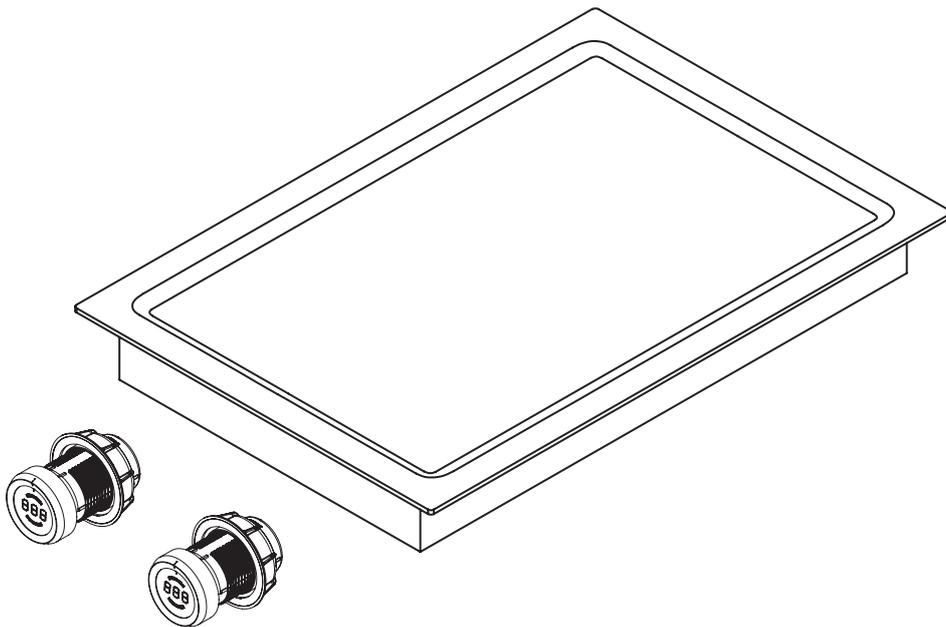


PT Instruções de utilização e de montagem PKT11

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



PKT11UMPT-003

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

1	Generalidades	4	6	Operação	24
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.....	24
1.4	Apresentação das informações.....	5	6.3.1	Ligar a zona de grelhar.....	24
2	Segurança	6	6.3.2	Função booster.....	25
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	6.3.3	Função ponte.....	26
2.2	Instruções de segurança para operação.....	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 desmontagem e eliminação.....	9	6.3.6	Utilizar as funções do temporizador.....	27
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes...9		6.3.7	Função de paragem (pausa).....	27
2.6	Utilização prevista.....	9	6.3.8	Desligar a zona de grelhar.....	28
3	Dados técnicos	10	6.4	Menu de configuração.....	28
4	Descrição do aparelho	11	7	Limpeza e conservação	29
4.1	Estrutura.....	11	7.1	Produtos de limpeza.....	29
4.2	Princípio de operação.....	11	7.2	Conservação da placa de cozinhar.....	29
4.3	Princípio de funcionamento.....	12	7.3	Limpar a placa de cozinhar.....	29
4.3.1	Regulação da potência.....	12	7.3.1	Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável...29	
4.3.2	Intervalos de temperaturas.....	12	7.4	Limpar o comando seletor.....	30
4.3.3	Função de limpeza.....	12	7.4.1	Limpeza do aro do comando seletor.....	30
4.3.4	Função booster.....	12	7.4.2	Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando seletor.....	30
4.3.5	Função ponte.....	12	8	Resolução de falhas	31
4.3.6	Funções do temporizador.....	13	9	Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação	32
4.3.7	Função de pausa.....	13	9.1	Colocação fora de serviço.....	32
4.4	Dispositivos de segurança.....	13	9.2	Desmontagem.....	32
4.4.1	Indicação de calor residual.....	13	9.3	Eliminação ecológica.....	32
4.4.2	Desconexão de segurança.....	13	10	Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes	33
4.4.3	Proteção contra sobreaquecimento.....	13	10.1	Garantia.....	33
4.4.4	Sistema de segurança para crianças.....	13	10.2	Serviço de assistência técnica.....	33
5	Montagem	14	10.3	Peças sobresselentes.....	33
5.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	14			
5.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	14			
5.3	Especificações de montagem.....	14			
5.3.1	Distâncias de segurança.....	14			
5.3.2	Bancada e os móveis da cozinha.....	14			
5.3.3	Fornecimento de ar da placa de cozinhar.....	15			
5.4	Medidas do recorte.....	15			
5.4.1	Montagem à face.....	15			
5.4.2	Montagem por sobreposição.....	16			
5.5	Montar a placa de cozinhar.....	16			
5.5.1	Montagem do comando seletor no painel do armário inferior.....	17			
5.5.2	Montagem da placa de cozinhar.....	18			
5.5.3	Vedar a placa de cozinhar com massa vedante.....	19			
5.5.4	Estabelecer comunicação.....	19			
5.5.5	Realizar a ligação à corrente.....	21			
5.6	Menu de configuração.....	21			
5.6.1	Chamar o menu de configuração.....	21			
5.6.2	Selecionar a opção de menu.....	22			
5.6.3	Alterar o valor ajustado.....	23			
5.6.4	Terminar o menu de configuração.....	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
	Perigo	Indica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, provocará ferimentos graves ou morte.
	Atenção	Indica uma potencial situação de perigo que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos graves ou morte.
	Cuidado	Indica uma potencial situação de perigo que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos moderados ou ligeiros.
–	Cuidado	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 cumpre as disposições de segurança prescritas. O utilizador é responsável pela limpeza, a conservação e a utilização segura do aparelho. Uma utilização incorreta pode resultar em danos pessoais e materiais.

- O manual de instruções e as instruções de montagem contêm informações importantes para a montagem e a operação. A sua observação ajuda a evitar lesões e danos no aparelho. Na contracapa deste manual de instruções e instruções de montagem encontram-se os dados de contacto para obter informações adicionais ou esclarecer questões a nível da aplicação e do uso.
- O termo aparelho é usado tanto para placas de cozinhar, extractores de superfície de placas de cozinhar como para placas de cozinhar com extrator de superfície.
- ▶ Ler o manual de instruções e as instruções de montagem integralmente antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- ▶ Manter o manual de instruções e as instruções de montagem sempre à mão, de modo a poderem ser consultados sempre que seja necessário.
- ▶ Entregar o manual de instruções e as instruções de montagem ao novo proprietário, se o aparelho for vendido.
- ▶ Realizar todos os trabalhos de forma minuciosa e diligente.
- ▶ Verificar o aparelho após a desembalagem em relação a danos visíveis.
- ▶ Não ligar um aparelho que apresente danos.
- ▶ Usar o aparelho apenas depois de a montagem ter sido concluída, só nessa altura pode ser garantida uma operação segura.
- ▶ Assegurar que não se toca em zonas de cozedura quentes.
- ▶ Evitar que a comida/líquidos arrufem.
- ▶ Depois da utilização, desligar o aparelho.
- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

Modo de circulação de ar

INFORMAÇÃO Durante a cozedura é adicionada humidade ao ar ambiente.

INFORMAÇÃO No modo de circulação de ar é apenas removida uma humidade mínima do vapor de cozedura.

- ▶ No modo de circulação de ar assegurar uma entrada de ar fresco suficiente, p. ex., abrindo uma janela.
- ▶ 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.
- ▶ Depois da operação no modo de circulação de ar, ligar o extrator de superfície durante aprox. 20 minutos num nível mais baixo ou ativar o atraso de desconexão automático.

Lares com crianças e pessoas com capacidades especiais

- ▶ 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.
- ▶ Crianças que estejam perto do aparelho têm de ser vigiadas.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Não guardar objetos que possam despertar o interesse de crianças em áreas de arrumação por cima ou por trás do aparelho. Caso contrário, as crianças sentir-se-ão incentivadas a subir para cima do aparelho.
- ▶ Manter as crianças e outras pessoas afastadas das zonas de cozedura quentes.

Modificações arbitrárias

As modificações arbitrárias podem fazer com que o aparelho esteja na origem de perigos.

- ▶ Não realizar modificações no aparelho.

Limpeza e conservação

O aparelho tem de ser sujeito a uma limpeza regular. A sujidade pode causar danos ou a ocorrência de odores desagradáveis. Eliminar sujidades imediatamente.

- Os trabalhos de limpeza e de conservação não podem ser realizados por crianças, a menos que sejam mantidas sob vigilância permanente.
- ▶ Não usar aparelhos de limpeza a vapor para a limpeza. O vapor pode causar um curto-circuito em peças sob tensão e causar danos materiais (v. cap. Limpeza e conservação).
- ▶ Durante a limpeza, assegurar que não entra água no interior do aparelho. Usar apenas um pano ligeiramente humedecido. Nunca pulverizar água no aparelho. A penetração de água pode causar danos!
- ▶ Sempre que possível, limpar a placa de cozinhar a seguir a cada utilização.
- ▶ Limpar a placa de cozinhar apenas depois de ter arrefecido (v. cap. Limpeza e conservação).
- ▶ Para a limpeza, utilizar apenas produtos de limpeza não abrasivos, de modo a evitar riscos e desgaste por fricção na superfície.
- ▶ Assegurar que a base do recipiente para cozinhar e a zona de cozedura estão limpas e secas.
- ▶ Levantar sempre o recipiente para cozinhar (não o arrastar!), de modo a evitar riscos e desgaste por fricção na superfície.

2.2 Instruções de segurança para operação

Placa de cozinhar



PERIGO!
Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar não vigiada!

O óleo ou a gordura podem aquecer muito rapidamente e inflamarem-se.

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem vigilância.
- ▶ Nunca tentar extinguir incêndios de óleo ou gordura com água.
- ▶ Abafar o fogo, p. ex., com uma tampa.



PERIGO!
Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis!

Líquidos inflamáveis próximos da placa de cozinhar podem explodir e causar lesões graves.

- ▶ Não guardar líquidos inflamáveis perto da placa de cozinhar.



ATENÇÃO!
Perigo de queimaduras devido à 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 sejam vigiadas constantemente.



ATENÇÃO!
A colocação de objetos na superfície de cozedura constitui um perigo de incêndio!

A placa de cozinhar e os seus elementos expostos ao contacto estão quentes quando a zona de cozedura está ligada e durante a fase de arrefecimento. Os objetos que esteja sobre a placa de cozinhar podem aquecer e incendiar-se.

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.



ATENÇÃO!
Perigo de queimaduras devido a objetos quentes!

A placa de cozinhar e as suas peças expostas estão quentes durante o funcionamento e a fase de arrefecimento. Os objetos que se encontrem na placa de cozinhar aquecem muito rapidamente e podem provocar queimaduras graves. Isto aplica-se sobretudo a objetos metálicos (p. ex., facas, garfos, colheres, tampas ou coberturas dos extractores de superfície).

- ▶ Não deixar objetos pousados na placa de cozinhar.
- ▶ Usar meios auxiliares adequados (pegas de cozinha, luvas com isolamento térmico).

CUIDADO!
Extravasamento de líquidos quentes!

Um processo de cozedura não vigiado pode levar ao arrufar e derrame de líquidos quentes.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado.
- ▶ Um processo de cozedura curto deve ser constantemente vigiado.

2.3 Instruções de segurança para montagem

A instalação e a montagem do aparelho só podem ser realizadas por pessoal técnico qualificado, que conheça e cumpra as disposições nacionais comuns, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

Os trabalhos nos componentes elétricos têm de ser realizados por eletricitistas qualificados.

A segurança elétrica do aparelho só pode ser garantida, se for conectado a um sistema de ligação à terra instalado em conformidade com as normas. Assegurar o cumprimento desta medida de segurança básica.

Placa de cozinhar



PERIGO!
Perigo de choque elétrico!

A ligação defeituosa do aparelho à tensão elétrica representa perigo de choque elétrico.

- ▶ Assegurar que o aparelho é conectado à tensão elétrica através de uma ligação fixa.
- ▶ Assegurar que o aparelho é conectado a um sistema de ligação à terra instalado em conformidade com as normas.
- ▶ Assegurar a instalação de um equipamento que permita a separação da rede elétrica com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm omnipolar (interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores).



PERIGO!
Perigo de choque elétrico!

Se o cabo de ligação à rede elétrica entrar em contacto com zonas de cozedura quentes, pode ser danificado. Um cabo de ligação à rede elétrica danificado por causar um choque elétrico (fatal).

- ▶ Assegurar que o cabo de ligação à rede elétrica não entra em contacto com zonas de cozedura quentes.
- ▶ Assegurar que o cabo de ligação não fica entalado nem é danificado.



CUIDADO!
Potenciais lesões nas costas devido a cargas pesadas!

Ao remover e ao colocar o aparelho, um manuseamento incorreto pode levar a lesões nos membros e no tronco.

- ▶ A placa de cozinhar deve ser retirada da embalagem sempre por duas pessoas.
- ▶ Colocar a placa de cozinhar no recorte da bancada sempre com a ajuda de uma segunda pessoa.
- ▶ Se necessário, usar meios auxiliares adequados para evitar danos ou lesões nos membros ou tronco.

- ▶ Verificar o aparelho antes da montagem em relação a danos visíveis.
- ▶ Não montar um aparelho que apresente danos.
- Um aparelho danificado coloca a segurança em perigo.
- Os trabalhos de reparação só podem ser realizados por pessoal técnico autorizado do fabricante.

2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

A desmontagem do aparelho só pode ser realizada por pessoal técnico qualificado, que conheça e cumpra as disposições nacionais comuns, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

Os trabalhos nos componentes elétricos só podem ser realizados por eletricitistas qualificados.



PERIGO!

Perigo de choque elétrico!

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

- ▶ Desligar o aparelho da corrente de forma segura através de interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.



PERIGO!

Perigo de asfixia!

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

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

2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes



ATENÇÃO!

Perigo de lesões e danos materiais!

Componentes errados podem causar danos pessoais ou danos no aparelho. Modificações, adições ou conversões no aparelho podem comprometer a segurança.

- ▶ Para reparação utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

2.6 Utilização prevista

O aparelho não pode ser colocado em funcionamento 2000 m acima do nível do mar (metros acima do nível do mar).

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

- a utilização no exterior
- a montagem em veículos
- ao 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)

Uma utilização diferente ou que extravase a descrita no manual de instruções e nas instruções de montagem, é considerada não conforme (não prevista). A BORA não se responsabiliza por danos provocados por utilização não conforme ou operação incorreta.

É proibida toda e qualquer utilização inapropriada!

INFORMAÇÃO

A BORA Holding GmbH, BORA Vertriebs GmbH & Co KG, BORA APAC Pty Ltd e a 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

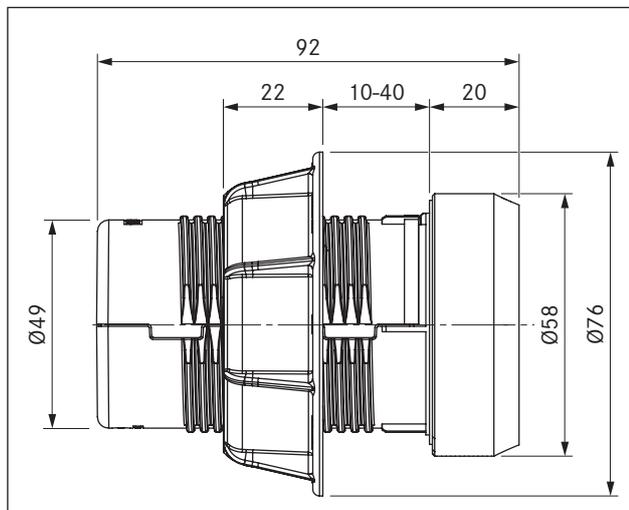


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho comando seletor

Dimensões do aparelho

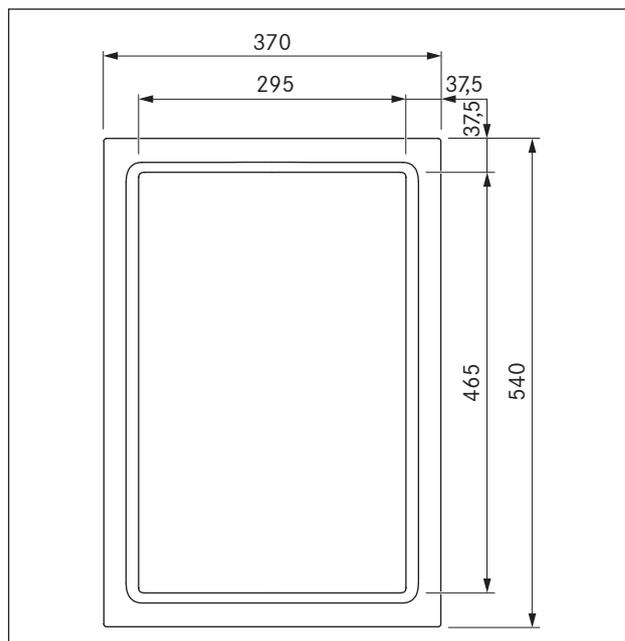


Fig. 3.2 PKT11 dimensões do aparelho vista de cima

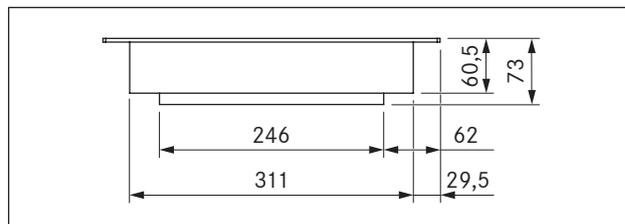


Fig. 3.3 PKT11 dimensões do aparelho vista frontal

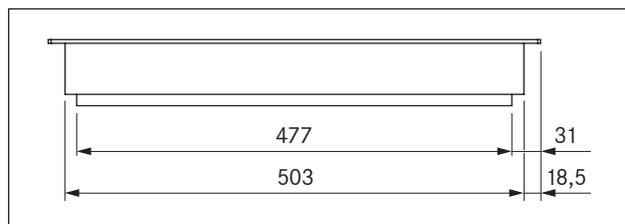


Fig. 3.4 PKT11 dimensões do aparelho vista lateral

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

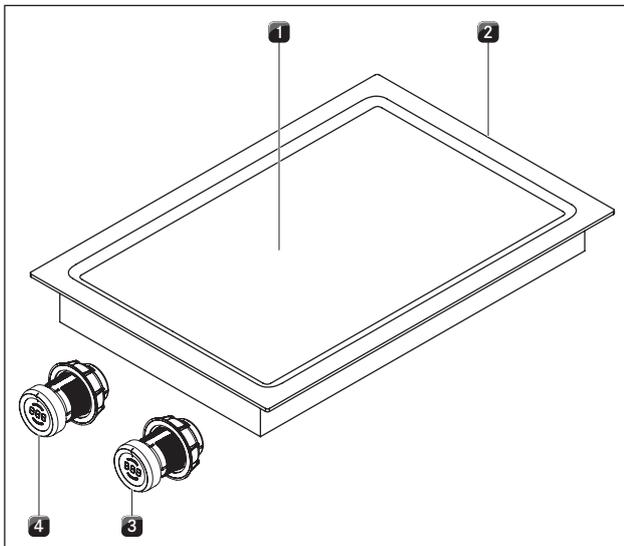


Fig. 4.1 Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

- [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

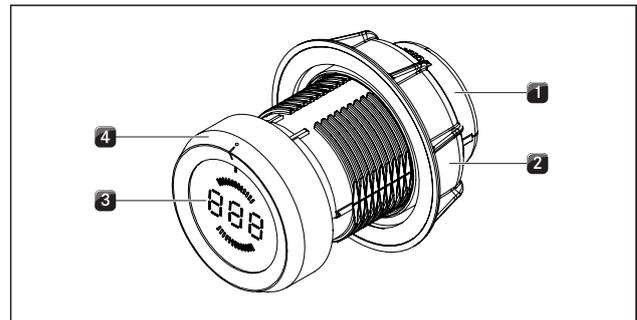


Fig. 4.2 Estrutura do comando seletor

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

4.2 Princípio de operação

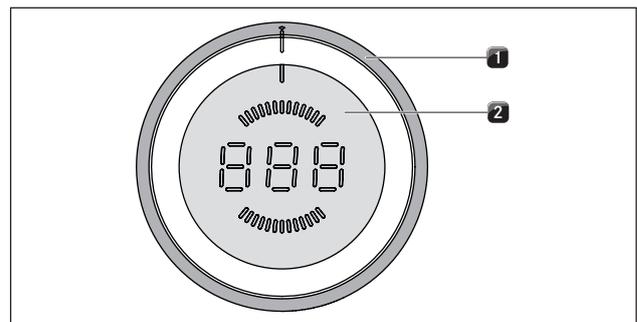


Fig. 4.3 Elementos de operação dos comandos seletores

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

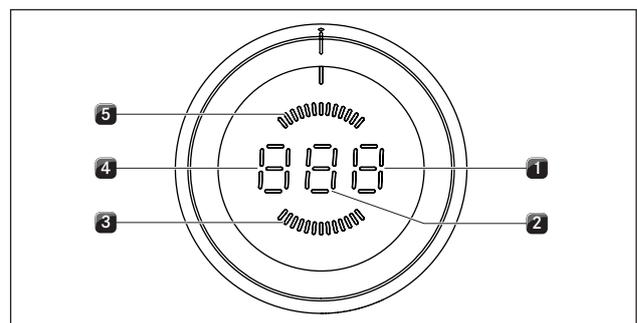


Fig. 4.4 Elementos de indicação dos comandos seletores

- [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 pêseços, 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 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 aos 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 contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento. A proteção contra sobreaquecimento pode disparar nos seguintes casos:

- For aquecido um recipiente para cozinhar sem nada dentro.
- For aquecido óleo ou gordura a um nível de potência mais alto.
- Após uma falha de energia, uma zona de cozedura for novamente ligada.
- Sob a placa de cozinhar não existir uma ventilação adequada (v. Fornecimento de ar da placa de cozinhar).

Antes de o sistema eletrónico sofrer danos por sobreaquecimento é tomada uma das seguintes medidas:

- A função booster P deixa de poder ser adicionalmente ligada.
 - O nível de potência regulado é reduzido.
 - A placa de cozinhar é completamente desligada.
- Após um período de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar pode voltar a ser utilizada de novo sem restrições.

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 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 aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.

INFORMAÇÃO A superfície de contacto das bancadas e dos perfis de remate com a parede tem de ser de 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 podem ligados às ligações previstas da placa de cozinhar.

5.1 Verificar o âmbito de fornecimento

Designação	Quantidade
Comando seletor	2
Instruções de utilização e montagem	1
Parafusos de fixação da placa de cozinhar	4
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Placa de cozinhar	1
Talas de montagem da placa de cozinhar	4
Cabo do comando seletor	2
Cabo do sistema de extração 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
- Meio de medição
- Berbequim elétrico ou sem fio com broca Forstner de Ø 50 mm
- Chave de parafusos/chave 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:

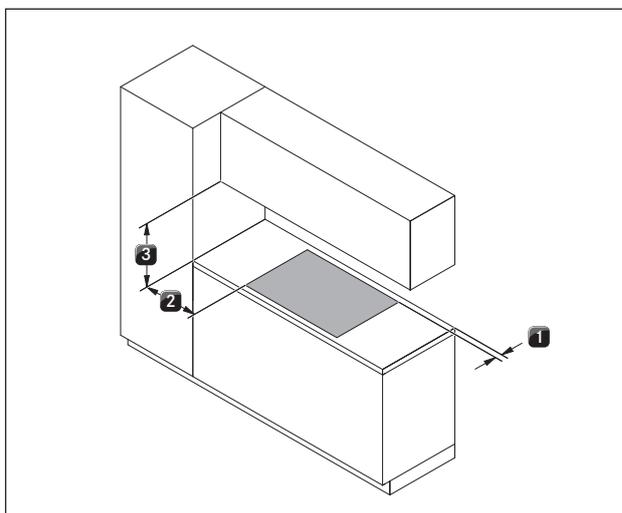


Fig. 5.1 Distâncias mínimas

- [1] Uma distância mínima de 50 mm na parte posterior, entre o recorte da bancada e o bordo posterior da bancada.
- [2] Uma distância mínima de 300 mm do lado direito e do lado esquerdo do recorte da 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 os móveis da 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 extrator de superfície.
- Se estiver planeada por baixo dos aparelhos uma régua de proteção dos cabos (fundo falso), esta tem de ser fixa de modo amovível para permitir realizar trabalhos de manutenção.

- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de circulação de ar, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar $> 500 \text{ cm}^2$ (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

5.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar

Os componentes da placa de cozinhar que produzem calor são automaticamente arrefecidos. O ar quente é evacuado por ventiladores (caudal de ar frio).

INFORMAÇÃO Para manter o pleno rendimento da placa de cozinhar de forma permanente, tem de se garantir a ventilação suficiente sob a mesma.

INFORMAÇÃO O rendimento da placa de cozinhar é influenciada ou a placa pode sobreaquecer, se o ar quente sob a mesma não for evacuado.

INFORMAÇÃO No caso de sobreaquecimento da placa de cozinhar, a potência é reduzida ou a placa de cozinhar é completamente desligada (v. proteção contra sobreaquecimento).

INFORMAÇÃO Para um fornecimento de ar suficiente, recomenda-se uma secção de abertura no móvel de cozinha de pelo menos 50 cm^2 .

- ▶ Assegurar uma ventilação suficiente sob a placa de cozinhar.

INFORMAÇÃO Se estiver planeado uma régua de proteção dos cabos (fundo falso) sob os aparelhos, esta não pode impedir um fornecimento de ar suficiente.

5.4 Medidas do recorte

INFORMAÇÃO Todas as medidas são contadas a partir do bordo dianteiro do painel frontal.

Sobressaliência da bancada

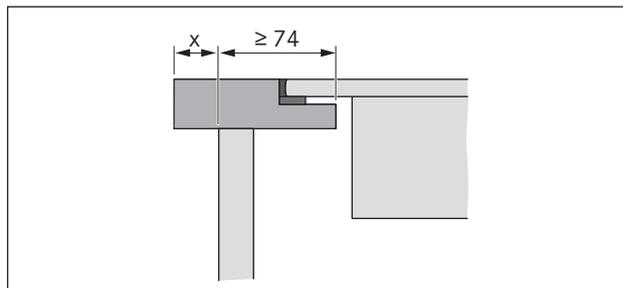


Fig. 5.2 Sobressaliência da bancada

- ▶ Ter em atenção a sobressaliência da bancada x ao executar o recorte da bancada. Válido para montagem à face e por sobreposição.

5.4.1 Montagem à face

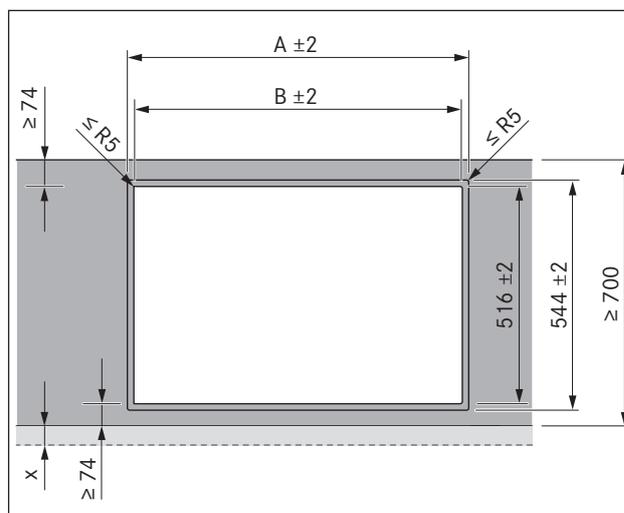


Fig. 5.3 Medidas de recorte, montagem à face

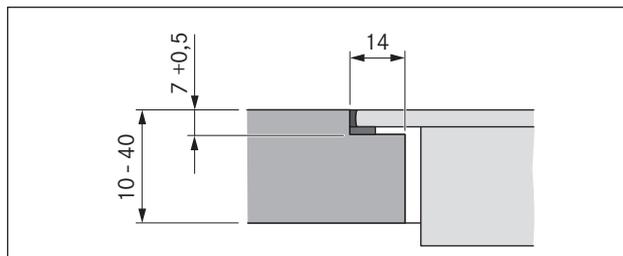
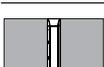
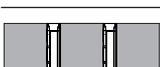


Fig. 5.4 Medida de recesso para montagem à face

Medidas do recorte na montagem de placas de cozinhar ou placas de cozinhar e extrator de superfície lado a lado:

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

Tab. 5.2 Ausschnittsmaße Gerätekombinationen flächenbündige Montage

5.4.2 Montagem por sobreposição

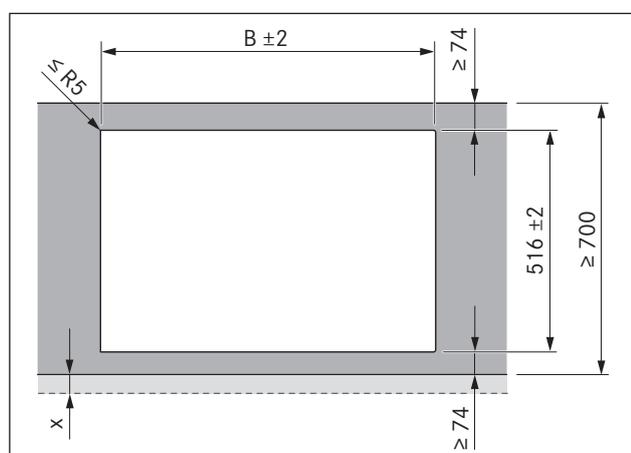


Fig. 5.5 Medidas de recorte, montagem por sobreposição

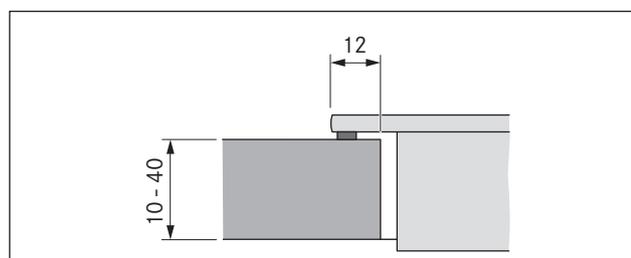
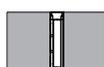


Fig. 5.6 Corte na montagem por sobreposição

Medidas do recorte na montagem de placas de cozinhar ou placas de cozinhar e extrator de superfície lado a lado:

Placas de cozinhar/extratores de superfície	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 de aparelhos, montagem por sobreposição

5.5 Montar a placa de cozinhar

INFORMAÇÃO Entre os aparelhos encastrados está prevista uma distância de um milímetro.

INFORMAÇÃO Em toda a volta dos aparelhos encastrados está prevista uma distância de dois milímetros.

INFORMAÇÃO Recomenda-se montar sempre uma calha de montagem (a calha de montagem PZMS está disponível como acessório) entre placas de cozinhar contíguas.

INFORMAÇÃO Em alternativa, a placa de cozinhar pode ser montada virada 180°.

5.5.1 Montagem do comando seletor no painel do armário inferior

INFORMAÇÃO Executar os furos previamente para evitar que o painel seja arrancado.

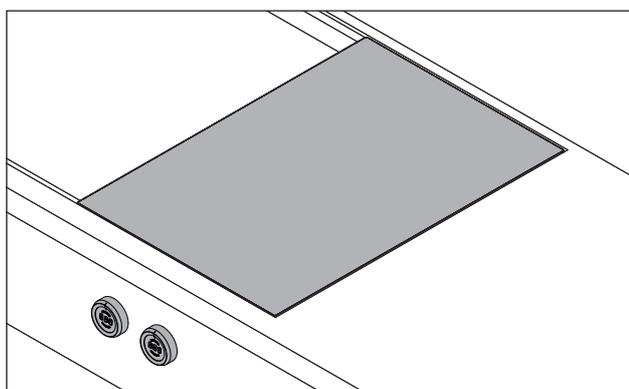


Fig. 5.7 Comando seletor e placa de cozinhar no estado montado

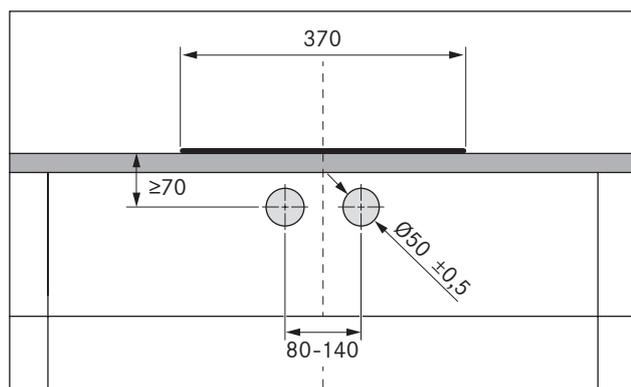


Fig. 5.8 Esquema de furos

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Bancada
- [3] Painel do armário inferior

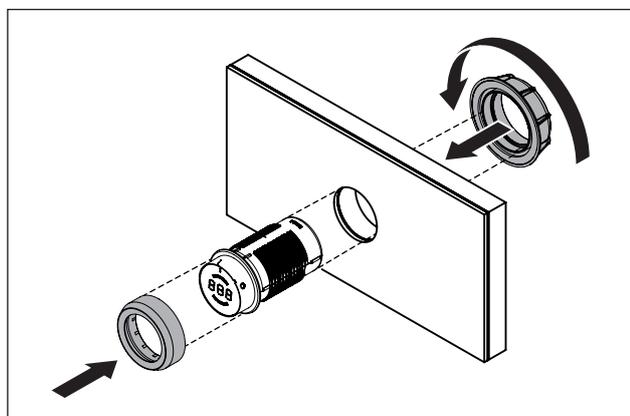


Fig. 5.9 Montar o comando seletor

- ▶ Extrair o aro do comando seletor.
- ▶ Desapertar a porca de fixação.

- ▶ Encaixar o comando seletor pela frente, através do furo executado no painel do armário inferior.
- ▶ Enroscar a porca de fixação por trás no comando seletor e apertá-la ligeiramente.
- ▶ Colocar o comando seletor na vertical, na posição das 12 horas, com a ajuda da marca.
- ▶ Apertar a porca de fixação.
- ▶ Encaixar o aro no comando seletor.

Exemplos de perfuração do painel

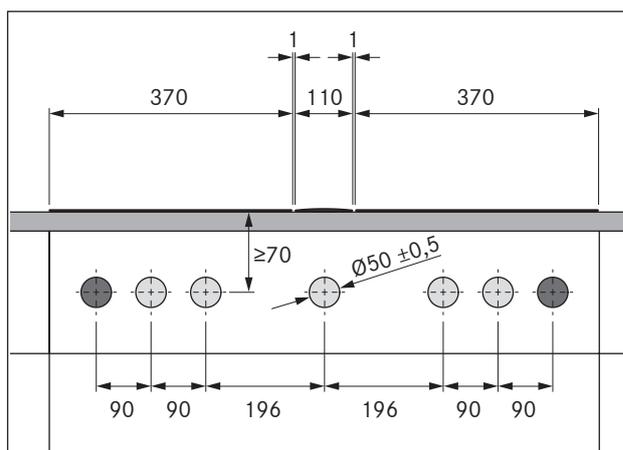


Fig. 5.10 Perfurações do painel em 2 placas de cozinhar e 1 extrator

- [1] Perfurações para tomada (2x no exterior)
- [2] Perfurações para comando seletor (5x)
- [3] Placa de cozinhar (2x)
- [4] Extrator de superfície
- [5] Bancada
- [6] Painel do armário inferior

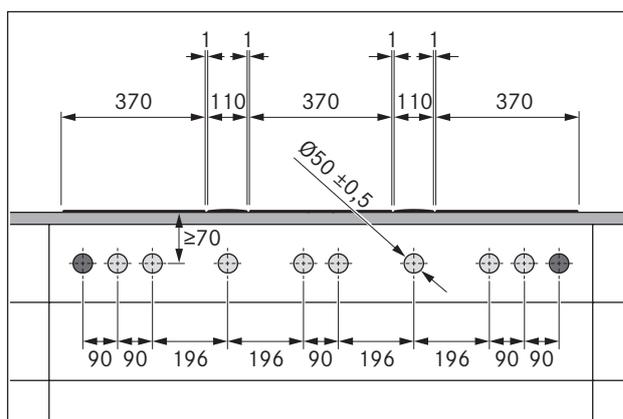


Fig. 5.11 Perfurações do painel em 3 placas de cozinhar e 2 extratores

- [1] Perfurações para tomada (2x no exterior)
- [2] Perfurações para comando seletor (8x)
- [3] Placa de cozinhar (3x)
- [4] Extrator de superfície (2x)
- [5] Bancada
- [6] Painel do armário inferior

5.5.2 Montagem da placa de cozinhar

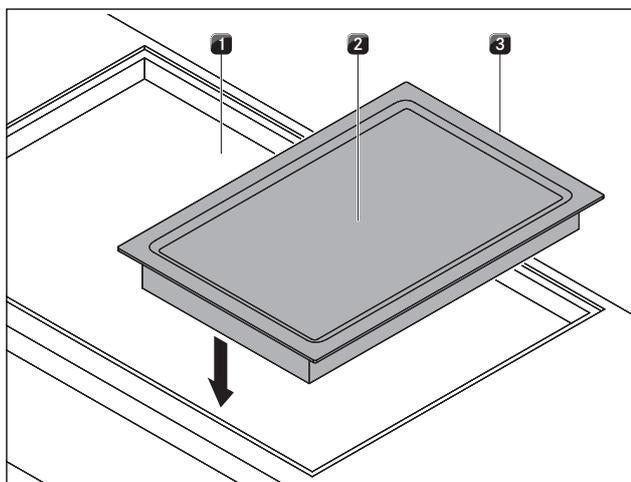


Fig. 5.12 Colocar a placa de cozinhar

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

- ▶ Colocar o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki [2] no recorte da bancada [1].
- ▶ Alinhar o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki [2] de forma precisa.
- ▶ Na montagem normal, assegurar que as ligações para o comando seletor e o sistema de extração automático [3] se encontram atrás.

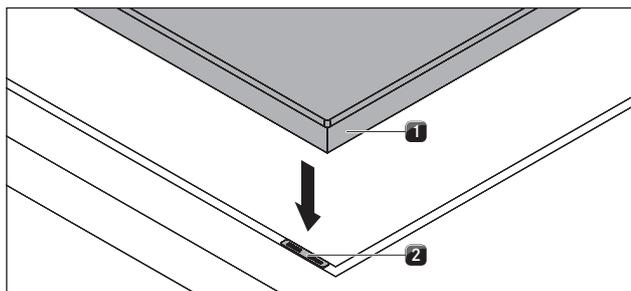


Fig. 5.13 Placas de compensação da placa de cozinhar e da altura

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

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

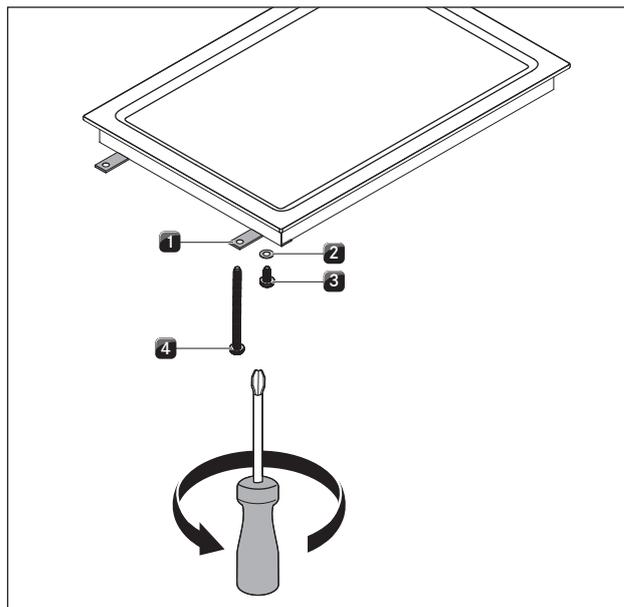


Fig. 5.14 Grampos de fixação

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

- ▶ Fixar a placa de cozinhar com os grampos de fixação [1].
- ▶ Apertar os grampos de fixação com os parafusos [3] e [4] e a anilha [2] com um binário de 10 Nm, no máximo.
- ▶ Controlar o alinhamento correto.
- ▶ Depois de concluídos todos os trabalhos de montagem, aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nos aparelhos.

Montagem virada 180°

- ▶ Virar a placa de cozinhar 180°.
- ▶ Para a montagem, proceder como atrás descrito.
- ▶ No menu de configuração, mudar a orientação de montagem (v. Menu de configuração).

INFORMAÇÃO Se a montagem for realizada virada 180°, as ligações para o comando seletor e o sistema de extração automático ficam à frente.

INFORMAÇÃO O âmbito de fornecimento inclui cablagem com um comprimento suficiente.

5.5.3 Vedar a placa de cozinhar com massa vedante

- ▶ Assegurar que a massa vedante de silicone não penetra por baixo da placa de cozinhar.

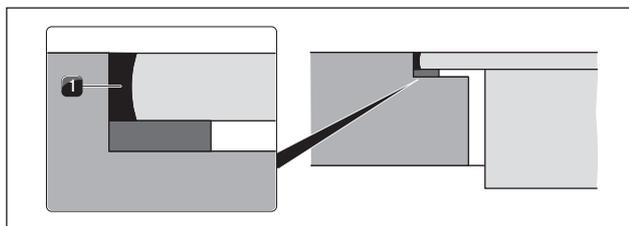


Fig. 5.15 Massa vedante de silicone na montagem à face

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

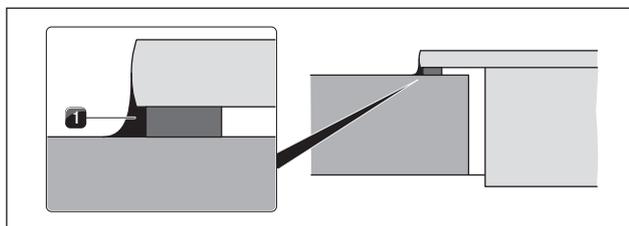


Fig. 5.16 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

- [1] Massa vedante de silicone termorresistente preta

5.5.4 Estabelecer comunicação

Os componentes do aparelho são unidos através do cabo plano incluído no âmbito de fornecimento.

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

Ligação das zonas de cozedura

INFORMAÇÃO De fábrica, o comando seletor esquerdo foi previsto para controlar a zona de cozedura dianteira e o comando seletor direito para controlar a zona de cozedura traseira.

Ligação no comando seletor

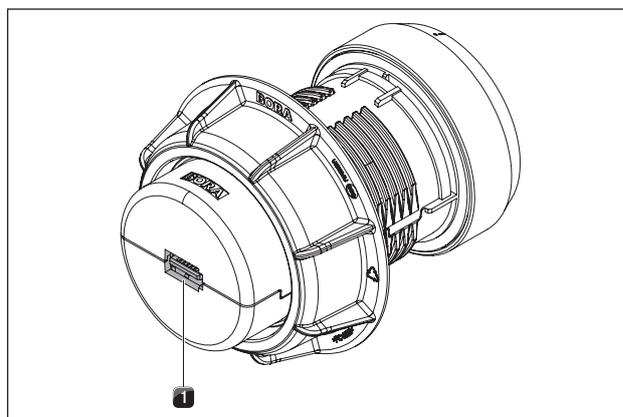


Fig. 5.17 Ligação no comando seletor lado traseiro

- [1] Ligação no comando seletor lado traseiro

Ligações na placa de cozinhar

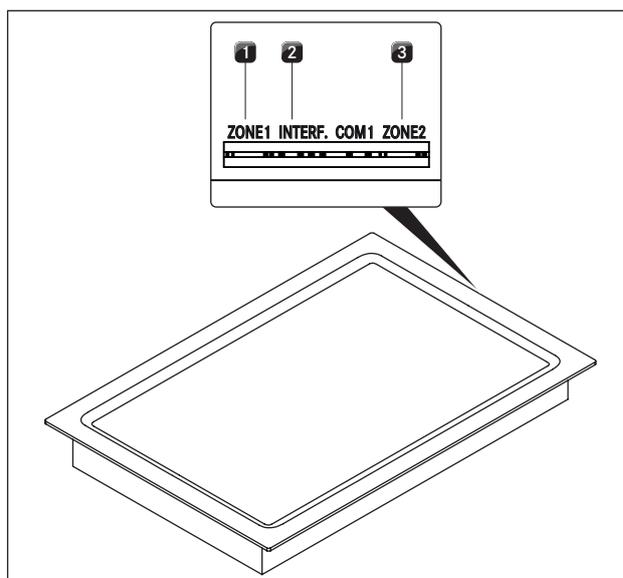


Fig. 5.18 Ligação do comando seletor na parte de trás da placa de cozinhar

- [1] Ligação do comando seletor zona de cozedura dianteira (zona 1)
 [2] Ligação do sistema de extração automático
 [3] Ligação do comando seletor zona de cozedura traseira (zona 2)

Ligação padrão das zonas de cozedura

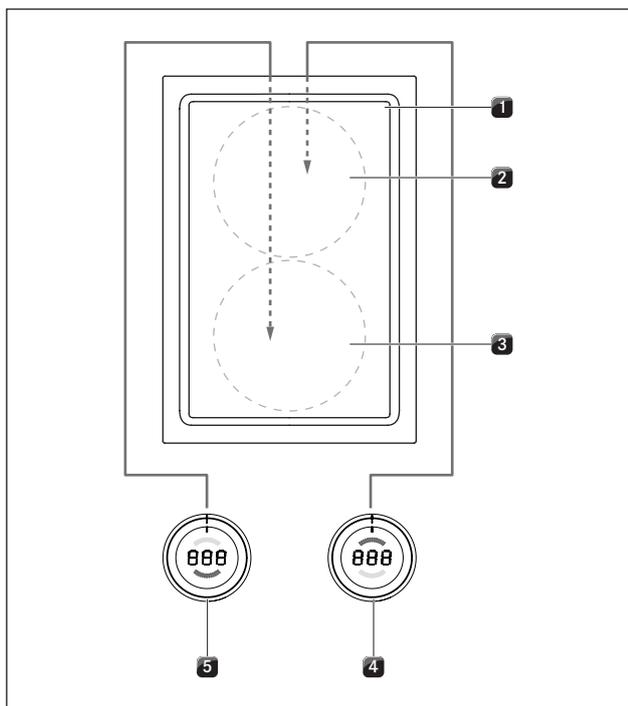


Fig. 5.19 Ligação padrão das zonas de cozedura

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

- ▶ Conectar a ligação na parte de trás do comando seletor esquerdo [5] com a ligação „Zona 2“ na parte de trás da placa de cozinhar [1].
- ▶ Conectar a ligação na parte de trás do comando seletor direito [4] com a ligação „Zona 1“ na parte de trás da placa de cozinhar [1].

Ligação das zonas de cozedura com montagem da placa de cozinhar virada 180°

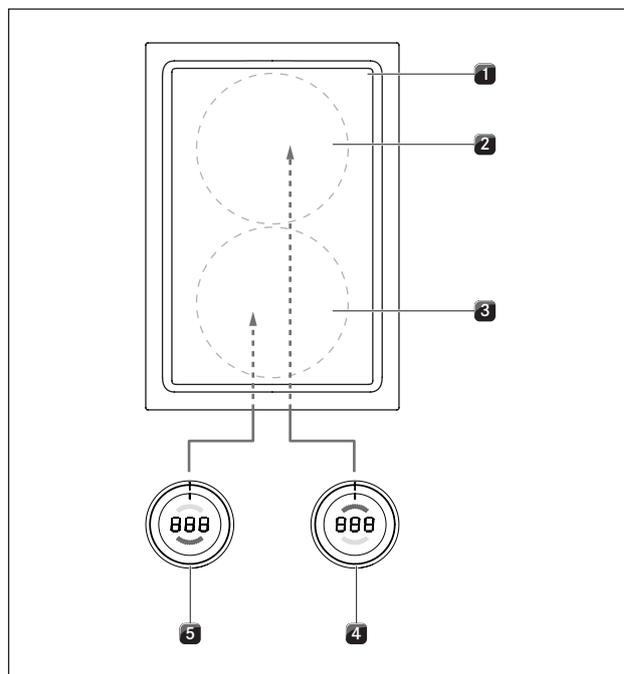


Fig. 5.20 Ligação das zonas de cozedura com montagem a 180°

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

- ▶ Conectar a ligação na parte de trás do comando seletor esquerdo [5] com a ligação „Zona 1“ na parte de trás da placa de cozinhar [1].
- ▶ Conectar a ligação na parte de trás do comando seletor direito [4] com a ligação „Zona 2“ na parte de trás da placa de cozinhar [1].
- ▶ No menu de configuração, ajustar corretamente a atribuição das zonas de cozedura na indicação do comando seletor (v. Menu de configuração, montagem a 0° ou 180°).

Ligação do sistema de extração automático

- ▶ Ligar o extrator de superfície com a ligação prevista para o sistema de extração automático na placa de cozinhar.

5.5.5 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 foi previsto para operação ligado a uma rede elétrica com uma impedância do sistema $Z_{\text{máx.}}$ de 0,104 ohms, no máximo, no ponto de interligação (ligação doméstica). O utilizador tem de garantir que o aparelho apenas é ligado a uma rede elétrica que satisfaça este requisito. Se necessário, deve consultar-se a empresa abastecedora de eletricidade local para informação sobre a impedância do sistema.

O cabo de ligação à rede elétrica a ser utilizado (já pré-montado) tem de ser, no mínimo, do tipo SiHF. (v. tab. Segurança fusível e secção mínima).

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

Tab. 5.4 Segurança fusível e secção mínima

- Se o cabo de ligação tiver sido danificado, tem de ser substituído. Este procedimento só pode ser realizado por um serviço pós-venda autorizado.
- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica.

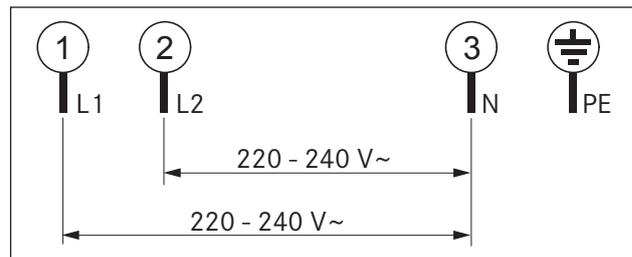


Fig. 5.21 Esquema de ligações, ligação bifásica

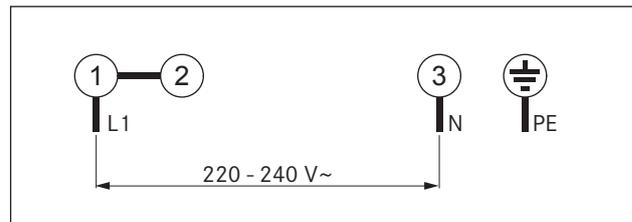


Fig. 5.22 Esquema de ligações, ligação monofásica

- ▶ 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 de concluída a montagem, podem ser realizados ajustes básicos para a placa de cozinhar, os quais podem ser alterados posteriormente em qualquer altura.

5.6.1 Chamar o menu de configuração

- ▶ Rodar o comando seletor para a posição das 11 horas. Na indicação do comando seletor aparece um ξ .
- ▶ Tocar na superfície tátil do comando seletor durante um segundo. A indicação muda para 000.
- ▶ No espaço de 3 segundos, tocar na superfície tátil mais uma vez e manter o contacto durante 5 segundos.
- Na indicação do comando seletor é mostrado um ξ , é emitido um sinal acústico e o menu de configuração é aberto.

5.6.2 Selecionar a opção de menu

- ▶ Rodando o aro do comando seletor, selecionar a opção de menu desejada.

Estão disponíveis para seleção as seguintes opções de menu:

Opções de menu	
⓪	Volume do sinal acústico
①	Selecionar o modo de operação (modo normal ou modo de demonstração)
②	Montagem a 0° ou 180°
③	Tipo de indicação do comando seletor
⑨	Disponibilidade da função de pausa

Tab. 5.5 Opções de menu no menu de configuração

- ▶ Tocar na superfície tátil durante 1 segundo para confirmar a opção de menu desejada.
- O submenu é chamado e a indicação muda para uma combinação de três caracteres (p. ex., ②③).

INFORMAÇÃO Na combinação de três posições mostrada, o algarismo do lado direito indica o valor guardado no sistema.

Ajustar o volume do sinal acústico

Se se tiver confirmado a opção do menu ⑪, pode ajustar-se o volume do sinal acústico.

Ajuste	Volume do sinal acústico
⓪⓪	100% (volume máx.) Ajuste de fábrica
⓪①	10% (volume mín.)
⓪②	20%
⓪③	30%
⓪④	40%
⓪⑤	50%
⓪⑥	60%
⓪⑦	70%
⓪⑧	80%
⓪⑨	90%

Tab. 5.6 Volume do sinal acústico

Selecionar o modo de operação

Se se tiver confirmado a opção do menu ①, pode selecionar-se o modo de operação.

Ajuste	Modo de operação
①①	Modo normal Ajuste de fábrica
①①	Modo de demonstração

Tab. 5.7 Modos de operação

INFORMAÇÃO No modo de demonstração, todas as funções do comando seletor estão disponíveis. A função de aquecimento da placa de cozinhar está desativada. O modo de demonstração é usado, p. ex., em exposições.

Montagem a 0° ou 180°

Na opção do menu ② pode ajustar-se se a placa de cozinhar foi montada virada 180°.

Ajuste	Indicação
②①	Montagem a 0° Ajuste de fábrica
②①	Montagem a 180°

Tab. 5.8 Orientação de montagem

INFORMAÇÃO No caso de uma montagem virada 180°, o ajuste ② 1 permite definir corretamente a atribuição das zonas de cozedura na indicação do comando seletor.

Tipo de indicação do comando seletor

Na opção do menu ③ pode ajustar-se se a indicação do comando seletor deve mostrar a temperatura, os níveis de potência ou uma mistura de ambos.

Ajuste	Indicação
③①	Indicação da temperatura em °C Ajuste de fábrica
③①	Indicação dos níveis de potência
③②	Indicação mista

Tab. 5.9 Indicação do comando seletor

Variantes da indicação do comando seletor:

Níveis de temperatura	Níveis de temperatura baixos	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 Variantes da indicação do comando seletor

Disponibilidade da função de pausa

Se se tiver confirmado a opção do menu $\llbracket 9$, pode desativar-se de forma permanente a função de pausa.

Ajuste	Função de pausa disponível/desativada
$\llbracket 90$	Função de pausa ativada Ajuste de fábrica
$\llbracket 91$	Função de pausa desativada
$\llbracket 92$	Função de pausa com indicação dos níveis de potência ativada

Tab. 5.11 Disponibilidade da função de pausa

5.6.3 Alterar o valor ajustado

- ▶ Rodar o aro do comando seletor no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o valor.
- ▶ Rodar o aro do comando seletor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir o valor.
- ▶ Tocar na superfície tátil do comando seletor durante 1 segundo para confirmar o novo valor. O valor é guardado e é emitido um sinal acústico. Na indicação do comando seletor é novamente mostrada a opção de menu anteriormente selecionada.

5.6.4 Terminar o menu de configuração

- ▶ Rodar o aro do comando seletor até ser mostrada a indicação \llbracket .
- ▶ Tocar, agora, na superfície tátil durante 1 segundo para terminar o menu de configuração. A indicação apaga-se e é emitido um sinal acústico.
- ▶ Rodar o aro do comando seletor para a posição das 12 horas. Durante 10 segundos aparece um \llbracket na indicação. Em seguida, a indicação apaga-se com um sinal acústico.

INFORMAÇÃO Se durante 2 minutos, não for realizado qualquer ajuste numa opção de menu ou de submenu, o menu de configuração é terminado automaticamente.

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 características fornecida na contracapa 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.

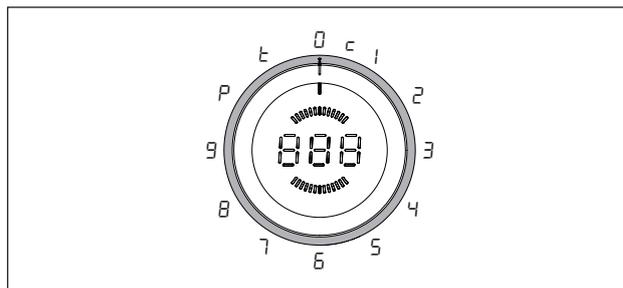


Fig. 6.1 Ocupação do aro do comando seletor

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

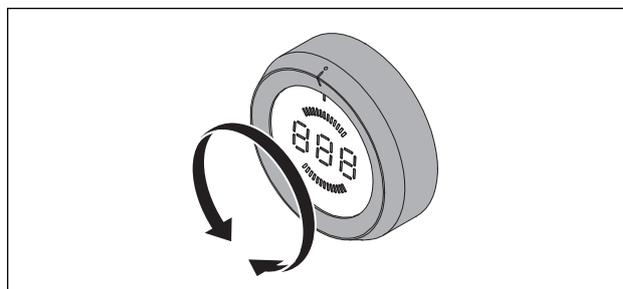


Fig. 6.2 Ligar a zona de grelhar

- ▶ 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.

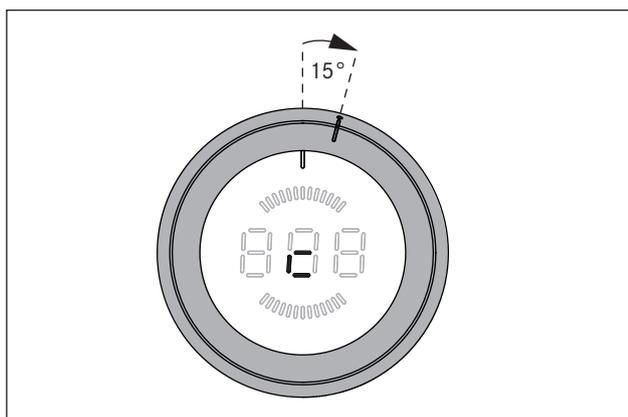


Fig. 6.3 Posição do aro do comando seletor para os níveis de potência baixos (e a função de limpeza)

- ▶ 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 \square .
- ▶ 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 P e a função booster é ativada.
- Após 10 minutos, a zona de cozedura é automaticamente reposta no nível de potência 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 , a direita .
- ▶ 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 .
- 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 . 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 1.
- ▶ Toque na superfície tátil durante um segundo.
- É emitido um sinal acústico e a indicação do comando seletor mostra 000.
- ▶ 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 1.
- ▶ 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 000 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 1, 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 000 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 1 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 11.
- 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.

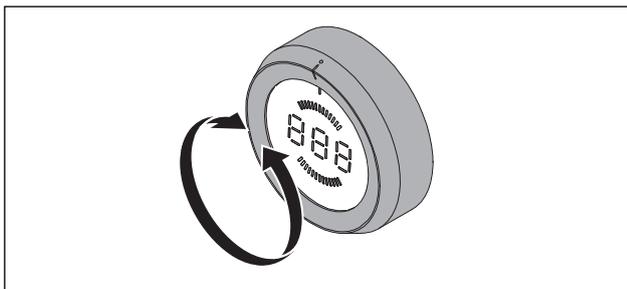


Fig. 6.4 Desligar a zona de grelhar

- ▶ 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).

6.4 Menu de configuração

v. cap. Montagem

7 Limpeza e conservação

- ▶ 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 extrator de superfície são completamente desligados e arrefeceram antes de proceder à limpeza e à conservação planificadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e uma conservação regulares asseguram uma vida útil longa e um funcionamento otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e conservação:

Componente	Ciclo de limpeza
Comando seletor	Imediatamente a seguir a cada
Placa de cozinhar	sujidade; limpeza a fundo com produtos de limpeza à venda no mercado

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 é necessário usar uma espátula para 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 Conservação da placa de cozinhar

- ▶ Não usar 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 todo o tipo de sujidades.

7.3 Limpar a placa de cozinhar

7.3.1 Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável

INFORMAÇÃO Usar apenas a espátula na superfície do grelhador, caso contrário, a superfície pode ser danificada.

INFORMAÇÃO Limpar a superfície de aço inoxidável apenas na direção do polimento.

INFORMAÇÃO Não colocar ácido cítrico nas zonas contíguas à placa de cozinhar e à bancada, pois o ácido pode danificá-las.

INFORMAÇÃO Não usar produtos de limpeza de aço inoxidável nas superfícies de aço inoxidável nem na superfície do grelhador de aço inoxidável.

Sujidade ligeira

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar que a superfície do grelhador de aço inoxidável arrefeça o suficiente.
- ▶ Remover sujidade ligeira com um pano húmido e detergente.
- ▶ Para evitar manchas de água e calcárias (descoloração amarelada), usar um pano macio para secar a superfície que foi lavada com água.

Sujidade normal

- ▶ Assegurar que a função de limpeza está ativada para ambas as zonas de grelhar (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar que as indicações das zonas de grelhar deixem de piscar (= temperatura de limpeza ótima de 70 °C).
- ▶ Aplicar agora água fria pura na superfície do grelhador.
- ▶ Deixar a água atuar aprox. 15 minutos.
- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de comida com uma espátula para Teppanyaki.
- ▶ Remover a sujidade residual e restos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Sujidade forte

- ▶ Assegurar que a função de limpeza está ativada para ambas as zonas de grelhar (v. cap. Operação).
- ▶ Aguardar que as indicações das zonas de grelhar deixem de piscar (= temperatura de limpeza ótima de 70 °C).
- ▶ Dissolver numa taça com água quente (aprox. 200 ml) uma colher de sopa de ácido cítrico (aprox. 10 – 15 ml).
- ▶ Deitar o líquido na superfície do grelhador.
- ▶ Deixar o líquido atuar aprox. 5 – 8 minutos.
- ▶ Soltar restos queimados da superfície do grelhador com uma escova de plástico.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos da mistura de água e limão (ácido cítrico) completamente com um pano limpo.
- ▶ Aplicar agora água fria pura na superfície do grelhador.
- ▶ Remover a sujidade residual e restos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

As descolorações e pequenos riscos não são considerados danos da placa de cozinhar. O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da superfície do grelhador 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 Limpar o comando seletor

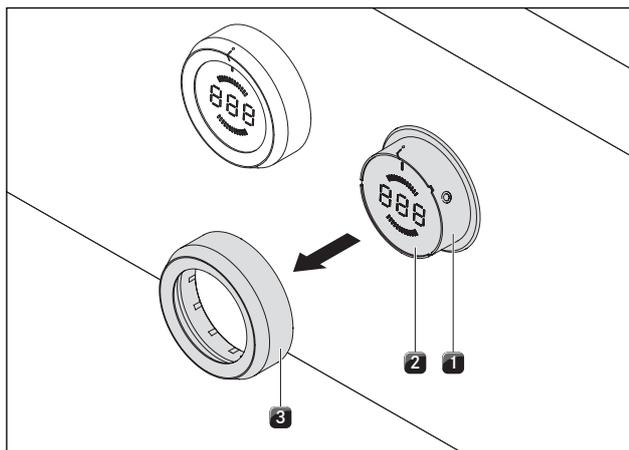


Fig. 7.1 Extrair o aro do comando seletor

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

7.4.1 Limpeza do aro do comando seletor

O aro do comando seletor só pode ser limpo à mão.

- ▶ Extrair o aro do comando seletor da carcaça do comando seletor.
- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Lavar o aro do comando seletor com água quente.
- ▶ Limpar o aro do comando seletor com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar bem o aro do comando seletor depois da limpeza.
- ▶ Secar bem o aro do comando seletor.
- ▶ Encaixar o aro do comando seletor seco novamente na carcaça do comando seletor.
- ▶ Ter atenção à posição certa (posição 0).
- ▶ Se necessário, rodar o aro do comando seletor para a posição das 12 horas (= posição 0).

7.4.2 Limpeza da superfície tátil e da carcaça do comando seletor

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

INFORMAÇÃO Se o aro do comando seletor não for corretamente colocado, na indicação do comando seletor do meio é mostrado um segmento corrido no sentido dos ponteiros do relógio (🕒).

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 r'	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. No caso de aparelhos a gás, tem de se assegurar que a ligação de gás foi separada.

- ▶ 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, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes

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

10.1 Garantia

A garantia tem 2 anos.

10.2 Serviço de assistência técnica

Serviço de assistência técnica da BORA:

Ver contracapa das instruções de utilização e de montagem



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

Quando se contactar o serviço de assistência técnica da BORA, indicar a 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 realizadas pelo serviço de assistência técnica da BORA.

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

11 Notatki

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

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

Áustria:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

Europa:

BORA Holding GmbH

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

