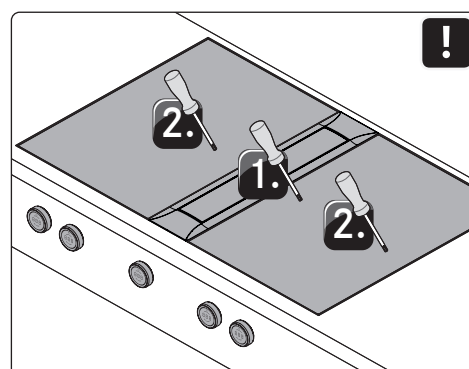


**PT** Instruções de utilização e de montagem PKG3

BORA Pro placa de cozinhar a gás



PKG3UMIMPT-102

# Índice

<b>1</b>	<b>Informações gerais</b>	<b>4</b>	<b>5.6</b>	<b>Instalação do comando seletor no painel do armário inferior</b>	<b>20</b>
1.1	Responsabilidade	4	5.6.1	Perfurações do painel das placas de cozinhar	20
1.2	Validade do manual de instruções e de montagem	4	5.6.2	Exemplos de perfuração do painel	20
1.3	Conformidade do produto	4	5.6.3	Montar o comando seletor	21
1.4	Proteção de dados	4	<b>5.7</b>	<b>Instalação de gás</b>	<b>21</b>
1.5	Apresentação de informações	4	5.7.1	Ligação de gás	22
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>5</b>	5.7.2	Ligação de gás	22
2.1	Utilização prevista	5	5.7.3	Alterar o tipo de gás	22
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas	5	<b>5.8</b>	<b>Montar as placas de cozinhar</b>	<b>24</b>
2.3	Instruções de segurança gerais	6	5.8.1	Instalação da placa de cozinhar	24
2.4	Instruções de segurança para montagem	7	5.8.2	Instalação a 180° (variante de instalação alternativa)	25
2.5	Instruções de segurança para operação	8	<b>5.9</b>	<b>Estabeleça a comunicação e a ligação à corrente</b>	<b>25</b>
2.6	Instruções de segurança para limpeza e manutenção	10	5.9.1	Ligar o comando seletor	25
2.7	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes	10	5.9.2	Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar	26
2.8	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação	11	5.9.3	Realizar a ligação à corrente	27
<b>3</b>	<b>Dados técnicos</b>	<b>12</b>	<b>5.10</b>	<b>Configuração básica</b>	<b>27</b>
3.1	BORA Pro placa de cozinhar a gás PKG3	12	5.10.1	Configuração do gás	27
3.2	Dimensões do aparelho do comando seletor BORA Professional 3.0	12	<b>5.11</b>	<b>Primeira colocação em funcionamento</b>	<b>27</b>
<b>4</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>13</b>	5.11.1	Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás	27
4.1	Comando seletor	13	5.11.2	Falhas durante a primeira colocação em funcionamento	28
4.2	Descrição do aparelho da placa de cozinhar	14	<b>5.12</b>	<b>Verificação de funcionamento</b>	<b>28</b>
4.2.1	Indicações e simbologia	14	<b>5.13</b>	<b>Selar o aparelho</b>	<b>28</b>
4.2.2	Estrutura e tamanho das zonas de cozedura	14	<b>5.14</b>	<b>Entrega ao utilizador</b>	<b>28</b>
4.2.3	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar a gás PKG3	14	<b>6</b>	<b>Menu de configuração</b>	<b>29</b>
4.3	Dispositivos de segurança	15	6.1	Vista geral do menu	29
4.3.1	Desconexão de segurança	15	6.2	Operar o menu	29
4.3.2	Indicação de calor residual	15	6.3	Opções de menu da configuração do gás	29
4.3.3	Proteção de sobreaquecimento	15	<b>7</b>	<b>Funções e operação</b>	<b>31</b>
4.3.4	Sistema de segurança para crianças	15	7.1	Operação do comando seletor	31
<b>5</b>	<b>Montagem</b>	<b>16</b>	7.1.1	Operar o aro do comando	31
5.1	Instruções gerais de montagem	16	7.1.2	Operar a superfície tátil	31
5.2	Verificar o âmbito de fornecimento	16	<b>7.2</b>	<b>Ligar/desligar o sistema</b>	<b>31</b>
5.3	Ferramentas e meios auxiliares	16	<b>7.3</b>	<b>Operar as placas de cozinhar</b>	<b>32</b>
5.4	Especificações de montagem	17	7.3.1	Instruções de utilização gerais da placa de cozinhar	32
5.4.1	Distâncias de segurança	17	7.3.2	Instruções de utilização específicas da placa de cozinhar a gás PKG3	32
5.4.2	Dimensões mínimas de instalação (para instalação padrão)	17	7.3.3	Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura	33
5.4.3	Bancada e móveis de cozinha	17	7.3.4	Função booster das zonas de cozedura	33
5.4.4	Especificações de montagem específicas para a placa de cozinhar a gás PKG3	17	<b>7.4</b>	<b>Menu de funções</b>	<b>34</b>
5.4.5	Retorno do ar circulante durante a operação do exaustor de placa como sistema de recirculação de ar	18	7.4.1	Aceder ao menu de funções	34
<b>5.5</b>	<b>Medidas do recorte</b>	<b>19</b>	7.4.2	Função de manutenção da temperatura variável	34
5.5.1	Montagem à face	19	7.4.3	Função de temporizador/sistema de desconexão automático	35
5.5.2	Montagem por sobreposição	20	7.4.4	Sistema automático de pré-aquecimento	36

<b>8</b>	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>37</b>
8.1	Produtos de limpeza.....	37
8.1.1	Produtos de limpeza para placa de cozinhar de vitrocerâmica .....	37
8.2	Limpeza das placas de cozinhar .....	37
8.2.1	Limpeza das placas de cozinhar de vitrocerâmica .....	37
8.2.2	Limpar o suporte para panelas .....	38
8.2.3	Limpeza das peças do queimador de gás.....	38
8.3	Manutenção das placas de cozinhar .....	39
8.4	Limpeza do comando seletor .....	39
<b>9</b>	<b>Resolução de falhas</b>	<b>40</b>
<b>10</b>	<b>Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação</b>	<b>42</b>
10.1	Colocação fora de serviço .....	42
10.2	Desmontagem.....	42
10.3	Eliminação ecológica.....	42
<b>11</b>	<b>Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios</b>	<b>43</b>
11.1	Garantia do fabricante da BORA .....	43
11.2	Serviço de assistência .....	43
11.3	Peças sobresselentes .....	43
11.4	Acessórios.....	44
<b>12</b>	<b>Notas:</b>	<b>45</b>

# 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, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.

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
	<b>Perigo</b>	Indica uma situação perigosa iminente que, no caso de incumprimento, leva à morte ou a ferimentos graves.
	<b>Aviso</b>	Indica uma potencial situação perigosa que, no caso de incumprimento, pode levar à morte ou a ferimentos graves.
	<b>Cuidado</b>	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)
- o funcionamento com um exaustor de chaminé

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 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, exceto se estiverem sob supervisão.
- ▶ Não virar as pegas de painéis e de frigideiras para fora da superfície de trabalho, de forma a ficarem salientes.
- ▶ Evitar que as painéis 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., vidro danificado), especialmente na área da unidade de comando, podem expor ou danificar os componentes eletrônicos subjacentes. Isto pode dar origem a um choque elétrico. Além disso, uma superfície danificada pode provocar ferimentos.

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de ferimentos devido a componentes danificados

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

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de ferimentos ou danos devido a componentes incorretos ou modificações não autorizadas

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As modificações, ampliações ou remodelações realizadas ao aparelho podem afetar a segurança.

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

### ⚠ CUIDADO!

#### Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho

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

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

### ⚠ CUIDADO!

#### Perigo de ferimentos devido a sobrecarga

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

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

### ⚠ CUIDADO!

#### Danos devido a utilização indevida

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

- ▶ Manter os objetos duros ou pontiagudos afastados das superfícies do aparelho.

#### Falhas e erros

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

#### Animais de estimação

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.



## 2.4 Instruções de segurança para montagem

- i** A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento do aparelho devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.
- i** Durante a montagem, manter a distância mínima de segurança indicada no capítulo “Montagem (distâncias de segurança)”.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.

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

O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.

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

### ⚡ PERIGO!

#### Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

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

### ⚡ 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 (ver Instruções de utilização).

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.

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras devido a colocação incorreta dos comandos seletores

Se os comandos seletores não forem montados tal como descrito no capítulo 5.6, estes podem aquecer. Tocar nos comandos seletores quando estes estão quentes pode causar queimaduras.

- ▶ Os comandos seletores devem ser montados a, pelo menos, 10 cm da extremidade da placa de cozinhar.
- ▶ Se não for possível manter uma distância mínima de 10 cm, devem ser tomadas medidas estruturais para fornecer proteção térmica aos comandos seletores.

## 2.5 Instruções de segurança para operação

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento

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

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

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

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

### ⚠ PERIGO!

#### Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

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

- ▶ Nunca deixar o aparelho sem supervisão durante a realização de trabalhos com óleos e gorduras
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar o aparelho.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes

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

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



## 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 supervisão.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.

### ⚠ PERIGO!

#### Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis

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

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes

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

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

### ⚠ AVISO!

#### Perigo de queimaduras devido a vapor quente

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

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

### ⚠ CUIDADO!

#### Danos devido a alimentos com açúcar ou sal

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

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

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

**i** A alteração do tipo de gás e da pressão do gás apenas deve 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.
- ▶ 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.

### ⚠ PERIGO!

#### Perigo de envenenamento por monóxido de carbono

Os exaustores de chaminé e outros exaustores interferem com o funcionamento seguro de aparelhos que funcionem a gás ou com outros combustíveis devido ao fluxo de retorno de gases de combustão. Estes gases podem levar a envenenamento por monóxido de carbono.

- ▶ Assegurar que os gases de combustão são corretamente eliminados.
- ▶ Assegurar uma ventilação suficiente durante o funcionamento.
- ▶ O funcionamento seguro do aparelho a gás deve ser verificado por um especialista qualificado durante a sua colocação em funcionamento.

**⚠ 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 aberta 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 aberta sem supervisão.
- ▶ 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, exceto se estiverem 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 apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- i** Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitas especializados.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica antes de qualquer reparação.

**⚡ AVISO!****Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas**

Os componentes incorretos podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. As modificações, ampliações ou remodelações realizadas ao aparelho podem afetar a segurança.

- ▶ Em caso de reparações, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.
- ▶ Não realizar modificações, ampliações ou remodelações no aparelho.

- i** Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado. Esta tarefa apenas deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado.

## 2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

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

- i** Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitas especializados.

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

**⚡ PERIGO!****Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta**

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

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

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

- i** Os trabalhos na ligação de gás apenas devem 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
Ligação de gás	rosca fêmea 1/2
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
<b>Placa de cozinhar</b>	
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 <sup>3</sup> /h
<b>Consumo de energia da placa de cozinhar G20/20 mbar</b>	
Queimador forte dianteiro	850 - 3000 W 60,0 %
Queimador normal traseiro	700 - 2000 W 60,0 %
Total (média)	60,0 %

Tab. 3.1 Dados técnicos

#### Dimensões do aparelho

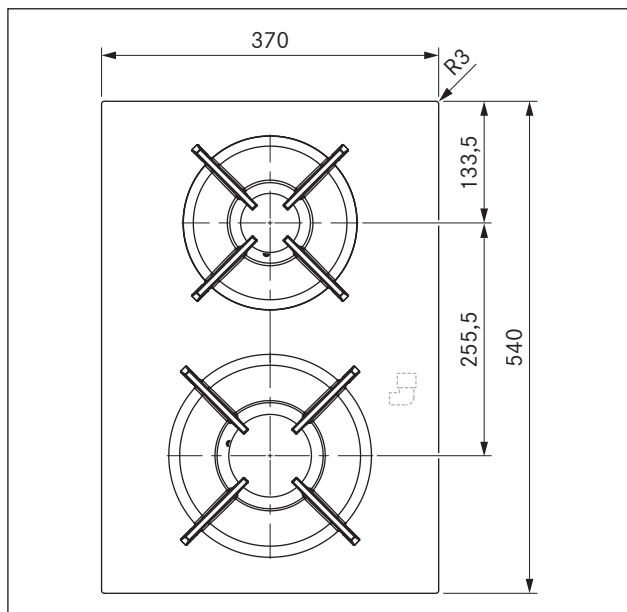


Fig. 3.1 PKG3 dimensões do aparelho vista de cima

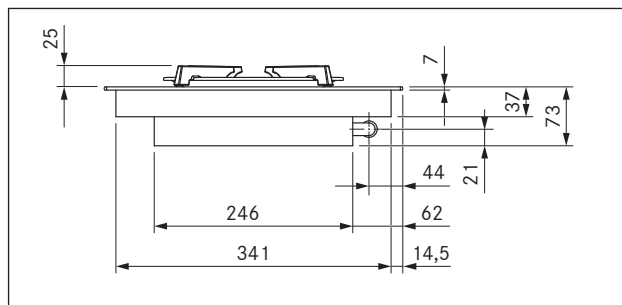


Fig. 3.2 Dimensões do aparelho PKG3, vista dianteira

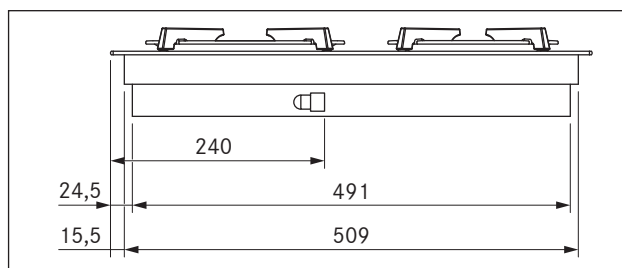


Fig. 3.3 PKG3 dimensões do aparelho vista lateral

#### 3.2 Dimensões do aparelho do comando seletor BORA Professional 3.0

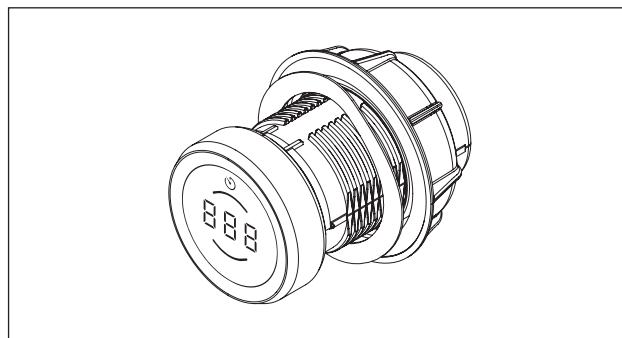


Fig. 3.4 Comando seletor

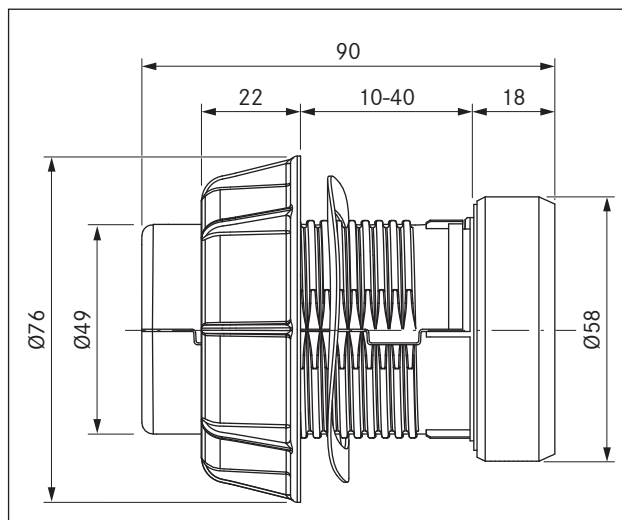


Fig. 3.5 Dimensões do aparelho do comando seletor

## 4 Descrição do aparelho

► Durante a operação, ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 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

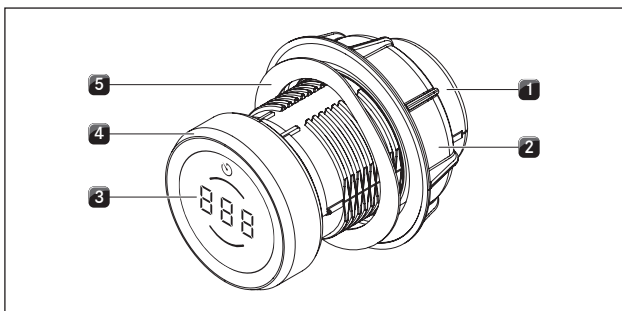


Fig. 4.1 Estrutura do comando seletor

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

#### Unidades de comando

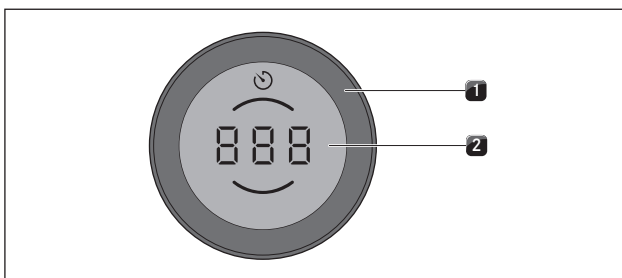


Fig. 4.2 Unidades de comando do comando seletor

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

#### Indicação do comando seletor

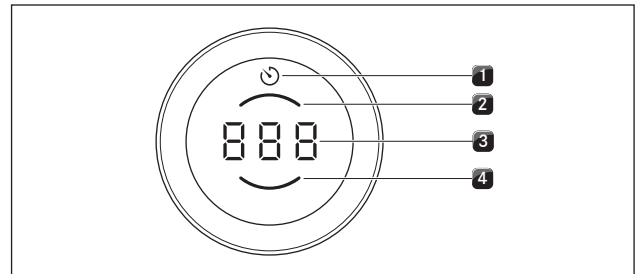


Fig. 4.3 Elementos da indicação do comando seletor

- [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

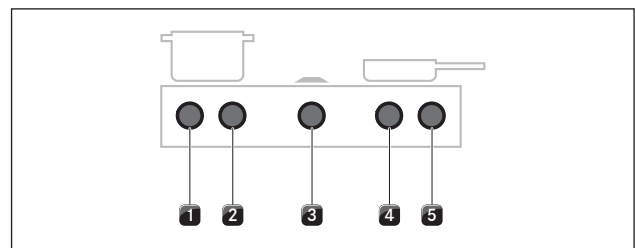


Fig. 4.4 Disposição do comando seletor

- [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

### 4.2.1 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 (ver „9 Resolução de falhas“)

Tab. 4.1 Indicação do comando seletor

### 4.2.2 Estrutura e tamanho das zonas de cozedura

#### Placa de cozinhar a gás PKG3

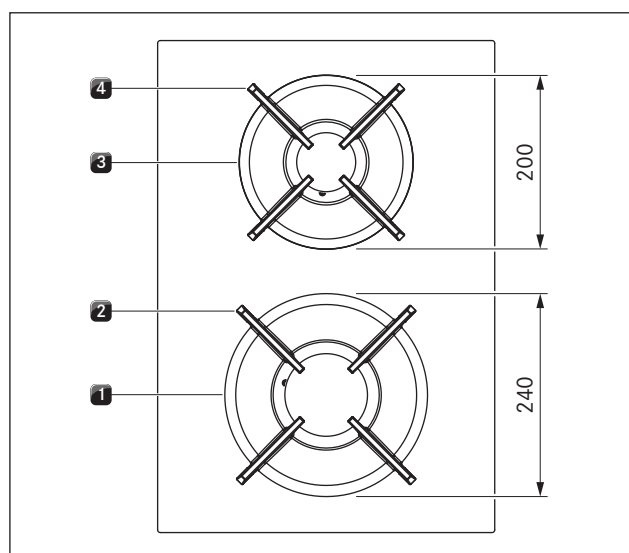


Fig. 4.5 Estrutura da placa de cozinhar a gás PKG3 e tamanho das zonas de cozedura

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

### 4.2.3 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, estrelar ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	3 - 5
Saltear camarões, carolo de milho e escalopes, carne, peixe, almôndegas	5 - 7
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifés	8 - 9
Aquecer água	P

Tab. 4.2 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** Assegurar, sobretudo, que os utensílios de cozinha não sobreaquecem. Nunca aquecer os utensílios de cozinha vazios. A base pode deformar-se.



**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. 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

### 4.3.1 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

Tab. 4.4 Desconexão de segurança nos níveis de potência

**i** Após 20 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9.

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 (ver „Operar o exaustor de placa“).

### 4.3.2 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). Quando a placa de cozinhar arrefece, a indicação escurece até apagar nos <60°C.

### 4.3.3 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.

### 4.3.4 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

- i** A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional.
  - i** Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.
  - i** O aparelho deve ser utilizado num lugar bem ventilado.
- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 Segurança“).
  - ▶ Observar as instruções do fabricante fornecidas.
  - ▶ Antes de fazer a ligação do dispositivo, verifique se as condições de ligação locais (tipo de gás e pressão de gás) e as configurações do aparelho são coincidentes.
  - ▶ Não deixe crianças pequenas aproximarem-se do aparelho!

### 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 (ver „4.3 Dispositivos de segurança“).

- 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.

### 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 (ver „10 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 da altura	1
Talas de montagem placa de cozinhar	4
Cabo do comando seletor	2
Cabo de comunicação placa de cozinhar-exaustor de placa	1
<b>Âmbito de fornecimento específico das placas de cozinhar de vitrocerâmica</b>	
Instruções de limpeza da vitrocerâmica	1
<b>Âmbito de fornecimento específico das placas de cozinhar a gás</b>	
Suporte para painéis em ferro fundido	2
Conjunto de bicos injetores G20/20 mbar para gás natural PKGDS2020	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:

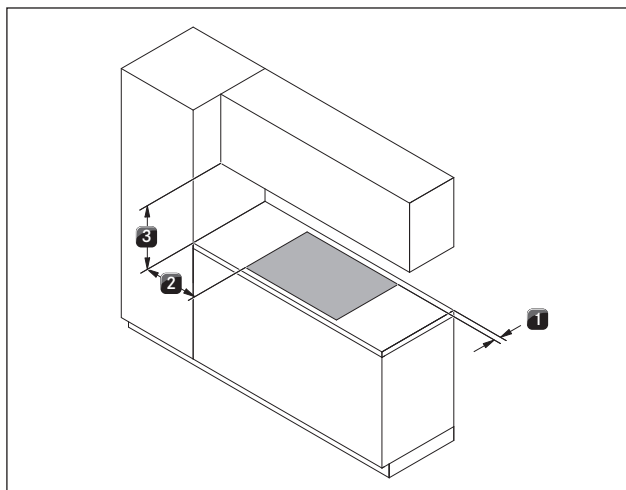


Fig. 5.1 Distância mínima

- [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)

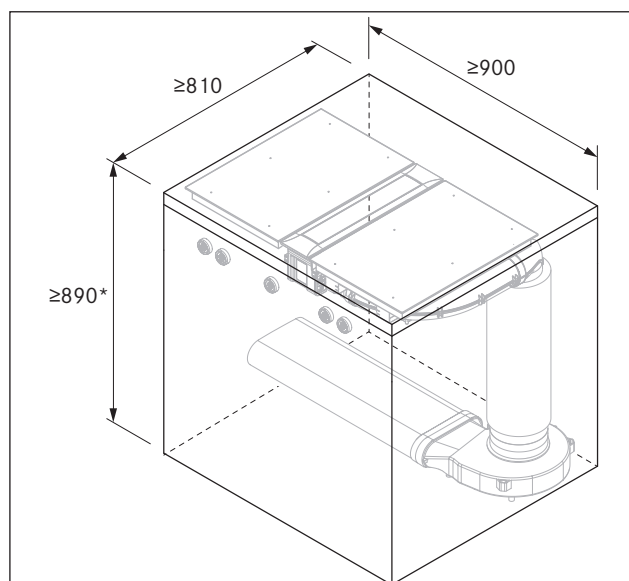


Fig. 5.2 Dimensões mínimas de instalação de PKA3/PKA3AB para instalação padrão

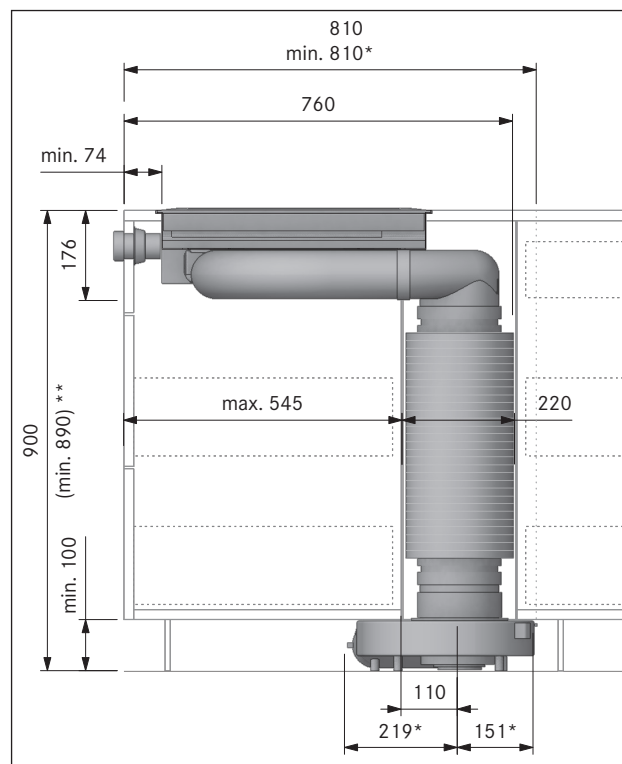


Fig. 5.3 Dimensões de instalação de PKA3/PKA3AB com silenciador redondo USDR50 para instalação padrão

### 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 manutenção, este amovível deve ser removido.
  - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem 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** A ligação entre a placa de cozinhar a gás e a ligação de gás deve ser fornecida no local.

- i** O tubo flexível deve ser instalado de forma a não sofrer deformação, flambagem ou abrasão.
- i** A ligação da válvula de corte e o tubo de conduta de gás devem estar acessíveis.
- i** O regulador de pressão tem de respeitar o tipo de gás e a pressão de gás adequados, bem 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.

#### Posicionamento da placa de cozinhar a gás PKG3 com dois exaustores de placa

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.

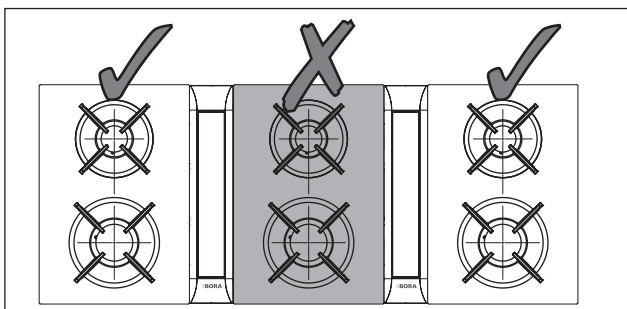


Fig. 5.4 Posicionamento da PKG3 com dois exaustores de placa

#### Ventilação da placa de cozinhar a gás PKG3

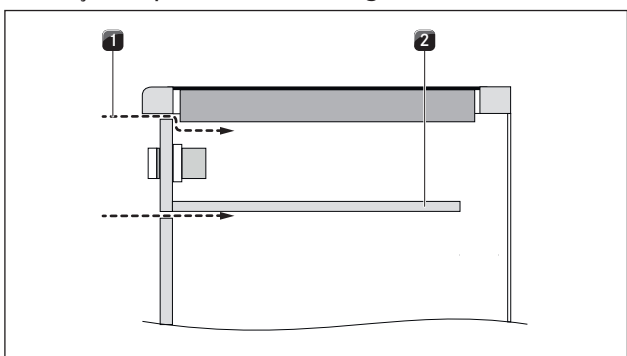


Fig. 5.5 Ventilação da parte frontal do armário

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

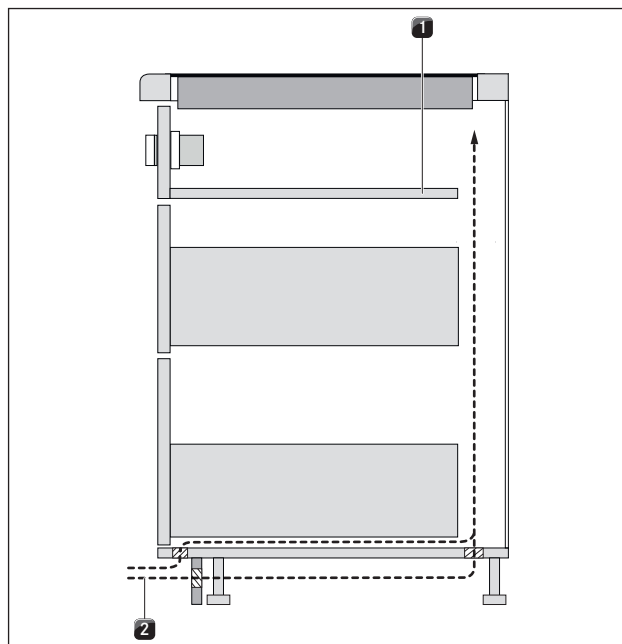


Fig. 5.6 Ventilação da zona de rodapé

- [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,  $50 \text{ cm}^2$  na frente do móvel de cozinha ou uma secção transversal de abertura com, pelo menos,  $150 \text{ cm}^2$  na zona de rodapé.

► 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:

- $> 1000 \text{ cm}^2$  (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 =  $2 \times (> 1000 \text{ cm}^2)$

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.

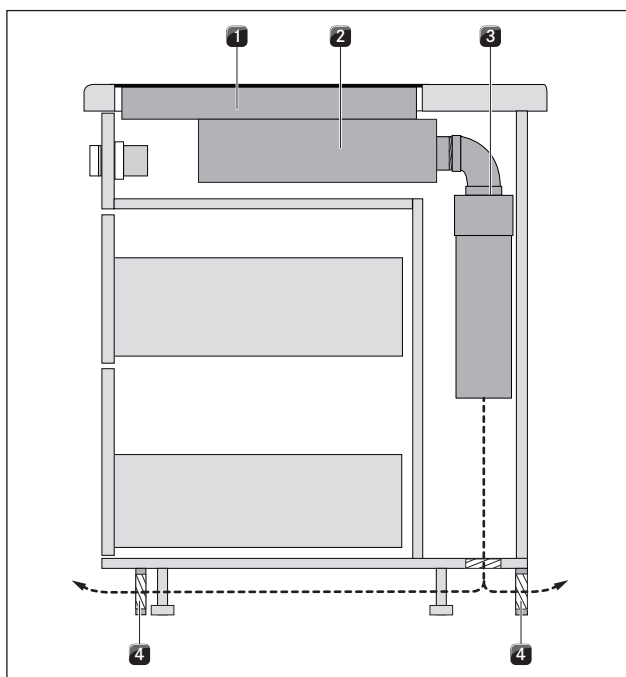


Fig. 5.7 Exemplo de planeamento do retorno de ar circulante (ilha de cozinha + PKG3 + PKAS3 + purificador de ar)

- [1] Placa de cozinhar a gás PKG3
- [2] Exaustor de placa PKAS3 (recirculação de ar)
- [3] Purificador de ar (ULBF, ULB3)
- [4] Abertura de retorno do ar circulante (secção transversal de abertura total  $\geq 1000 \text{ cm}^2$  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 frontal do painel frontal.

Altura da bancada

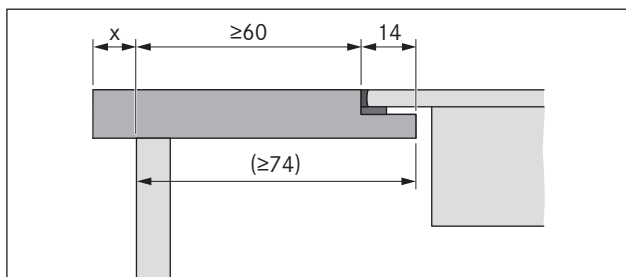


Fig. 5.8 Altura da bancada

► Observe 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  $\geq 650 \text{ mm}$ .

### 5.5.1 Montagem à face

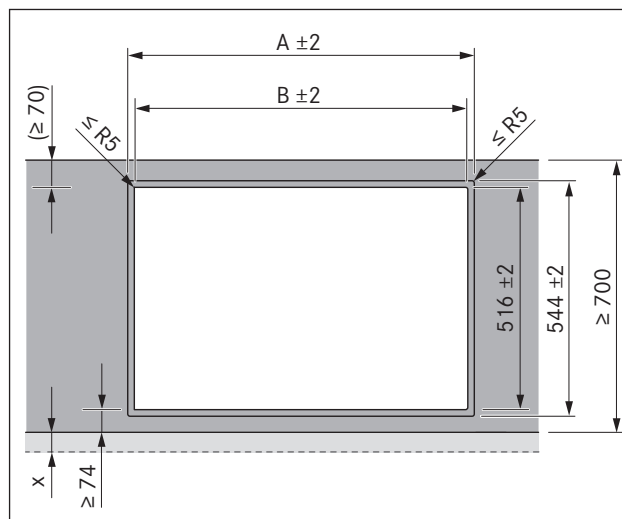


Fig. 5.9 Medidas de recorte para montagem à face

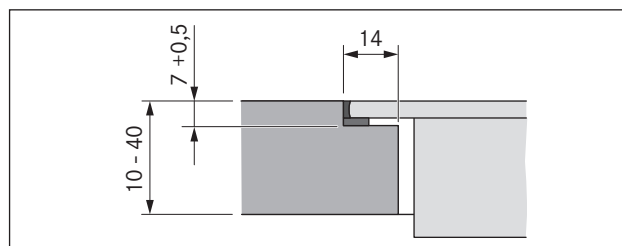


Fig. 5.10 Medida de recesso para montagem à face

Placas de cozinhar / exaustor de placa		A em mm	B em mm
	1/0	374	346
	1/1	485	457
	2/1	856	828
	3/2	1338	1310
	4/2	1709	1681

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

### 5.5.2 Montagem por sobreposição

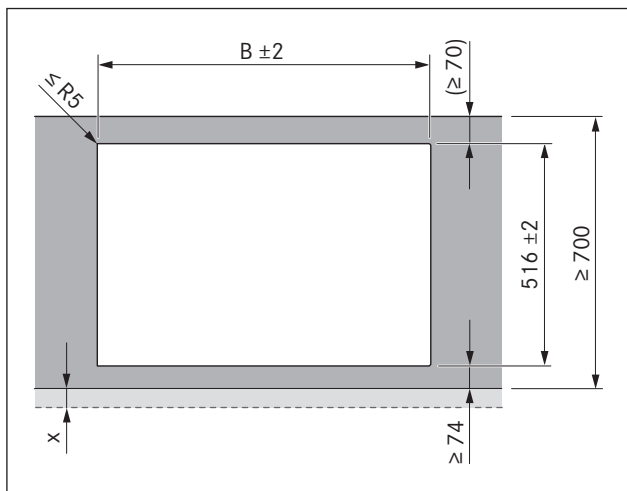


Fig. 5.11 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

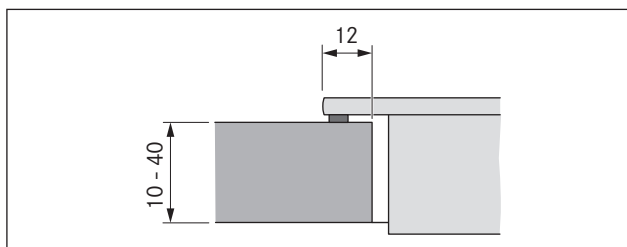







Fig. 5.12 Medida do apoio para montagem por sobreposição

Placas de cozinha / exaustor de placa	B em mm
	1/0 346
	1/1 457
	2/1 828
	3/2 1310
	4/2 1681

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

### 5.6 Instalação do comando seletor no painel do armário inferior

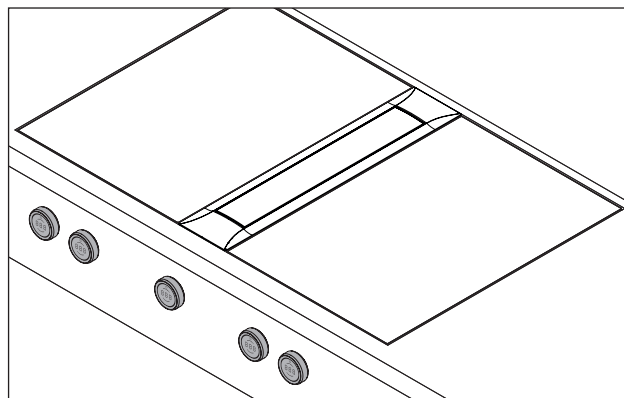


Fig. 5.13 Comando seletor em estado montado

► Perfurar previamente para evitar que o painel parta.

#### 5.6.1 Perfurações do painel das placas de cozinha

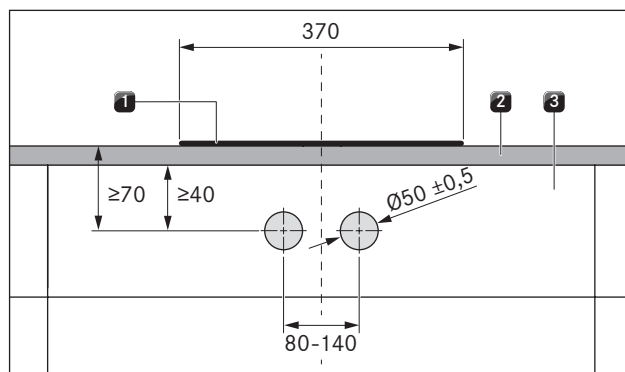


Fig. 5.14 Padrão das perfurações do painel das placas de cozinha

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

#### 5.6.2 Exemplos de perfuração do painel

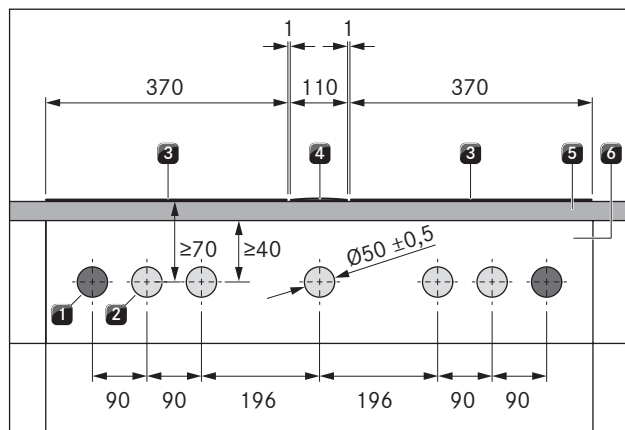


Fig. 5.15 Padrão das perfurações para 2 placas de cozinha, 1 exaustor de placa e 2 tomadas



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

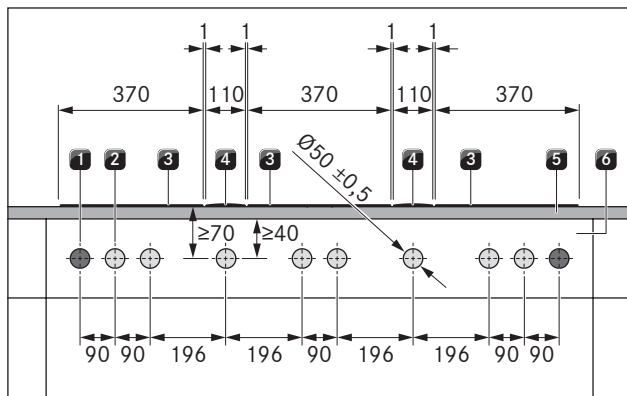


Fig. 5.16 Padrão das perfurações para três placas de cozinhar, dois exaustores de placa e duas tomadas

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

### 5.6.3 Montar o comando seletor

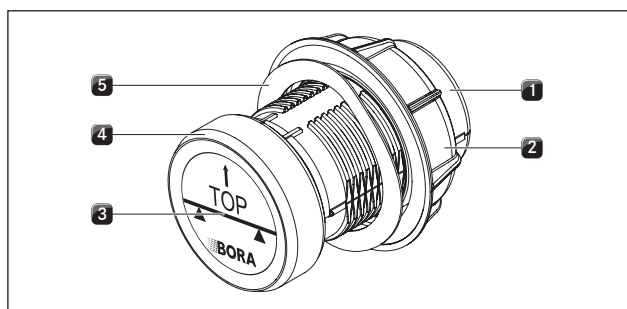


Fig. 5.17 Estrutura do comando seletor

- [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.

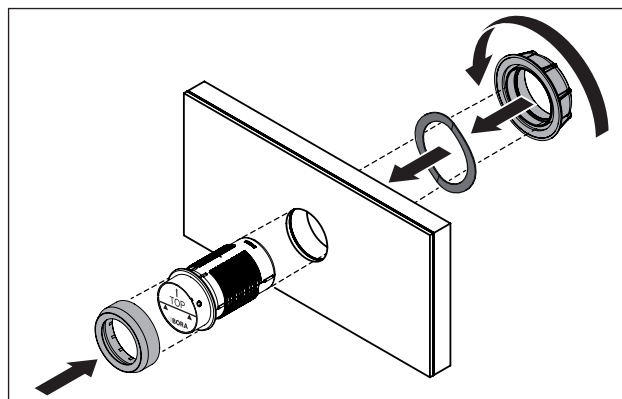


Fig. 5.18 Montar o comando seletor

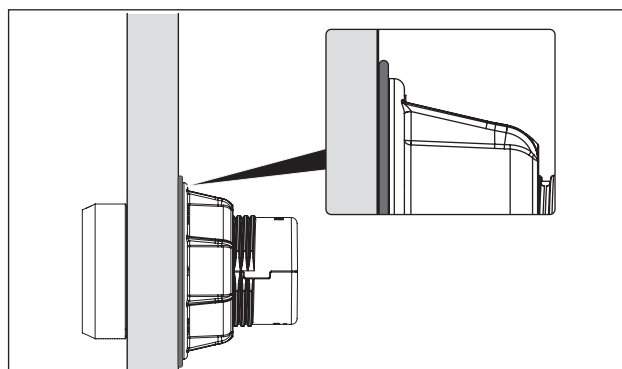


Fig. 5.19 Mola ondulada após montagem completa

- ▶ 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 Instalação de gás

- i** A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional.
- i** Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.
- i** A ligação de gás deve ser realizada antes da montagem da placa de cozinhar na bancada.

## 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.

### 5.7.1 Ligação de gás

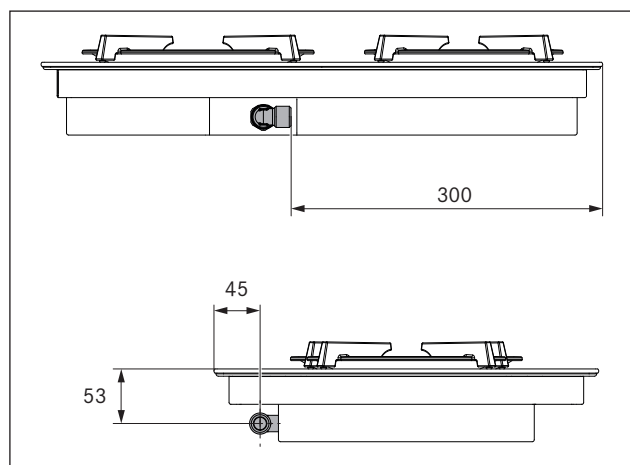


Fig. 5.20 Posição da ligação de gás

A ligação de gás é realizada no aparelho através de um cotovelo pré-montado com uma rosca fêmea cilíndrica 1/2. Se for exigido pelas disposições nacionais uma ligação cônica, aplicar um casquilho cilíndrico-cônico (incluído no âmbito de fornecimento).

### 5.7.2 Ligação de gás

- ▶ Fechar a alimentação de gás.
- ▶ 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.
- ▶ 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 do cotovelo de ligação.
- ▶ Ligar o aparelho ao abastecimento de gás.
- ▶ Verificar todas as ligações entre a placa de cozinhar e a ligação de gás com o equipamento de teste adequado. Não são permitidas fugas.
- ▶ Elaborar um relatório do teste de fuga e entregá-lo ao utilizador.

### 5.7.3 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). Se for utilizado outro tipo de gás, deve ser adaptado no menu de configuração da placa de cozinhar.
- i** Utilizar apenas os bicos marcados e aprovados.

Cat.	
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar, BE, FR
I2E	G20:20 mbar, DE, LU, PL, RO
I2EK	G25.3: 25 mbar, NL
I2L	G25: 25 mbar, NL
I2ELL	G20/G25: 20/25 mbar, DE/LU
I2H	G20: 20 mbar, AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LU, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I3+	G30/G31: 28-30/37 mbar, BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR
I3B/P	G30/31: 30 mbar, BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, IT, LT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, TR
I3B/P	G30/31: 50 mbar, AT, CH, DE, FR, SK
I3P	G31:37 mbar, BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar, G30/ G31: 28- 30/37 mbar, BE, FR
II2EK3B/P	G25.3: 25 mbar, G30/ 31: 30 mbar, NL
II2ELL3B/P	G20/G25/G30: 20/20/50 mbar, DE
II2H3+	G20:20 mbar, G30/31: 28-30/37 mbar, CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/G31: 30 mbar, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar, G30/ 31: 50 mbar AT, CH, SK
II2L3B/P	G25: 25 mbar, G30/ 31: 30 mbar RO

Tab. 5.4 Visão geral da categoria do gás

AT	eingestellt:	Erdgas H	I2H	20 mbar
BE	eingestellt:	Erdgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	ingesteld:	Aardgas E+	I2E+	20 / 25 mbar
BE	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
CH	eingestellt:	Erdgas H	I2H/	20 mbar
CH	impostato per:	Gas metano H	I2HI2H	
CH	impostato per:	Gaz naturel H		
CY	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H		20 mbar
CZ	nastaveno na:	Zemní plyn H	I2H	20 mbar
DE	eingestellt:	Erdgas E	I2H	20 mbar
DK	sat på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
EE	sisse lülitatud:	Maagaas H	I2H	20 mbar
ES	ajustado:	Gas natural H	I2H	20 mbar
FI	asetettu:	Maakaasu H	I2H	20 mbar
FR	reglage:	Gaz naturel E+	I2E+	20 / 25 mbar
GB	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
GR	ενεργοποιημένη:	φυσικό αέριο H	I2H	20 mbar
HR	uključeno:	Prirodni plin H	I2H	20 mbar
IE	set for:	Natural gas H	I2H	20 mbar
IS	sett á:	jarðgas H		20 mbar
IT	aggiustato a:	Gas naturale H	I2H	20 mbar
LT	nustatytas:	Gamtinės dujos H	I2H	20 mbar
LU	festgeluecht:	Natierlech Gas E		20 mbar
LV	ieslēgts:	Dabaszgāze H	I2H	20 mbar
MT	issettjat fuq:	Gass naturali H		20 mbar
NO	satt på:	Naturgass H	I2H	20 mbar
PL	ustawić:	Gaz ziemny E	I2H	20 mbar
PT	regulado para:	Gás natural H	I2H	20 mbar
RO	setat pe:	Gaz natural H	I2H, I2E	20 mbar
SE	sätt på:	Naturgas H	I2H	20 mbar
SI	nastavljen na:	Zemeljski plin H	I2H	20 mbar
SK	zapnuté:	Zemný plyn H	I2H	20 mbar
TR	ayarlamak:	Doğal gaz H	I2H	20 mbar

Tab. 5.5 Predefinições da placa de cozinhar a gás

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

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
G20/13	115	149
G25/25	104	131
G25,3/25		
G20/25	100	119
G30/37	69	85
G31/37		
G30/50	62	78
G30 - 50 mbar		

Tab. 5.6 Tabela de bicos

Potência de entrada nominal para GPL:

Tipo de gás	mbar	kW	g/h	m <sup>3</sup> /h
G30/G31	50	4,90	364	0,143
G30	29	5,00	364	0,143

Tab. 5.7 Potência de entrada de GPL

Potência de entrada nominal para gás natural:

Tipo de gás	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h
G20	20	5,00	0,48
G25	25	5,10	0,55
G25.3	25	5,10	0,54
G20	13	5,00	0,48
G25	20	4,80	0,55

Tab. 5.8 Potência de entrada de gás natural

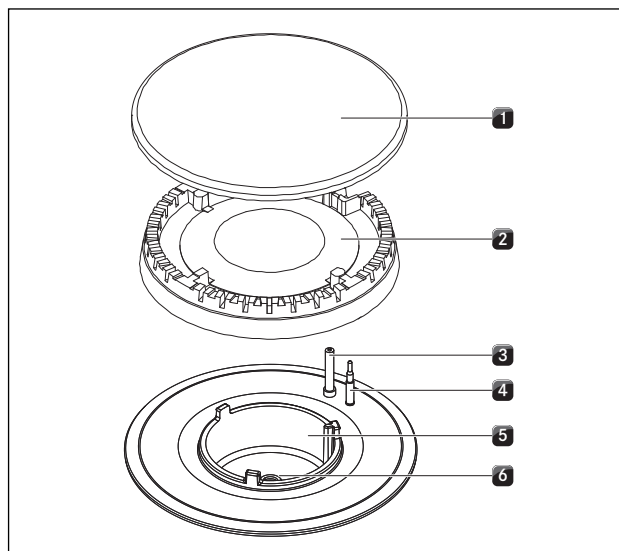


Fig. 5.21 Estrutura do queimador de gás

- [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

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

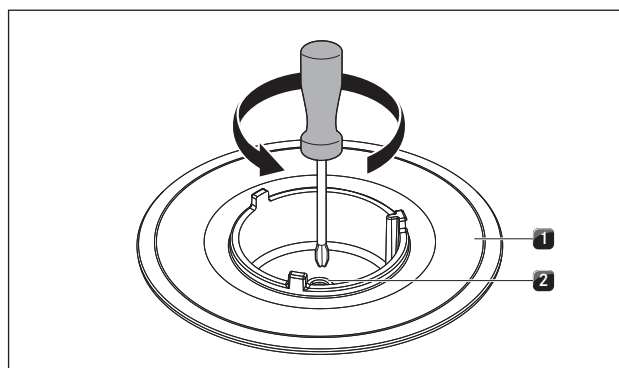


Fig. 5.22 Queimador da placa de cozinhar com bico do queimador de gás

- [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 os componentes 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] precisa 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 de painéis com precisão e diretamente no queimador de gás.
- ▶ Definir o tipo de gás no menu de configuração (ver „6.3 Opções de menu da configuração 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.

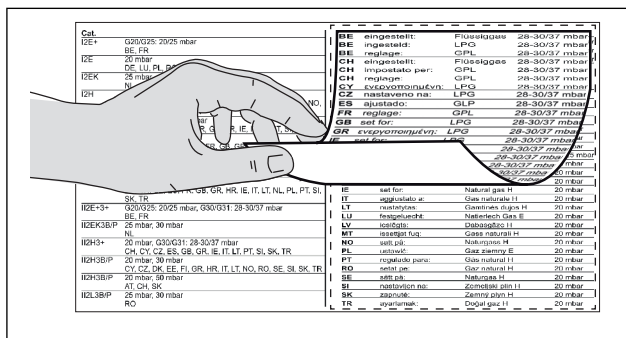


Fig. 5.23 Colar as etiquetas de identificação do conjunto de bicos injetores

**5.8 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°.

**5.8.1 Instalação da placa de cozinhar**

**Inserção da placa de cozinhar (ligações dianteiras)**

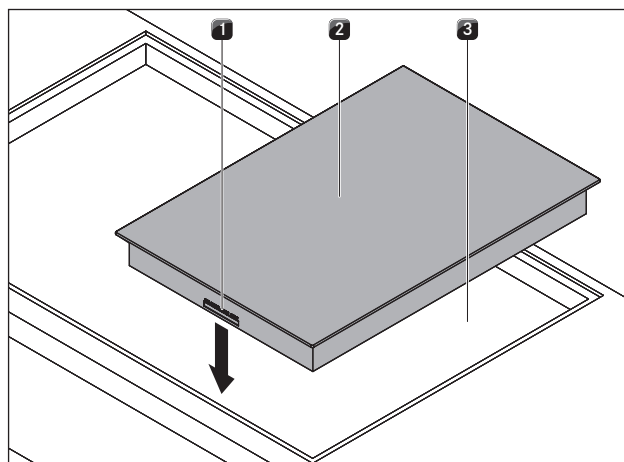


Fig. 5.24 Inserir a placa de cozinhar

- [1] Ligações para o comando seletor e interface do exaustor de placa (dianteiro)
- [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 frontal 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)**

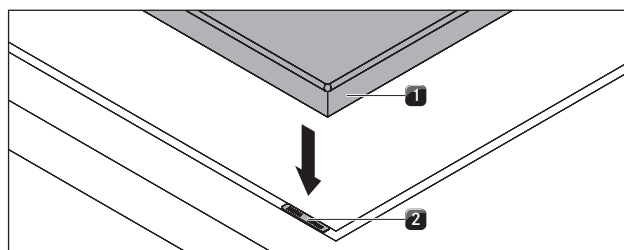


Fig. 5.25 Placa de cozinhar e placas de compensação de altura

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

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

### Fixação da placa de cozinhar

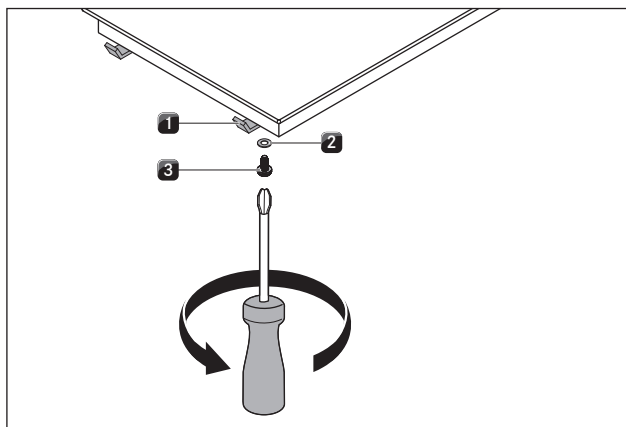


Fig. 5.26 Grampos de fixação

- [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.

### 5.8.2 Instalação a 180° (variante de instalação alternativa)

#### Instalação a 180°

- ▶ Rodar a placa de cozinhar 180°.

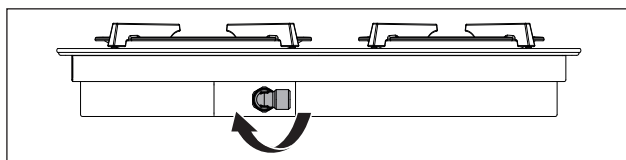


Fig. 5.27 Rodar o cotovelo de ligação de gás 180°

- ▶ Rodar o cotovelo de ligação de gás 180°, para que a ligação possa ser feita na parte traseira.
- ▶ Ao instalar, proceder conforme descrito acima.
- ▶ Alterar a orientação da instalação no menu de configuração do exaustor de placa (v. Menu de configuração no manual de instruções do exaustor de placa).

- i** Se a instalação for realizada a 180°, as ligações do comando seletor e da interface ao exaustor de placa estarão localizadas na parte traseira.
- i** Os cabos de comprimento suficiente estão incluídos no âmbito de fornecimento.

## 5.9 Estabeleça a comunicação e a ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 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.

### 5.9.1 Ligar o comando seletor

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

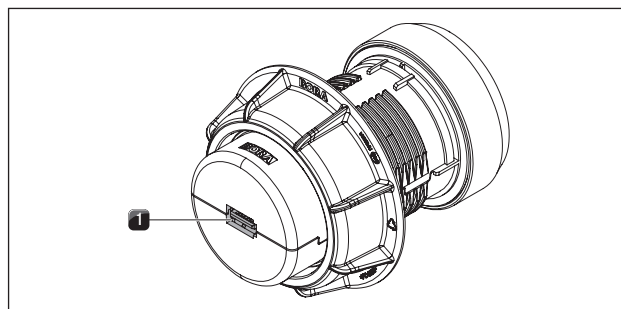


Fig. 5.28 Parte traseira do comando seletor com ligação

- [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.

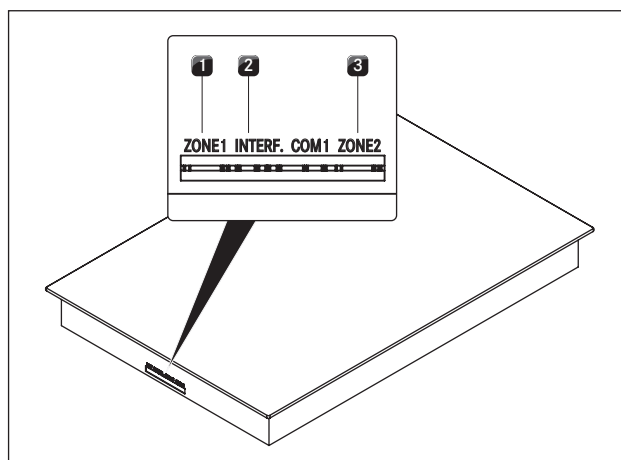


Fig. 5.29 Ligações da placa de cozinhar

- [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

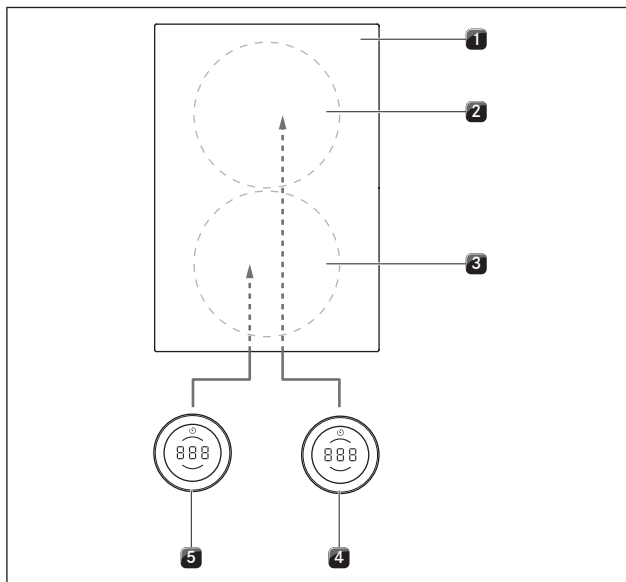


Fig. 5.30 Ligação padrão em aparelhos com ligação dianteira

- [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°

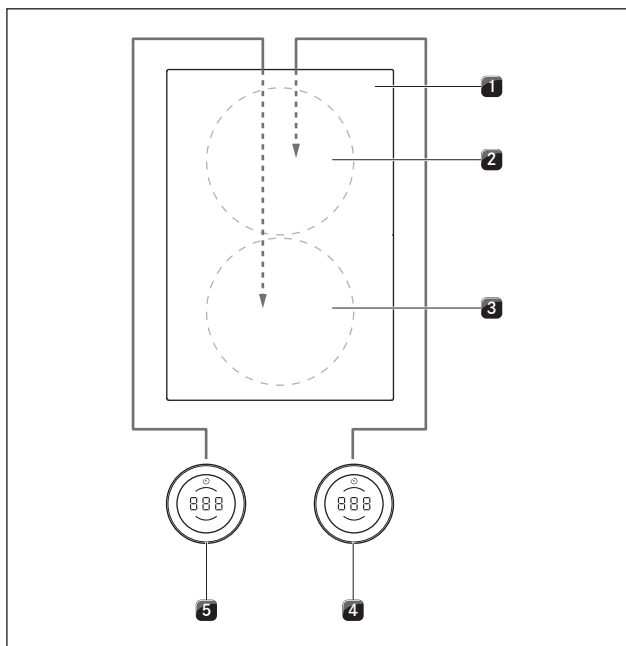


Fig. 5.31 Ligação das zonas de cozedura na instalação a 180° e em aparelhos com ligação dianteira

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Zona de cozedura traseira (Zona 2)
- [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°).

#### 5.9.2 Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar

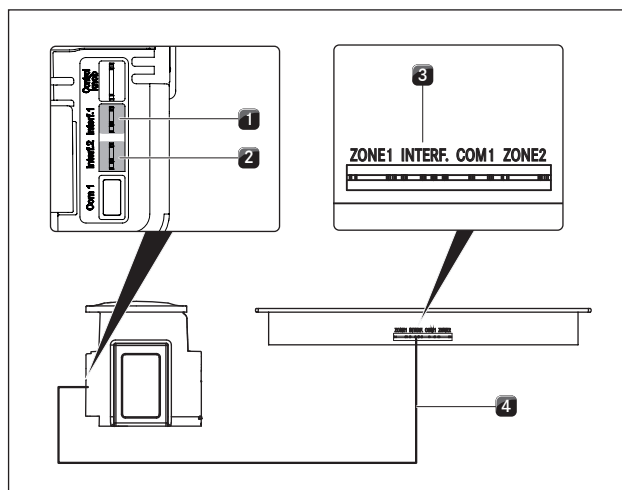


Fig. 5.32 Estabelecer comunicação entre o exaustor de placa e as placas de cozinhar

- [1] Ligação da linha de comunicação de exaustor de placa à placa de cozinhar esquerda
- [2] Ligação da linha de comunicação de exaustor de placa à placa de cozinhar direita
- [3] Ligação da linha de comunicação da placa de cozinhar
- [4] Cabo plano comunicação placa de cozinhar-exaustor de placa

- ▶ Conectar o exaustor de placa [1] / [2] à placa de cozinhar ou placas de cozinhar [3] através das ligações de comunicação previstas.
- ▶ Utilizar unicamente os cabos de ligação fornecidos no âmbito do 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.



### 5.9.3 Realizar a ligação à corrente

- i** A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional.
- i** Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica.
- 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 fusível 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	Corte transversal do cabo	Cabo de alimentação
Ligação monofásica	1 x 16 A	1,5 mm <sup>2</sup>	Tipo H05VVH2-F

Tab. 5.9 Segurança fusível e secção mínima

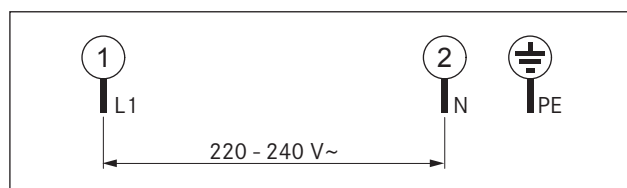


Fig. 5.33 Esquema de ligação monofásica

#### 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 (ver „7 Funções e operação“).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

## 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.

### 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 (ver „6.3 Opções de menu da configuração do gás“).

### 5.11 Primeira colocação em funcionamento

- i** As instruções detalhadas de operação do sistema BORA Professional 3.0 podem ser encontradas no manual de instruções do exaustor de placa.

- ▶ Assegurar que, antes da primeira colocação em funcionamento, todos os aparelhos estão corretamente ligados e possuem uma fonte de tensão (protegida).
- Exceção: Durante a 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).

- ▶ Verificar todas as funções do exaustor de placa e da placa de cozinhar quanto ao seu correto funcionamento.
- ▶ Verifique o funcionamento correto da chama do queimador, especialmente em funcionamento com o exaustor de placa.

**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.

#### 5.11.2 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 com um toque no comando seletor.

##### O queimador não acende e a placa de cozinhar não reage.

A regulação eletrónica de gás deve ser recalibrada.

- ▶ Utilizar a configuração  $\square$  h para reiniciar a regulação do gás.

##### A indicação do comando seletor exibe uma mensagem de erro (p. ex. E001).

- ▶ Utilizar a configuração  $\square$  h para reiniciar a regulação do gás.

### 5.12 Verificação de funcionamento

- ▶ Submeter todos os aparelhos a uma verificação de funcionamento completa se (ver „5.11.1 Primeira colocação em funcionamento da placa de cozinhar a gás“).
- ▶ Para avisos de erro, consultar o cap. “Resolução de falhas”, no manual de instruções.

### 5.13 Selar o aparelho

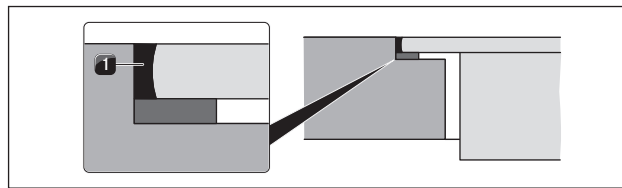


Fig. 5.34 Massa vedante de silicone na montagem à face

- [1] massa vedante de silicone termorresistente preta

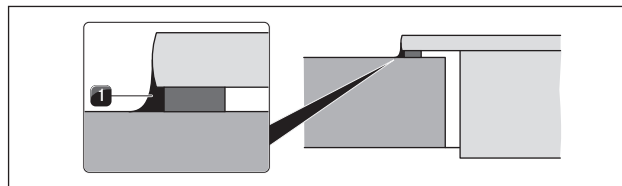


Fig. 5.35 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

- [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

### 6.1 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

### 6.2 Operar o menu

#### Aceder ao menu

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

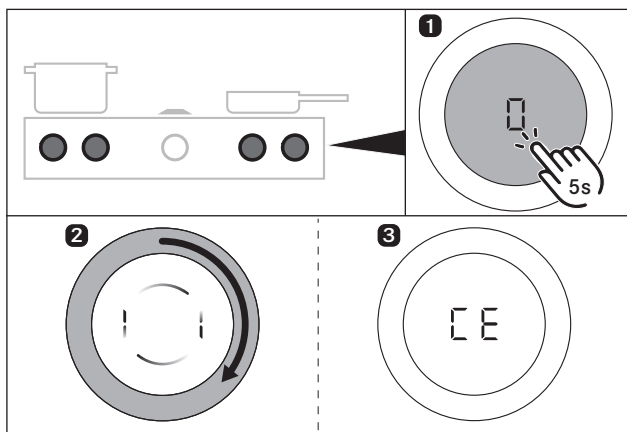


Fig. 6.1 Aceder ao menu

- ▶ Premir contínuo prolongado do comando seletor do placa de cozinhar a gás
- É apresentada uma animação (= solicitação de rotação)
- ▶ Rodar o aro do comando do comando seletor no sentido dos ponteiros do relógio pelo menos 90°.
- 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.
- ▶ Executar um comando tátil para confirmar.

#### Efetuar, confirmar e guardar as configurações

- ▶ Rodar o aro do comando até à configuração pretendida.
- ▶ 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 End para fechar o menu.
- ▶ Rodar o aro do comando até End
- ▶ Confirmar a seleção através de um comando tátil.
- O menu é fechado e a indicação padrão é apresentada.
- i** O menu pode ser encerrado em qualquer posição ao pressionar continuamente. As configurações que ainda não foram confirmadas não serão assumidas.
- 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.

### 6.3 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.

#### 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 G25, 20 mbar (Configuração de fábrica)
4	G30, 29 mbar G30/G31, 37 mbar
5	G30, 50 mbar G30/G31, 50 mbar
fl	G20, 13 mbar
b	G25, 25 mbar G25,3, 25 mbar
☐	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 (ver „2 Segurança“).

## 7.1 Operação do comando seletor

### 7.1.1 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.

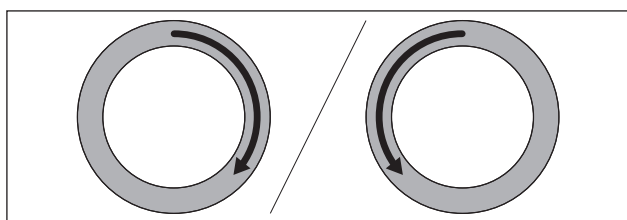


Fig. 7.1 Operação do aro do comando

**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

### 7.1.2 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	2 - 4 s
Premir contínuo prolongado	Toque longo/premir contínuo	5 - 8 s

Tab. 7.1 Operação da superfície tátil

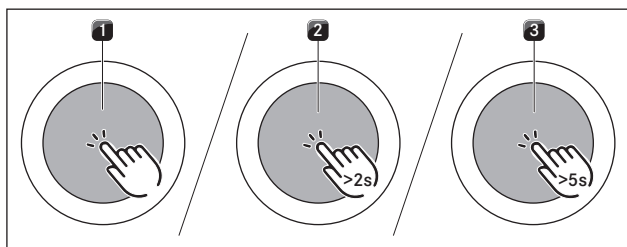


Fig. 7.2 Representação gráfica dos comandos táteis

- [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**

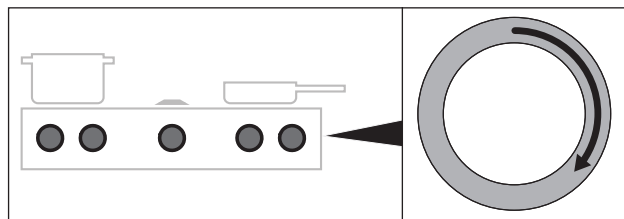


Fig. 7.3 Ligar o sistema

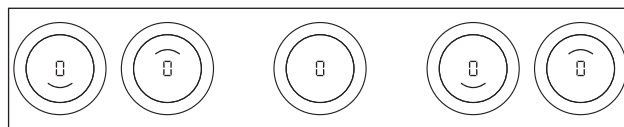




Fig. 7.4 Indicação padrão após a ativação

- 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  após a ativação, o sistema de segurança para crianças estará ativo. A operação apenas se torna possível após o desbloqueio (ver „Sistema de segurança para crianças (função de sistema)“).

**Desligar**

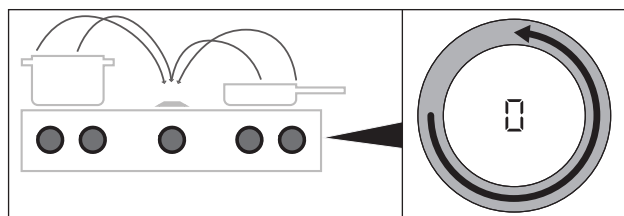


Fig. 7.5 Desligar o aparelho

- ▶ 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 correspondentes.

**i** Antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez, limpar as zonas de cozedura (ver „8 Limpeza e manutenção“).

### 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.

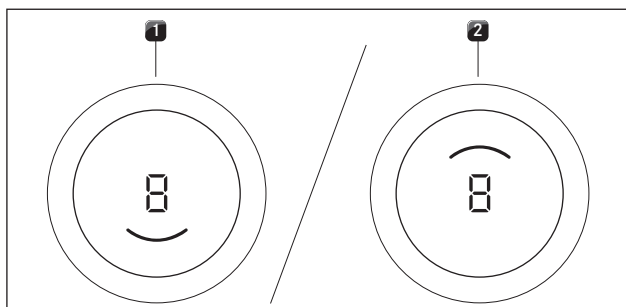


Fig. 7.6 Indicação da zona de cozedura

- [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 (ver „5.11 Primeira 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 um aparelho de cozinhar a gás leva à formação de calor, de humidade e produtos de combustão no local da instalação. Sobretudo quando o aparelho estiver em funcionamento, certificar que o espaço é bem ventilado: manter as aberturas de ventilação natural abertas ou dispor de um sistema de ventilação mecânico. 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 disponível num nível de potência mais elevado.

#### 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).

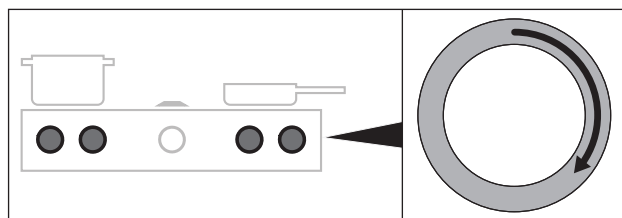


Fig. 7.7 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

- O nível de potência selecionado é apresentado na indicação 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  $\text{P}$ .

- i** Após 20 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
┆┆	Função de manutenção da temperatura (3 fases)
┆┆┆	Função do temporizador (sistema de desconexão automático)
┆┆┆	Sistema automático de pré-aquecimento

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

### 7.4.1 Aceder ao menu de funções

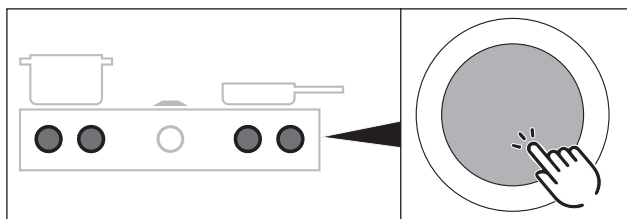


Fig. 7.8 Aceder ao menu de funções de uma placa de cozinhar

- ▶ 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.

### 7.4.2 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 da temperatura
1	┆┆	42 °C	Derreter chocolate
2	┆┆┆	74 °C	Manutenção da temperatura
3	┆┆┆┆	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

▶ Realizar as seguintes configurações:

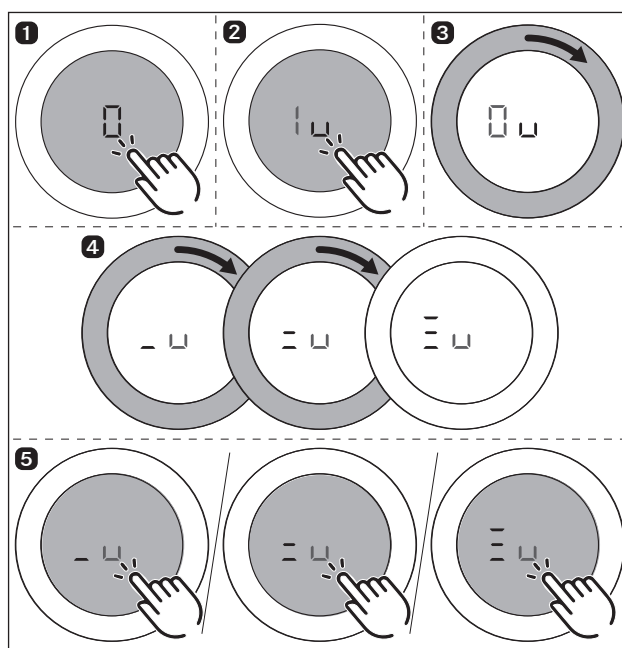


Fig. 7.9 Ativar a função de manutenção da temperatura (PKFI3, PKI3, PKIW3)

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

### Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura ativo

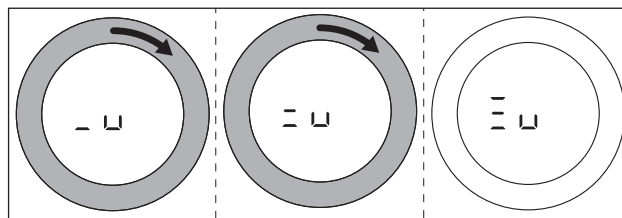


Fig. 7.10 Aumentar o nível de manutenção da temperatura ativo

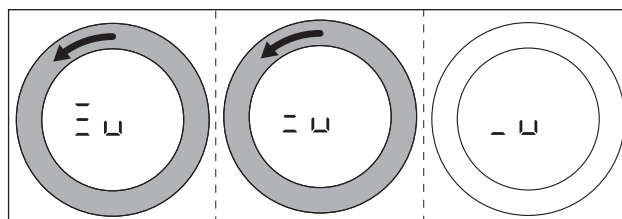


Fig. 7.11 Reduzir o nível de manutenção da temperatura ativo

### Desativar a função de manutenção da temperatura

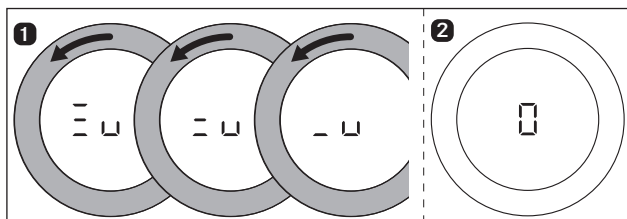


Fig. 7.12 Desativar a função de manutenção da temperatura

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

### 7.4.3 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.

- i** A função do temporizador permite ajustar um intervalo de tempo de 30 segundos a 120 minutos.

#### Ativar o temporizador das zonas de cozedura

► Proceder da seguinte forma...

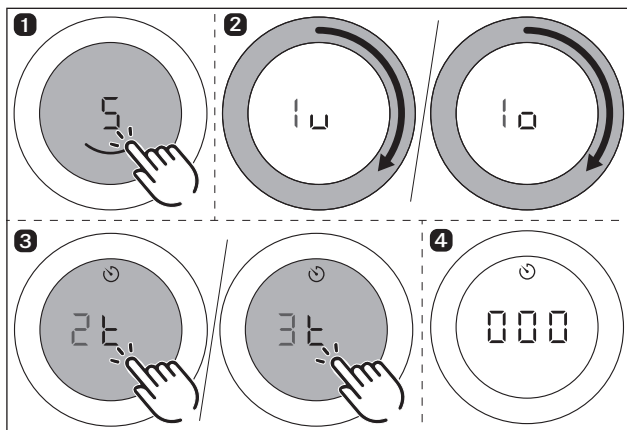


Fig. 7.13 Ativar o temporizador das zonas de cozedura

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

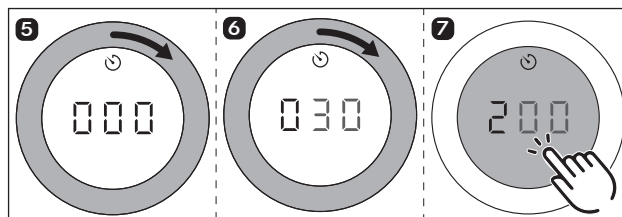


Fig. 7.14 Rotação do aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio

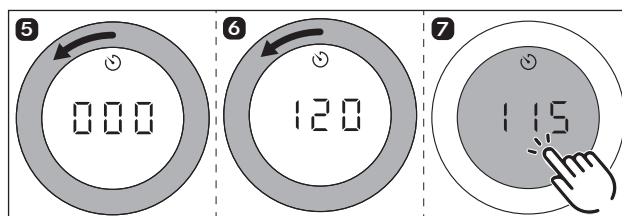


Fig. 7.15 Rotação do aro do comando no sentido contrário aos ponteiros do relógio

- No intervalo de 0 a 10 minutos, o tempo é aumentado/reduzido em ambos os sentidos de rotação em 30 segundos.
- No intervalo de 10 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.
- 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 □□□ 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 □.
- É emitido um sinal sonoro, a zona de cozedura é desligada e o temporizador termina.

**Tempo decorrido**

- A zona de cozedura é automaticamente desligada.
- É emitido um sinal sonoro.
- A indicação do comando seletor apresenta □□□ 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.

### 7.4.4 Sistema automático de pré-aquecimento

Quando o sistema automático de pré-aquecimento for ativado, a zona de cozedura irá funcionar no nível de potência 9 durante um determinado período de tempo e voltará automaticamente ao nível de manutenção da fervera 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 fervera)	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 pré-aquecimento 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...

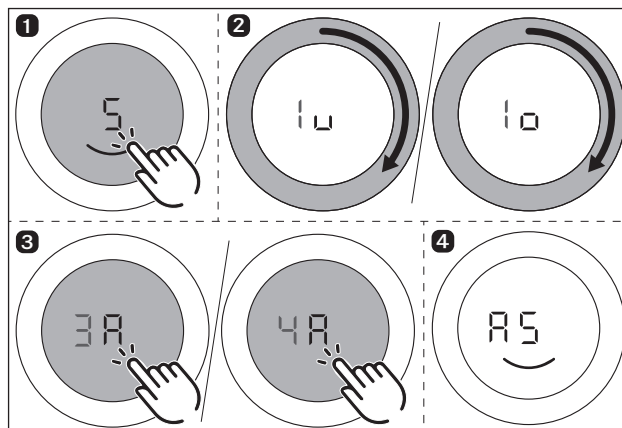


Fig. 7.16 Ativar o sistema automático de pré-aquecimento

- 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 fervera) 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 fervera 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 (ver „2 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
<b>Comando seletor:</b>	
Aro do comando/ carcaça do comando	Imediatamente após a contaminação
<b>Placa de cozinhar a gás:</b>	
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.

#### 8.1.1 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 (ver „7.2 Ligar/desligar o sistema“).
- ▶ 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 caiam na placa de cozinhar ao trabalhar na cozinha para evitar riscar a superfície.

As descolorações e zonas brilhantes não são consideradas danos da placa de cozinhar. O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da 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.
- i** O suporte de painelas não é lavável na máquina de lavar loiça.

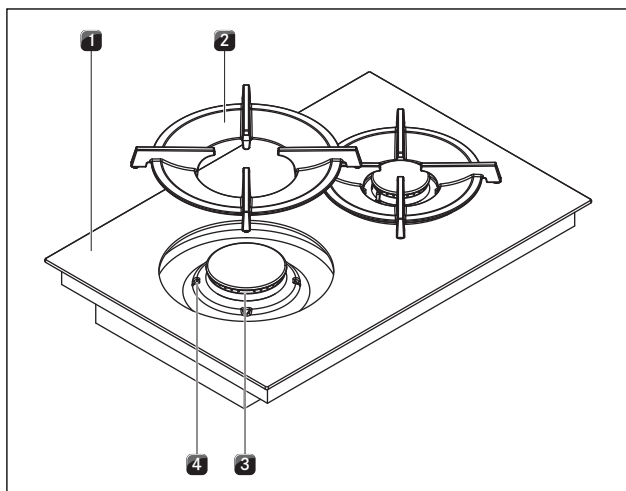


Fig. 8.1 Estrutura do queimador de gás

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

- ▶ Remover o suporte para painelas [2].
- O suporte para painelas só pode ser limpo à mão.

### 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.

## 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.

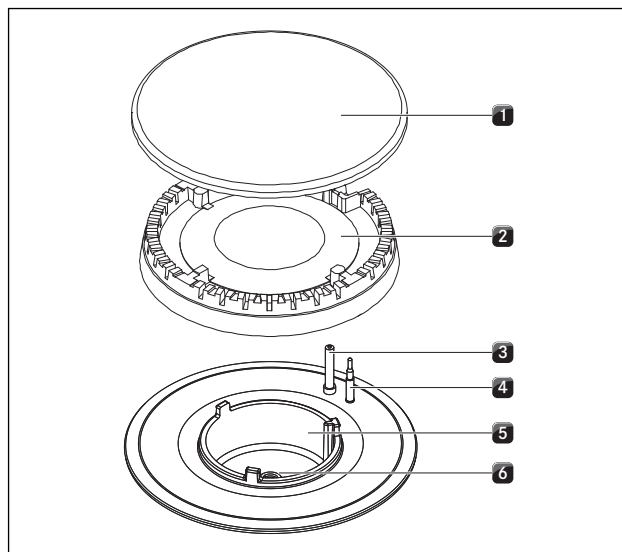


Fig. 8.2 Estrutura do queimador de gás

- [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 painelas com precisão e diretamente no queimador de gás.
- ▶ Colocar o queimador de gás em funcionamento.



### 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 painelas 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 (ver „4.2 Descrição do aparelho da placa de cozinhar“).

### 8.4 Limpeza do comando seletor

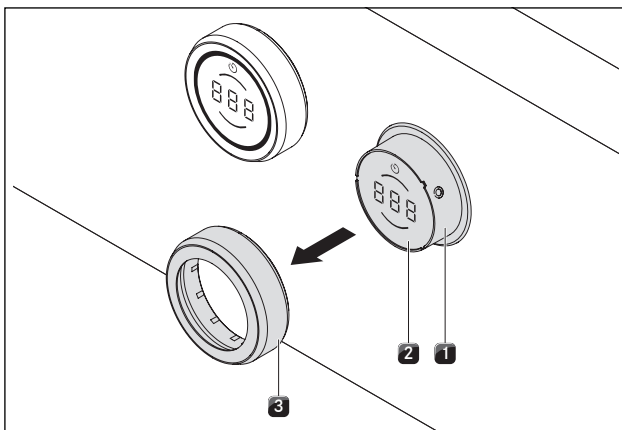


Fig. 8.3 Retirar o aro do comando

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

#### Limpeza do aro do comando

- i** O aro do comando não é lavável na máquina de lavar loiça.

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 (ver „2 Segurança“).

Situação de operação	Causa	Solução
Durante o arranque inicial ou após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de gás:		
O queimador não acende.	Existe ar na conduta de gás.	Eventualmente, repita o processo de ignição. Isto pode ser realizado através da superfície tátil do comando seletor com o nível de potência a piscar ou rodando o aro do comando seletor para o nível de potência 0 e, de seguida, ajustando o nível de potência.
A placa de cozinhar a gás não responde (não há calibração dos servomotores, nem há ignição).	Existe um erro de comunicação entre a unidade de comando e a placa de cozinhar (por ex. devido a uma falha de energia).	Efetue a operação de reiniciar (ver „6.3 Opções de menu da configuração do gás“).
O queimador de gás não se acende de forma eletrónica.	Os queimadores de gás estão húmidos.	Seque as peças do queimador de gás (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
	As cabeças do queimador de gás e/ou as tampas do queimador de gás não estão corretamente posicionadas.	Posicione corretamente as peças do queimador de gás (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
	O dispositivo de ignição elétrico e/ou o termopar estão sujos.	Eliminar a sujidade (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
	Impurezas na cabeça do queimador de gás.	Limpar as peças do queimador de gás (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
	Falha na ignição. Indicação dos níveis de potência a piscar.	Repetir o processo de ignição ajustando o nível de potência. Comando tátil no comando seletor quando o nível de potência estiver a piscar.
Em funcionamento normal:		
Identificação de cheiro a gás.	Uma fuga no tubo de alimentação de gás.	Desligue a alimentação de gás e apague imediatamente todas as chamas. Contacte o seu instalador de gás. Certificar-se de que todas as ligações estejam vedadas (ver „5.7 Instalação de gás“).
Não sai gás no queimador de gás.	A alimentação de gás está fechada.	Abra a alimentação de gás (ver „5.7 Instalação de gás“).
	Garrafa de gás vazia.	Substitua a garrafa de gás vazia por uma garrafa de gás cheia do tipo de gás correto.
A chama de gás apaga-se após a ignição. A chama de gás apaga-se durante a utilização. A forma da chama de gás altera-se.	As peças do queimador de gás (as cabeças e/ou as tampas) não estão corretamente posicionadas.	Posicione corretamente as peças do queimador de gás (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
	Impurezas das aberturas de saída de gás na cabeça do queimador de gás.	Limpar as peças do queimador de gás (ver. „8 Limpeza e manutenção“).
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. Falha de energia.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA. 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-se automaticamente.	Tempo de funcionamento de uma zona de cozedura demasiado longo.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (ver „Operar o exaustor de placa“).
	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada.	(ver „4.3 Dispositivos de segurança“).
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática.	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada.	(ver „4.3 Dispositivos de segurança“).
Indicação do comando seletor L.	O sistema de segurança para crianças está ligado.	Desligar o sistema de segurança para crianças (ver „Sistema de segurança para crianças (função de sistema)“).

Situação de operação	Causa	Solução
Indicação do comando seletor r <sup>1</sup> .	Premir contínuo (8 segundos) do comando seletor ou contaminação do comando seletor.	Soltar ou limpar o comando seletor.
Indicação do comando seletor E001, E002.	Erro durante o funcionamento do software.	Executar uma reiniciação (Menu de configuração Ch) através (v. cap. Montagem). Desligar o dispositivo da tomada durante pelo menos 1 min. e reiniciar. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Indicação do comando seletor E019	Erro de interpretação da superfície tátil	Tirar o anel de comutação e voltar a colocá-lo. Executar novamente o comando de toque. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Indicação do comando seletor E022	Defeito na avaliação do comando. O controlo desliga-se após 3,5 a 7,5 segundos	Substituir o comando seletor.
Indicação do comando seletor E002, E021, E057, E082, E083	Sobreaquecimento	Deixar a placa de cozinhar arrefecer
Código de erro E066.	Alimentação de gás interrompida e/ou sem reconhecimento de chama. Garrafa de gás vazia.	Eventualmente, repita o processo de ignição. Isto pode ser realizado através do comando tátil do comando seletor com o nível de potência a piscar ou rodando o aro do comando seletor para o nível de potência 0 e, de seguida, ajustando o nível de potência. Confirmar o erro E_066 e repetir o processo de ignição. (após a instalação, a conduta de gás necessita de um certo período de tempo para encher). Verificar a ligação de gás e a ligação fixa. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Indicação do comando seletor E021, E057.	O menu de configuração não pode ser ativado neste estado funcionamento. Níveis de potência ativos na placa de cozinhar ou no exaustor.	Desativar o nível de potência no exaustor e em ambas as placas de cozinhar.

**Tab. 9.1** Resolução de falhas

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

**i** Durante ou após uma interrupção da alimentação elétrica, a placa de cozinhar ainda pode estar quente. As placas de cozinhar PKCH3, PKCB3 e PKG3 não mostrarão qualquer calor residual após uma interrupção da alimentação elétrica, mesmo no caso de terem estado a funcionar anteriormente e as zonas de cozedura ainda estarem quentes.

- ▶ Caso as avarias sejam frequentes, contacte o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos, peças sobresselentes e acessórios) e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho (ver „1.1 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios“).

## 10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 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 (ver Instruções de utilização)
- ▶ 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 eletrônicos. Para mais informações, consultar os serviços municipalizados da respetiva área.

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

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

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

- Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver „2 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](http://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](http://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.

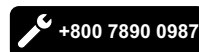
Entrar em contacto conosco:

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

## 11.2 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](http://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 liquefeito (GPL) G30/50 mbar PKGDS3050
- BORA conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/G30 28-30 mbar PKGDS3028
- BORA conjunto de queimadores PKGBS
- BORA suporte de recipiente pequeno PKGTK
- BORA suporte de recipiente grande PKGTG



## 12 Notas:





**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

