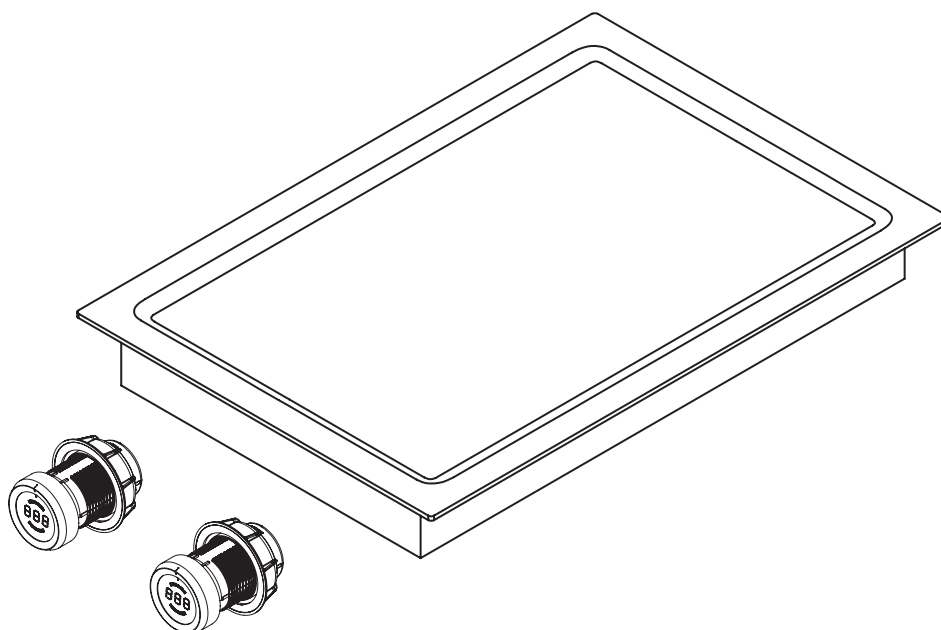


**PT** Instruções de utilização e de montagem PKT11

Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com  
2 zonas de cozedura BORA Pro



**PKT11UMPT-004**

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

**Fabricante**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Áustria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

# Índice

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Operação</b>	<b>24</b>
1.1	Grupo-alvo.....	4	6.1	Instruções de operação gerais .....	24
1.2	Validade das instruções de utilização e de montagem.....	4	6.2	Primeira colocação em serviço .....	24
1.3	Outros documentos válidos.....	4	6.3	Operar a placa de cozinhar.....	25
1.4	Apresentação das informações.....	5	6.3.1	Ligar a zona de grelhar .....	25
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>6</b>	6.3.2	Função booster .....	26
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	6.3.3	Função ponte .....	26
2.2	Instruções de segurança para operação - Placa de cozinhar.....	7	6.3.4	Função de limpeza.....	26
2.3	Instruções de segurança para montagem .....	8	6.3.5	Sistema de segurança para crianças .....	26
2.4	Instruções de segurança para limpeza e manutenção .....	9	6.3.6	Utilizar as funções do temporizador.....	27
2.5	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	9	6.3.7	Função de paragem (pausa).....	28
2.6	Instruções de segurança para peças sobresselentes ...	9	6.3.8	Desligar a zona de grelhar .....	28
2.7	Utilização prevista.....	10	<b>7</b>	<b>Limpeza e Manutenção</b>	<b>29</b>
<b>3</b>	<b>Dados técnicos</b>	<b>11</b>	7.1	Produtos de limpeza .....	29
<b>4</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>12</b>	7.2	Manutenção da placa de cozinhar .....	29
4.1	Estrutura.....	12	7.3	Limpeza da placa de cozinhar .....	29
4.2	Princípio de operação .....	12	7.3.1	Limpeza da superfície do grelhador de aço inoxidável .....	29
4.3	Princípio de funcionamento.....	13	7.4	Limpeza do comando seletor .....	30
4.3.1	Regulação da potência .....	13	7.4.1	Limpeza do aro do comando.....	30
4.3.2	Intervalos de temperaturas .....	13	7.4.2	Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando .....	30
4.3.3	Função de limpeza .....	13	<b>8</b>	<b>Resolução de falhas</b>	<b>31</b>
4.3.4	Função booster.....	13	<b>9</b>	<b>Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação</b>	<b>32</b>
4.3.5	Função ponte .....	13	9.1	Colocação fora de serviço .....	32
4.3.6	Funções do temporizador.....	14	9.2	Desmontagem.....	32
4.3.7	Função de pausa.....	14	9.3	Eliminação ecológica .....	32
4.4	Dispositivos de segurança.....	14	<b>10</b>	<b>Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios</b>	<b>33</b>
4.4.1	Indicação de calor residual.....	14	10.1	Garantia do fabricante da BORA .....	33
4.4.2	Desconexão de segurança .....	14	10.2	Serviço de assistência .....	33
4.4.3	Proteção de sobreaquecimento .....	14	10.3	Peças sobresselentes .....	34
4.4.4	Sistema de segurança para crianças .....	14	10.4	Acessórios.....	34
<b>5</b>	<b>Montagem</b>	<b>15</b>			
5.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	15			
5.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	15			
5.3	Especificações de montagem.....	15			
5.3.1	Distâncias de segurança.....	15			
5.3.2	Bancada e móveis de cozinha .....	15			
5.4	Medidas do recorte.....	16			
5.4.1	Montagem à face.....	16			
5.4.2	Montagem por sobreposição.....	16			
5.5	Montar a placa de cozinhar.....	17			
5.5.1	Montagem do comando seletor na painel do armário inferior .....	17			
5.5.2	Montagem da placa de cozinhar .....	18			
5.5.3	Instalação a 180° .....	19			
5.5.4	Vedar a placa de cozinhar .....	19			
5.5.5	Estabelecer contacto .....	19			
5.5.6	Realizar a ligação à corrente .....	21			
5.6	Menu de configuração .....	21			
5.6.1	Aceder ao menu de configurações.....	21			
5.6.2	Selecionar a opção do menu.....	21			
5.6.3	Alterar os valores definidos.....	23			
5.6.4	Sair do menu de configurações.....	23			
5.7	Entrega ao utilizador .....	23			

# 1 Generalidades

## 1.1 Grupo-alvo

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

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

Tab. 1.1 Grupos-alvo

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

## 1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

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

## 1.3 Outros documentos válidos

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

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

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

### Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Diretiva REEE 2012/19/UE

## 1.4 Apresentação das informações

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

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

- ▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

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

- Enumeração 1
- Enumeração 2

---

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

---

### Instruções de segurança e advertências

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

As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:

---



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

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

- ▶ Medidas de prevenção de perigos
- 

Aqui aplica-se o seguinte:

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

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

---

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

## 2 Segurança

### 2.1 Instruções de segurança gerais

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

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

### Modificações não autorizadas

As modificações não autorizadas podem afetar o aparelho.

- ▶ Não fazer modificações ao aparelho.

### Crianças e pessoas com necessidades especiais em casa

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

### Modo de ar circulante

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

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

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

## 2.2 Instruções de segurança para operação - Placa de cozinhar

- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual.
- ▶ Assegurar que a base do recipiente para cozinhar e a zona de cozedura estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre a panela (não arrastar!), para evitar riscos e abrasões na superfície.



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.



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

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

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

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

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

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

## 2.3 Instruções de segurança para montagem

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

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

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

- ▶ Antes da montagem do aparelho, verificar se existem danos visíveis.
- ▶ Não montar um aparelho danificado.
- Um aparelho danificado põe em perigo a sua segurança.

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



### PERIGO!

#### Perigo de asfixia!

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

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

## 2.3.1 Instruções de segurança para montagem - Placa de cozinhar



### PERIGO!

#### Perigo de choque elétrico!

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

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



### PERIGO!

#### Perigo de choque elétrico!

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

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



### CUIDADO!

#### Possível lesão nas costas devido a carga pesada!

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

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



## 2.4 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

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

- As tarefas de limpeza e de manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças, exceto se estiverem sob supervisão permanente.
- ▶ Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor na limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito nas partes sob tensão e causa danos materiais (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Assegurar que, durante a limpeza, não existe água no interior do aparelho. Utilizar somente um pano moderadamente húmido. Nunca utilizar um jato de água no aparelho. A entrada de água pode provocar danos!
- ▶ Limpar a placa de cozinhar, de preferência, após o processo de cozedura.
- ▶ Limpar a placa de cozinhar quando já não estiver quente (v. cap. Limpeza e Manutenção).
- ▶ Utilizar na limpeza apenas detergentes de limpeza não abrasivos, para evitar riscos e abrasões na superfície.

## 2.5 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

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

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



### PERIGO!

#### Perigo de choque elétrico!

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

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

## 2.6 Instruções de segurança para peças sobresselentes



### AVISO!

#### Perigo de ferimento e danos materiais!

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

- ▶ Para reparação, utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

### INFORMAÇÃO

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

## 2.7 Utilização prevista

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

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

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

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

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

---

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

---

### 3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	380-415 V 2N
Frequência	50/60 Hz
Consumo de energia	4,8 kW
Segurança fusível	2 x 16 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	370 x 540 x 73 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	15,8 kg
Placa de cozinhar	
Níveis de potência (regulação da temperatura)	1 - 9, P (150-230 °C, 250 °C)
Zona de cozedura dianteira	295 x 230 mm 2400 W
Zona de cozedura traseira	295 x 230 mm 2400 W
Intervalo de regulação da temperatura	70-250° C

Tab. 3.1 Dados técnicos

#### Dimensões do aparelho comando seletor

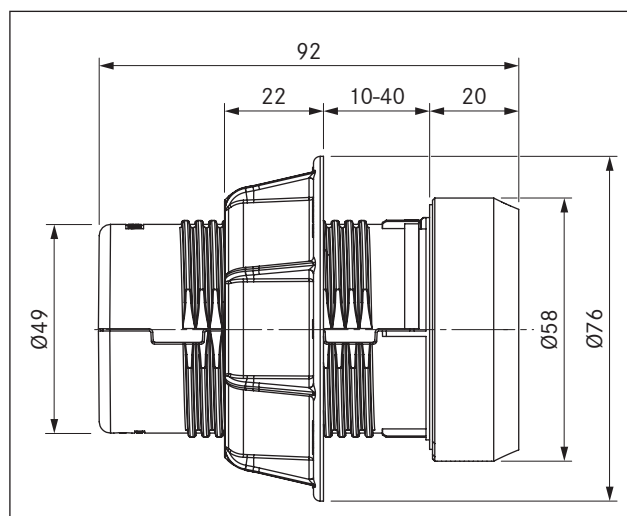


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho comando seletor

#### Dimensões do aparelho

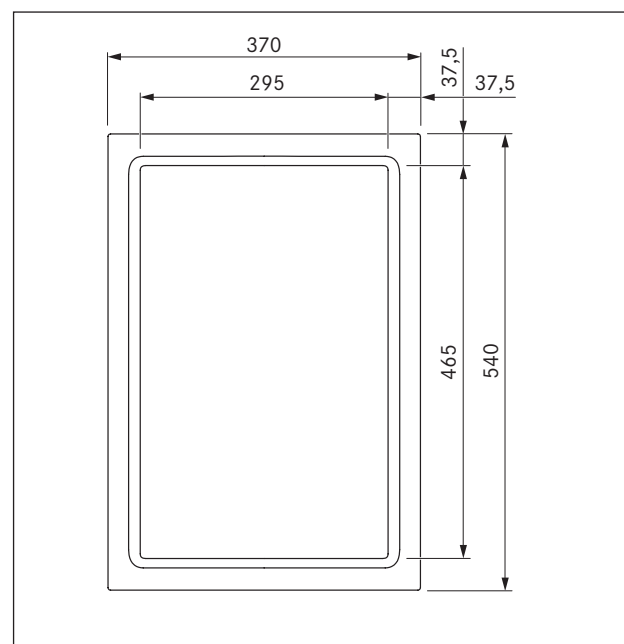


Fig. 3.2 PKT11 dimensões do aparelho vista de cima

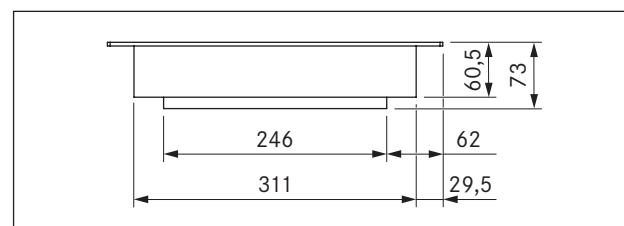


Fig. 3.3 PKT11 dimensões do aparelho vista frontal

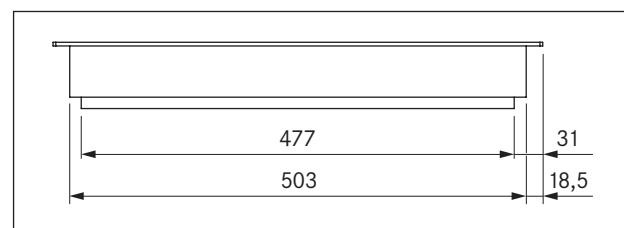


Fig. 3.4 PKT11 dimensões do aparelho vista lateral

## 4 Descrição do aparelho

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

O grelhador de aço inoxidável Teppanyaki apresenta as seguintes características:

- Duas zonas de grelhar
- Dois comandos seletores
- Indicação da temperatura
- Função booster
- Função ponte
- Indicação de calor residual
- Funções do temporizador
- Sistema de segurança para crianças
- Função de paragem
- Desconexão de segurança
- Função de limpeza

### 4.1 Estrutura

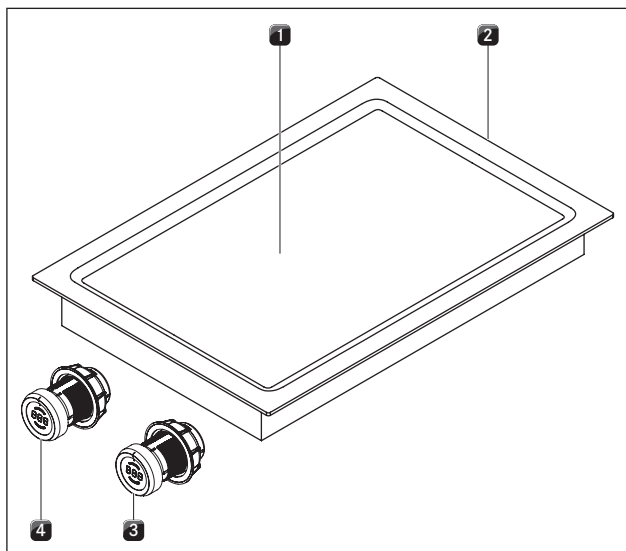


Fig. 4.1 Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

- [1] Duas zonas de grelhar
- [2] Ligações para o comando seletor e o sistema de extração automático (traseira)
- [3] Comando seletor da zona de grelhar traseira
- [4] Comando seletor da zona de grelhar dianteira

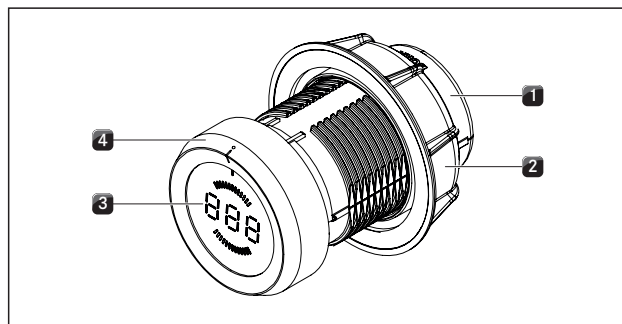


Fig. 4.2 Estrutura do comando seletor

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

### 4.2 Princípio de operação

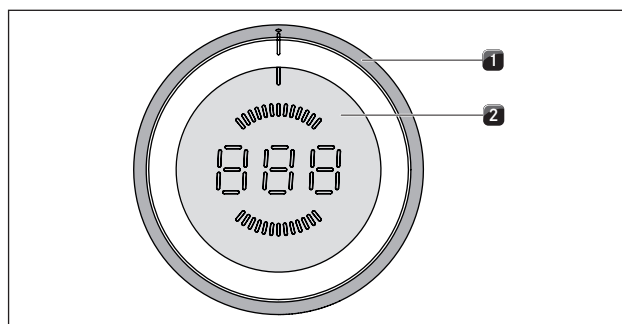


Fig. 4.3 Elementos de operação dos comandos seletores

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

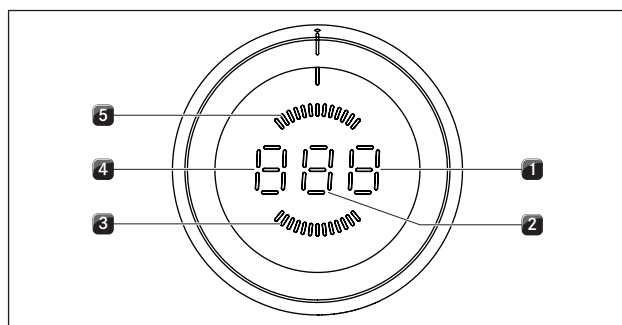


Fig. 4.4 Elementos de indicação dos comandos seletores

- [1] Funções de indicação
- [2] Indicação dos níveis de potência
- [3] Indicação da zona de grelhar dianteira
- [4] Indicação do modo ou do modo de operação
- [5] Indicação da zona de grelhar traseira

Unidade	Indicação	Significado
Indicação do comando seletor	p. ex., 190	Indicação da temperatura
	P	Função booster
	Π	Função ponte
	H	Indicação de calor residual: A zona de grelhar está desligada, mas ainda quente (temperatura > 50 ° C)
	t	Função do temporizador, temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
	L	Sistema de segurança para crianças
		Função de pausa
	c	Função de limpeza e intervalo de temperaturas ampliado
	☐	Menu de configuração
	☐	O aparelho é desligado
E...	Mensagem de erro (v. cap. Resolução de falhas)	

Tab. 4.1 Significado da indicação

### Operação do comando seletor

Cada zona de grelhar é regulada com um comando seletor. A temperatura e o funcionamento das duas zonas de grelhar são controlados rodando o aro do comando seletor e tocando na superfície tátil (v. cap. Operação).

**INFORMAÇÃO** Por defeito, na indicação do comando seletor é mostrada a temperatura (temperatura nominal e temperatura real). No menu de configuração pode mudar-se a indicação para uma indicação do nível de potência ou uma indicação mista (v. cap. Montagem).

## 4.3 Princípio de funcionamento

Sob uma zona de grelhar encontram-se duas resistências. Quando a zona de grelhar é ligada, a resistência gera calor que aquece diretamente a superfície do grelhador.

### 4.3.1 Regulação da potência

A regulação da potência é realizada através de níveis de potência, que são apresentados de forma predefinida em ° C na indicação do comando seletor (indicação da temperatura).

Em alternativa, através do menu de configuração, também se pode mudar a indicação do comando seletor para uma indicação do nível de potência ou uma indicação mista.

### 4.3.2 Intervalos de temperaturas

A potência do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki aquece muito rapidamente os alimentos. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, ao selecionar-se a temperatura tem de se realizar um certo ajuste em relação aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Temperatura °C
Refogar fruta, p. ex., fatias de maçã, metades de pêsegos, rodelas de bananas	160 – 170
Saltear legumes cortados, estrear ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	180 – 190
Saltear peixe panado ou envolvido em polme, panquecas, salsichas para grelhar, carne de porco, carne de borrego	190 – 200
Saltear panquecas de batata, camarão, maçarocas de milho e escalopes	200 – 210
Fritar/grelhar a alta temperatura para formar uma crosta/selar carne de vaca, peixe, almôndegas	220 – 230

Tab. 4.2 Recomendações da temperatura

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

### Intervalos de temperaturas baixos

Existem níveis de potência baixos adicionais para o intervalo de temperaturas baixo.

### 4.3.3 Função de limpeza

A função de limpeza c aquece o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki para uma temperatura ideal para a limpeza (70 °C).

### 4.3.4 Função booster

As duas zonas de grelhar estão equipadas com uma função booster que aumenta a potência.

■ Na indicação do comando seletor aparece um P. Com a função booster é possível aquecer grandes quantidades de água rapidamente. Se a função booster estiver adicionalmente ligada, a zona de grelhar funciona com potência extraelevada. Após 10 minutos, a zona de grelhar é automaticamente reposta no nível de potência ☐.

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

**INFORMAÇÃO** Nunca aqueça óleo, gordura e produtos semelhantes com a função booster. Devido à elevada potência, o fundo da panela ou tacho pode sobreaquecer.

### 4.3.5 Função ponte

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

■ Na indicação aparece um Π.

A função ponte é adequada para aquecer refeições numa assadeira.

### 4.3.6 Funções do temporizador

Para cada zona de grelhar existem duas funções de temporizador diferentes.

■ Na indicação do comando seletor aparece um  $\text{L}$ .

**INFORMAÇÃO** As funções do temporizador permitem ajustar um intervalo de tempo de 1 minuto a 120 minutos.

#### Função do temporizador

**INFORMAÇÃO** A função do temporizador é um sistema de desconexão automático para desligar automaticamente uma zona de grelhar em funcionamento.

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

**INFORMAÇÃO** O temporizador de tempo curto pressupõe que a zona de grelhar está desligada e funciona como um temporizador de cozinha normal.

### 4.3.7 Função de pausa

O processo de cozedura pode ser interrompido temporariamente (10 minutos, no máximo).

■ Na indicação do comando seletor aparece um  $||$ .

## 4.4 Dispositivos de segurança

### 4.4.1 Indicação de calor residual

**INFORMAÇÃO** Enquanto  $H$  for mostrado na indicação do comando seletor (indicação de calor residual), não pode tocar na placa de grelhar nem colocar sobre ela objetos sensíveis ao calor. Existe perigo de queimaduras e de incêndio!

Depois de ter sido desligada, a placa de grelhar continua quente. Na indicação do comando seletor aparece um  $H$  (indicação de calor residual). Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura  $< 50^\circ\text{C}$ ) a indicação apaga-se.

### 4.4.2 Desconexão de segurança

Cada zona de grelhar é automaticamente desligada, se ultrapassar o tempo de funcionamento máximo num dado nível de potência ou nível de manutenção da temperatura. A indicação do comando seletor mostra um  $H$  (indicação de calor residual).

Nível de potência	Desligar após horas:minutos
1	6:00
2	6:00
3	05:00
4	05:00
5	04:00
6	01:30
7	01:30
8	01:30
9	01:30
P	00:10

Tab. 4.3 Desconexão de segurança nos níveis de potência

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

Tab. 4.4 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

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

### 4.4.3 Proteção de sobreaquecimento

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

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

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

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

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

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

### 4.4.4 Sistema de segurança para crianças

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

■ Na indicação do comando seletor aparece um  $\text{L}$ . O sistema de segurança para crianças só pode ser ativado quando todas as zonas de grelhar estiverem desligadas (v. cap. Operação).

## 5 Montagem

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

**INFORMAÇÃO** A placa de cozinhar não pode ser montada por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.

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

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

**INFORMAÇÃO** Os comandos seletores só devem ser conectados às ligações da placa de cozinhar previstas.

### 5.1 Verificar o âmbito de fornecimento

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
Talass de montagem placa de cozinhar	4
Cabo do comando seletor	2
Cabo do exaustor de placa automático	1
Espátula para Teppanyaki	1

Tab. 5.1 Âmbito de fornecimento

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

### 5.2 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Lápis
- Instrumentos de medição
- Berbequim com ou sem fios com broca Forstner Ø 50 mm
- Chave de fendas/chave Allen (Torx) 20
- Massa vedante de silicone para vedar as superfícies de corte

### 5.3 Especificações de montagem

#### 5.3.1 Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

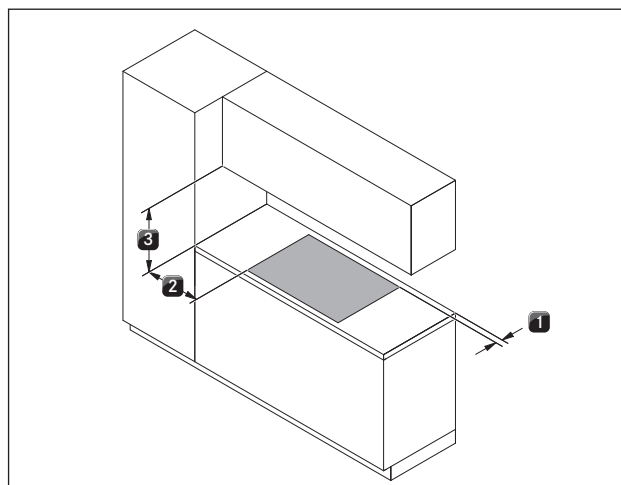


Fig. 5.1 Distância mínima

- [1] Uma distância mínima de 50 mm da parte de trás 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 600 mm entre a bancada e o armário superior.

#### 5.3.2 Bancada e móveis de cozinha

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar com exaustor de placa.
- Se uma régua de proteção de cabos (fundo falso) for instalada abaixo do aparelho, esta deve ser montada de forma removível para trabalhos de manutenção.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de ar circulante, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar > 500 cm<sup>2</sup> (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

## 5.4 Medidas do recorte

**INFORMAÇÃO** Todas as dimensões da aresta frontal do painel frontal.

### Altura da bancada

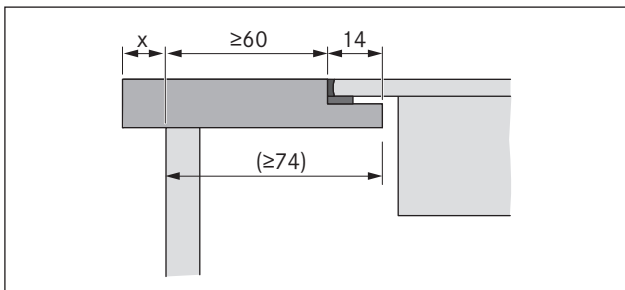


Fig. 5.2 Altura da bancada

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

### 5.4.1 Montagem à face

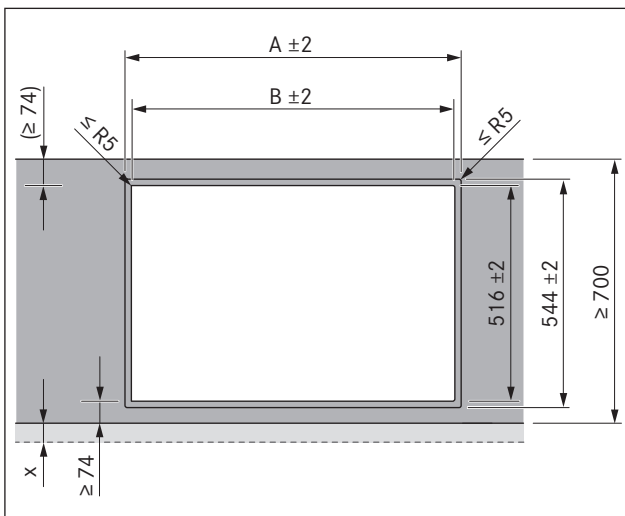


Fig. 5.3 Medidas de recorte para montagem à face

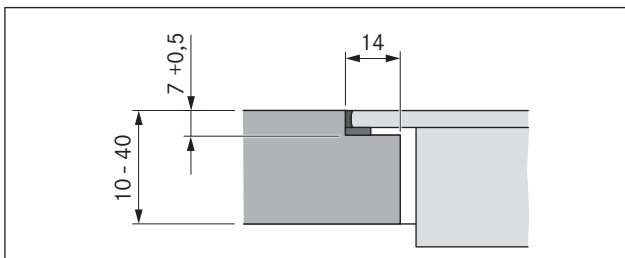


Fig. 5.4 Medida de recesso para montagem à face

Medidas de recorte ao instalar a placa de cozinhar ou as placas e os exaustores de placa lado a lado:

Placa 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 de recorte Combinações do aparelho Montagem à face

### 5.4.2 Montagem por sobreposição

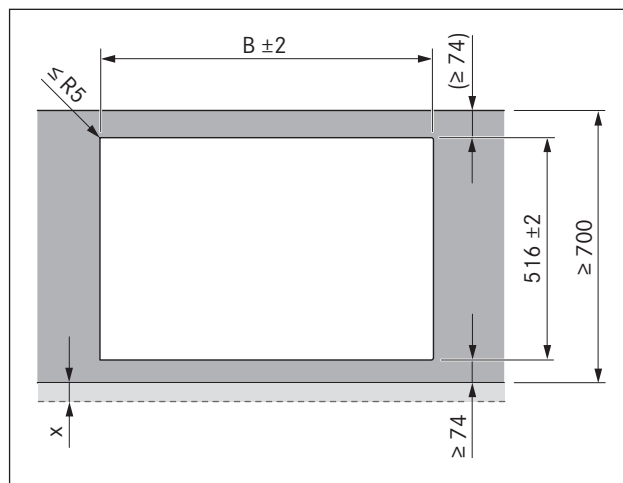


Fig. 5.5 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

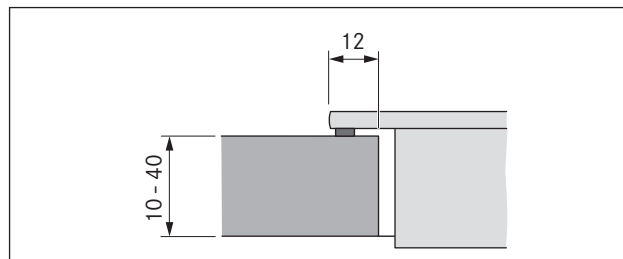


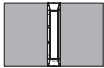




Fig. 5.6 Corte para montagem por sobreposição

Medidas de recorte ao instalar a placa de cozinhar ou as placas e os exaustores de placa lado a lado:



Placa de cozinhar / 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 de recorte Combinações do aparelho  
Montagem por sobreposição

## 5.5 Montar a placa de cozinhar

**INFORMAÇÃO** Está prevista uma distância de um milímetro entre os aparelhos encastrados.

**INFORMAÇÃO** Está prevista uma distância de dois milímetros em volta do aparelho encastrado.

**INFORMAÇÃO** Recomenda-se a instalação de um trilho de montagem entre as placas de cozinhar adjacentes (trilho de montagem PZMS disponível como acessório).

**INFORMAÇÃO** A placa de cozinhar pode ser instalada, alternativamente, a 180°.

### 5.5.1 Montagem do comando seletor na painel do armário inferior

**INFORMAÇÃO** Fazer uma perfuração prévia para evitar que o painel parta.

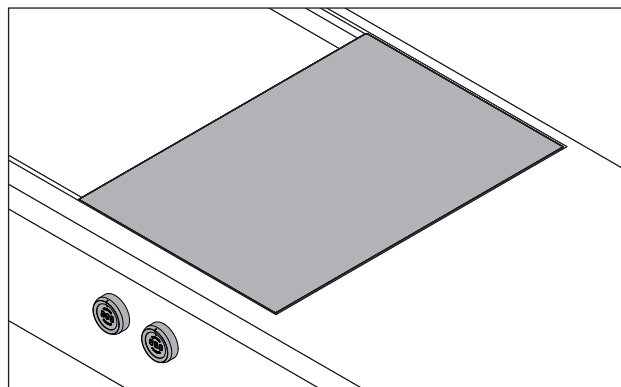


Fig. 5.7 Comando seletor e placa de cozinhar montados

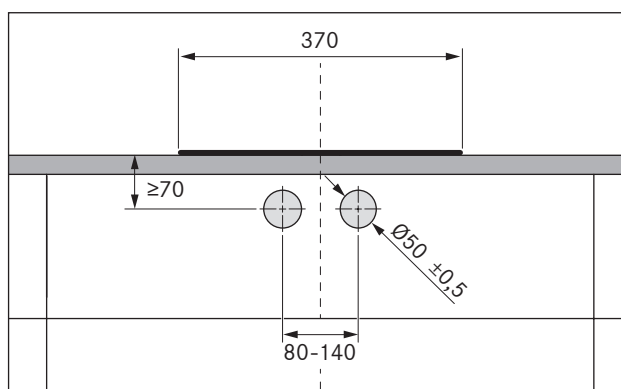


Fig. 5.8 Diagrama de perfuração

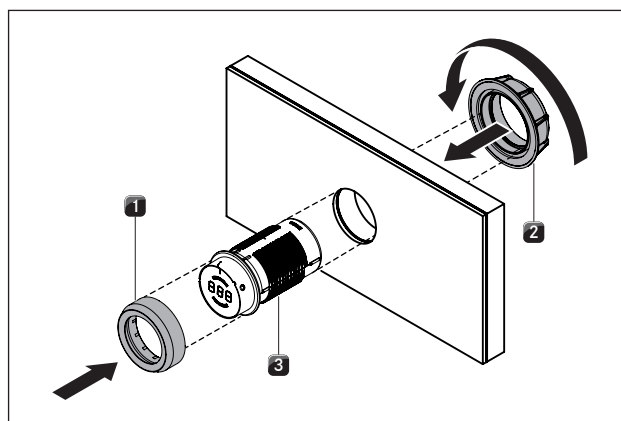


Fig. 5.9 Montar o comando seletor

- ▶ Retirar o aro do comando [1].
- ▶ Desapertar a porca de fixação [2].
- ▶ Inserir o comando seletor [3] da frente através do orifício perfurado no painel do armário inferior.
- ▶ Apertar a porca de fixação [2] na parte de trás do comando seletor [3] e fixe-a apertando ligeiramente.
- ▶ Alinhar o comando seletor [3] verticalmente com a ajuda da marca da posição de 12 horas.
- ▶ Apertar a porca de fixação [2].
- ▶ Encaixar o aro do comando [1] no comando seletor [3].

### Exemplo da perfuração do painel

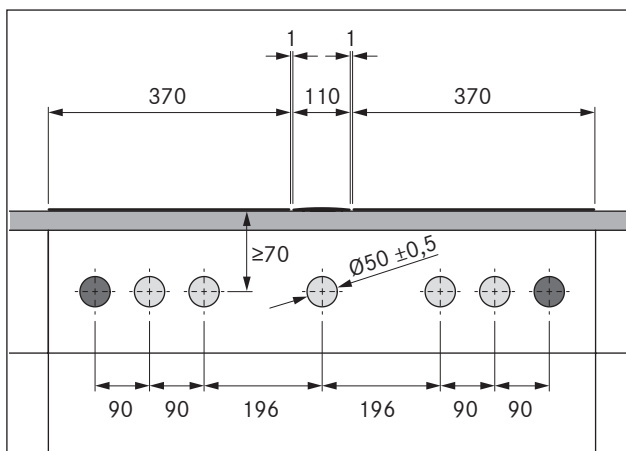


Fig. 5.10 Perfuração do painel para 2 placas de cozinhar e 1 exaustor de placa

- [1] Perfuração para tomadas (2x)
- [2] Perfuração para comando seletor (5x)
- [3] Placa de cozinhar (2x)
- [4] Exaustor de placa
- [5] Bancada
- [6] Painel do armário inferior

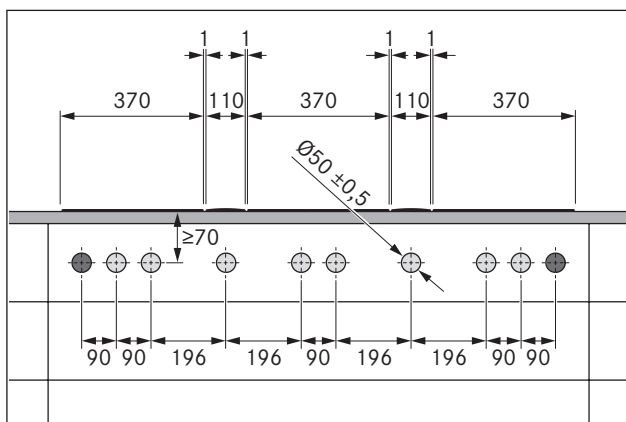


Fig. 5.11 Perfuração do painel para 3 placas de cozinhar e 2 exaustores de placa

- [1] Perfuração para tomadas (2x)
- [2] Perfuração para comando seletor (8x)
- [3] Placa de cozinhar (3x)
- [4] Exaustor de placa (2x)
- [5] Bancada
- [6] Painel do armário inferior

### 5.5.2 Montagem da placa de cozinhar

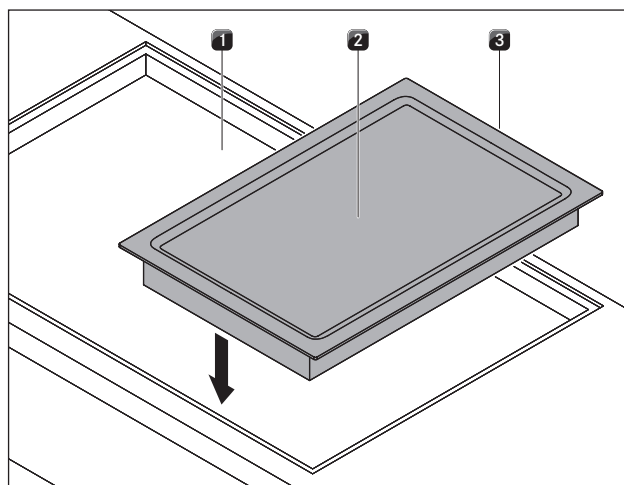


Fig. 5.12 Inserir a placa de cozinhar

- [1] Recorte da bancada
- [2] Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki
- [3] Ligações para o comando seletor e o exaustor automático

- ▶ Inserir o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki [2] no recorte da bancada [1].
- ▶ Alinhar o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki [2] de forma precisa.
- ▶ Assegurar que as ligações dos comandos seletores e do sistema de extração automática [3] estão na parte de trás durante a instalação normal.

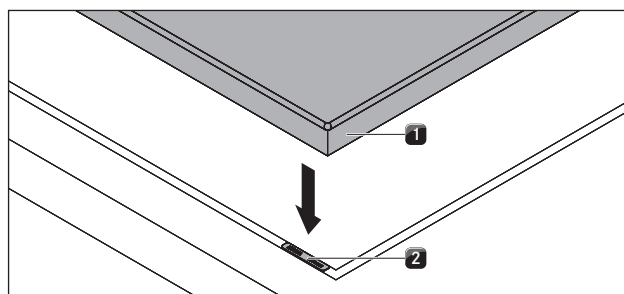


Fig. 5.13 Placa de cozinhar e placas de compensação de altura

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

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

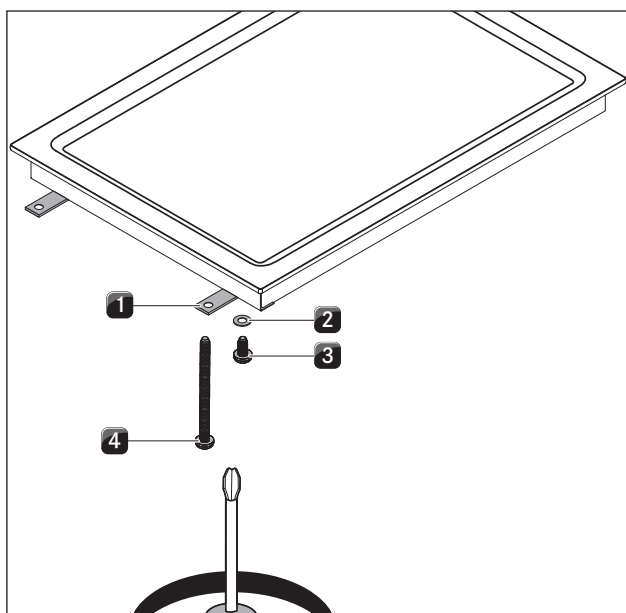


Fig. 5.14 Grampos de fixação

- [1] Grampo de fixação
- [2] Anilha
- [3] Parafuso
- [4] Parafuso (60 mm)

- ▶ Fixar a placa de cozinhar com os grampos de fixação [1].
- ▶ Utilizando a anilha [2], apertar os parafusos [3] e [4] no grampo de fixação com 2 Nm, no máximo.
- ▶ Controlar o alinhamento correto.
- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nas juntas dos aparelhos após a conclusão de todos os trabalhos de montagem.

### 5.5.3 Instalação a 180°

- ▶ Rodar a placa de cozinhar 180°.
- ▶ Ao instalar, proceder conforme descrito acima.
- ▶ Alterar a orientação da instalação no menu de configuração (v. Menu de configuração).

**INFORMAÇÃO** Se a montagem for feita a 180°, as ligações do comando seletor e do sistema de extração automática estarão localizadas na parte frontal.

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

### 5.5.4 Vedar a placa de cozinhar

- ▶ Ter em atenção que nenhuma massa vedante de silicone fique sob a placa de cozinhar.

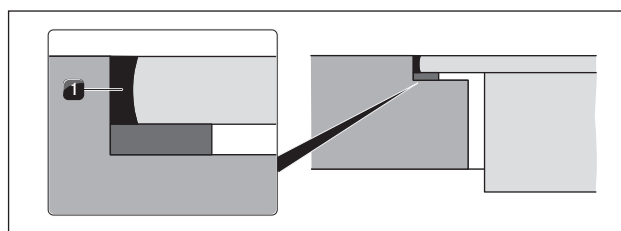


Fig. 5.15 Massa vedante de silicone na montagem à face

- [1] massa vedante de silicone termorresistente preta

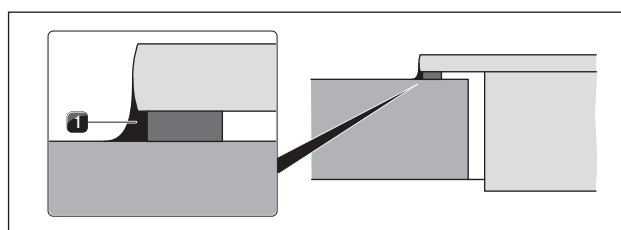


Fig. 5.16 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

- [1] massa vedante de silicone termorresistente preta

### 5.5.5 Estabelecer contacto

Os componentes do aparelho são ligados por meio do cabo plano incluído no âmbito do fornecimento.

- ▶ Estabelecer ligação entre a placa de cozinhar e os comandos seletores.
- ▶ Estabelecer ligação entre a placa de cozinhar e o exaustor de placa.

### Ligação das zonas de cozedura

**INFORMAÇÃO** O comando seletor do lado esquerdo para a operação da zona de cozedura dianteira e o comando seletor direito para a operação da zona de cozedura traseira são fornecidos pela fábrica.

### Ligação do comando seletor

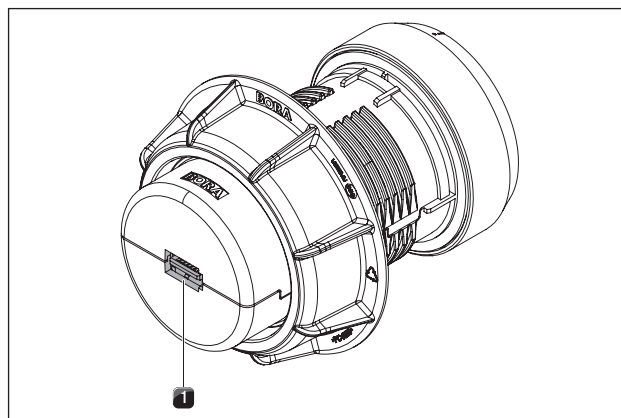


Fig. 5.17 Ligação do comando seletor parte de trás

- [1] Ligação do comando seletor parte de trás

### Ligações da placa de cozinhar

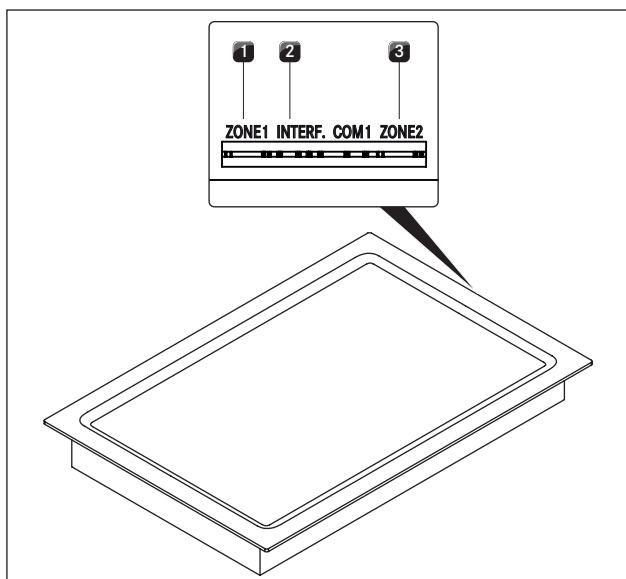


Fig. 5.18 Ligação do comando seletor na parte de trás da placa de cozinhar.

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

### Ligação padrão das zonas de cozedura

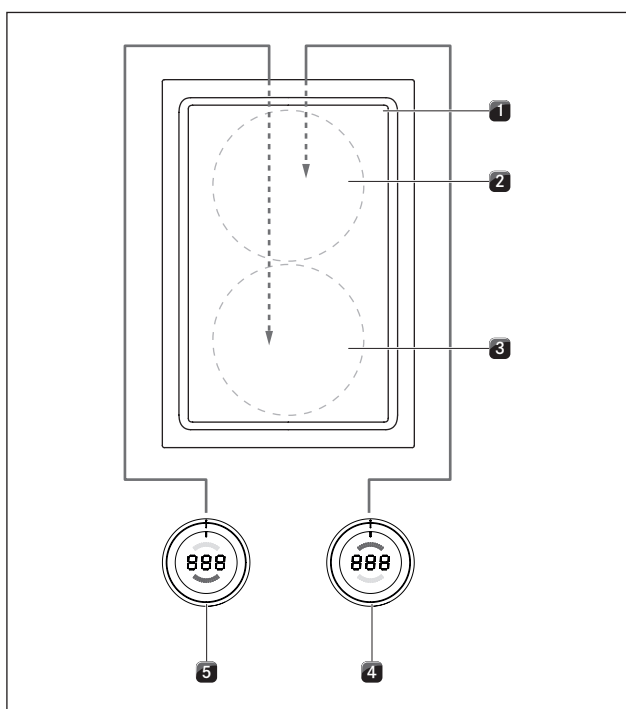


Fig. 5.19 Ligação padrão das zonas de cozedura

- [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 1)
- [5] Comando seletor da zona de cozedura dianteira (Zona 2)

- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des linken Bedienknebels [5] mit dem Anschluss „Zone 2“ an der Rückseite des Kochfeldes [1].
- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des rechten Bedienknebels [4] mit dem Anschluss „Zone 1“ an der Rückseite des Kochfeldes [1].

### Ligação das zonas de cozedura com a placa de cozinhar a 180°.

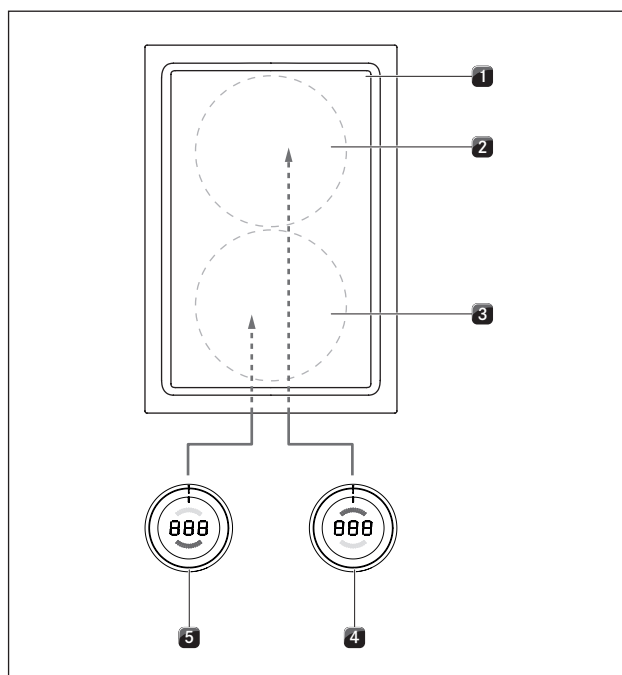


Fig. 5.20 Ligação das zonas de cozedura a 180°.

- [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)

- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des linken Bedienknebels [5] mit dem Anschluss „Zone 1“ an der Rückseite des Kochfeldes [1].
- ▶ Verbinden Sie den Anschluss auf der Rückseite des rechten Bedienknebels [4] mit dem Anschluss „Zone 2“ an der Rückseite des Kochfeldes [1].
- ▶ Definieren Sie korrekt im Konfigurationsmenü die Zonen der Kochplatte innerhalb der Angabe des Bedienknebels (s. Konfigurationsmenü, Installation 0° oder 180°).

### Ligação do sistema de extração automático

- ▶ Ligar o exaustor de placa à ligação para o sistema de extração automático da placa de cozinhar.

### 5.5.6 Realizar a ligação à corrente

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

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

**INFORMAÇÃO** Este aparelho destina-se à utilização numa rede de distribuição de energia elétrica com uma impedância do sistema  $Z_{max}$  no ponto de transmissão (ligação doméstica) de um máximo de 0,104 ohms. O utilizar deve garantir que o aparelho é operado apenas numa rede de distribuição de energia elétrica que cumpra a este requisito. Se necessário, a impedância do sistema pode ser obtida da empresa distribuidora de energia local.

O cabo de ligação (já pré-montado) a ser utilizado deve ser pelo menos do tipo SiHF.  
(v. Tab. Segurança fusível e secção mínima).

Ligação	Segurança fusível	Secção mínima
Ligação monofásica	1 x 25 A	2,5 mm <sup>2</sup>
Ligação bifásica	2 x 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>

Tab. 5.4 Segurança fusível e secção mínima

- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar apenas ao cabo de ligação através de uma ligação fixa.

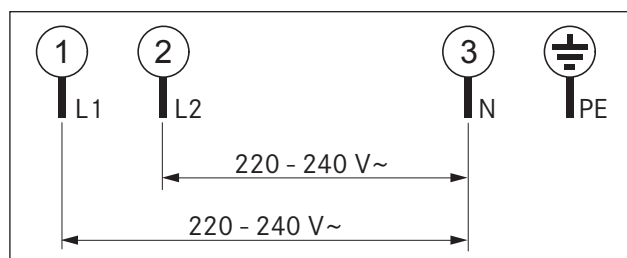


Fig. 5.21 Esquema de ligação bifásica

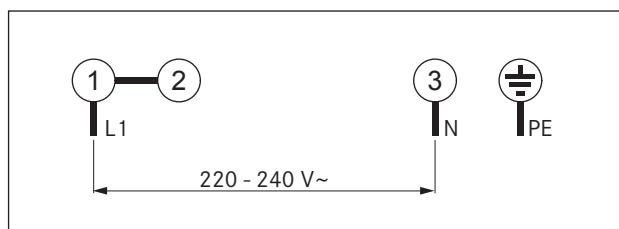


Fig. 5.22 Esquema de ligação monofásica

- ▶ Verificar a montagem correta.
- ▶ Ligar o interruptor principal/disjuntor.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar em funcionamento (v. cap. Operação).
- ▶ Verificar todas as funções em relação ao modo de funcionamento correto.

## 5.6 Menu de configuração

Depois a montagem ter sido concluída, é possível fazer configurações básicas para a placa de cozinhar, que podem ser alteradas mais tarde a qualquer momento.

### 5.6.1 Aceder ao menu de configurações

- ▶ Rodar o comando seletor para a posição das 11 horas. Na indicação do comando seletor aparece um  $\perp$ .
- ▶ Toque na superfície tátil do comando seletor durante um segundo. A indicação muda para 000.
- ▶ Tocar novamente na superfície tátil no espaço de 3 segundos e não largar durante 5 segundos.
- Na indicação do comando seletor aparece um  $\perp$ , é emitido um sinal acústico e o menu de configurações é acedido.

### 5.6.2 Selecionar a opção do menu

- ▶ Selecionar a opção do menu desejada rodando o aro do comando.

Estão disponíveis as seguintes opções do menu:

Opções do menu	
$\perp 0$	Volume do sinal sonoro
$\perp 1$	Selecionar o modo de funcionamento (Modo padrão ou Modo de demonstração)
$\perp 2$	Instalação a 0° ou a 180°
$\perp 3$	Tipo de indicação do comando seletor
$\perp 9$	Disponibilidade da função de pausa

Tab. 5.5 Opção do menu no menu de configurações

- ▶ Tocar na superfície tátil durante 1 segundo para confirmar a opção do menu desejada.
- É acedido o submenu e a indicação muda para uma combinação com três dígitos (p. ex.  $\perp 23$ ).

**INFORMAÇÃO** Na combinação de três dígitos indicada, o dígito direito indica o valor memorizado no sistema.

### Ajustar o volume do sinal sonoro

Depois de confirmar a opção do menu **C0**, pode alterar o volume do sinal sonoro.

Configuração	Volume do sinal sonoro	
<b>C00</b>	100% (volume máx.)	Configuração da fábrica
<b>C01</b>	10% (volume min.)	
<b>C02</b>	20%	
<b>C03</b>	30%	
<b>C04</b>	40%	
<b>C05</b>	50%	
<b>C06</b>	60%	
<b>C07</b>	70%	
<b>C08</b>	80%	
<b>C09</b>	90%	

Tab. 5.6 Volume do sinal sonoro

### Selecionar o modo de funcionamento

Depois de confirmar a opção do menu **C1**, pode selecionar o modo de funcionamento.

Configuração	Modo de funcionamento	
<b>C10</b>	Modo padrão	Configuração da fábrica
<b>C11</b>	Modo de demonstração	

Tab. 5.7 Modos de funcionamento

**INFORMAÇÃO** No modo de demonstração, são disponibilizadas todas as funções do comando seletor. A função de aquecimento da placa de cozinhar é desativada. O modo de demonstração é utilizado, p. ex. em exposições.

### Instalação a 0° ou a 180°

Na opção do menu **C2** pode configurar se a placa de cozinhar foi instalada a 180°.

Configuração	Indicação	
<b>C20</b>	Instalação a 0°	Configuração da fábrica
<b>C21</b>	Instalação a 180°	

Tab. 5.8 Orientação da instalação

**INFORMAÇÃO** Na instalação a 180°, a configuração **C21** ajusta corretamente a disposição das zonas de cozedura dentro da indicação do comando seletor

### Tipo de indicação do comando seletor

Na opção do menu **C3** pode configurar se é exibida na indicação do comando seletor a indicação da temperatura, dos níveis de potência ou a indicação mista.

Configuração	Indicação	
<b>C30</b>	Indicação da temperatura em °C	Configuração da fábrica
<b>C31</b>	Indicação dos níveis de potência	
<b>C32</b>	Indicação mista	

Tab. 5.9 Indicação do comando seletor

Variações da indicação do comando seletor:

Níveis de temperatura	níveis de temperaturas baixas	C30	C31	C32
80° C		80		80
90° C		90	-	90
100° C		100		100
110° C		110	=	110
120° C		120		120
130° C		130	≡	130
140° C		140		140
150° C		150	1	1
160° C		160	2	2
170° C		170	3	3
180° C		180	4	4
190° C		190	5	5
200° C		200	6	6
210° C		210	7	7
220° C		220	8	8
230° C		230	9	9
250° C		250	P	P

Tab. 5.10 Variações da indicação do comando seletor

### Disponibilidade da função de pausa

Depois de confirmar a opção do menu **C9**, pode desativar permanentemente a função de pausa.



Configuração	Desativar a função de pausa disponível	
<b>C90</b>	Ativar a função de pausa	Configuração da fábrica
<b>C91</b>	Desativar a função de pausa	
<b>C92</b>	Desativar a função de pausa com indicação dos níveis de potência	

Tab. 5.11 Disponibilidade da função de pausa

### 5.6.3 Alterar os valores definidos

- ▶ Rodar o aro do comando no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o valor.
- ▶ Rodar o aro do comando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para diminuir o valor.
- ▶ Tocar na superfície tátil do comando seletor durante 1 segundo para confirmar os novos valores. O valor é gravado e é emitido um sinal acústico. É exibido novamente, na indicação do comando seletor, a opção do menu selecionado.

### 5.6.4 Sair do menu de configurações

- ▶ Rodar o aro do comando até aparecer a indicação .
- ▶ Tocar na superfície tátil durante 1 segundo para sair do menu de configurações. A indicação desaparece e é emitido um sinal acústico.
- ▶ Rodar o aro do comando  para a posição das 12 horas.

---

**INFORMAÇÃO** Se não for efetuada qualquer configuração num espaço de 2 minutos no opção do menu ou do submenu, o menu de configurações será automaticamente encerrado.

---

## 5.7 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 de trás destas instruções de utilização e montagem.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

## 6 Operação

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

**INFORMAÇÃO** A placa de cozinhar só pode ser utilizada com o filtro de gordura de aço inoxidável montado (v. instruções de utilização do extrator de superfície).

**INFORMAÇÃO** Antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez, limpe a zona de grelhar (v. cap. Limpeza).

**INFORMAÇÃO** Aqueça a zona de grelhar durante 5 minutos antes da respetiva utilização.

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

**INFORMAÇÃO** No grelhador de aço inoxidável Teppanyaki está integrado um ventilador para arrefecimento, que assegura uma vida útil longa do sistema eletrónico e um arrefecimento rápido da superfície do grelhador. A produção de ruído é reduzida ao mínimo mediante uma série de medidas, mas não pode ser totalmente eliminada.

**INFORMAÇÃO** Após grelhar alimentos ou após a limpeza, o ventilador continua a funcionar durante algum tempo. O tempo de pós-funcionamento do ventilador está limitado a 20 minutos, no máximo.

**INFORMAÇÃO** Durante a utilização, a placa de grelhar pode arquear.

**INFORMAÇÃO** Ao grelhar ou aquecer alimentos num nível de potência mais alto pode ocorrer uma ligeira descoloração acastanhada da placa de grelhar.

### 6.1 Instruções de operação gerais

A placa de cozinhar é operada com os comandos seletores. Cada zona de grelhar é regulada através do seu próprio comando seletor. A zona de grelhar dianteira através do comando seletor esquerdo e a zona de grelhar traseira através do comando seletor direito.

Cada zona de grelhar possui 9 níveis de potência, uma função booster e diversas funções.

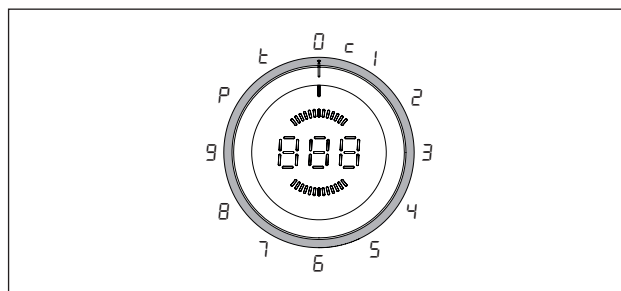


Fig. 6.1 Ocupação do aro do comando seletor

Posição do aro do comando seletor	Função
0	Desligar
c	Função de limpeza e níveis de temperatura adicionais
1-9	Níveis de potência
P	Função booster
t	Função do temporizador

Tab. 6.1 Posições do aro do comando seletor

### 6.2 Primeira colocação em serviço

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

**INFORMAÇÃO** Durante este processo, pode sentir-se um odor desagradável.



## 6.3 Operar a placa de cozinhar

### 6.3.1 Ligar a zona de grelhar

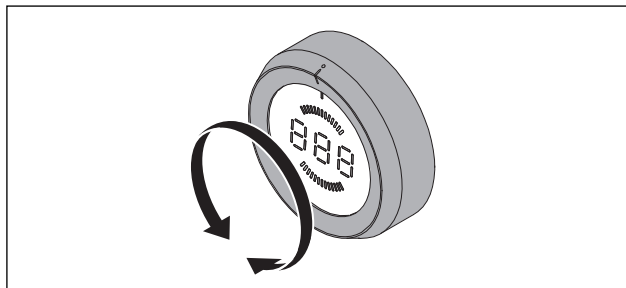


Fig. 6.2 Ligar a zona de grelhar

- ▶ Rode o aro do comando seletor da posição das 12 horas para um nível de potência.

#### Ajustar o nível de potência

- ▶ Rode o aro do comando seletor para o nível de potência desejado (temperatura).
- A indicação do comando seletor mostra a temperatura nominal durante 3 segundos. Em seguida, é indicada a temperatura real a piscar durante a fase de aquecimento.
- Assim que a temperatura nominal for atingida, a indicação para de piscar.
- ▶ Durante a fase de aquecimento, toque na superfície tátil durante 1 segundo, quando pretender que a temperatura nominal ajustada seja indicada.

Temperatura	Configuração dos níveis de potência C30	Configuração dos níveis de potência C31 + C32
150 °C	150	1
160 °C	160	2
170 °C	170	3
180 °C	180	4
190 °C	190	5
200 °C	200	6
210 °C	210	7
220 °C	220	8
230 °C	230	9
250 °C	250	P

Tab. 6.2 Temperaturas dos níveis de potência

#### Ajustar nível de potência baixo

**INFORMAÇÃO** Existem níveis de potência adicionais no intervalo de temperaturas baixo (80 - 140 °C).

**INFORMAÇÃO** A posição do aro do comando seletor para os níveis de potência baixos está situada entre a posição das 12 horas e a posição da 1 hora.

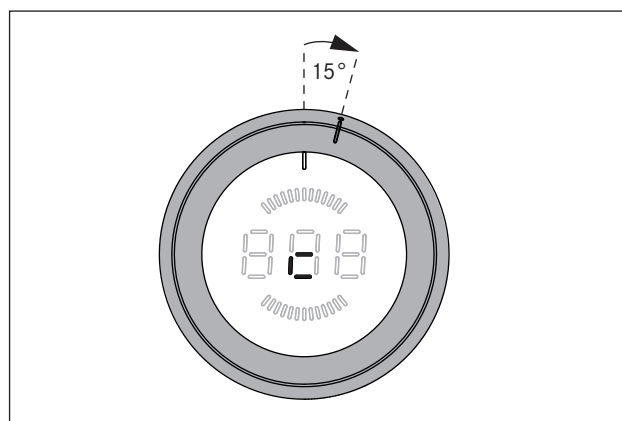


Fig. 6.3 Posição do aro do comando seletor para os níveis de potência baixos (e a função de limpeza)

- ▶ Rodar o aro do comando seletor da posição das 12 horas aprox. 15° no sentido dos ponteiros do relógio até engatar facilmente.
- Na indicação do comando seletor aparece um □.
- ▶ Toque na superfície tátil durante 1 segundo.
- O primeiro nível de temperatura baixo é ativado.
- ▶ Volte a tocar na superfície tátil durante 1 segundo para aumentar ou reduzir a temperatura.
- Sempre que tocar novamente na superfície tátil durante 1 segundo é ativado o nível de potência superior seguinte.
- Quando o mais alto dos níveis de potência baixos tiver sido atingido, cada vez que se tocar novamente na superfície tátil durante 1 segundo, a potência é reduzida 1 nível.

Temperatura	Configuração dos níveis de potência baixos C30 + C32	Configuração dos níveis de potência baixos C31
80 °C	80	
90 °C	90	-
100 °C	100	
110 °C	110	=
120 °C	120	
130 °C	130	≡
140 °C	140	

Tab. 6.3 Temperaturas dos níveis de potência baixos

### 6.3.2 Função booster

#### Ligar a função booster

**INFORMAÇÃO** Ambas as zonas de grelhar estão equipadas com uma função booster que aumenta a potência.

- ▶ Rode o aro do comando seletor para a posição das 10 horas.
- Na indicação do comando seletor aparece um  $\text{P}$  e a função booster é ativada.
- Após 10 minutos, a zona de cozedura é automaticamente reposta no nível de potência  $\text{9}$ .

#### Desligar a função booster antecipadamente

- ▶ Rode o aro do comando seletor para o nível de potência desejado.
- O nível de potência ajustado está ativo e é mostrado na indicação do comando seletor.

### 6.3.3 Função ponte

**INFORMAÇÃO** Com a função ponte ativada, ambas as zonas de grelhar funcionam com o mesmo nível de potência.

**INFORMAÇÃO** Com a função ponte ativada, a temperatura só é mostrada na indicação do comando seletor direita.

#### Ligar a função ponte

Ambos os comandos seletores estão na posição das 12 horas.

- ▶ Toque na superfície tátil de ambos os comandos seletores ao mesmo tempo durante 1 segundo, pelo menos.
- A indicação do comando seletor esquerda mostra  $\text{P}$ , a direita  $\text{P}$ .
- ▶ No espaço de 3 segundos, rode o aro do comando seletor direito para o nível de potência desejado.
- Na indicação do comando seletor direito é mostrado o nível de potência (para ambas as zonas de grelhar).
- Agora, com o comando seletor direito, pode ajustar-se os níveis de potência para ambas as zonas de grelhar.
- Se após a ativação da função ponte, o aro do comando seletor direito não for rodado no espaço de 3 segundos para um nível de potência, a função ponte é desativada e a placa de cozinhar desligada.

#### Desligar a função ponte

- ▶ Rode o comando seletor direito para a posição das 12 horas.
- A função ponte e a placa de cozinhar estão desligadas.

### 6.3.4 Função de limpeza

**INFORMAÇÃO** A posição do aro do comando seletor para a função de limpeza está situada entre a posição das 12 horas e a posição da 1 hora (v. níveis de potência baixos).

- ▶ Rode os aros dos comandos seletores da posição das 12 horas aprox. 15° no sentido dos ponteiros do relógio até engatarem.
- Nas indicações dos comandos seletores aparece um  $\text{c}$ .
- Durante as fases de aquecimento ou de arrefecimento, as indicações das zonas de grelhar com a forma de meia lua piscam.
- ▶ Aguarde que as indicações das zonas de grelhar deixem de piscar.
- Assim que a temperatura de limpeza ideal de 70 °C for atingida, as indicações das zonas de grelhar param de piscar.
- ▶ Limpe o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki como descrito no cap. Limpeza e conservação.

**INFORMAÇÃO** É imperativo ativar a função de limpeza para ambas as zonas de grelhar, caso contrário existe perigo de incêndio.

**INFORMAÇÃO** Só inicie a limpeza quando a temperatura de limpeza ideal tiver sido atingida (ver também o cap. Limpeza).

#### Desligar a função de limpeza

- ▶ Rode ambos os comandos seletores para a posição das 12 horas.
- A função de limpeza e a placa de cozinhar estão desligadas.

### 6.3.5 Sistema de segurança para crianças

**INFORMAÇÃO** O sistema de segurança para crianças só pode ser ativado ou desativado de modo permanente, se ambos os aros do comando seletor estiverem na posição das 12 horas e nenhuma função estiver ativa.

#### Ativar o sistema de segurança para crianças

- ▶ Toque na superfície tátil de um comando seletor durante 5 segundos.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor muda para  $\text{L}$ . Após 10 segundos a indicação apaga e o sistema de segurança para crianças é ativado.

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

- ▶ Toque na superfície tátil de um comando seletor durante 5 segundos.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor muda para . Após 10 segundos a indicação apaga e o sistema de segurança para crianças é desativado de modo permanente.

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

- ▶ Rode o aro do comando seletor da posição das 12 horas para um nível de potência.
- Na indicação do comando seletor aparece um .
- ▶ Toque na superfície tátil de um comando seletor durante 5 segundos.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor mostra o nível de potência selecionado.
- O sistema de segurança para crianças está agora desativado para este processo de cozedura, podendo ajustar-se o nível de potência desejado.
- Quando o aparelho voltar a ser ligado, o sistema de segurança para crianças está novamente ativado.

**INFORMAÇÃO** Se a placa de cozinhar for desligada após o processo de cozedura (rotação do aro do comando seletor para a posição das 12 horas), o sistema de segurança para crianças é reativado automaticamente.

### 6.3.6 Utilizar as funções do temporizador

**INFORMAÇÃO** As funções do temporizador permitem ajustar um intervalo de tempo de 1 minuto a 120 minutos.

#### Ajustar o tempo

- ▶ Rode o aro do comando seletor para a posição das 11 horas.
- Na indicação do comando seletor aparece um .
- ▶ Toque na superfície tátil durante um segundo.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor mostra .
- ▶ No espaço de 3 segundos, rode o aro do comando seletor para ajustar o tempo no temporizador.
- A rotação no sentido dos ponteiros do relógio aumenta o tempo (começando em 0 minutos), a rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio reduz o tempo (começando em 120 minutos).
- No intervalo de 0 a 20 minutos, o tempo é aumentado/reduzido em ambos os sentidos de rotação em um minuto, no restante intervalo em 5 minutos.
- Se no espaço dos 3 segundos não for ajustado qualquer tempo, o temporizador é desativado e a indicação do comando seletor muda para .

- ▶ No espaço de 3 segundos toque na superfície tátil para confirmar o tempo ajustado.
- É emitido um sinal acústico e na indicação do comando seletor o valor ajustado começa a piscar.

#### Ativar a função do temporizador

- ▶ No espaço de 3 segundos após a confirmação do tempo ajustado, rode o aro do comando seletor para o nível de potência desejado.
- A função do temporizador é ativada e o tempo ajustado começa a contar.
- A indicação mostra alternadamente (respetivamente durante 3 segundos) o nível de potência e o tempo que falta (com precisão de minutos caso o tempo seja superior a 2 minutos, com precisão de segundos a partir de 2 minutos).
- A partir de um tempo residual de 2 minutos só é apresentado o tempo que falta.
- Terminado o tempo, a zona de cozedura é desligada e durante 2 minutos é emitido um sinal acústico e aparece a piscar na indicação do comando seletor.
- O piscar e o sinal acústico podem ser terminados antecipadamente tocando na superfície tátil ou rodando o aro do comando seletor para a posição das 12 horas.

#### Terminar o temporizador antecipadamente:

- ▶ Rode o aro do comando seletor para a posição das 12 horas.
- A indicação do comando seletor muda para , é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura é desligada.

#### Ativar o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

- ▶ No espaço de 3 segundos após a confirmação do tempo ajustado, rode o aro do comando seletor para a posição das 12 horas.
- O temporizador de tempo curto é ativado e o tempo ajustado começa a contar.
- A indicação do comando seletor mostra o tempo restante atual (com precisão de minutos caso o tempo seja superior a 2 minutos, com precisão de segundos a partir de 2 minutos).
- Terminado o tempo, durante 2 minutos é emitido um sinal acústico e aparece a piscar na indicação do comando seletor.
- O piscar e o sinal acústico podem ser terminados antecipadamente tocando na superfície tátil.

#### Terminar antecipadamente o temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha):

- ▶ Toque na superfície tátil do aro do comando seletor.
- O temporizador de tempo curto é desativado antecipadamente.
- A indicação do comando seletor muda para e é emitido um sinal acústico.

### 6.3.7 Função de paragem (pausa)

#### Ativar a função de paragem

- ▶ Toque na superfície tátil do comando seletor durante 1 segundo.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor mostra *||*.
- O processo de cozedura é interrompido.

---

**INFORMAÇÃO** A interrupção do processo de cozedura pode demorar, no máximo, 10 minutos. Se a função de pausa não for anulada durante este intervalo de tempo, a correspondente zona de cozedura é desligada.

---

#### Desativar a função de paragem

- ▶ Toque na superfície tátil do comando seletor durante 1 segundo.
- É emitido um sinal acústico e na indicação do comando seletor é mostrado o nível de potência anteriormente ajustado.
- O processo de cozedura é continuado.

### 6.3.8 Desligar a zona de grelhar

---

**INFORMAÇÃO** Quando na indicação do comando seletor é mostrado um *H*, tal significa que a zona de grelhar ainda está quente.

---

---

**INFORMAÇÃO** Após a utilização, desligue a zona de grelhar.

---

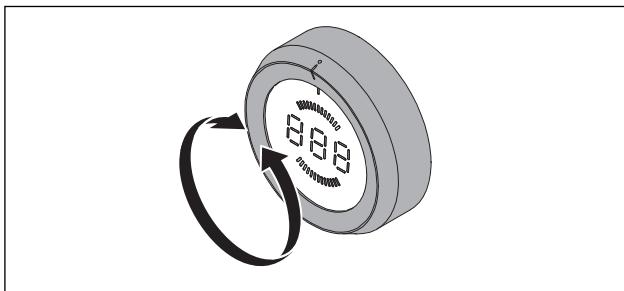


Fig. 6.4 Desligar a zona de grelhar

- ▶ Rode o aro do comando seletor para a posição das 12 horas.
- É emitido um sinal acústico e a zona de grelhar é desativada.
- A placa de cozinhar é desligada, se mais nenhuma zona de grelhar estiver ativada.
- ▶ Preste atenção à indicação de calor residual (v. cap. Descrição do aparelho).

## 7 Limpeza e Manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram, antes de proceder à limpeza e à manutenção planeadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

Componentes	Ciclo de limpeza
Comando seletor	imediatamente após cada
Placa de cozinhar	contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

### 7.1 Produtos de limpeza

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

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

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

### 7.2 Manutenção da placa de cozinhar

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar recipientes sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Manter a placa de cozinhar limpa.
- ▶ Remover imediatamente todo o tipo de sujidade.

### 7.3 Limpeza da placa de cozinhar

#### 7.3.1 Limpeza da superfície do grelhador de aço inoxidável

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

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

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

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

#### Sujidade leve

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

#### Sujidade normal

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

#### Sujidade excessiva

- ▶ Assegurar que ambas as funções de limpeza das zonas de grelhar estão ativadas (v. cap. Operação).
- ▶ Esperar até a indicação das zonas de grelhar parar de piscar (= temperatura de limpeza ideal 70°C).

- ▶ Dissolver numa taça com água quente (aprox. 200 ml) uma colher de sopa de ácido cítrico (aprox. 10 – 15 ml).
- ▶ Agora colocar o líquido sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Deixar o líquido atuar aprox. 5 – 8 minutos.
- ▶ Utilizar uma escova de plástico para remover restos de grelhados queimados da superfície de grelhar.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos da mistura água-limão (ácido cítrico), na sua totalidade, com um pano limpo.
- ▶ Colocar água limpa e fria sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

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

## 7.4 Limpeza do comando seletor

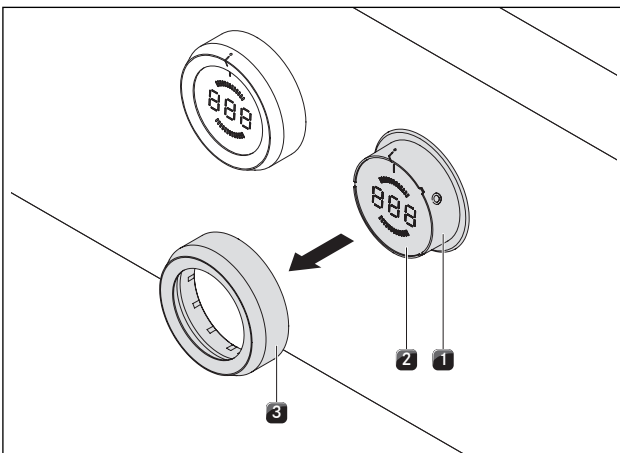


Fig. 7.5 Retirar o aro do comando

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

### 7.4.1 Limpeza do aro do comando

O aro do comando só pode ser limpo à mão.

- ▶ Retirar 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.
- ▶ Ter em atenção a posição correta (Posição 0).
- ▶ Rodar o aro do comando, caso necessário, para a posição das 12 horas (= Posição 0).





### 7.4.2 Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando

- ▶ Retirar 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.

**INFORMAÇÃO** Se o aro do comando não for inserido corretamente, aparecerá um segmento circundante no sentido dos ponteiros do relógio, no centro da indicação do comando (🕒).

## 8 Resolução de falhas

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

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar	O aro do comando seletor está em falta	Encaixar o aro no comando seletor.
	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso	Trocar o fusível Voltar a ligar os disjuntores
	O fusível ou o disjuntor dispara vezes sucessivas	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
	Falha de energia	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado
Emissão de odor e vapor durante a operação da nova placa de cozinhar	Ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica	Aguardar algumas horas de funcionamento Se a emissão de odor persistir, 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 da zona de grelhar demasiado longo	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática	A proteção contra sobreaquecimento disparou	(v. cap. Descrição do aparelho)
A indicação do comando seletor do meio mostra um segmento corrido no sentido dos ponteiros do relógio 	O aro do comando seletor não se encontra na posição 0 depois de colocado	Rodar o comando seletor para a posição das 12 horas (= posição 0).
Indicação do comando seletor L	O sistema de segurança para crianças está ligado	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação)
Indicação do comando seletor 	Acionamento contínuo (30 s) do comando seletor ou sujidade no comando seletor	Soltar ou limpar o comando seletor
Indicação do comando seletor 	A superfície tátil e o aro do comando seletor têm uma ligação elétrica (3-5 segundos no mínimo)	Extraír o aro do comando seletor e limpar
Indicação do comando seletor 	Erro de interpretação da superfície tátil	Rodar o comando seletor para a posição „0“
		Ligar para o serviço de assistência técnica da BORA

Tab. 8.1 Resolução de falhas

- ▶ Após resolução da falha, rode o aro do comando seletor para a posição das 12 horas (posição 0).
- ▶ Em todas as demais situações, contacte o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos e peças sobresselentes) e indique o número de erro mostrado e o modelo de aparelho.

## 9 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

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

### 9.1 Colocação fora de serviço

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

---

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

---

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

### 9.2 Desmontagem

A desmontagem exige que o aparelho esteja acessível e tenha sido desligado da corrente.

- ▶ Soltar os grampos de fixação.
- ▶ 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“.

### 9.3 Eliminação ecológica

#### Eliminação da embalagem de transporte

---

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

---

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

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

#### Eliminação do aparelho usado



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

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

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



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

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

### 10.1 Garantia do fabricante da BORA

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

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

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA através de um distribuidor BORA autorizado ao cliente final e é válida durante 2 anos. O cliente final tem a possibilidade de alargar esta garantia do fabricante, através do registo em [www.bora.com/registration](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 de um distribuidor BORA autorizado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal, p. ex. sinais de utilização na placa de cozinhar
- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climatéricas adversas, dos relâmpagos)
- Danos decorrentes de reparações ou tentativas de reparação, que não foram efetuadas pela BORA ou pelo pessoal autorizado da BORA
- Danos na vitrocerâmica
- Flutuação de tensão
- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito
- Danos a peças de plástico

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

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

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

Entrar em contacto connosco:

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

### 10.2 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.

### 10.3 Peças sobresselentes

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

---

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

---

### 10.4 Acessórios

- BORA Pro Espátula para Teppanyaki PTTS 1



**Placa de características:**

(colar, se faz favor)

**Alemanha:**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

**Europa:**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Áustria:**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Austrália – Nova Zelândia:**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

