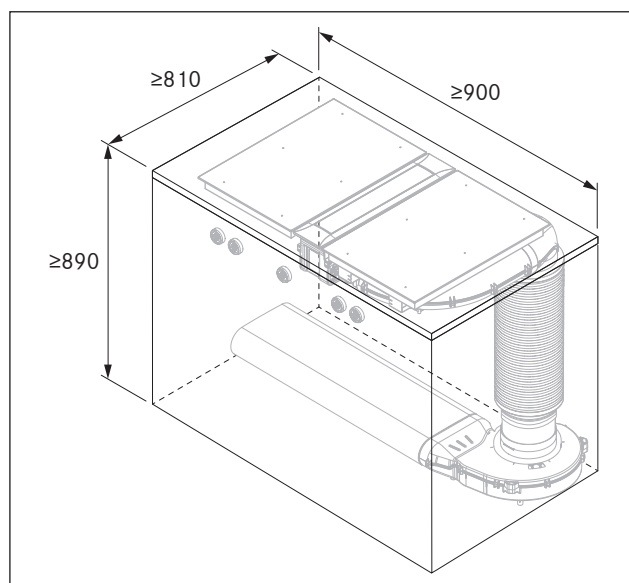


Fig. 5.2 Dimensões mínimas de instalação de PKA3/PKA3AB para instalação padrão

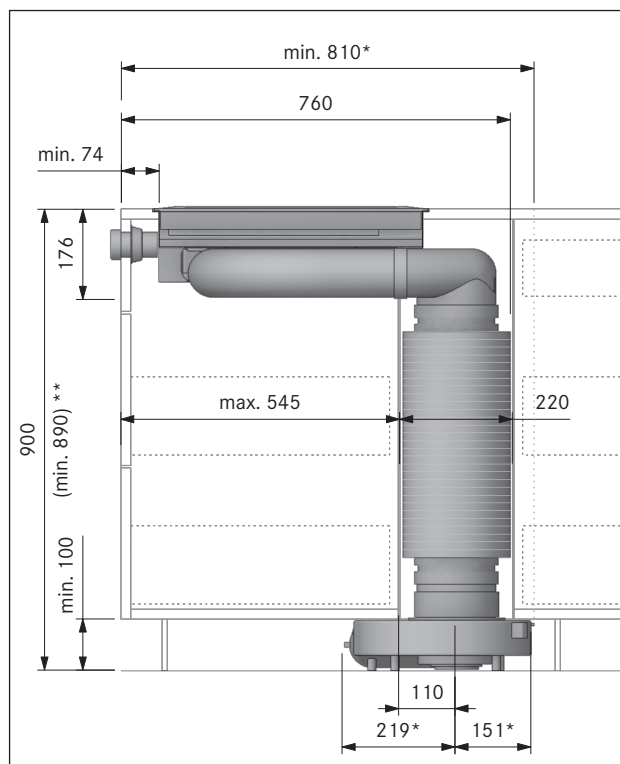


Fig. 5.3 Dimensões de instalação de PKA3/PKA3AB com silenciador redondo USDR50 para instalação padrão

5.4.3 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 a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo.
 - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de instalação, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, para uma instalação correta.

5.4.4 Especificações de montagem específicas para a placa de cozinhar a gás PKG3

- i** Em conformidade com as disposições válidas relevantes, a ligação da placa de cozinhar à conduta de gás deve ser realizada ligando uma válvula de corte.
- i** É possível fazer a ligação do tubo de alimentação de gás quando a placa de cozinhar a gás estiver montada.
- i** O tubo flexível deve ser instalado de forma a não sofrer deformação, torção ou abrasão.
- i** A ligação da válvula de corte e o tubo de conduta de gás devem estar acessíveis.
- i** Tem de ser possível a realização de uma verificação ao longo de todo o comprimento e no seu estado montado.
- i** Apenas devem ser utilizadas peças de ligação compatíveis para ligar o tubo flexível.
- i** O regulador de pressão deve respeitar o tipo de gás e a pressão do gás adequados, assim como cumprir os requisitos locais legais.
- i** O tubo flexível de ligação de gás não pode estar em contacto com fumo ou gases de exaustão de um forno.
- i** A mangueira não deve estar em contacto com as superfícies quentes da placa de cozinhar ou de outros objetos quentes.
- i** A mangueira de gás deve ser verificada a cada cinco anos e, se necessário, substituída. A mangueira de gás deve cumprir os requisitos da norma EN14800.
- i** Se a placa de cozinhar a gás for utilizada numa variante de montagem com dois exaustores de placa, esta deve ser montada na lateral. Ao instalar entre os exaustores de placa, as chamas podem ser afetadas pela ventilação proveniente de ambos os lados.

Ventilação da placa de cozinhar a gás PKG3

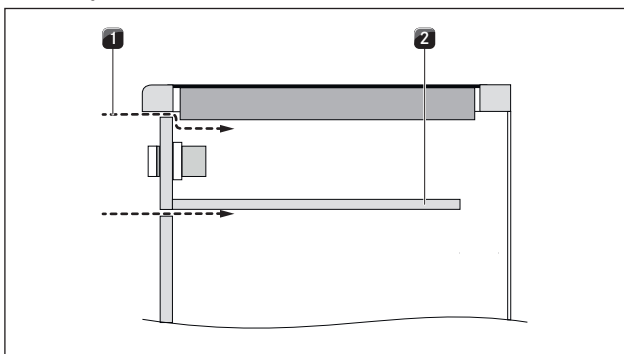


Fig. 5.4 Ventilação da parte dianteira do armário

- [1] Ventilação da parte dianteira do armário (secção transversal de abertura $\geq 50 \text{ cm}^2$)
- [2] Régua de proteção de cabos opcional (reduzida)

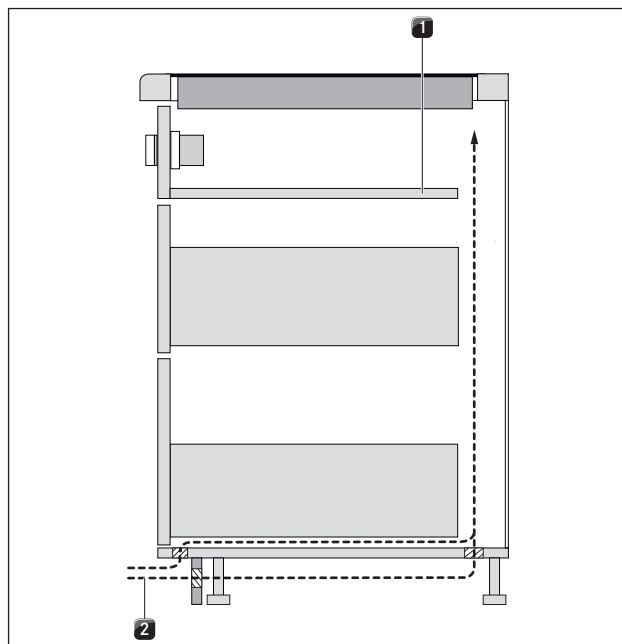


Fig. 5.5 Ventilação da zona de rodapé

- [1] Régua de proteção de cabos opcional (reduzida)
- [2] Ventilação através da zona de rodapé (secção transversal de abertura $\geq 150 \text{ cm}^2$)

- i** Para uma ventilação adequada, recomenda-se uma secção transversal de abertura com, pelo menos, 50 cm^2 na frente do móvel de cozinha ou uma secção transversal de abertura com, pelo menos, 150 cm^2 na zona de rodapé.
 - i** Para manter a potência total da placa de cozinhar contínua, deve existir ventilação suficiente por baixo da placa.
 - i** A potência da placa de cozinhar é afetada ou a placa de cozinhar sobreaquece quando o ar quente não consegue sair por baixo da placa de cozinhar.
 - i** Se a placa de cozinhar sobreaquecer, a potência é reduzida ou a placa de cozinhar será completamente desligada (v. Proteção contra sobreaquecimento).
 - i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a ventilação suficiente.
- Assegure uma circulação de ar suficiente sob a placa de cozinhar.

5.4.5 Retorno do ar circulante durante a operação do exaustor de placa como sistema de recirculação de ar

Nos sistemas de recirculação de ar, deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno do ar:

- > 1000 cm² (por purificador de ar) em conjunto com a placa de cozinhar a gás PKG3

i Se vários sistemas de exaustor forem operados no modo de recirculação de ar, a abertura de retorno do ar por purificador de ar deve ser calculada várias vezes em conformidade. Exemplo: 2 sistemas de recirculação de ar = 2 x (> 1000 cm²)

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

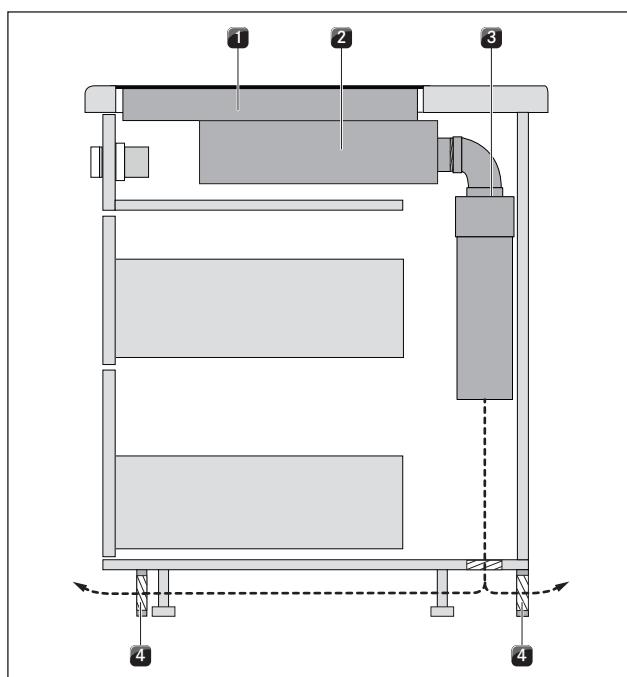


Fig. 5.6 Exemplo de planeamento do retorno de ar circulante (ilha de cozinha + PKG3 + PKAS3 + purificador de ar)

- [1] Placa de cozinhar a gás PKG3
- [2] Exaustor de placa PKAS3 (recirculação de ar)
- [3] Purificador de ar (ULB1, ULB3)
- [4] Abertura de retorno do ar circulante (secção transversal de abertura total ≥ 1000 cm² por unidade de limpeza do ar)

► Assegurar uma abertura de retorno do ar adequada

i Se a chama de gás se extinguir ou ocorrer um aumento do atraso da chama, a abertura de retorno do ar deve ser aumentada.

5.5 Medidas do recorte

i Todas as dimensões da aresta dianteira do painel dianteiro.

Altura da bancada

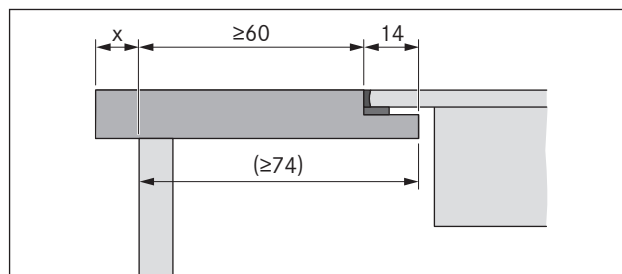


Fig. 5.7 Altura da bancada

► Ter em atenção a saliência da bancada x ao definir o recorte da bancada. Válido para montagem à face e montagem por sobreposição.

i Com o exaustor de placa PKA3/PKA3AB, em combinação com a peça da conduta reta PKA1FEV, é também possível realizar a montagem à face com uma profundidade da bancada ≥ 650 mm.

5.5.1 Montagem à face

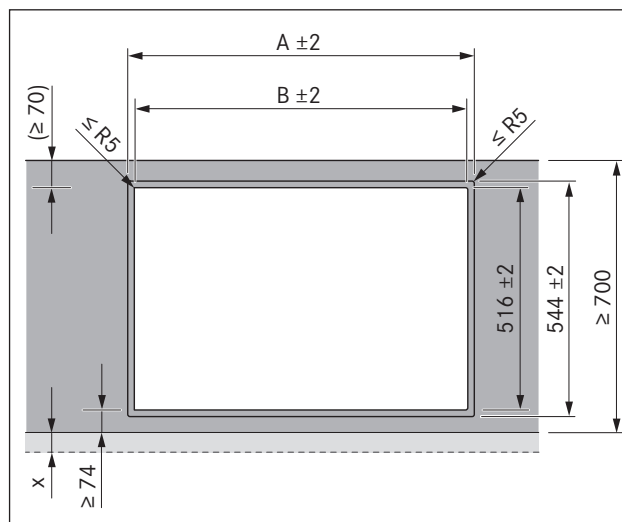


Fig. 5.8 Medidas do recorte para montagem à face

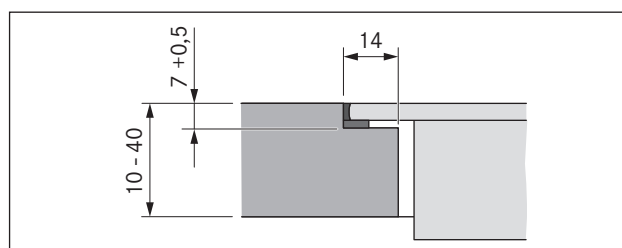


Fig. 5.9 Medida de recesso para montagem à face

Placas de cozinhar/extractor de placa	A em mm	B em mm
	1/0	374
	1/1	485
	2/1	856
	3/2	1338
	4/2	1709

Tab. 5.2 Medidas do recorte dos conjuntos de aparelhos para montagem à face

Placas de cozinhar/extractor de placa	B em mm
	1/0
	1/1
	2/1
	3/2
	4/2

Tab. 5.3 Medidas do recorte dos conjuntos de aparelhos para montagem por sobreposição

5.5.2 Montagem por sobreposição

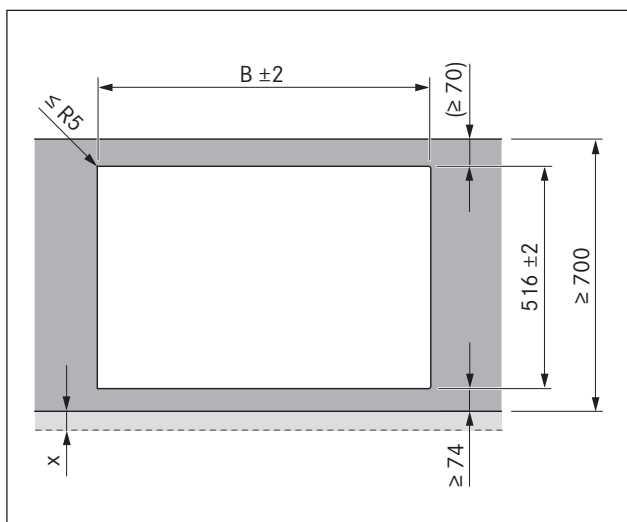


Fig. 5.10 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

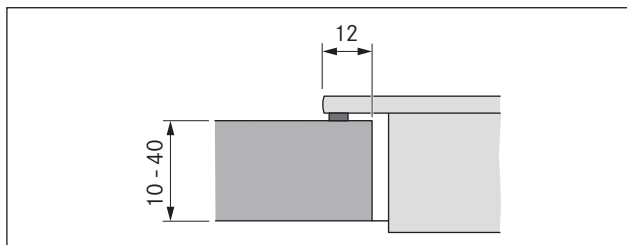


Fig. 5.11 Medida do apoio para montagem por sobreposição

5.6 Instalação do comando seletor no painel do armário inferior

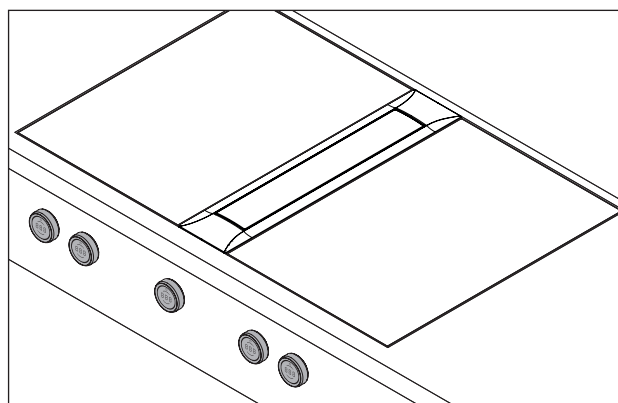


Fig. 5.12 Comando seletor em estado montado

► Perfurar previamente para evitar que o painel parta.

5.6.1 Perfurações do painel das placas de cozinhar

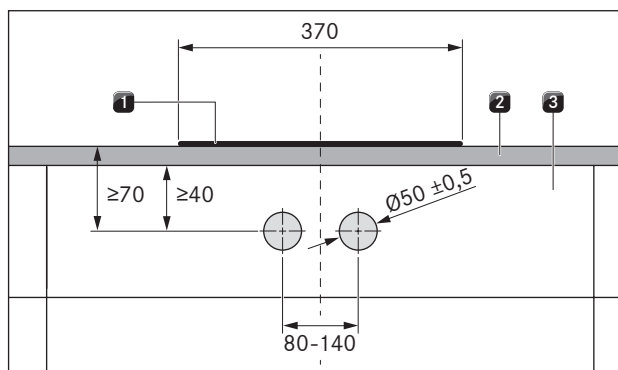


Fig. 5.13 Padrão das perfurações do painel das placas de cozinhar

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Bancada
- [3] Painel

5.6.2 Exemplos de perfuração do painel

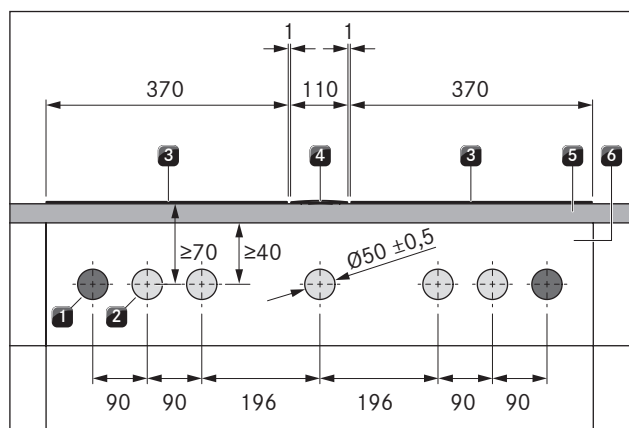


Fig. 5.14 Padrão das perfurações para 2 placas de cozinha, 1 exaustor de placa e 2 tomadas

- [1] Perfurações para tomadas (2x no exterior)
- [2] Perfuração para comando seletor (5x)
- [3] Placa de cozinha (2x)
- [4] Exaustor de placa
- [5] Bancada
- [6] Painel

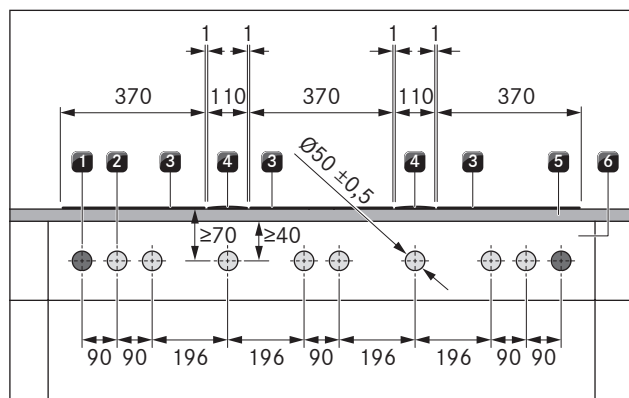


Fig. 5.15 Padrão das perfurações para três placas de cozinha, dois exaustores de placa e duas tomadas

- [1] Perfurações para tomadas (2x no exterior)
- [2] Perfuração para comando seletor (8x)
- [3] Placa de cozinha (3x)
- [4] Exaustor de placa (2x)
- [5] Bancada
- [6] Painel

5.6.3 Montar o comando seletor

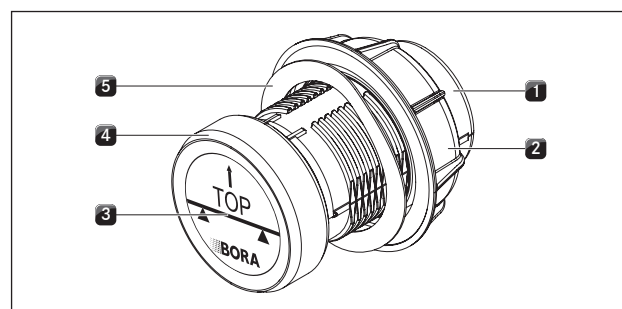


Fig. 5.16 Estrutura do comando seletor

- [1] Carcaça do comando seletor
- [2] Porca universal
- [3] Autocolante
- [4] Aro do comando
- [5] Mola ondulada

i A mola ondulada não deve ser utilizada para frentes de aço. As etapas de montagem correspondentes são suprimidas.

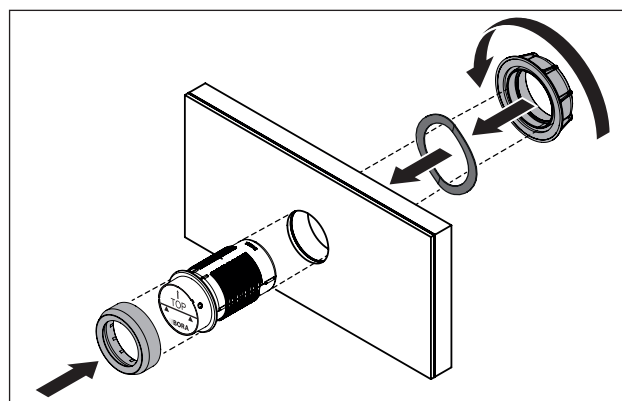


Fig. 5.17 Montar o comando seletor

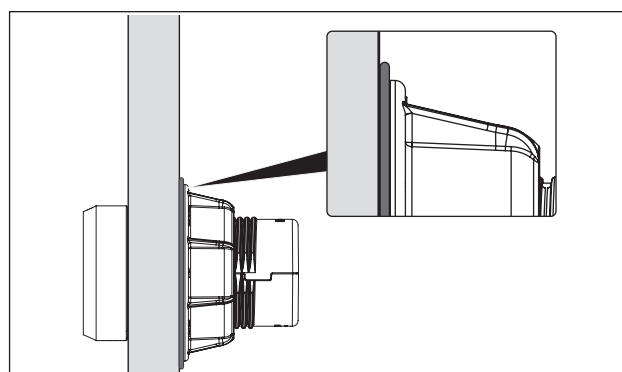


Fig. 5.18 Mola ondulada após montagem completa

- ▶ Remover o aro do comando [4].
- ▶ Desaparafusar a porca universal [2].
- ▶ Remover a mola ondulada [5].
- ▶ Encaixar a carcaça do comando [1] a partir da parte dianteira através do orifício no painel.
- ▶ Encaixar a mola ondulada [5] a partir da parte traseira na carcaça do comando [1] (não aplicável em frentes de aço).
- ▶ Apertar a porca universal [2] a partir da parte traseira na carcaça do comando [1] e fixá-la, apertando ligeiramente.

- ▶ Alinhar a carcaça do comando [1] na horizontal.
- ▶ Apertar a porca universal [2].
- A mola ondulada (se utilizada) deve ser comprimida de forma plana.
- ▶ Remover o autocolante [3].
- ▶ Encaixar o aro do comando [4] na carcaça do comando [1].

5.7 Montar as placas de cozinhar

- i** Está prevista uma distância de um milímetro entre os aparelhos encastrados.
- i** Está prevista uma distância de dois milímetros em redor do aparelho encastrado.
- i** Recomenda-se a montagem de um trilho de montagem entre as placas de cozinhar adjacentes (trilho de montagem PZMS disponível como acessório).
- i** A placa de cozinhar pode ser instalada, alternativamente, a 180°.

5.7.1 Instalação da placa de cozinhar

Inserção da placa de cozinhar (ligações dianteiras)

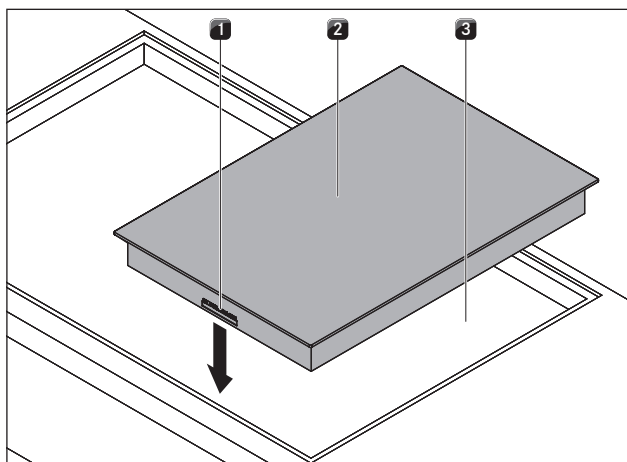


Fig. 5.19 Inserir a placa de cozinhar

- [1] Ligações para o comando seletor e o sistema de extração automático (dianteira)
- [2] Placa de cozinhar
- [3] Recorte da bancada

- ▶ Inserir a placa de cozinhar [2] no recorte da bancada [3].
- ▶ Alinhar a placa de cozinhar [2] de forma precisa.
- ▶ Assegurar que as ligações dos comandos seletores e do sistema de extração automático [1] estão na parte dianteira durante a instalação normal.

- i** Os cabos de ligação devem ser orientados para trás. Utilizar os suportes de cabos concebidos para este propósito.

Compensação de altura (se necessário)

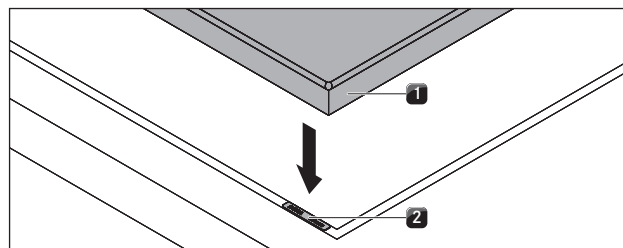


Fig. 5.20 Placa de cozinhar e placas de compensação de altura

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

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

Fixação da placa de cozinhar

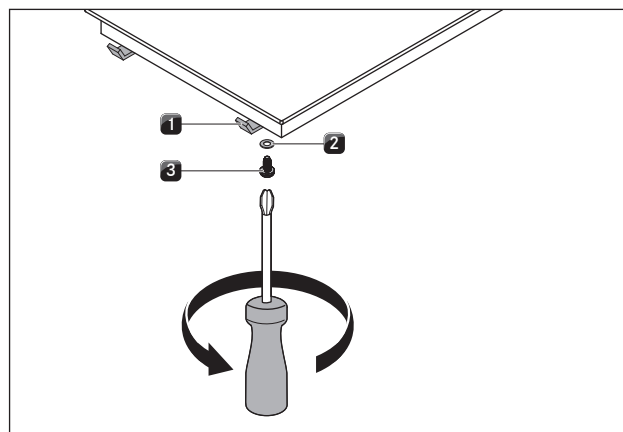


Fig. 5.21 Grampos de fixação

- [1] Grampo de fixação
- [2] Anilha
- [3] Parafuso

- ▶ Fixar o aparelho com os grampos de fixação [1].
- ▶ Utilizando a anilha [2], apertar o parafuso [3] no grampo de fixação com 2 Nm, no máximo.
- ▶ Verificar o alinhamento correto.

5.7.2 Instalação a 180° (variante de instalação alternativa)

Instalação a 180°

- ▶ Rodar a placa de cozinhar 180°.
- ▶ Rodar a mangueira de ligação de gás para que a ligação fique na parte traseira.
- ▶ Ao instalar, proceder conforme descrito acima.
- ▶ Alterar a orientação da instalação no menu de configuração (v. Menu de configuração).

- i** Se a instalação for realizada a 180°, as ligações do comando seletor e do sistema de exaustor automático estarão localizadas na parte traseira.

- i** Os cabos de comprimento suficiente estão incluídos no âmbito de fornecimento.

5.8 Estabeleça a comunicação e a ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- A ficha do cabo de alimentação deve ser acessível após a montagem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído.

- i** Os componentes do aparelho são ligados através do cabo plano incluído no âmbito de fornecimento.

5.8.1 Ligar o comando seletor

- i** Os comandos seletores apenas podem ser ligados ao aparelho nas ligações previstas.

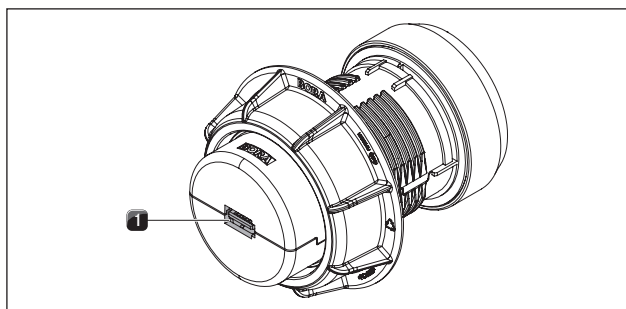


Fig. 5.22 Parte traseira do comando seletor com ligação

- [1] Ligação da parte traseira do comando seletor

- ▶ Estabelecer as ligações entre os aparelhos e os comandos seletores.

Ligar o comando seletor na placa de cozinhar

- i** No alinhamento normal, as ligações estão localizadas na parte dianteira das placas de cozinhar.
- i** O comando seletor do lado esquerdo para a operação da zona de cozedura dianteira (Zona 1) e o comando seletor direito para a operação da zona de cozedura traseira (Zona 2) são fornecidos de fábrica.

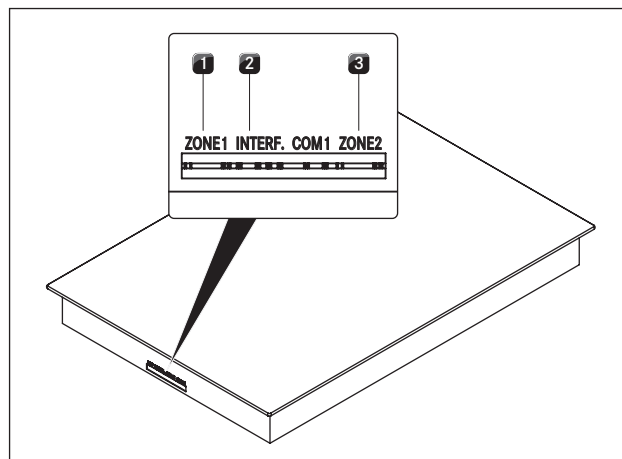


Fig. 5.23 Ligações da placa de cozinhar

- [1] Ligação do comando seletor da zona de cozedura dianteira (Zona 1)
- [2] Ligação da interface do sistema eletrónico do exaustor
- [3] Ligação do comando seletor da zona de cozedura traseira (Zona 2)

Ligação padrão das zonas de cozedura

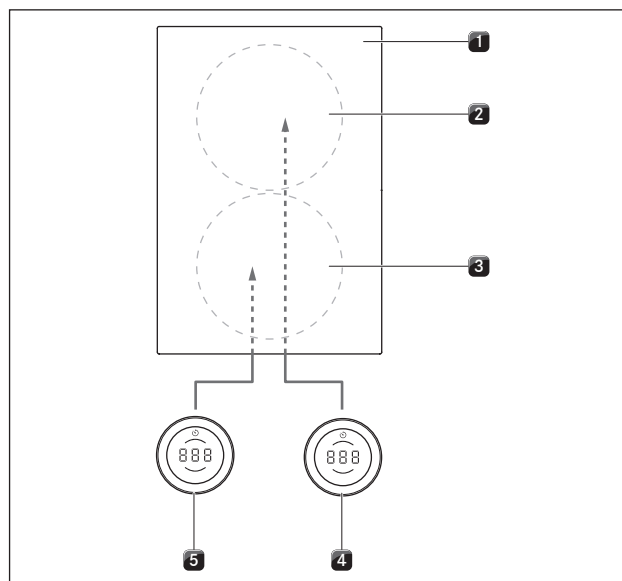


Fig. 5.24 Ligação padrão em aparelhos com ligação dianteira

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Zona de cozedura traseira (Zona 2)
- [3] Zona de cozedura dianteira (Zona 1)
- [4] Comando seletor da zona de cozedura traseira (Zona 2)
- [5] Comando seletor da zona de cozedura dianteira (Zona 1)

Ligação das zonas de cozedura na instalação a 180°

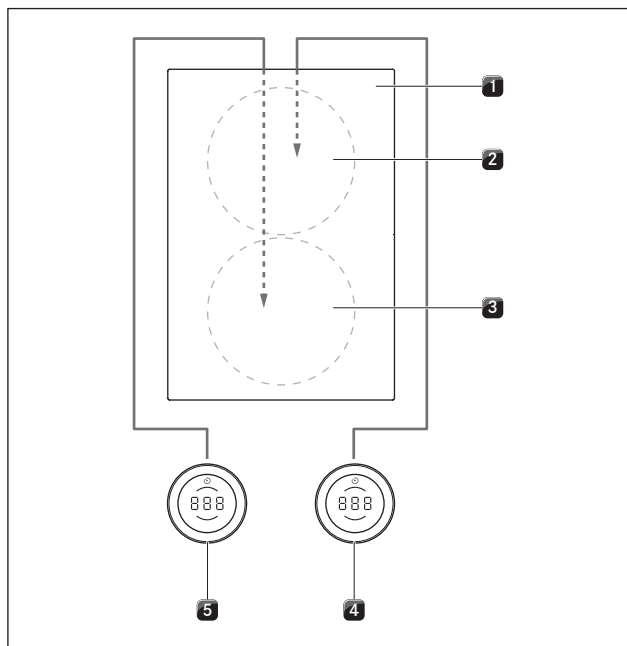


Fig. 5.25 Ligação das zonas de cozedura na instalação a 180° e em aparelhos com ligação dianteira

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Zona de cozedura traseira (Zona 1)
- [3] Zona de cozedura dianteira (Zona 2)
- [4] Comando seletor da zona de cozedura traseira (Zona 1)
- [5] Comando seletor da zona de cozedura dianteira (Zona 2)

- ▶ Conectar a ligação na parte traseira do comando seletor esquerdo [5] à ligação „Zona 2“ na placa de cozinhar [1].
- ▶ Conectar a ligação na parte traseira do comando seletor direito [4] à ligação „Zona 1“ na placa de cozinhar [1].
- ▶ Definir corretamente no menu de configuração as zonas de cozedura dentro da indicação do comando seletor (v. Menu de configuração, instalação a 0° ou a 180°).

5.8.2 Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar

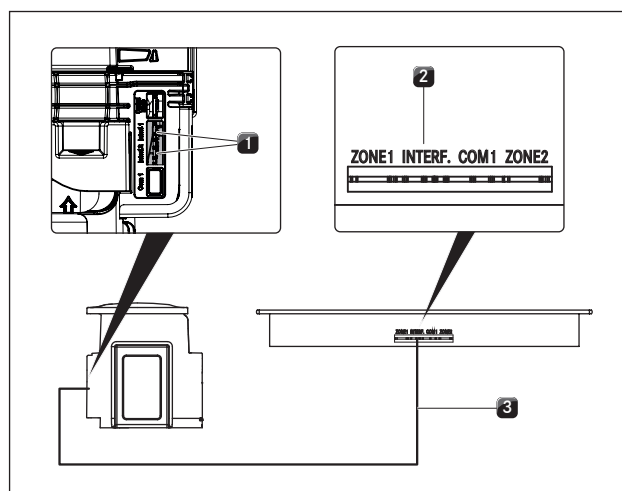


Fig. 5.26 Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar

- [1] Ligações das linhas de comunicação do exaustor de placa (2x)
- [2] Ligação da linha de comunicação da placa de cozinhar
- [3] Cabo plano

- ▶ Conectar o exaustor de placa [1] à placa de cozinhar ou placas de cozinhar [2] através das ligações de comunicação previstas.
- ▶ Utilizar unicamente os cabos de ligação fornecidos no âmbito de fornecimento.

- i** Apenas com uma ligação de comunicação correta entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar ficará disponível a gama completa de funções para os aparelhos.

5.8.3 Realizar a ligação à corrente

- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, assim como as disposições adicionais da empresa fornecedora de eletricidade.

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

Ligação à corrente da placa de cozinhar

O cabo de alimentação a utilizar (já pré-montado) deve cumprir determinadas especificações do aparelho (v. tab. Segurança fúsivel e secção mínima).

- i** Um cabo de ligação à rede elétrica danificado deve ser substituído por um cabo de ligação à rede elétrica adequado. Esta tarefa só pode ser realizada pelo serviço técnico autorizado.

Especificações do cabo de alimentação e do esquema de ligação

Ligação	Segurança fusível	Secção mínima	Cabo de alimentação
Ligação monofásica	1 x 16 A	1,5 mm ²	Tipo H05VV-F ou H05VVH2-F

Tab. 5.4 Segurança fusível e secção mínima

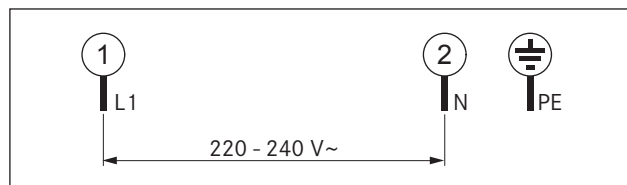


Fig. 5.27 Esquema de ligação monofásica

Ligar a placa de cozinhar à rede elétrica

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar apenas ao cabo de ligação através de uma ligação fixa.
- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

5.9 Instalação de gás

A ligação de gás só pode ser realizada por um instalador aprovado, em conformidade com as disposições de polícia locais e legais em vigor.

- ▶ Observar as disposições locais da empresa distribuidora.

País	Disposições/diretivas
Alemanha	Ficha TRGI 2018 e G 600 da Associação Alemã da Indústria do Gás e da Água (DVGW)
Áustria	Diretivas da Associação Austríaca da Indústria do Gás e da Água (ÖVGW GK)
Suíça	Princípio base relativo ao gás da Associação Suíça da Indústria do Gás e da Água (SVGW) EKAA Diretiva 6517 Disposições da Associação de Seguro contra Incêndio Cantonal (VKF)
Países Baixos	Disposições da norma NBN D 51-003
Bélgica	
França	Disposições e Condições de Ligação de Gás da Empresa Distribuidora de Gás (G.D.F.) e Empresa Distribuidora de Eletricidade (E.D.F)

Tab. 5.5 Requisitos do país (informações sem garantia)

Ventilação

Este aparelho não está conectado a uma saída de gás de exaustão. O aparelho deve ser instalado e conectado de acordo com as condições de instalação válidas. Ter em atenção, sobretudo, as medidas adequadas de ventilação.

- ▶ Assegurar sempre uma ventilação adequada durante o funcionamento (do aparelho).

Ligação de gás

Esta placa de cozinhar a gás corresponde à classe nível 3 do aparelho. Está equipada com uma mangueira de ligação flexível. A mangueira de gás deve cumprir os requisitos da norma EN14800.

- Recomenda-se a instalação de uma tomada de gás de segurança no armário adjacente.
- A ligação ao gás liquefeito (GPL) ocorre com a interposição de um componente de ligação vedado (tubo D: 8 x 1 mm).
- A ligação à distribuição de gás deve ser realizada com tubos flexíveis e sem costura, de aço inoxidável.
- A ligação com uma mangueira de gás de segurança deve ser feita, de acordo com a norma DIN 3383, com um comprimento máximo de 1500 mm.
- Os cotovelos de ligação e as peças de ligação devem ser fornecidos com rosca exterior de 1/2 polegada, de acordo com os requisitos normativos do país.
- ▶ Ligar o aparelho da seguinte forma:
 - ▶ Fechar a alimentação de gás.
 - ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes de ligar a placa de cozinhar.
 - ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
 - ▶ Assegurar a ausência de tensão.
 - ▶ Verificar o tipo de gás e a pressão do gás do tubo de alimentação de gás.
 - ▶ Assegurar que o aparelho está equipado com o tipo de bico correto, para garantir uma chama do queimador adequada e uma operação segura.
 - ▶ Retirar a tampa de proteção da mangueira de ligação.
 - ▶ Se estiver a utilizar uma mangueira de gás de segurança, conectar diretamente à ligação hermética da placa de cozinhar a gás com uma abraçadeira de segurança.
 - Utilizar apenas a ligação aprovada no seu país.
 - ISO 228-1/ISO7-1(EN10226): cilíndrico/cónico
 - ISO 228-1/ISO 228-1: cilíndrico/cilíndrico
 - ▶ Ligar o aparelho ao tubo de alimentação de gás.
 - ▶ Apertar todas as ligações.
 - ▶ Verificar a montagem correta.
 - ▶ Verificar o funcionamento correto da válvula de corte.
 - ▶ Verificar a estanquidade da ligação de gás com um teste de fuga.
 - ▶ Assegurar que não há faíscas.
 - ▶ Não utilizar fogo ou chamas abertas.
 - ▶ Verificar todas as ligações entre a placa de cozinhar e a ligação de gás com o equipamento de teste adequado.
 - ▶ Borrifar todas as ligações utilizando um spray detetor de fugas de gás.
 - ▶ Fechar a alimentação de gás quando notar que existe uma fuga de gás e ventilar o espaço.
 - ▶ Vedar o local de saída de gás.
 - ▶ Verificar todas as conexões e a ligação de gás novamente.
 - ▶ Repetir o teste de fuga até todas as ligações estarem apertadas.

- ▶ Elaborar um relatório do teste de fuga e entregá-lo ao utilizador.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções do exaustor de placa e da placa de cozinhar para um funcionamento correto.
- ▶ Verifique o funcionamento correto da chama do queimador, especialmente em funcionamento com o exaustor de placa.

Alterar o tipo de gás

- ▶ Fechar a alimentação de gás do tubo de alimentação de gás.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra uma religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.

Trocar o bico do queimador de gás no queimador de gás

- i** A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás e da pressão do gás só deve ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.
- i** Os bicos controlam o fluxo máximo de gás por queimador e tipo de gás/pressão de gás.
- i** A placa de cozinhar a gás é predefinida de fábrica para gás natural G20/20mbar (pré-montado).
- i** Utilizar apenas os bicos marcados e aprovados.
- i** A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás e da pressão do gás só deve ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.

O selo nos bicos corresponde aos valores na tabela de bicos indicada e está localizado na parte superior ou na lateral dos bicos.

UE		
Tipo de gás/ pressão de gás mbar	Ø Queimador SR / queimador normal	Ø Queimador R / queimador forte
G20/20	104	125
G25/20	110	131
G20/10	122	155
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/29	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30/31 - 50 mbar		
G31/50	65	80
G31/30	75	92
G30/27,5		
G31/27,5		

Tab. 5.6 Tabela de bicos

Potência de entrada nominal para GPL:

Tipo de gás	mbar	kW	g/h	m ³ /h
G30/G31	50	4,90	328	0,129
G31	50	4,80	319	0,168
G30	29	5,00	348	0,137
G31	30	5,00	348	0,183

Tab. 5.7 Potência de entrada de GPL

Potência de entrada nominal para gás natural:

Tipo de gás	mbar	kW	m ³ /h
G20	20	5,00	0,449
G25	25	5,10	0,538
G25.3	25	5,10	0,538
G20	13	5,10	0,486
G25	20	4,80	0,501

Tab. 5.8 Potência de entrada de gás natural

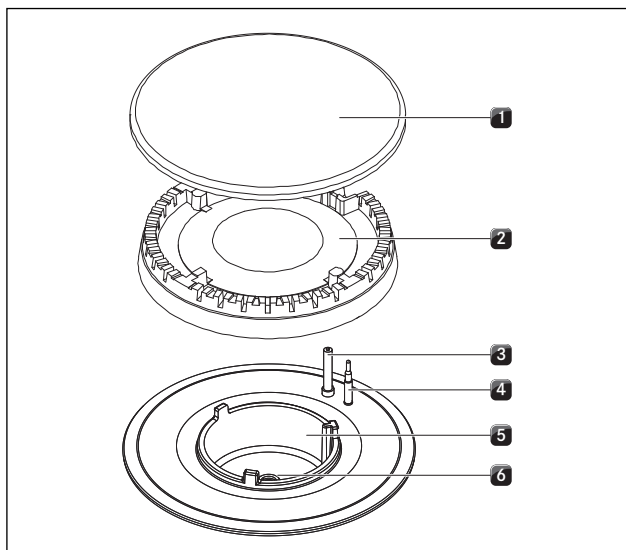


Fig. 5.28 Estrutura do queimador de gás

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

- ▶ Remover o suporte para painéis.
- ▶ Retirar a tampa do queimador [1] da cabeça do queimador [2].
- ▶ Retirar a cabeça do queimador [2] da saída de gás.

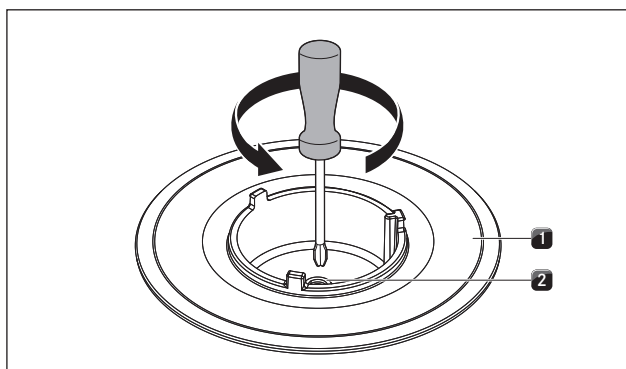


Fig. 5.29 Queimador da placa de cozinhar com bico do queimador de gás

- [1] Queimador de gás
- [2] Bico do queimador de gás

- ▶ Desapertar o bico do queimador de gás [2] do queimador de gás [1]
- ▶ Enroscar o bico adequado ao tipo de gás a ser utilizado no queimador de gás [2].
- ▶ Montar novamente as peças do queimador.
- ▶ Posicionar corretamente a cabeça do queimador [2] na saída de gás.
- ▶ Assegurar que o termopar de segurança [4] e o dispositivo de ignição elétrica [3] estão posicionados na abertura correta.
- ▶ Colocar a tampa do queimador [1] com precisão e diretamente na cabeça do queimador [2].
- Se as peças do queimador não estiverem instaladas corretamente, a ignição elétrica não poderá ser utilizada.

- ▶ Colocar o suporte para painéis com precisão e diretamente no queimador de gás.
- ▶ Definir o tipo de gás no menu de configuração (v. ponto 5.8.4 Configurações do tipo de gás e pressão do gás).

Colar as etiquetas de identificação do conjunto de bicos injetores

- ▶ Colar as etiquetas de identificação do conjunto de bicos injetores incluídas no âmbito de fornecimento no local adequado sobre as etiquetas de identificação do conjunto de bicos, na parte inferior da placa de cozinhar e na parte traseira destas instruções de utilização e montagem.

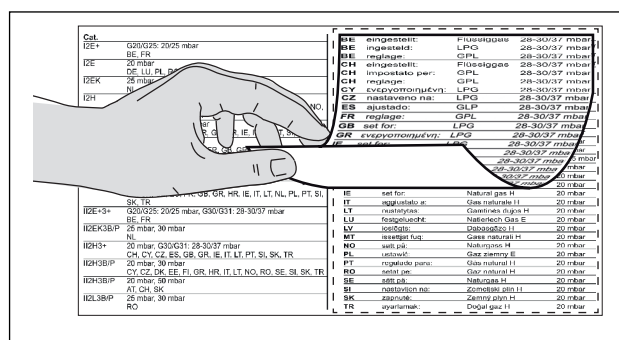


Fig. 5.30 Colar as etiquetas de identificação do conjunto de bicos injetores

5.10 Configuração básica

Quando a montagem estiver concluída, devem ser efetuadas configurações básicas (estas configurações podem ser novamente alteradas mais tarde, a qualquer momento).

- i** Poderá encontrar instruções detalhadas para a configuração básica e todas as informações necessárias no capítulo „Menu de configuração“ do manual de instruções.
- ▶ Seguir as instruções para a configuração básica (v. Manual de instruções, cap. Menu de configuração).

5.10.1 Configuração do gás

- i** A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás, da pressão do gás e das características do gás só deve ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.
- i** A característica do gás A não pode ser utilizada com GPL (G30/31).
- i** As configurações corretas para o tipo de gás, a pressão do gás e a característica adequada são importantes para a operação segura e sem falhas da placa de cozinhar a gás.
- i** Poderá encontrar instruções detalhadas sobre o menu de configuração no manual de instruções.
- ▶ Efetuar as configurações no menu de configuração do gás (v. cap. Menu de configuração).

5.11 Primeira colocação em funcionamento

- i** Poderá encontrar instruções detalhadas sobre a operação do sistema BORA Professional 3.0 no manual de instruções (v. cap. Funções e operação).
- ▶ Assegurar que, antes da primeira colocação em funcionamento, todos os aparelhos estão corretamente ligados e possuem uma fonte de tensão (protegida).
- Exceção: Durante a primeira colocação em funcionamento, o técnico de instalação da cozinha pode alimentar temporariamente a unidade de controlo, de forma a efetuar a configuração básica (por ex., durante a fase de montagem com eletricidade local).
- As configurações feitas são guardadas e mantidas, mesmo após a desconexão da rede elétrica.
- A ligação à corrente final do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal técnico credenciado.

5.11.1 Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás

- i** A primeira colocação em funcionamento é efetuada quando a montagem e a configuração da placa de cozinhar a gás estiverem concluídas.

- ▶ Ligar a zona de cozedura.

A regulação eletrónica do gás calibra-se (zumbidos) e, em seguida, ocorre a ignição automática da chama de gás na zona de cozedura selecionada.

A chama de gás arde de forma estável e uniforme.

Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás quando operada em simultâneo com o exaustor de placa

- ▶ Ligar o exaustor de placa no nível máximo de potência.
- ▶ Ligar todas as zonas de cozedura no nível mínimo de potência.

A regulação eletrónica do gás calibra-se (zumbidos) e, em seguida, ocorre a ignição automática da chama de gás na zona de cozedura selecionada.

A chama de gás arde de forma estável e não se extingue (não há uma nova ignição). É normal a chama de gás ser ligeiramente afetada pelo exaustor de placa (extração de ar).

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

Falhas durante a primeira colocação em funcionamento

Durante a primeira colocação em funcionamento, após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de gás, é possível que ocorram falhas:


O queimador não acende. O comando seletor emite um sinal sonoro e a indicação dos níveis de potência fica intermitente.

Pode existir ar na conduta de gás.


- ▶ Repetir o processo de ignição através da superfície tátil do comando seletor.

O queimador não acende e a placa de cozinhar não mostra reação.

A regulação eletrónica de gás deve ser recalibrada.

- ▶ Utilizar a configuração  para reiniciar a regulação do gás.

A indicação do comando seletor apresenta uma mensagem de erro (por ex., E001).

- ▶ Utilizar a configuração  para reiniciar a regulação do gás.

5.12 Verificação de funcionamento

- ▶ Submeter todos os aparelhos a uma verificação de funcionamento completa.
- ▶ Para avisos de erro, ter em atenção o cap. „Resolução de falhas“, no manual de instruções.

5.13 Selar o aparelho

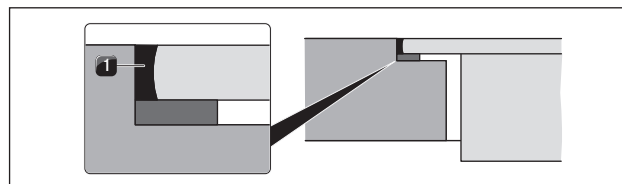


Fig. 5.31 Massa vedante de silicone na montagem à face

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

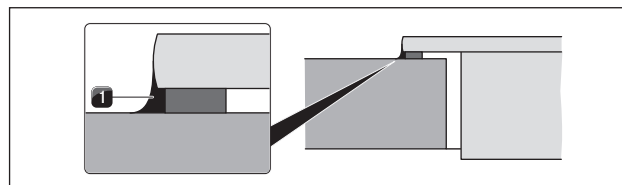


Fig. 5.32 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nas juntas dos aparelhos em redor (também entre o exaustor de placa e a placa de cozinhar) após a conclusão de todos os trabalhos de montagem e da primeira colocação em funcionamento [1].
- ▶ Assegurar que não existe massa vedante de silicone sob o aparelho.

5.14 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 fornecida na parte traseira destas instruções.
- ▶ Fornecer ao utilizador os acessórios e todos os documentos fornecidos para um armazenamento seguro.

6 Menu de configuração

Vista geral do menu

Menu de configuração do gás	
☐E	Configuração da GPU
☐F	Características do queimador de gás
☐h	Reinício da GPU

Tab. 6.1 Menu de configuração do gás

6.1 Operar o menu

Aceder ao menu

- i** O menu apenas pode ser acedido se o aparelho estiver ligado, mas inativo (= nível de potência 0).

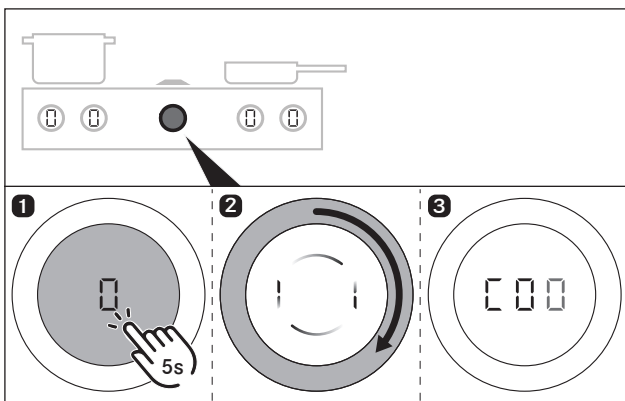


Fig. 6.1 Aceder ao menu

- ▶ Premir contínuo prolongado do comando seletor do exaustor de placa
- É apresentada uma animação (= solicitação de rotação)
- ▶ Rodar o aro do comando do comando seletor
- O menu é aberto e a primeira opção de menu é apresentada.

Explicação da indicação da opção de menu

(por ex., ☐23):

Dígito no segmento central = opção de menu (100 % de luminosidade)

Dígito no segmento direito = configuração atual (50 % de luminosidade)

Selecionar e premir a opção de menu

- ▶ Rodar o aro do comando até à opção de menu pretendida (v. Vista geral do menu).
- ▶ Executar um comando tátil para confirmar.

Efetuar, confirmar e guardar as configurações

- ▶ Rodar o aro do comando até à configuração pretendida (para opções de configuração v. Descrição das opções de menu).
- ▶ Confirmar a configuração através de um comando tátil.

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

Fechar o menu

- i** Ao navegar no menu, a última opção de menu é seguida pela opção de seleção ☐nd para fechar o menu.
- ▶ Rodar o aro do comando até ☐nd
 - ▶ Confirmar a seleção através de um comando tátil.
 - O menu é fechado e a indicação padrão é apresentada.

- i** Se não for efetuada qualquer configuração num período de dois minutos na opção de menu ou de submenu, o menu de configuração será automaticamente fechado e a indicação apaga-se. As configurações realizadas são automaticamente guardadas.

6.2 Primeira colocação em funcionamento

6.2.1 Opções de menu da configuração do gás

- i** A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás, da pressão do gás e das características do gás só deve ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.
- i** É importante definir as configurações corretas para que a operação da placa de cozinhar a gás decorra de forma segura e sem falhas.

Opção de menu ☐E: Configuração da GPU

- i** Na opção de menu ☐E (GPU), é possível controlar a potência mínima por queimador e tipo/pressão do gás.

Configuração	Tipo de gás e pressão do gás	
☐	G20, 20 mbar	(Configuração de fábrica)
1	G20, 10 mbar	
2	G110, 10 mbar	
3	G110, 15 mbar	
4	G30/31, 29/37 mbar	
5	G30, 50 mbar	
6	12T, 20 mbar	
7	20Y, 28 mbar	
8	G30/31, 29 mbar	
9	G30/31, 27,5 mbar	
A	G20, 13 mbar	
b	G25/25,3, 25 mbar	
c	G20, 25 mbar	

Tab. 6.2 Configurar o tipo de gás e a pressão do gás

- ▶ Selecionar a configuração correta.

Opção de menu  F:**Características do queimador de gás**

As características controlam os valores de potência mais baixos dos queimadores de gás. As características são utilizadas para ajustar os níveis de potência mais baixos. Se necessário, dependendo da posição da instalação e da influência do exaustor de placa, as características podem ser alteradas.

Característica A:

a característica A oferece a melhor gradação de níveis de potência, que só pode ser definida em casos ideais e apenas para gás natural (G20, G25, G25.3).

O caso ideal ocorre quando:



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

Característica B:

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

Característica C:

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


Configuração	Características do queimador de gás
	Característica A
	Característica B (Configuração de fábrica)
	Característica C

Tab. 6.3 Características para o queimador de gás


► Selecionar a característica adequada.

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

Opção de menu  H: Reinício da GPU

- i** A opção de menu  H (Reinício da GPU) disponibiliza uma função de reinício. Esta função de reinício pode ser utilizada em caso de falha ou avaria e durante a primeira colocação em funcionamento, caso a placa de cozinhar a gás não apresente qualquer reação (sem ignição).

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

Configuração	Reinício da GPU
	Realizar o reinício de uma GPU bloqueada

Tab. 6.4 Realizar o reinício de uma GPU bloqueada

► Se necessário, reiniciar.

7 Funções e operação

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

7.1 Operação do comando seletor

Operar o aro do comando

O aro do comando do comando seletor pode ser rodado no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A rotação pode ser realizada na medida do pretendido, não existe qualquer posição 0 definida.

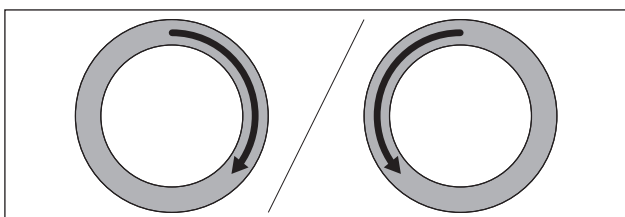


Fig. 7.1 Operação do aro do comando

Rotação no sentido dos ponteiros do relógio (para a direita):

- Ligar
- Aumentar o valor/nível de potência
- Menu de navegação

Rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (para a esquerda):

- Desligar
- Reduzir o valor/nível de potência
- Menu de navegação

Operar a superfície tátil

A superfície tátil do comando seletor reage a diferentes comandos táteis:

Comando	Contacto	Tempo
Toque	Toque curto	< 1 s
Toque duplo	2x toques curtos seguidos	
Premir contínuo	Toque longo/premir contínuo	1 – 8 s
Premir contínuo prolongado	Toque longo/premir contínuo	3 – 8 s

Tab. 7.1 Operação da superfície tátil

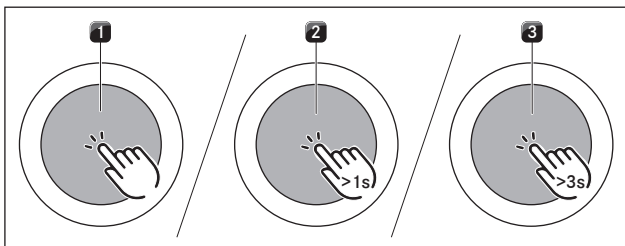


Fig. 7.2 Representação gráfica dos comandos táteis

- [1] Representação do comando tátil
 [2] Representação do premir contínuo
 [3] Representação do premir contínuo prolongado

Utilização dos comandos táteis:

- Aceder ao menu de funções
- Confirmar opções de menu/tempos/funções

Utilização dos comandos de duplo toque:

- Ativar a função de pausa

Utilização dos comandos de premir contínuo:

- Desbloquear o sistema
- Sair do menu de funções

Utilização dos comandos de premir contínuo prolongado:

- Repor a vida útil do filtro
- Aceder ao menu de configuração

7.2 Ligar/desligar o sistema

Ligar

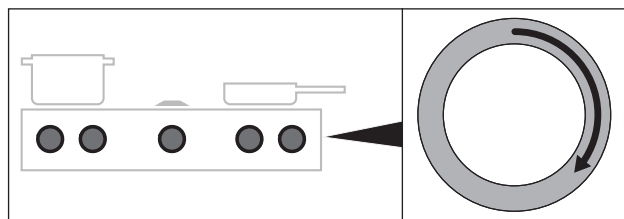


Fig. 7.3 Ligar o sistema

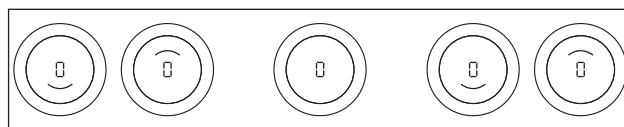


Fig. 7.4 Indicação padrão após a ativação

- Rodar qualquer aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio
- O sistema é ativado.
 - Em todos os comandos seletores, é apresentado ☐.

i Se para todos os comandos seletores for apresentado L após a ativação, o sistema de segurança para crianças estará ativo. A operação apenas se torna possível após o desbloqueio (v. Desativar o sistema de segurança para crianças para um processo de cozedura ou Desativar permanentemente o sistema de segurança para crianças).

Desligar

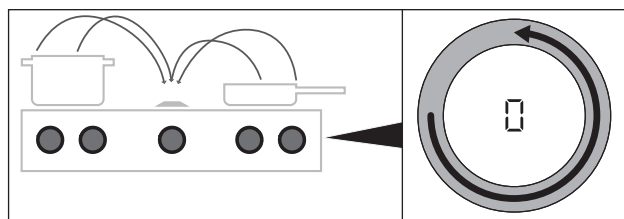


Fig. 7.5 Desligar o aparelho

- ▶ Rodar o aro do comando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao nível de potência 0.
- Todas as funções adicionais são terminadas e o aparelho é desligado.

i Se todos os aparelhos ligados forem desligados (= nível de potência 0), o sistema será completamente desligado após dez segundos.

Uma placa de cozinhar estava ativada

- Em zonas de cozedura previamente ativas e ainda quentes, é apresentada a indicação do comando seletor H (indicação de calor residual).
- A indicação apaga-se após 10 segundos se não existir qualquer calor residual.

7.3 Operar as placas de cozinhar

i A gama completa de funções está disponível para placas de cozinhar do sistema BORA Professional 3.0 apenas em combinação com os exaustores de placa PKA3/PKA3AB e PKAS3/PKAS3AB.

i Antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez, limpar as zonas de cozedura (v. cap. Limpeza).

7.3.1 Instruções de utilização gerais da placa de cozinhar

A placa de cozinhar é operada através de 2 comandos seletores. Para cada zona de cozedura, existem 9 níveis de potência, uma função booster opcional e diferentes funções. Cada zona de cozedura é regulada através do seu próprio comando seletor. A zona de cozedura dianteira através do comando seletor esquerdo e a zona de cozedura traseira através do comando seletor direito.

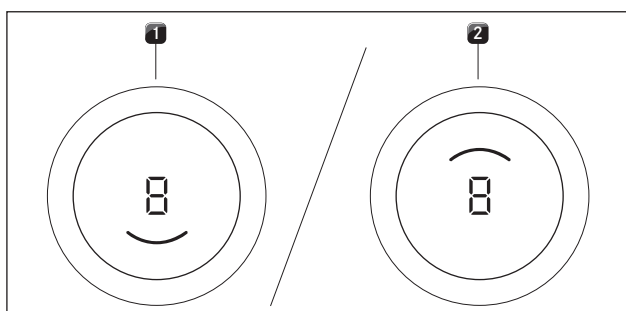


Fig. 7.6 Indicação da zona de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira ativa
[2] Zona de cozedura traseira ativa

7.3.2 Instruções de utilização específicas da placa de cozinhar a gás PKG3

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Assegurar ventilação adequada.
- ▶ Manter as aberturas de ventilação natural abertas.
- ▶ Se possível, utilizar um sistema de ventilação mecânico.

Utilização adequada da placa de cozinhar a gás

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

- i** As pontas da chama devem permanecer sob a base da panela. As pontas da chama que sobressaem libertam calor desnecessário para o ar, podendo danificar as pegas da panela e os componentes de ventilação (exaustor de placa) e aumentar o risco de queimaduras. Além disso, a parte exterior da chama de gás é muito mais quente do que a zona redutora.
- i** Proteger as mãos durante todo o trabalho no aparelho quente com luvas de cozinha ou pegas. Utilizar apenas luvas e pegas secas. Os panos molhados ou húmidos propagam melhor o calor e podem provocar queimaduras de vapor. Ter em atenção para não aproximar esses panos das chamas. Não utilizar panos muito grandes, panos de louça ou outros semelhantes.
- i** Os salpicos de gordura e outros resíduos (alimentares) inflamáveis na placa podem incendiar-se. Removê-los o mais rapidamente possível.

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

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

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

Funcionamento simultâneo da placa de cozinhar a gás e do exaustor de placa

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

- ▶ Evitar a utilização de um nível de potência elevado no exaustor de placa quando a placa de cozinhar a gás está ajustada num nível de potência baixo.

- ▶ Se necessário, reduzir o nível de potência do exaustor de placa quando acender a placa de cozinhar a gás.
- ▶ Utilizar apenas a placa de cozinhar a gás com utensílios de cozinha. A chama de gás é protegida da corrente de ar do exaustor de placa pela geometria do suporte para panelas e pelo utensílio de cozinha.

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

7.3.3 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

Os níveis de potência são regulados através da rotação do aro do comando para o nível de potência pretendido (regulação eletrónica da potência).

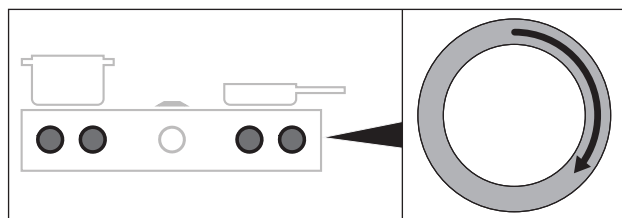


Fig. 7.7 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

- O nível de potência selecionado é apresentado na indicação dos níveis de potência do comando seletor acionado.

Aumentar o nível de potência

- ▶ Rotação do aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio

Reduzir o nível de potência

- ▶ Rotação do aro do comando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

7.3.4 Função booster das zonas de cozedura

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

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

Ativar a função booster para uma zona de cozedura

- ▶ Rodar o aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio até à função booster **P**.

- i** Após 10 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

Desativar a função booster antecipadamente

- Ajuste de um nível de potência diferente para a zona de cozedura com função booster ativa

7.4 Menu de funções

i Cada aparelho oferece diferentes funções adicionais. Estas podem ser selecionadas e ativadas no menu de funções. Para cada tipo de aparelho, o menu de funções apresenta apenas as funções disponíveis para o respetivo aparelho.

Menu de funções da placa de cozinhar a gás PKG3

Para as placas de cozinhar a gás existem, no total, 3 funções adicionais:

Opção de menu	Denominação
1 U	Função de manutenção da temperatura (3 fases)
2 U	Função do temporizador (sistema de desconexão automático)
3 A	Sistema automático de pré-aquecimento

Tab. 7.2 Menu de funções da placa de cozinhar a gás PKG3

Aceder ao menu de funções

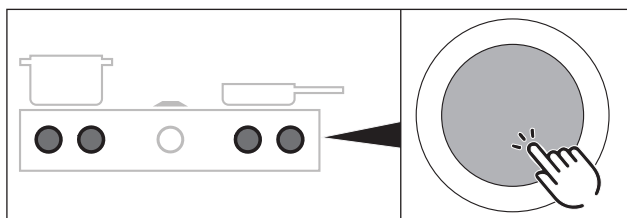


Fig. 7.8 Aceder ao menu de funções de uma placa de cozinhar

- ▶ Toque no comando seletor de uma placa de cozinhar
- O menu de funções é aberto.
- Na indicação do comando seletor, é apresentada a primeira opção de menu.

7.4.1 Função de manutenção da temperatura variável

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

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

Nível de manutenção da temperatura	Símbolo	Temperatura	Utilização
1	1 U	42 °C	Derreter chocolate
2	2 U	74 °C	Manutenção da temperatura
3	3 U	94 °C	Ferver a lume brando

Tab. 7.3 Níveis de manutenção da temperatura

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

Ativar a função de manutenção da temperatura

- ▶ Abrir o menu de funções da placa de cozinhar.
- ▶ Realizar as seguintes configurações:

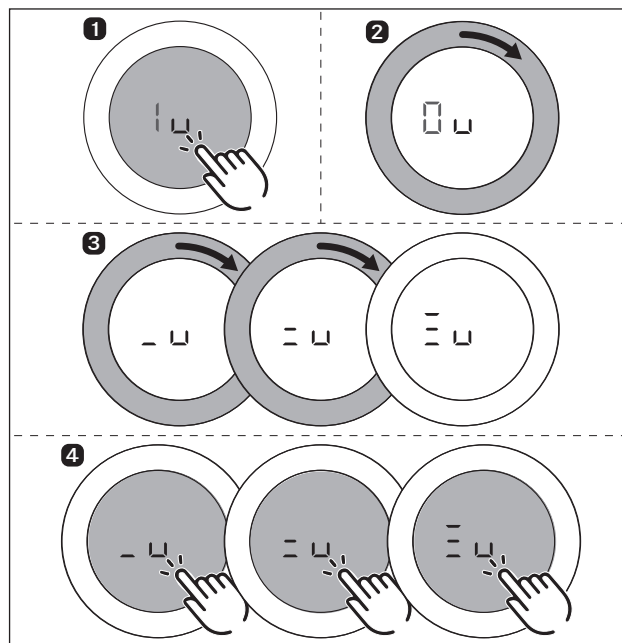


Fig. 7.9 Ativar a função de manutenção da temperatura (PKFI3, PKI3, PKIW3)

- É emitido um sinal sonoro.
- O nível de manutenção da temperatura selecionado é ativado.
- Na indicação do comando seletor, é apresentado 1 U / 2 U / 3 U.

Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura ativo

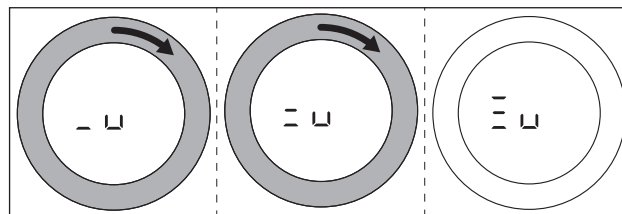


Fig. 7.10 Aumentar o nível de manutenção da temperatura ativo

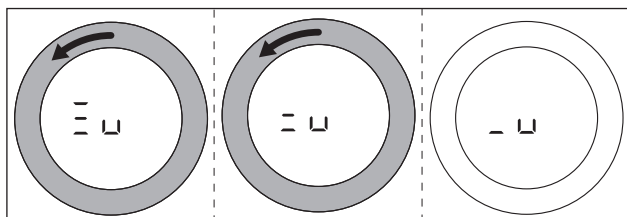


Fig. 7.11 Reduzir o nível de manutenção da temperatura ativo

Desativar a função de manutenção da temperatura

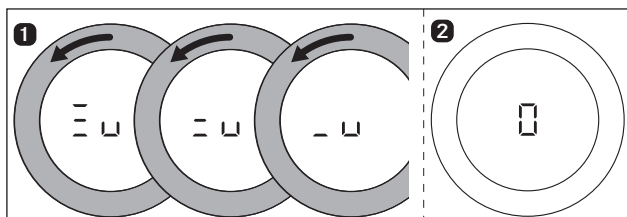


Fig. 7.12 Desativar a função de manutenção da temperatura

- A zona de cozedura é desativada e na indicação do comando seletor é apresentado 0.
- Na indicação do comando seletor é apresentada, se necessário, a indicação de calor residual H.

7.4.2 Função de temporizador/ sistema de desconexão automático

Através da utilização da zona de cozedura funcional, o sistema de desconexão automático desliga automaticamente a função do temporizador após o final do tempo predefinido.

- Na indicação do comando seletor, é apresentado o símbolo de temporizador ⌚.

- **i** A função do temporizador permite ajustar um intervalo de tempo de 1 minuto a 120 minutos.

Ativar o temporizador das zonas de cozedura

- ▶ Abrir o menu de funções da placa de cozinhar.
- ▶ Proceder da seguinte forma...

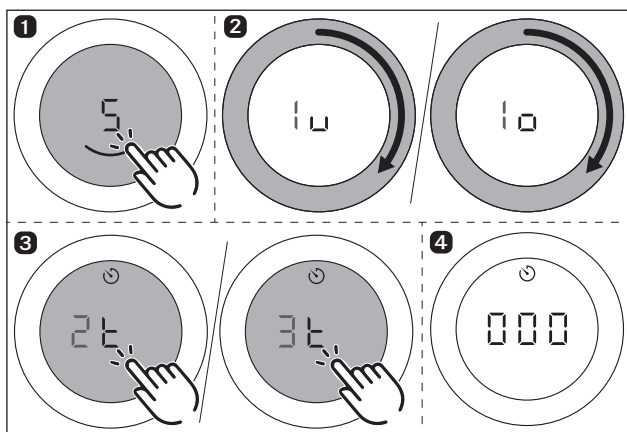


Fig. 7.13 Ativar o temporizador das zonas de cozedura

- O temporizador é ativado para a zona de cozedura selecionada.
- Na indicação do comando seletor, é apresentado o tempo a ajustar a partir de 000 e o símbolo de temporizador ⌚.

- Se não for configurado um período de tempo até 4 segundos, o temporizador é novamente desativado. A indicação do comando seletor altera novamente para o processo de cozedura atual.

Ajustar o tempo e iniciar o temporizador

- **i** A rotação no sentido dos ponteiros do relógio aumenta o período de tempo (a partir de 0 minutos). A rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio reduz o tempo.

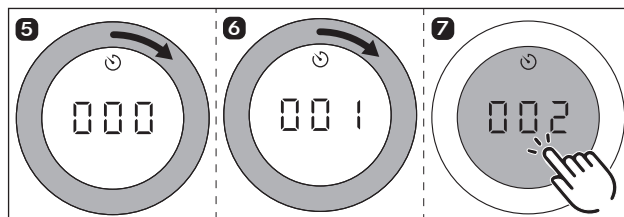


Fig. 7.14 Rotação do aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio

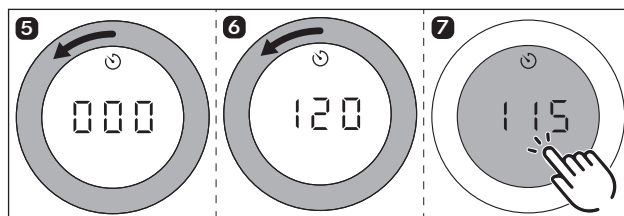


Fig. 7.15 Rotação do aro do comando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

- No intervalo de 0 a 20 minutos, o tempo é aumentado/reduzido em ambos os sentidos de rotação em 1 minuto, no restante intervalo em 5 minutos.
- Após a confirmação através de um comando tátil, é emitido um sinal sonoro, o temporizador das zonas de cozedura é ativado e o tempo definido começa a contar.
- A indicação do comando seletor altera novamente para o processo de cozedura atual e o símbolo de temporizador ⌚ é apresentado.
- O nível de potência configurado e o tempo restante são apresentados alternadamente na indicação do comando seletor a cada 3 segundos.
- A partir de um período de tempo restante de 2 minutos, apenas é apresentado o tempo restante.
- A partir de um período de tempo restante de 5 minutos, o tempo restante é apresentado a piscar.

Alterar o temporizador ativo

- ▶ Repetir o processo para as zonas de cozedura com temporizador ativo (v. „Ativar o temporizador das zonas de cozedura“).
- ▶ Alterar o tempo configurado e iniciar novamente o temporizador.

Terminar o temporizador antecipadamente

Se o processo de cozedura tiver de ser retomado:

- ▶ Abrir o menu de funções da placa de cozinhar.
- ▶ Selecionar a opção de menu „Função do temporizador (sistema de desconexão automático)“.

- ▶ Reduzir o tempo configurado para $\square\square\square$ e confirmar a introdução.
- O temporizador é desativado antecipadamente e é emitido um sinal sonoro.
- Os processos de cozedura ativos continuam inalterados.

Se o processo de cozedura tiver de ser interrompido:

- ▶ Rodar o aro do comando para o nível de potência \square .
- É emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura é desligada.

Tempo decorrido

- A zona de cozedura é automaticamente desligada.
- É emitido um sinal sonoro.
- A indicação do comando seletor apresenta $\square\square\square$ e o símbolo de temporizador ⌚ a piscar.
- Após 5 segundos, o sinal sonoro e a indicação a piscar são automaticamente desativados.

i A indicação a piscar e o sinal sonoro podem ser terminados antecipadamente através de um comando tátil no comando seletor.

- Em seguida, é apresentada, se necessário, a indicação de calor residual H.

7.4.3 Sistema automático de pré-aquecimento

Quando o sistema automático de pré-aquecimento for ativado, a zona de cozedura irá funcionar à potência máxima durante um determinado período de tempo e voltará automaticamente ao nível de manutenção da fervura configurado. O tempo de pré-aquecimento é determinado automaticamente pelo sistema com base no nível de potência configurado.

PKG3	
Nível de potência (nível de manutenção da fervura)	Tempos de pré-aquecimento 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. 7.4 Vista geral dos tempos de pré-aquecimento

i Se o nível de potência de uma zona de cozedura for aumentado enquanto o sistema automático de pré-aquecimento estiver ativo, o sistema automático de pré-aquecimento permanecerá ativo. O tempo de pré-aquecimento é ajustado.

i Se o nível de potência de uma zona de cozedura for reduzido enquanto o sistema automático de pré-aquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento é desativado.

Condições para o sistema automático de pré-aquecimento:

- Processo de cozedura com um nível de potência entre 1 e 8.

Ativar o sistema automático de pré-aquecimento

- ▶ Abrir o menu de funções da placa de cozinhar.
- ▶ Proceder da seguinte forma...

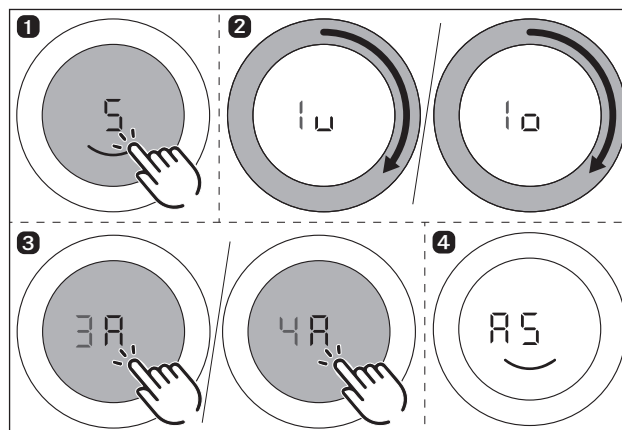


Fig. 7.16 Ativar o sistema automático de pré-aquecimento

- É emitido um sinal sonoro, o sistema automático de pré-aquecimento é ativado e o temporizador para o tempo de pré-aquecimento começa a contar.
- Na indicação do comando seletor, são apresentados o símbolo de pré-aquecimento A e o nível de potência configurado (por ex., A5).

Desligar o sistema automático de pré-aquecimento antecipadamente

O sistema automático de pré-aquecimento ativado é terminado antecipadamente, se

- ▶ o nível de potência (nível de manutenção da fervura) for reduzido.
- ▶ o nível de potência 9 for configurado.
- ▶ a função booster P for ativada.
- ▶ o nível de manutenção da temperatura u for ativado.
- ▶ a placa de cozinhar for desligada.

Tempo decorrido

- Quando o tempo de pré-aquecimento tiver terminado, o nível de manutenção da fervura previamente configurado será ativado.
- É emitido um sinal sonoro.
- O símbolo de pré-aquecimento já não será apresentado

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.
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram antes de proceder à limpeza e manutenção planeadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

Componentes	Ciclo de limpeza
Comando seletor:	
Aro do comando/ carcaça do comando	Imediatamente após a contaminação
Placa de cozinhar a gás:	
Placa de cozinhar	imediatamente após cada contaminação,
Suporte para painéis	limpar completamente com produtos de
Queimador de gás	limpeza comuns

Tab. 8.1 Ciclos de limpeza

8.1 Produtos de limpeza

- i** A utilização de produtos de limpeza agressivos e bases de panela abrasivas danifica a superfície e provoca manchas escuras.
- ▶ Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (por ex., spray para fornos).
- ▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.

Produtos de limpeza para placa de cozinhar de vitrocerâmica

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

8.2 Limpeza das placas de cozinhar

8.2.1 Limpeza das placas de cozinhar de vitrocerâmica

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

Se a placa de cozinhar estiver quente:

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

Sujidade excessiva

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

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

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

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

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

8.2.2 Limpar o suporte para painelas

- i** A superfície do suporte para painelas ficará ligeiramente opaca ao longo do tempo. Isto é normal e não afeta o material.

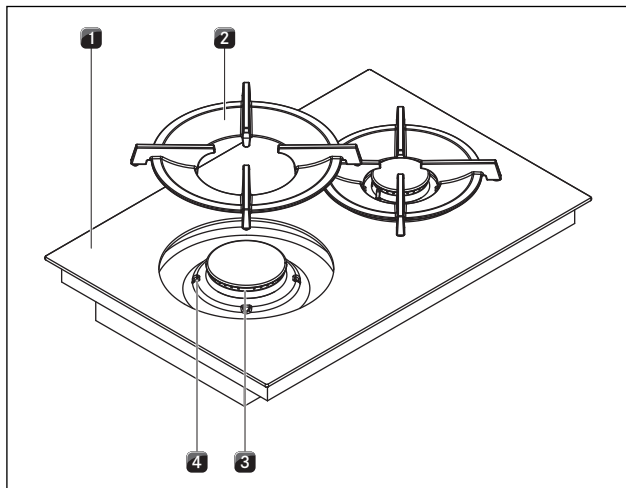


Fig. 8.1 Estrutura do queimador de gás

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

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

Limpeza à mão

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

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

Limpeza na máquina de lavar louça

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

8.2.3 Limpeza das peças do queimador de gás

- i** A superfície da tampa do queimador ficará ligeiramente opaca ao longo do tempo. Isto é normal e não afeta o material.

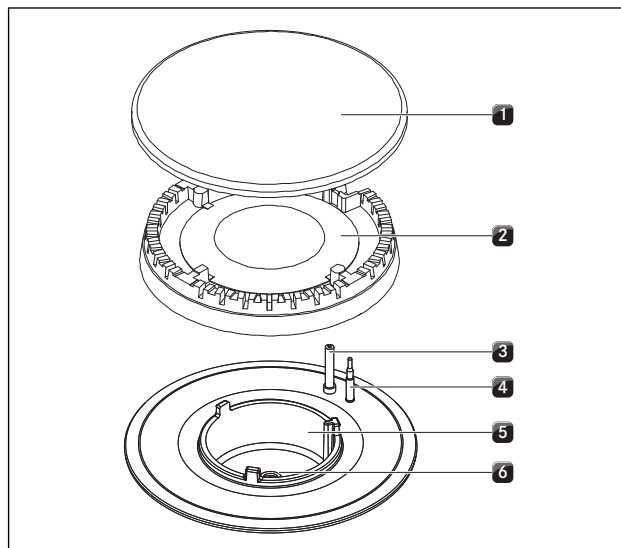


Fig. 8.2 Estrutura do queimador de gás

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

- Iniciar a limpeza só quando o queimador de gás estiver à temperatura normal após a utilização.
- As peças do queimador não podem ser lavadas à máquina. Limpar as peças do queimador exclusivamente à mão.
- Limpar apenas com água quente normal e um detergente comum, utilizando uma esponja macia ou um pano normal.
- Nunca raspar resíduos de alimentos.
- ▶ Remover o suporte para painelas.
- ▶ Retirar a tampa do queimador [1] da cabeça do queimador [2].
- ▶ Retirar a cabeça do queimador [2] da saída de gás.
- ▶ Limpar as peças do queimador.
- ▶ Limpar a sujidade de todas as saídas de chama com uma escova não metálica.
- ▶ Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano húmido.
- ▶ Limpar com cuidado o elétrodo de ignição [3] e o termopar [4] com um pano bem torcido.
- O elétrodo de ignição não pode ficar molhado, caso contrário a ignição permanecerá desligada.
- ▶ Por fim, secar tudo com um pano limpo.
- As aberturas das chamas, as cabeças dos queimadores e as tampas dos queimadores devem estar completamente secas antes da montagem.
- ▶ Montar novamente as peças do queimador.
- ▶ Posicionar corretamente a cabeça do queimador [2] na saída de gás.
- ▶ Assegurar que o termopar de segurança [4] e o dispositivo de ignição elétrica [3] estão posicionados na abertura correta.

- ▶ Colocar a tampa do queimador [1] com precisão e diretamente na cabeça do queimador [2].
- Se as peças do queimador não estiverem instaladas corretamente, a ignição elétrica não poderá ser utilizada.
- ▶ Colocar o suporte para panelas com precisão e diretamente no queimador de gás.
- ▶ Colocar o queimador de gás em funcionamento (v. cap. Operação).

8.3 Manutenção das placas de cozinhar

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

8.4 Limpeza do comando seletor

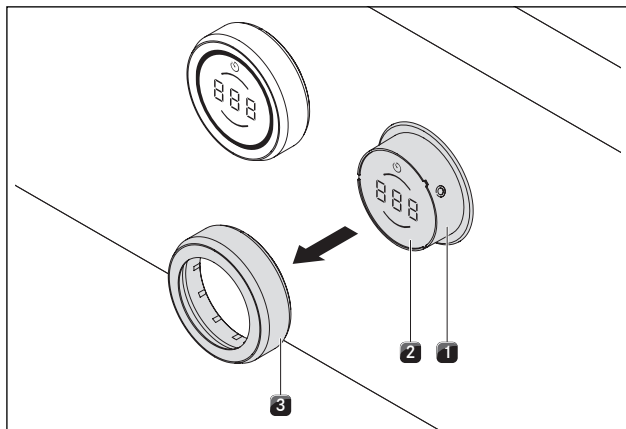


Fig. 8.3 Retirar o aro do comando

- [1] Carcaça do comando seletor
- [2] Superfície tátil
- [3] Aro do comando

Limpeza do aro do comando

O aro do comando só pode ser limpo à mão.




- ▶ Remover o aro do comando da carcaça do comando.
- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar o aro do comando com água quente.
- ▶ Limpar o aro do comando com uma escova macia.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem o aro do comando.
- ▶ Secar cuidadosamente o aro do comando.
- ▶ Voltar a colocar o aro do comando seco na carcaça do comando.

Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando

- ▶ Remover o aro do comando.
- ▶ Limpar a superfície tátil e a carcaça do comando com um pano macio húmido.
- ▶ Secar cuidadosamente a superfície tátil e carcaça do comando.
- ▶ Encaixar o aro do comando seletor na carcaça do comando.

9 Resolução de falhas

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

Situação de operação	Causa	Solução
A placa de cozinhar não liga	Aro do comando em falta	Encaixar o aro do comando no comando seletor.
	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial tem um defeito	Substituir o fusível Voltar a ligar os disjuntores
	O fusível ou o disjuntor dispara várias vezes sucessivas	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
	Falha de energia	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado
Formação de odores e fumos durante o funcionamento da nova placa de cozinhar	Ocorrência normal em aparelhos novos	Aguardar algumas horas Em caso de desenvolvimento de odores persistentes, contactar o serviço de assistência técnica da BORA
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até a placa de cozinhar ter arrefecido, desligando depois automaticamente.	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam automaticamente	Tempo de funcionamento de uma zona de cozedura demasiado longo	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
Indicação do comando seletor 	O sistema de segurança para crianças está ligado	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação)
Indicação do comando seletor 	Nenhum utensílio de cozinha ou utensílio inadequado na zona de cozedura	Utilizar apenas utensílios de cozinha adequados
		Selecionar o tamanho do utensílio de cozinha adequado ao tamanho da zona de cozedura (v. cap. Descrição do aparelho)
Indicação do comando seletor 	Premir contínuo (oito segundos) do comando seletor ou contaminação do comando seletor	Soltar ou limpar o comando seletor
Indicação do comando seletor E019	Erro de interpretação da superfície tátil	Rodar o comando seletor para a posição „0“
		Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Indicação do comando seletor E002, E021, E057, E082, E083	Sobreaquecimento	Deixar a placa de cozinhar arrefecer

Tab. 9.1 Resolução de falhas

- Confirmar o erro através de um comando tátil no comando seletor.
- Em todas as demais situações, contactar o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos e peças sobresselentes) e indicar o número de erro apresentado 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 nouro móvel, ser vendido a outro utilizador particular ou eliminado.

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

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

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.

- ▶ Solte as fixações do aparelho.
- ▶ Remover as juntas de silicone.
- ▶ Retirar o aparelho da bancada, puxando-o para cima.
- ▶ Remover os restantes acessórios.
- ▶ Eliminar o aparelho usado tal como descrito no ponto „Eliminação ecológica“.

10.3 Eliminação ecológica

Eliminação da embalagem de transporte

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

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

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

Eliminação do aparelho usado



Os aparelhos elétricos identificados com este símbolo não podem ser eliminados com o lixo doméstico no final de vida. Têm de ser entregues num ecoponto de reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e 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 dos distribuidores BORA autorizados ou vendedores qualificados pela BORA, com a exceção dos produtos BORA identificados, como artigo universal ou acessório.

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA através de um distribuidor BORA autorizado ao cliente final e é válida durante 2 anos.

O cliente final tem a possibilidade de alargar esta garantia do fabricante, através do registo em www.bora.com/registration.

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

Para acionar a garantia, o cliente final tem de indicar o defeito ao seu distribuidor ou diretamente à BORA e comprovar através do recibo da compra. Alternativamente, o cliente final pode apresentar um comprovativo de compra registando-se em www.bora.com. A BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir aquando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia, esta não começa a contar de novo.

A BORA reparará os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através da reparação ou da substituição. Todas as custas de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportadas pela BORA.

Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através dos distribuidores BORA autorizados ou vendedores qualificados pela BORA
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal, p. ex. sinais de utilização na placa de cozinhar
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climáticas adversas, dos relâmpagos)
- Danos decorrentes de reparações ou tentativas de reparação, que não foram efetuadas pela BORA ou pelo pessoal autorizado da BORA
- Danos na vitrocerâmica
- Flutuação de tensão

- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito
- Danos a peças de plástico

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia.

Se um defeito não for coberto pela garantia do fabricante, o cliente final pode utilizar o serviço de assistência técnica, mas terá de suportar as custas.

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

Entrar em contacto connosco:

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

11.2 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 placa de características na contracapa das instruções e da base do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

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

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

11.4 Acessórios

- BORA Pro aro do comando PKR3
- BORA Pro aro do comando All Black PKR3AB

Acessórios específicos para placa de vitrocerâmica:

- BORA Raspador para vitrocerâmica UGS

acessórios específicos PKG3:

- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G25/25 mbar PKGDS2525
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/13 mbar PKGDS2013
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/20 mbar PKGDS2020
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G25/20 mbar PKGDS2520
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/25 mbar PKGDS2025
- BORA conjunto de bicos injetores para gás natural G20/10 mbar PKGDS2010
- BORA conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/50 mbar PKGDS3050
- BORA Pro conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G31/G30 mbar PKGDS3130
- BORA conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/G30 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA Pro conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G31/50 mbar PKGDS3150
- BORA conjunto de queimadores PKGBS
- BORA suporte de recipiente pequeno PKGTK
- BORA suporte de recipiente grande PKGTG
- BORA Raspador para vitrocerâmica UGS

12 Notas:

Placa de características:

(colar, se faz favor)

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

D
BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Alemanha
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
info@bora.com
www.bora.com

A
BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

INT
BORA Holding GmbH
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
mail@bora.com
www.bora.com

AU NZ
BORA APAC Pty Ltd
100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Austrália
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
www.bora-australia.com.au

