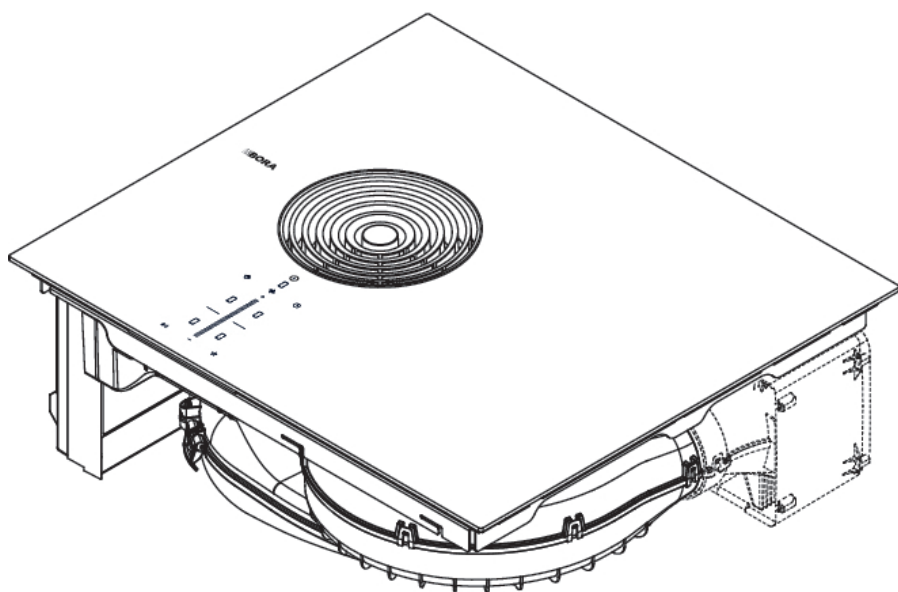


PT Instruções de utilização e montagem S Pure



Lista de conteúdos

| | | | | | |
|------------|--|-----------|------------|--|-----------|
| 1 | Informações gerais | 4 | 5.3.2 | Temporizador | 21 |
| 1.1 | Validade..... | 4 | 5.3.3 | Função de recuperação (Recovery) | 22 |
| 1.2 | Responsabilidade..... | 4 | 5.4 | Funções do exaustor de placa | 22 |
| 1.3 | Conformidade do produto | 4 | 5.4.1 | Níveis de potência do ventilador | 22 |
| 1.4 | Apresentação de informações | 4 | 5.4.2 | Função booster do ventilador..... | 22 |
| 2 | Segurança | 6 | 5.4.3 | Sistema de extração automático..... | 22 |
| 2.1 | Utilização prevista | 6 | 5.4.4 | Ventilador desligado | 22 |
| 2.2 | Pessoas com capacidades reduzidas | 6 | 5.4.5 | Atraso de desconexão automático..... | 22 |
| 2.3 | Instruções de segurança gerais | 7 | 5.4.6 | Indicação de manutenção do filtro..... | 23 |
| 2.4 | Instruções de segurança para montagem | 9 | 5.5 | Funções da placa de cozinhar | 23 |
| 2.4.1 | Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa | 10 | 5.5.1 | Deteção da panela | 23 |
| 2.4.2 | Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar..... | 10 | 5.5.2 | Selecionar zona de cozedura..... | 23 |
| 2.5 | Instruções de segurança para operação | 11 | 5.5.3 | Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura | 23 |
| 2.5.1 | Instruções de segurança para operação do exaustor de placa | 12 | 5.5.4 | Função booster das zonas de cozedura | 23 |
| 2.5.2 | Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar..... | 13 | 5.5.5 | Temporizador das zonas de cozedura | 23 |
| 2.6 | Instruções de segurança para limpeza e manutenção | 14 | 5.5.6 | Função de pausa | 24 |
| 2.6.1 | Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa | 14 | 5.5.7 | Função de manutenção da temperatura | 24 |
| 2.6.2 | Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar | 15 | 5.5.8 | Função ponte | 24 |
| 2.7 | Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes .. | 15 | 5.5.9 | Função ponte automática | 25 |
| 2.8 | Instruções de segurança para desmontagem e eliminação | 16 | 5.5.10 | Desligar a zona de cozedura | 25 |
| 3 | Dados técnicos | 17 | 5.6 | Dispositivos de segurança | 25 |
| 3.1 | S Pure | 17 | 5.6.1 | Sistema de segurança para crianças..... | 25 |
| 3.1.1 | PURSA2/R Dimensões do aparelho | 17 | 5.6.2 | Bloqueio de limpeza | 25 |
| 3.1.2 | PURSU2/R Dimensões do aparelho | 18 | 5.6.3 | Indicação de calor residual | 25 |
| 4 | Descrição do aparelho | 18 | 5.6.4 | Desconexão de segurança | 25 |
| 4.1 | Descrição do modelo | 18 | 5.6.5 | Proteção de sobreaquecimento | 26 |
| 4.2 | Descrição do sistema | 18 | 6 | Connect | 26 |
| 4.2.1 | Estrutura..... | 18 | 6.1 | Instalar a aplicação | 26 |
| 4.2.2 | Painel de comando | 19 | 6.2 | Conta | 26 |
| 4.2.3 | Indicação de 7 segmentos..... | 19 | 6.3 | Pairing | 26 |
| 4.2.4 | Conceito de luminosidade | 19 | 6.4 | Aplicação BORA JOY | 26 |
| 4.3 | Princípio de funcionamento do extrator de superfície..... | 20 | 7 | BORA Assist | 27 |
| 4.4 | Princípio de funcionamento da placa de indução..... | 20 | 7.1 | Utensílios de cozinha | 27 |
| 5 | Funcionamento e operação | 21 | 7.2 | BORA Assist | 27 |
| 5.1 | Instruções de operação gerais..... | 21 | 7.2.1 | Atribuir funções Assist através da aplicação BORA JOY | 27 |
| 5.2 | Comando tátil..... | 21 | 7.3 | Ativar o BORA Assist | 27 |
| 5.3 | Operar o sistema | 21 | 7.3.1 | Reajustar o programa de cozedura | 27 |
| 5.3.1 | Ligar/desligar | 21 | 7.3.2 | Fry - Temperatura precisa de fritura..... | 27 |
| | | | 7.3.3 | Coffee - Fazer café numa cafeteira de café expresso | 28 |
| | | | 7.3.4 | Ajustar o temporizador das zonas de cozedura | 28 |
| | | | 7.4 | Iniciar o BORA Assist através da aplicação BORA JOY | 28 |
| | | | 7.5 | Cancelamento prematuro do BORA Assist... .. | 28 |
| | | | 7.6 | Funcionamento do BORA Assist | 28 |
| | | | 7.6.1 | Prolongar o tempo | 29 |

| | | | | | |
|-----------|--|-----------|-------------|--|-----------|
| 8 | Menu do cliente | 29 | 11.7 | Preparar os móveis de cozinha para a variante de recirculação de ar..... | 41 |
| 8.1 | Opção de menu Con: Conectividade (Connectivity)..... | 29 | 11.7.1 | Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha..... | 41 |
| 8.2 | Item de menu 1: Volume do sinal sonoro..... | 29 | 11.7.2 | Variantes de montagem A e B para aparelhos de circulação de ar..... | 41 |
| 8.2.1 | Conceito-som..... | 30 | 11.7.3 | Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem A..... | 42 |
| 8.3 | Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças..... | 30 | 11.7.4 | Dimensões de instalação da variante de montagem A..... | 42 |
| 8.4 | Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro..... | 30 | 11.7.5 | Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem B..... | 43 |
| 8.5 | Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático..... | 30 | 11.7.6 | Dimensões de instalação da variante de montagem B..... | 43 |
| 8.6 | Item de menu 5: Tempo de reação da área tátil..... | 30 | 11.8 | Preparar o aparelho..... | 43 |
| 8.7 | Item de menu 6: Teste dos LEDs..... | 31 | 11.9 | Montar a placa de cozinhar..... | 43 |
| 8.8 | Item de menu 7: Detecção da panela permanente..... | 31 | 11.9.1 | Colocar a placa de cozinhar..... | 43 |
| 8.9 | Item de menu 8: Exibir a versão do software/hardware..... | 31 | 11.9.2 | Ligar o aparelho ao sistema de condutas..... | 44 |
| 8.10 | Item de menu 9: Desconexão de segurança..... | 31 | 11.9.3 | Estabelecer a ligação do painel traseiro para a variante de montagem A..... | 44 |
| 8.11 | Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica..... | 31 | 11.9.4 | Colocar o filtro de carvão ativado..... | 45 |
| 9 | Limpeza e manutenção | 32 | 11.10 | Realizar a ligação à corrente..... | 45 |
| 9.1 | Produtos de limpeza..... | 32 | 11.11 | Primeira colocação em funcionamento..... | 46 |
| 9.2 | Manutenção..... | 32 | 11.11.1 | Menu do distribuidor e de assistência técnica..... | 46 |
| 9.3 | Limpeza da placa de cozinhar..... | 32 | 11.11.2 | Opção de menu B: Configuração do sistema de extração..... | 47 |
| 9.4 | Limpar o exaustor de placa..... | 33 | 11.11.3 | Opção de menu C: Gestão de energia..... | 47 |
| 9.4.1 | Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável..... | 33 | 11.11.4 | Opção de menu D: Modo de demonstração..... | 47 |
| 9.4.2 | Retirar os líquidos do aparelho..... | 33 | 11.11.5 | Verificação de funcionamento..... | 48 |
| 9.5 | Limpar a carcaça de condução do ar..... | 33 | 11.12 | Selar o aparelho..... | 48 |
| 9.6 | Substituir o filtro de odores..... | 34 | 11.13 | Entrega ao utilizador..... | 48 |
| 10 | Resolução de falhas | 36 | 12 | Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação | 48 |
| 11 | Montagem | 37 | 12.1 | Colocação fora de serviço..... | 48 |
| 11.1 | Instruções gerais de montagem..... | 37 | 12.2 | Desmontagem..... | 48 |
| 11.1.1 | Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente..... | 37 | 12.3 | Eliminação ecológica..... | 49 |
| 11.2 | Âmbito de fornecimento..... | 38 | 12.3.1 | Eliminação de embalagem de transporte..... | 49 |
| 11.3 | Ferramentas e meios auxiliares..... | 38 | 12.3.2 | Eliminação de acessórios..... | 49 |
| 11.4 | Especificações de montagem..... | 38 | 12.3.3 | Eliminação do aparelho antigo..... | 49 |
| 11.4.1 | Distâncias de montagem..... | 38 | 13 | Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios | 49 |
| 11.4.2 | Dimensões mínimas do móvel..... | 38 | 13.1 | Garantia do fabricante da BORA..... | 49 |
| 11.4.3 | Instalação por cima de um forno (apenas para aparelhos de extração de ar)..... | 38 | 13.1.1 | Extensão da garantia..... | 50 |
| 11.5 | Recorte da bancada..... | 39 | 13.2 | Serviço de assistência..... | 50 |
| 11.5.1 | Medidas de recorte..... | 39 | 13.3 | Peças sobresselentes..... | 50 |
| 11.6 | Preparar os móveis de cozinha para a variante de extração de ar..... | 40 | 13.4 | Acessórios..... | 50 |
| 11.6.1 | Adaptar os móveis de cozinha..... | 40 | 14 | Fichas técnicas de produto | 52 |
| 11.6.2 | Medidas de montagem..... | 40 | 14.1 | Ficha técnica de produto PURSA2/PURSA2R - Exaustor de placa..... | 52 |
| | | | 14.2 | Ficha técnica de produto S Pure - Placa de cozinhar..... | 53 |

1 Informações gerais

Este manual de instruções e todos os documentos fornecidos incluem indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho.

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

A montagem, a instalação e a colocação em funcionamento devem ser realizadas apenas em conformidade com as leis, disposições e normas aplicáveis a nível nacional. Os trabalhos devem ser realizados por pessoal técnico qualificado que esteja familiarizado e cumpra os regulamentos adicionais das empresas locais de fornecimento de energia elétrica. Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas.

Guardar estas instruções num local seguro e, se necessário, transmiti-las ao próximo utilizador.

1.1 Validade

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

1.2 Responsabilidade

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

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

1.3 Conformidade do produto

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

- Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE
- Diretiva RSP 2011/65/UE

A BORA Vertriebs GmbH & Co KG declara que o equipamento de rádio do tipo PURSA2, PURSA2R, PURSU2 e PURSU2R está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

O aparelho suporta as bandas de frequências:

- 2,4 GHz: 100 mW máx.

Os aparelhos estão em conformidade com a seguinte legislação do Reino Unido:

UK – Statement of Compliance The Product Security and Telecommunications Infrastructure (Security Requirements for Relevant Connectable Products) Regulations 2023.

O texto completo da declaração de conformidade da UE e da declaração de conformidade do Reino Unido estão disponíveis no seguinte endereço da Internet:

<https://www.bora.com>

1.4 Apresentação de informações

O artigo descrito nestas instruções também é referido daqui em diante como aparelho. Todas as medidas estão em milímetros.


Instruções de manuseamento

► Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

Listas

- Lista 1
- Lista 2

Pontos de informação

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

Instruções de segurança e advertências

PERIGO

Tipo e fonte do perigo

Consequências do incumprimento

► Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

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

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

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

2 Segurança

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


2.1 Utilização prevista

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

Este aparelho não foi previsto para:

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

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

 A BORA não se responsabiliza por danos causados por instalação incorreta, utilização indevida ou operação incorreta.


É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças

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

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

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

Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

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

PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

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

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

2.3 Instruções de segurança gerais

PERIGO

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

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

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

PERIGO

Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas

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

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

AVISO

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

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

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

AVISO

Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho

Danos mecânicos (p. ex., quebra, deformação, enfraquecimento da ligação adesiva, ...) no aparelho, bem como nos cabos e acessórios podem provocar ferimentos.

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

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos.

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

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido a sobrecarga

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

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

CUIDADO

Danos devido a utilização indevida

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

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

NOTA

Falhas e erros

Em caso de falhas ou operação incorreta, são emitidos avisos de erro.

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

NOTA

Danos no aparelho devido a animais de estimação

Os animais de estimação podem danificar o aparelho ou provocar ferimentos a si próprios.

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

PERIGO

Perigo de ferimentos devido a montagem incorreta

O incumprimento das instruções de montagem pode resultar em ferimentos.

- ▶ A instalação e a montagem do aparelho apenas devem ser realizadas por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ O aparelho deve ser montado sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Efetuar todas as tarefas com muita atenção e consciência.
- ▶ Antes de entregar o aparelho ou o sistema ao consumidor final, certifique-se de que este foi instalado corretamente.

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

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

NOTA

Danos no aparelho devido a ligação elétrica incorreta

A segurança elétrica do aparelho só é garantida se o mesmo se encontrar ligado a um sistema de ligação à terra corretamente instalado.

- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Assegurar que são tomadas as medidas de segurança básicas. O aparelho deve ser adequado à tensão e frequência locais.
- ▶ Verificar as indicações na etiqueta de identificação e, em caso de desvios, não ligar o aparelho.
- ▶ Ligar os aparelhos à rede elétrica apenas após a instalação do sistema de condutas ou da montagem do filtro de ar circulante.
- ▶ Utilizar apenas os cabos de ligação especificados.

NOTA

Danos no aparelho devido a distâncias de montagem incorretas

O incumprimento das distâncias de montagem pode provocar danos no aparelho e no móvel de cozinha, assim como limitações no funcionamento.

- ▶ Durante a montagem, manter a distância mínima de segurança indicada no capítulo Montagem.

2.4.1 Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa

PERIGO

Perigo de morte devido a inalação de fumo

No modo de exaustão de ar, o exaustor de placa retira ar ambiente do espaço de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente é criado um vácuo. O funcionamento simultâneo com um aquecedor dependente do ar ambiente pode levar à aspiração de gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração para o interior dos espaços de habitação.

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

AVISO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

A rotação da roda do ventilador representa perigo de ferimentos.

- ▶ Instalar o aparelho sempre sem estar ligado à corrente.
- ▶ Antes da colocação em funcionamento, ligar o ventilador de ambos os lados ao sistema de condutas.

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

No caso de guias de condução de ar curtas, existe risco de intervenção na câmara do ventilador.

- ▶ Nunca colocar a mão na câmara do ventilador através da saída de ar.
- ▶ Montar os ventiladores sempre de forma a que não seja possível tocar nos mesmos através da saída de ar.
- ▶ Instalar uma proteção contra intervenção nas condutas de ar com menos de 900 mm entre o ventilador e a saída de ar.
- ▶ Os filtros de odores (filtros de carvão ativado) não oferecem proteção de intervenção adequada.

2.4.2 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

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

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

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

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

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

2.5 Instruções de segurança para operação

PERIGO

Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

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

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

AVISO

Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento

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

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

AVISO

Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

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

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

AVISO

Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes

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

- ▶ Não deixar objetos sobre o aparelho.
- ▶ Utilizar os meios de proteção adequados (pegas, luvas resistentes ao calor).
- ▶ Durante a utilização de placas de indução, não confiar na deteção da panela; desligar sempre o aparelho após a utilização.

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha quente

Um utensílio de cozinha quente pode danificar determinados componentes do aparelho.

- ▶ Não pousar qualquer utensílio de cozinha quente na área do painel de comando ou da indicação da placa de cozinhar.
- ▶ Afastar o utensílio de cozinha quente do bocal de entrada de ar.

NOTA

Danos no aparelho

A utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

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

2.5.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa

PERIGO

Perigo de morte devido a inalação de fumo

No modo de exaustão de ar, o exaustor de placa retira ar ambiente do espaço de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente é criado um vácuo. O funcionamento simultâneo com um aquecedor dependente do ar ambiente pode levar à aspiração de gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração para o interior dos espaços de habitação.

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

AVISO

Perigo de incêndio devido a flambado

Durante o funcionamento do exaustor de placa, este absorve as gorduras da cozedura. Estas gorduras podem pegar fogo ao flambar os alimentos.

- ▶ Limpar regularmente o exaustor de placa.
- ▶ Nunca trabalhar com chamas abertas enquanto estiver a operar o exaustor de placa.

CUIDADO

Danos devido a objetos ou papel aspirados

Os objetos pequenos e leves, como panos de limpeza feitos de pano ou papel, podem ser aspirados pelo exaustor de placa. Isto pode danificar o ventilador ou afetar a saída de ar da extração.

- ▶ Não armazenar objetos ou papel no exaustor de placa.
- ▶ Utilizar o exaustor de placa apenas com o filtro de gordura aplicado.

CUIDADO

Danos devido a acumulação de gordura e sujidade

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

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

NOTA

Humidade atmosférica elevada

Em cada processo de cozedura, é libertada para o ar ambiente humidade adicional. No modo de recirculação de ar, apenas uma ligeira humidade é eliminada dos vapores de cozedura.

- ▶ No modo de recirculação de ar, assegurar uma entrada suficiente de ar fresco, por ex., através de uma janela aberta.
- ▶ Assegurar um clima interior normal e confortável (45–60% de humidade atmosférica), por ex., abrindo uma abertura de ventilação natural ou através do funcionamento da ventilação de espaço.

2.5.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

PERIGO

Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão

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

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem supervisão.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.
- ▶ Utilizar o BORA Assist apenas sob supervisão e com os utensílios de cozinha destinados para o mesmo.

PERIGO

Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis

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

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

AVISO

Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes

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

- ▶ Vigiar todos os processos de cozedura.
- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Desligar sempre o aparelho após a utilização.
- ▶ Utilizar o BORA Assist apenas sob supervisão e com os utensílios de cozinha destinados para o mesmo.

AVISO

Perigo de queimaduras devido a vapor quente

A existência de líquidos entre a zona de cozedura e a base dos utensílios de cozinha pode causar queimaduras na pele durante a evaporação.

- ▶ Assegurar que a zona de cozedura e a base dos utensílios de cozinha estão sempre secas.

NOTA

Danos devido a alimentos com açúcar ou sal

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

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

CUIDADO

Radiação eletromagnética

Efeito nos estimuladores cardíacos ("pacemakers"), nos aparelhos auditivos e nos implantes metálicos. As placas de cozinhar de indução geram um campo eletromagnético de alta frequência na área das zonas de cozedura. A aproximação direta das zonas de cozedura pode afetar negativamente ou perturbar o funcionamento dos estimuladores cardíacos ("pacemakers"), dos aparelhos auditivos e dos implantes metálicos.

- ▶ Em caso de dúvida, contactar o fabricante do seu aparelho médico ou o seu médico.

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

NOTA

Danos no aparelho devido a sujidade

A sujidade pode causar danos, limitações no funcionamento ou odores desagradáveis.

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

2.6.1 Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa

PERIGO

Perigo de incêndio devido a acumulação de gordura

A limpeza irregular ou insuficiente do filtro de gordura ou a não substituição atempada do filtro pode aumentar o perigo de incêndio.

- ▶ Limpar e trocar o filtro regularmente.

AVISO

Perigo de ferimentos ao abrir a tampa inferior da carcaça

A rotação da roda do ventilador representa perigo de lesão.

- ▶ Desligar o aparelho e desligá-lo da alimentação elétrica antes de remover as coberturas na área da roda do ventilador.

AVISO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

Se a roda do ventilador girar durante a substituição do filtro poderão ocorrer ferimentos.

- ▶ Substituir o filtro de odores (filtro de carvão ativado) apenas quando o aparelho está desligado.

NOTA

Danos no aparelho e mau funcionamento

A sujidade nas aberturas de ventilação pode danificar componentes e provocar mau funcionamento.

- ▶ Manter todas as aberturas de ventilação abertas e limpas.

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

AVISO

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

Durante a limpeza das placas de cozinhar quentes, existe perigo de queimaduras.

- ▶ Limpar as placas de cozinhar apenas quando tiverem arrefecido.
- ▶ Ter em atenção a indicação de calor residual.

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

PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de reparações

A falta de competências pode causar ferimentos durante os trabalhos de reparação.

- ▶ A reparação e os trabalhos de assistência técnica no aparelho apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricitistas especializados.
- ▶ Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um cabo de alimentação adequado.

AVISO

Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

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

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

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de desmontagem

A falta de competências pode causar ferimentos durante a desmontagem.

- ▶ A desmontagem apenas deve ser realizada por pessoal técnico com formação adequada, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.
- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Os trabalhos em componentes elétricos apenas devem ser realizados por eletricistas especializados.

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta

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

- ▶ Desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão do aparelho com um aparelho de medição aprovado.
- ▶ Evitar tocar nos contactos expostos da unidade eletrónica, pois podem conter carga residual.

PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a carga residual

Os componentes eletrónicos do aparelho podem conter carga residual e causar um choque elétrico.

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.

3 Dados técnicos

3.1 S Pure

| Parâmetros | Valor |
|--|---|
| Tensão de alimentação multifásica | 380 – 415 V 2N/3N |
| Tensão de alimentação monofásica | 220 – 240 V |
| Frequência | 50 – 60 Hz |
| Consumo de energia máximo | 7360 W |
| Segurança fusível/ligação à rede elétrica trifásica | 3x 16 A |
| Segurança fusível/ligação à rede elétrica bifásica | 2 x 16 A |
| Segurança fusível/ligação à rede elétrica monofásica | 1 x 32 A (1 x 20 A/1 x 16 A) |
| Dimensões (Largura x Profundidade x Altura) | 580 x 515 x 199 mm |
| Peso (incl. acessórios/embalagem) | 20,9 kg (PURSA2, PURSA2R) 22,2 kg (PURSU2, PURSU2R) |

Placa de cozinhar

| | |
|--|--------------|
| Tamanho da zona de cozedura dianteira à esquerda | Ø 95 mm |
| Potência da zona de cozedura dianteira esquerda | 400 W |
| Potência da função booster da zona de cozedura dianteira esquerda | 600 W |
| Tamanho da zona de cozedura dianteira à direita | 230 x 230 mm |
| Potência da zona de cozedura dianteira direita | 2100 W |
| Potência da função booster da zona de cozedura dianteira direita | 3000 W |
| Tamanho da zona de cozedura traseira à esquerda | Ø 140 mm |
| Potência da zona de cozedura traseira à esquerda | 900 W |
| Potência da função booster da zona de cozedura traseira à esquerda | 1350 W |
| Tamanho da zona de cozedura traseira à direita | 230 x 230 mm |
| Potência da zona de cozedura traseira direita | 2100 W |
| Potência da função booster da zona de cozedura traseira direita | 3000 W |

Sistema de extração de ar

| | |
|---|--------------|
| Níveis de potência do exaustor de placa | 1 - 9, P |
| Ligação da extração de ar | BORA Ecotube |

Sistema de recirculação de ar

| Parâmetros | Valor |
|---|---------------|
| Níveis de potência do exaustor de placa | 1 - 9, P |
| Tamanho da abertura de exaustão (LxA) | 445 x 137 mm |
| Vida útil do filtro de odores | 150 h (1 ano) |

Tab. 3.1 Dados técnicos S Pure

3.1.1 PURSA2/R Dimensões do aparelho

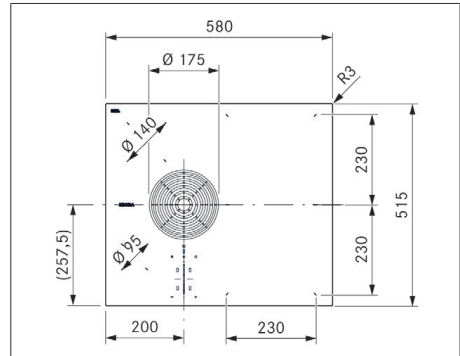


Fig. 3.1 Vista de cima do PURSA2/R

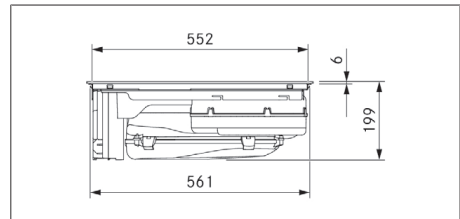


Fig. 3.2 Vista frontal do PURSA2/R

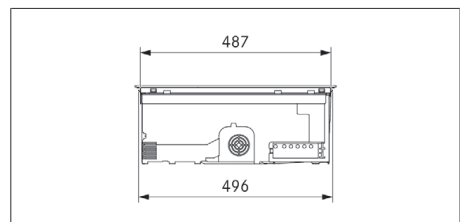


Fig. 3.3 Vista lateral do PURSA2/R

3.1.2 PURSU2/R Dimensões do aparelho

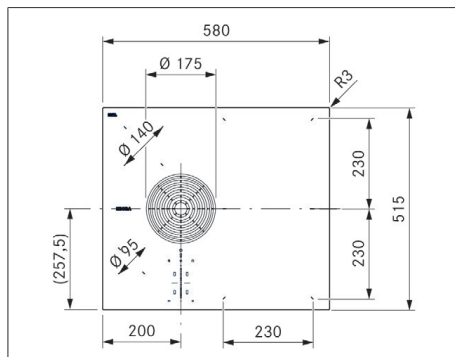


Fig. 3.4 Vista de cima do PURSU2/R

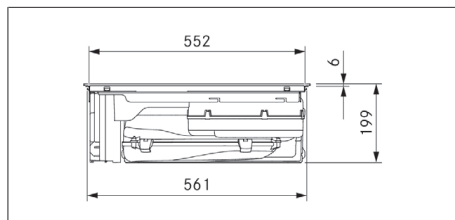


Fig. 3.5 Vista frontal do PURSU2/R

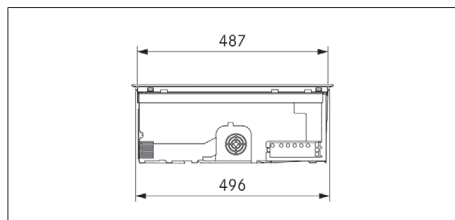


Fig. 3.6 Vista lateral do PURSU2/R

4 Descrição do aparelho

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

4.1 Descrição do modelo

Modelos com vitrocerâmica brilhante:

| Modelo | Designação do produto |
|--------|--|
| PURSA2 | S Pure placa de cozinhar de indução combinada com exaustor de placa integrado – extração de ar |
| PURSU2 | S Pure placa de cozinhar de indução combinada com exaustor de placa integrado – recirculação de ar |

Tab. 4.1 Descrição do modelo

Modelos com vitrocerâmica mate:

| Modelo | Designação do produto |
|---------|--|
| PURSA2R | S Pure Rough placa de cozinhar de indução combinada com exaustor de placa integrado – extração de ar |
| PURSU2R | S Pure Rough placa de cozinhar de indução combinada com exaustor de placa integrado – recirculação de ar |

Tab. 4.2 Descrição do modelo

Repartição e tecnologia:

2 zonas de cozedura à esquerda = indução

2 superfícies de cozedura à direita = indução surface

4.2 Descrição do sistema

4.2.1 Estrutura

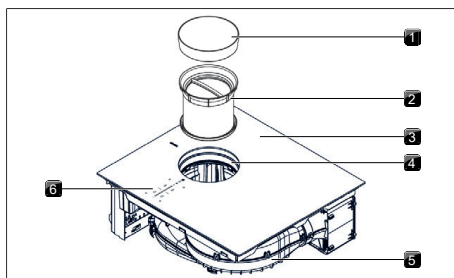


Fig. 4.1 Placa de cozinhar

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

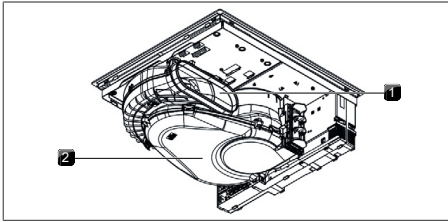


Fig. 4.2 Vista traseira da versão de extração de ar

- [1] Abertura de exaustão
- [2] Carcaça de condução do ar

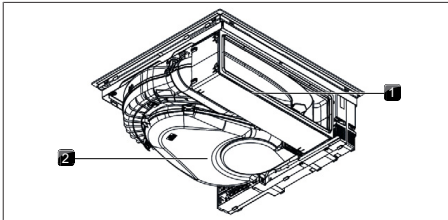


Fig. 4.3 Vista traseira da versão com sistema de circulação de ar

- [1] Caixa de limpeza do ar
- [2] Carcaça de condução do ar

4.2.2 Painel de comando

O aparelho é operado através de um painel de comando tátil central.

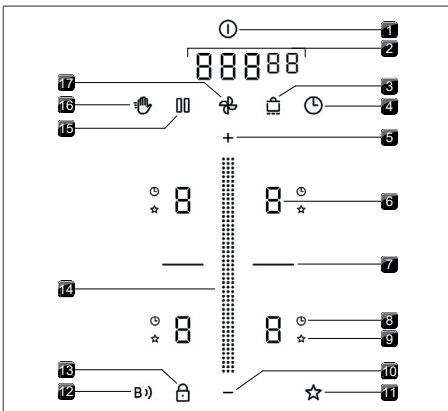


Fig. 4.4 Painel de comando

- [1] Botão de ligar
- [2] Indicação multifuncional
- [3] Botão de manutenção da temperatura
- [4] Temporizador
- [5] Botão de Mais
- [6] Indicação da zona de cozedura
- [7] Botão de ponte
- [8] Indicação do temporizador das zonas de cozedura
- [9] Indicação da função Assist
- [10] Botão de Menos
- [11] Botão da função Assist
- [12] Botão Connect
- [13] Botão do sistema de segurança para crianças
- [14] Comando deslizante
- [15] Botão de pausa
- [16] Botão de limpeza
- [17] Botão de ventilador

4.2.3 Indicação de 7 segmentos

Indicação multifuncional

| Indicação | Significado |
|-----------|---|
| I-9 | Níveis de potência |
| P | Função booster |
| □ | Desativado |
| A | Sistema de extração automático |
| ⌂ | Atraso de desconexão automático |
| F | Indicação de manutenção do filtro |
| □□□□ | Indicação do tempo (Minutos ^{Segundos}) |
| por ex. E | Código de anomalia |

Tab. 4.3 Significado da indicação de 7 segmentos

Indicação da zona de cozedura

| Indicação | Significado |
|-----------|---|
| I-9 | Nível de potência |
| P | Função booster |
| - | Nível de manutenção da temperatura |
| A | Função Assist |
| U | Deteção da panela |
| □ | Desativado |
| H | Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente) |
| E | Erro |

Tab. 4.4 Significado da indicação de 7 segmentos

4.2.4 Conceito de luminosidade

A luminosidade das indicações é automaticamente ajustada pelo aparelho à situação de operação atual. As funções indisponíveis são escurecidas e as funções inativas são apresentadas desvanecidas.

4.3 Princípio de funcionamento do extrator de superfície


O exaustor de placa é operado como sistema de extração de ar ou como sistema de recirculação de ar.

Modo de funcionamento da extração de ar

Os vapores de cozedura são guiados para o exterior através do ventilador pelo sistema de condutas.

Modo de funcionamento de recirculação de ar

Os vapores de cozedura são encaminhados através do ventilador para o filtro de odores (filtro de carvão ativado). O filtro de odores absorve os odores que surgem durante o processo de cozedura. O ar purificado é depois libertado para a divisão. Por motivos de saúde e higiene, o filtro de odores deve ser substituído nos intervalos recomendados (Limpeza e manutenção).

 No modo de recirculação de ar, é necessário assegurar uma ventilação suficiente para dissipar a humidade do ar.

4.4 Princípio do funcionamento da placa de indução

Zonas de cozedura de indução aquecem os utensílios de cozinha através de um campo magnético. A base da panela é aquecida diretamente. A zona de cozedura aquece indiretamente. As zonas de cozedura com tecnologia de indução funcionam apenas com utensílios de cozinha adequados (base magnetizável de diâmetro suficiente).

Níveis de potência

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


Os dados indicados na tabela são valores de orientação. Recomenda-se o ajuste do nível de potência em função do utensílio de cozinha e da quantidade.

| Nível de potência | Atividade |
|-------------------|---|
| I | Derreter manteiga e chocolate, dissolver gelatina |
| I-3 | Manter quente molhos e sopas, demolhar arroz |

| Nível de potência | Atividade |
|-------------------|--|
| 2-6 | Cozer batatas, massas, sopas, ragus, refogar fruta, legumes e peixe, descongelar comida |
| 6-7 | Fritar em frigideiras com revestimento, fritura delicada (sem aquecer demasiado a gordura) de escalopes, peixe |
| 7-8 | Aquecer gordura, dourar carne, leve fervura de molhos ligados e sopas, cozinhar omeletes |
| 9 | Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifes |
| P | Aquecer água |

Tab. 4.5 Recomendações para os níveis de potência

Utensílios de cozinha adequados


Os utensílios de cozinha com este símbolo  são adequados para placas de cozinhar de indução.


► Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base dos utensílios de cozinha:

| Aparelho | Zona de cozedura | Diâmetro mínimo da base dos utensílios de cozinha |
|----------|-----------------------------|---|
| S Pure | à esquerda, parte dianteira | 70 mm |
| | à esquerda, parte traseira | 80 mm |
| | à direita, parte dianteira | 110 mm |
| | à direita, parte traseira | 110 mm |

Tab. 4.6 Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

► Colocar o utensílio de cozinha (sem base intermédia ou semelhante) diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

 Os tempos de pré-aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha.

 A base dos utensílios de cozinha não deve apresentar curvaturas, estrias salientes, nem rebordos afiados. Os utensílios de cozinha podem não ser detetados ou sobreaquecer devido a curvaturas na base. Estrias ou rebordos afiados podem riscar a superfície da placa de cozinhar.

Ruídos

Podem ocorrer ruídos durante o funcionamento das placas de indução devido ao material e manuseamento dos utensílios de cozinha (por ex. zumbido, ruído de contacto, assobios, cliques ou sibilar).

5 Funcionamento e operação

- i** O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.
- i** O aparelho só pode ser utilizado com a tampa de troca do filtro, o filtro de gordura de aço inoxidável e a grelha de entrada de ar montados (na versão de recirculação de ar também deve estar montado o filtro de odores).

▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

5.1 Instruções de operação gerais

O aparelho é operado através de um painel de comando central. O painel de comando está equipado com zonas táteis e áreas de indicação. O aparelho é operado com o dedo, através de toque (comando tátil) e movimentos de deslizamento (comando de deslize).

5.2 Comando tátil


O sistema reconhece diferentes comandos táteis.

| Comandos táteis | aplicável a | Tempo (contacto) |
|-----------------|-----------------------------|------------------|
| Toque | Botões + comando deslizante | 0,3 s |
| Premir contínuo | Botões + comando deslizante | 1 - 8 s |
| Deslizar | Comando deslizante | 0,1 - 8 s |

Tab. 5.1 Comando tátil

5.3 Operar o sistema

5.3.1 Ligar/desligar

▶ Pressionar o botão booster . Depois do arranque do sistema, é apresentada a indicação padrão:

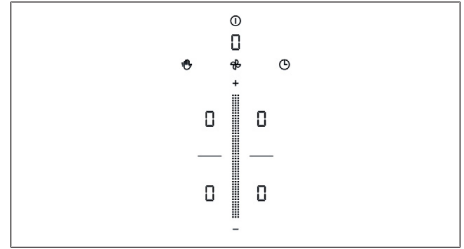





Fig. 5.1 Indicação padrão após a ativação

- i** Quando o sistema de segurança para crianças está ativo, o botão de bloqueio acende-se após o arranque do sistema .

5.3.2 Temporizador



O temporizador aciona um sinal ótico e sonoro no final de um período de tempo definido pelo utilizador (função de temporizador de cozinha).




Ativar o temporizador

▶ Tocar no botão do temporizador . A indicação do tempo é apresentada na indicação multifuncional ()

Ajustar o tempo


▶ Ajustar o tempo pretendido:

| Comando | Aumentar os minutos | Diminuir os minutos |
|--------------------|---|---|
| Tocar em |  |  |
| Comando deslizante | Deslizar para cima | Deslizar para baixo |

| Comando | Aumentar os segundos | Diminuir os segundos |
|--------------------|---|---|
| Tocar em |  | |
| Tocar em |  |  |
| Comando deslizante | Deslizar para cima | Deslizar para baixo |

Tab. 5.2 Ajustar o tempo

Iniciar o temporizador

▶ Tocar no botão do temporizador . O tempo definido começa a passar. O tempo restante é apresentado na indicação de multifunções.

Tempo decorrido

Nos últimos 10 segundos da contagem decrescente o tempo restante é apresentado ao segundo e a piscar. Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro.

Desativar o temporizador antecipadamente


- ▶ Premir contínuo no botão do temporizador .

5.3.3 Função de recuperação (Recovery)


Se o aparelho for desligado involuntariamente, as definições anteriormente selecionadas podem ser restauradas no espaço de 15 segundos com a Função de recuperação (Recovery) quando o aparelho é reiniciado.

- ▶ Ligar novamente o aparelho no espaço de 15 segundos.
- O botão de pausa fica intermitente e as definições anteriormente selecionadas ficam desvanecidas.

Restaurar as definições

- ▶ Tocar no botão de pausa .
- As definições são restauradas e iniciadas.





Rejeitar definições

- ▶ Aguardar 15 segundos.
- ou
- ▶ Premir contínuo no botão de pausa .
- É exibida a indicação padrão.

5.4 Funções do exaustor de placa

5.4.1 Níveis de potência do ventilador



Os níveis de potência do ventilador podem ser regulados de várias formas diferentes:

- ▶ Tocar no  ou no .
- ▶ Regulação através do comando deslizante .
- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante .

5.4.2 Função booster do ventilador

Se a função booster for ativada, a capacidade de exaustão máxima ficará disponível durante um tempo pré-definido. Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta para o nível de potência 9.

Ativar a função booster do ventilador

- ▶ Tocar no  no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação do ventilador aparece .

Desativar a função booster do ventilador

A função booster do ventilador é desativada antes do tempo, assim que outro nível de potência for definido.



5.4.3 Sistema de extração automático

A capacidade de exaustão adapta-se automaticamente ao nível de desempenho mais elevado utilizado por todas as zonas de cozedura em funcionamento, com um breve atraso.


| Função | Níveis de potência | | | | | | | | | |
|------------------------|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nível de cozedura | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
| Capacidade de exaustão | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |

Tab. 5.3 Capacidade de exaustão com o sistema de extração automático ativado

Ativar o sistema de extração automático durante um processo de cozedura:



- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- É exibido .

Desativar o sistema de extração automático:

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

5.4.4 Ventilador desligado

Ventilador desligado


- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência zero.
- ou
- ▶ Tocar em  até ao nível de potência zero.
- ou
- ▶ Manter o botão de ventilador  premido.
- No final do funcionamento do exaustor, o atraso de desconexão automático é ativado.

5.4.5 Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar a um nível mais baixo após a desconexão e desliga-se automaticamente após o tempo definido. A duração do atraso de desconexão pode ser ajustada no menu (30 minutos configuração da fábrica).

Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente

- ▶ Manter o botão de ventilador  premido

 É expressamente recomendado pela BORA um atraso de desconexão do exaustor de placa.

5.4.6 Indicação de manutenção do filtro



A indicação de manutenção do filtro do exaustor de placa é ativada automaticamente quando a vida útil do filtro de odores é atingida (apenas com recirculação de ar).

- Na indicação multifuncional é apresentado **F**.
- O funcionamento continua a ser possível sem limitações.

5.5 Funções da placa de cozinhar

5.5.1 Detecção da panela

Com as placas de indução, a zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho do utensílio de cozinha e fornece a energia destinada apenas a esta superfície.


Uma zona de cozedura de indução não funciona, se  /  for apresentado alternadamente. Possíveis causas para isso são:

- Utensílio de cozinha em falta
- Utensílio de cozinha inadequado
- O diâmetro da base do utensílio de cozinha é demasiado pequeno

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

Detecção da panela permanente

O aparelho deteta automaticamente os utensílios de cozinha colocados e ativa o comando correspondente da zona de cozedura. A seleção manual da zona de cozedura não é necessária (Item de menu 7: Detecção da panela permanente).

 Durante a utilização de placas de indução, não confiar na deteção da panela; desligar sempre o aparelho após a utilização.

5.5.2 Selecionar zona de cozedura

► Tocar numa indicação da zona de cozedura. A operação das zonas de cozedura é ativada e podem ser efetuados ajustes até que o painel de comando altere para a indicação padrão.

5.5.3 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

Após a seleção, os níveis de potência das zonas de cozedura podem ser ajustados de três maneiras diferentes:


► Deslizar até ao nível de potência pretendido.
ou


► Tocar numa determinada posição do comando deslizante.

ou

► Tocar no  ou no .


Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

 O nível de potência definido é apresentado na indicação da zona de cozedura.

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

5.5.4 Função booster das zonas de cozedura

Quando a função booster é ativada, a potência das zonas de cozedura máxima fica disponível para uma zona de cozedura. Após 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta no nível de potência 9. A potência máxima é temporariamente reduzida para a zona de cozedura adjacente.

 Nunca aquecer óleo, gordura e produtos semelhantes com a função booster. Devido à elevada potência, a base do recipiente pode sobreaquecer.

Ativar a função booster para uma zona de cozedura

► Tocar no  no nível de potência 9 ativo.

- Na indicação da zona de cozedura aparece um **P**.

Desativar a função booster antecipadamente

► Configuração de outro nível de potência


Se for selecionado um nível de potência demasiado alto para a segunda zona de cozedura, a função booster volta automaticamente.

5.5.5 Temporizador das zonas de cozedura

A desativação automática desliga automaticamente a zona de cozedura selecionada após o final do tempo pré-definido. A função de temporizador das zonas de cozedura também pode ser aplicada a várias zonas de cozedura em funcionamento (multitemporizador).

Ativar o temporizador das zonas de cozedura

Condições: a zona de cozedura está ativa (nível de potência ajustado).

► Tocar no botão de temporizador .

- A indicação do tempo é apresentada na indicação multifuncional (□□□□□).

Ajustar o tempo

► Ajustar o tempo pretendido:

| Comando | Aumentar os minutos | Diminuir os minutos |
|--------------------|----------------------|----------------------|
| Touchar em | | |
| Comando deslizante | Deslizar para cima | Deslizar para baixo |
| Comando | Aumentar os segundos | Diminuir os segundos |
| Touchar em | | |
| Touchar em | | |
| Comando deslizante | Deslizar para cima | Deslizar para baixo |

Tab. 5.4 Ajustar o tempo

Iniciar o temporizador

- Touchar no botão de temporizador intermitente
- O tempo definido começa a passar. O tempo restante é apresentado na indicação de multifunções.

Indicar o tempo restante

- Touchar na indicação da zona de cozedura com o temporizador das zonas de cozedura ativo.
 - O tempo restante é indicado na indicação multifunções.

Alterar o temporizador ativo

- Touchar na indicação da zona de cozedura com o temporizador das zonas de cozedura ativo.
- Touchar no botão de temporizador
- O temporizador das zonas de cozedura é interrompido.
- O tempo restante é indicado intermitente.
- Alterar o tempo configurado e iniciar novamente o temporizador das zonas de cozedura.

Multitemporizador

- Repetir o processo para as outras zonas de cozedura.

Terminar o temporizador antecipadamente

- Touchar na indicação da zona de cozedura com o temporizador das zonas de cozedura ativo.
- Premir contínuo no botão de temporizador

Tempo decorrido

Nos últimos 10 segundos da contagem decrescente o tempo restante é apresentado ao segundo e a piscar.

Decorrido o tempo definido, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura é automaticamente desativada (= nível de potência).

5.5.6 Função de pausa

A função de pausa desativa temporariamente todas as zonas de cozedura de forma rápida e fácil. Os processos de cozedura podem ser interrompidos no máximo até 10 minutos. Se a função de pausa for desativada, o funcionamento é continuado com as configurações originais. Após 10 minutos, o processo de cozedura para automaticamente.

- A função de ventilação, a função ponte e os temporizadores ativos não são interrompidos. Os temporizadores da zona de cozedura ativos são interrompidos.

Ativar a função de pausa

- Touchar no botão de pausa

Desativar a função de pausa

- Premir contínuo no botão de pausa

5.5.7 Função de manutenção da temperatura

Com a função de manutenção da temperatura, os alimentos prontos podem ser mantidos quentes, sem perigo de queimaduras. A duração máxima da função de manutenção da temperatura está limitada a 8 horas.

Ativar a função de manutenção da temperatura

- Selecionar zona de cozedura
- Touchar no botão de manutenção da temperatura

Desativar a função de manutenção da temperatura

- Touchar na indicação da zona de cozedura correspondente.
- Premir contínuo no botão de manutenção da temperatura

ou

- Deslizar até ao fim (nível de potência 0).
- A função de manutenção da temperatura é desativada.

5.5.8 Função ponte

- Função apenas disponível nas duas zonas de cozedura de indução surface à direita.

Através da função ponte, poderão ser combinadas duas zonas de cozedura sequenciais para formar uma superfície de zona de cozedura maior. O controlo da

potência para a zona combinada ocorre, então, através de um elemento de comando. O controle de potência ocorre de forma sincronizada (ambas as zonas de cozedura são operadas no mesmo nível de potência). A função ponte é adequada para aquecer alimentos, p. ex. numa assadeira.

- i** Se ambas as zonas de cozedura estiverem ativas antes da ativação da função ponte, é aplicado o nível de potência mais baixo. Se os temporizadores da zona de cozedura estiverem ativos, é aplicado o valor de temporizador mais baixo para o temporizador de ponte.
- i** A função ponte é interrompida e as zonas de cozedura são desativadas se durante 10 segundos não for detetado nenhum ou apenas um utensílio de cozinha adequado numa das zonas de cozedura (deteção da panela).

Ativar a função ponte

- ▶ Tocar no botão de ponte
- Ambas as indicações das zonas de cozedura indicam o mesmo nível de potência.
- São aplicadas as funções adicionais das zonas de cozedura ativas (indicação dupla).

Desativar a função ponte

- ▶ Premir contínuo no botão de ponte.
- ou
- ▶ Premir contínuo numa das duas indicações das zonas de cozedura.
- Os níveis de potência são definidos para 0.
- Se um temporizador das zonas de cozedura se encontrar ativo, este será desativado.

5.5.9 Função ponte automática

Caso seja colocado um utensílio de cozinha grande nas duas zonas de cozedura paralelas, estas são automaticamente combinadas para formar uma superfície de zona de cozedura maior.


- i** Se a deteção da panela permanente estiver ligada (Item de menu 7: Deteção da panela permanente), a função ponte automática também é ativada.

5.5.10 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Seleccionar zona de cozedura
- ▶ Ajustar o nível de potência 0
- ou
- ▶ Manter premida a indicação da zona de cozedura

5.6 Dispositivos de segurança

5.6.1 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho. Se o sistema de segurança para crianças estiver ativo, o botão de bloqueio  acende-se na indicação do painel de comando.

Ativar/desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente
(Menu do cliente)


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

- ▶ Manter o botão de bloqueio  premido.

5.6.2 Bloqueio de limpeza

O bloqueio de limpeza bloqueia o painel de comando. Se não forem detetados movimentos de limpeza no painel de comando durante 5 segundos, o bloqueio de limpeza desativa-se automaticamente.

Ativar o bloqueio de limpeza

- ▶ Tocar no botão de limpeza .

Desativar o bloqueio de limpeza antecipadamente

- ▶ Manter o botão de limpeza  premido.

5.6.3 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ainda estiver quente depois de desligada, é apresentado "H".

- ▶ Não tocar em zonas de cozedura quentes.
 - ▶ Não colocar objetos nas zonas de cozedura quentes.
- Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura <55 °C), a indicação apaga-se.

5.6.4 Desconexão de segurança

Exaustor de placa


O exaustor de placa muda para o modo automático após 120 minutos sem introdução ou alteração do nível de potência.

Placas de cozinhar

Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de funcionamento predefinido, sem alteração do nível de potência. A duração até à desconexão de segurança pode ser configurada no menu de cliente.

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

Tab. 5.5 Desconexão de segurança nos níveis de potência

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

Tab. 5.6 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

5.6.5 Proteção de sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento, a potência da placa de cozinhar é reduzida ou o aparelho desligar-se-á completamente. A proteção de sobreaquecimento é ativada se:

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

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

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

Após um tempo de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar poderá ser utilizada novamente de forma completa.

6 Connect

6.1 Instalar a aplicação

A aplicação BORA JOY está disponível gratuitamente na Google Play Store™ ou na Apple App Store®.

- ▶ Instalar a aplicação BORA JOY no smartphone.



6.2 Conta

Apenas é possível ligar um smartphone de cada vez ao aparelho através da aplicação BORA JOY.

Apenas é possível associar o aparelho a uma conta BORA JOY. Se o aparelho for ligado a vários smartphones, a aplicação BORA JOY deve ser utilizada com a mesma conta BORA JOY em todos os smartphones.


Não é possível ao cliente repor a ligação entre o aparelho e a conta. Caso seja necessário criar uma ligação a uma nova conta BORA JOY, contactar a Serviço de assistência técnica da BORA.

6.3 Pairing

- ▶ Ativar a conectividade (Connectivity) no menu do cliente (Menu do cliente).
- O botão Connect  tem de estar desvanecido.
- ▶ Abrir a aplicação BORA JOY no smartphone.
- ▶ Selecionar o aparelho BORA pretendido e iniciar a ligação.
- O botão Connect é apresentado de forma pulsante.
- ▶ Tocar no botão Connect  para confirmar a ligação.
- O botão Connect acende-se a 100%.
- Se a ligação for interrompida, o botão Connect fica novamente desvanecido.

6.4 Aplicação BORA JOY

Algumas definições e programas podem ser selecionados, personalizados e iniciados através da aplicação BORA JOY.

- ▶ Configurar a aplicação. Seguir as instruções na aplicação.
- ▶ Selecionar "Transferir definições".
- O botão da função Assist pulsa no painel de comando.
- ▶ Tocar no botão da função Assist  para confirmar a configuração.
- As definições são transferidas.

7 BORA Assist

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

Os BORA Assist são programas concebidos para pratos ou processos de cozedura específicos que o ajudam a cozinhar.

7.1 Utensílios de cozinha

As funções BORA Assist só podem ser utilizadas com os utensílios de cozinha previstos para o efeito: www.bora.com/cookware-recommendations


- ▶ Ao iniciar as funções BORA Assist, utilizar apenas utensílios de cozinha e água à temperatura ambiente.

7.2 BORA Assist

Estão disponíveis duas funções Assist no aparelho:





- Fry – temperatura precisa de fritura
- Coffee – Fazer café numa cafeteira de café expresso


7.2.1 Atribuir funções Assist através da aplicação BORA JOY

- ▶ Selecionar as funções Assist pretendidas na aplicação BORA JOY.
- ▶ Selecionar "Transferir seleção".
- ▶ Tocar no botão da função Assist  para confirmar a transferência.

7.3 Ativar o BORA Assist


É possível utilizar, no máximo, uma função Assist por lado do aparelho.

- Na zona de cozedura pretendida não pode ser indicado qualquer calor residual.
- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no botão da função Assist .
- ▶ Selecionar a função Assist pretendida com o comando deslizante ou com os botões +/-.
- ▶ Tocar no botão da função Assist  para confirmar a seleção.
- O símbolo  é apresentado na indicação da zona de cozedura e ao lado do ícone da função Assist.
- A animação de aquecimento é reproduzida no comando deslizante ou o símbolo  fica intermitente na indicação da zona de cozedura.
- Se forem necessários processos de cozedura manuais, a indicação da zona de cozedura fica intermitente. Uma vez concluídos os processos de cozedura necessários, é necessário confirmar a função Assist para prosseguir.


- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura.
- ▶ Tocar no botão da função Assist  para confirmar o passo seguinte.

7.3.1 Reajustar o programa de cozedura




Quando uma função Assist está ativa, o nível de potência pode ser ajustado com precisão. Este pode ser corrigido num nível superior ou inferior.

- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura com a função Assist ativa.
- ▶ Realizar o ajuste de precisão com o comando deslizante ou com o botão 

7.3.2 Fry – Temperatura precisa de fritura

 **A função só está disponível nas duas zonas de cozedura do lado direito.**

As temperaturas de frituras podem ser ajustadas em passos de 20 °C entre 120 °C e 220 °C com a função Assist Fry. A função foi concebida para frigideiras compatíveis com o Assist.

- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura com o programa ativo.
- ▶ Ajustar a temperatura de fritura pretendida com o comando deslizante  ou com o botão .
- A temperatura é indicada em °C na indicação multifuncional.
- O símbolo  pisca na indicação da zona de cozedura até que a temperatura pretendida seja atingida pela primeira vez e seja emitido um sinal sonoro.

| Atividade | Temperatura em °C |
|--|-------------------|
| Refogar legumes e frutas | 120-140 |
| Estrelar ovos, fazer omeletes, mexer ovos | 140-160 |
| Preparar produtos de pastelaria, panquecas, blinis, panquecas recheadas, crepes, Kaiserschmarren | 160-180 |
| Assar carne, grelhar legumes, panar alimentos (peixe, escalope, legumes), refogar fruta | 180-200 |
| Dourar bifés, camarões, filetes de peixe, batatas | 200-220 |

Tab. 7.1 Recomendações para a temperatura (os dados indicados na tabela são valores de orientação)

7.3.3 Coffee – Fazer café numa cafeteira de café expresso

Com o Assist Coffee, o café pode ser feito na cafeteira de café expresso.

i A função de café está disponível nas duas zonas de cozedura à esquerda.

i A cafeteira de café expresso deve ser adequada para placas de indução.

Preparação

- ▶ Determinar a quantidade de água necessária para a sua cafeteira de café expresso.
- ▶ Encher a cafeteira de café expresso de acordo com as instruções do fabricante e colocá-la na zona de cozedura adequada.

| Zona de cozedura | Quantidade de água predefinida |
|---|--------------------------------|
| Zona de cozedura dianteira à esquerda (Ø 95 mm) | 210 ml |
| Zona de cozedura traseira à esquerda (Ø 140 mm) | 280 ml |

Tab. 7.2 Quantidades de água predefinidas

Configurar e iniciar a função Assist

- ▶ Selecionar o Assist Coffee.
- ▶ Colocar a quantidade de água determinada.
 - Sobre o comando deslizante: ± 100 ml
 - Sobre o botão de **+** e **-**: ± 10 ml
- A última quantidade de água definida é guardada automaticamente para cada zona de cozedura.
- ▶ Tocar no botão da função Assist **☆** para iniciar a função.
 - O tempo restante é apresentado na indicação multifuncional.
 - A função Assist desativa-se após a preparação do café.

Dicas e truques

O café está pronto demasiado cedo:

- A quantidade de água é demasiado baixa.
- A quantidade de água configurada é demasiado elevada.
- A moagem dos grãos de café está demasiado grossa (o café pode ter um sabor aguado).
- A água de enchimento está demasiado quente. Se não houver água mais fria, reduzir ligeiramente a quantidade de água configurada.
- O funil não está completamente cheio com café moído.

O café não flui por completo:

- A quantidade de água é demasiado elevada.
- A quantidade de água configurada é demasiado baixa.
- A moagem dos grãos de café está demasiado fina (o café pode ter um sabor amargo).
- A cafeteira de café expresso não foi bem apertada.
- Demasiado café moído foi vertido ou o café moído está comprimido.

i O tempo de funcionamento pode variar ligeiramente entre ambas as zonas de cozedura.

7.3.4 Ajustar o temporizador das zonas de cozedura

Os temporizadores das zonas de cozedura podem ser ajustados manualmente.

- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura com a função Assist ativa.
- ▶ Tocar no botão de temporizador **⌚**.
- ▶ O tempo do temporizador pode ser ajustado com o comando deslizante **⏮** ou com o botão **+/−**

7.4 Iniciar o BORA Assist através da aplicação BORA JOY

As funções Assist que não foram guardadas no aparelho apenas podem ser iniciadas através da aplicação BORA JOY.

- ▶ Selecionar a função Assist na aplicação BORA JOY.
- ▶ Selecionar "Iniciar programa" na aplicação BORA JOY.
- ▶ Tocar no botão da função Assist **☆** para confirmar o programa especial.

7.5 Cancelamento prematuro do BORA Assist

As funções Assist podem sempre ser canceladas prematuramente.


- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura com a função Assist ativa.
- ▶ Premir contínuo no botão Assist **☆**.
- ou
- ▶ Premir contínuo na indicação da zona de cozedura.

7.6 Funcionamento do BORA Assist

Dependendo da função BORA Assist, estas são desativadas depois de decorrido o tempo do temporizador ou têm de ser canceladas manualmente.

7.6.1 Prolongar o tempo

Uma vez decorrido o tempo da função Assist, este pode ser prolongado manualmente.

- ▶ Tocar na indicação da zona de cozedura onde a função Assist terminou.
- O temporizador das zonas de cozedura de 1 minuto é indicado na indicação multifuncional.
- O temporizador das zonas de cozedura pode ser ajustado manualmente.
- ▶ Tocar no botão Assist .
- A função Assist é prolongada.

8 Menu do cliente

No menu do cliente podem ser configuradas determinadas funções.

Aceder ao menu do cliente

Condições: O aparelho está ligado, todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estão inativos e não existe qualquer calor residual.


- ▶ Premir contínuo na indicação multifuncional.

Navegação no menu do cliente

Navegar para a próxima opção de menu:

- ▶ Tocar na indicação de multifunções.
- As configurações realizadas são automaticamente assumidas na alteração para outra opção de menu ou ao fechar o menu.

Fechar o menu do cliente

- ▶ Premir contínuo na indicação de multifunções. ou
- ▶ Manter o botão de ligar  premido
- O menu é fechado e o aparelho é desligado.

Visão geral do menu de cliente



| Opção de menu/designação/seleção | Configuração da fábrica |
|---|-------------------------|
| Con Conectividade (Connectivity) | Desligar |
| 1 Volume do sinal sonoro (0 - 9) | 0 |
| 2 (Ligar/desligar) Sistema de segurança para crianças | Desligar |
| 3 Indicar o nível de filtro (redefinir a indicação de manutenção do filtro) | |
| 4 Duração do atraso de desconexão automático (40, 30, 20 min) | 30 min |
| 5 Tempo de reação da área tátil (1 lento, 2 médio, 3 rápido) | 2 |

| Opção de menu/designação/seleção | Configuração da fábrica |
|---|-------------------------|
| 6 Teste dos LED | |
| 7 Detecção da panela permanente | Desligar |
| 8 Versão do software/hardware | |
| 9 Desconexão de segurança (1 longo, 2 médio, 3 curto) | 2 |
| 0 Repor as configurações da fábrica | |

Tab. 8.1 Visão geral do menu de cliente

8.1 Opção de menu Con: Conectividade (Connectivity)

A função de conectividade (Connectivity) pode ser ativada ou desativada de forma permanente.

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante  para ativar.
- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante  para desativar.

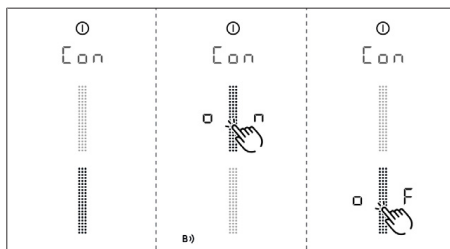


Fig. 8.1 Opção de menu Con: Conectividade (Connectivity)

8.2 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

É possível definir diferentes níveis de volume dos sinais sonoros. Os sinais sonoros relevantes para a segurança permanecem inalterados.

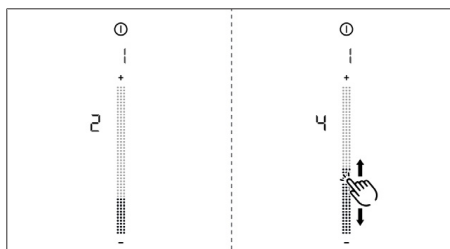


Fig. 8.2 Opção de menu 1: Volume do sinal sonoro

8.2.1 Conceito-som

O sistema distingue entre dois sinais sonoros diferentes:

| Sinal sonoro | Finalidade |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Sinal sonoro único curto (0,25 s) | Confirmação de uma seleção |
| Sequência de sinais sonoros | Interação necessária |


Tab. 8.2 Conceito-som

8.3 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças pode ser ativado ou desativado de forma permanente.

► Tocar na área superior do comando deslizante

 para ativar.

► Tocar na área inferior do comando deslizante  para desativar.

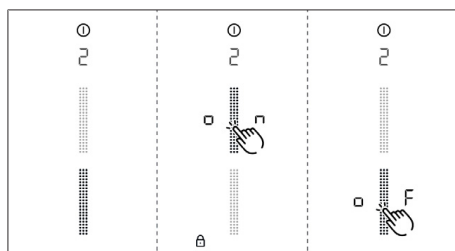


Fig. 8.3 Opção de menu 2: Sistema de segurança para crianças

8.4 Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro

► Premir F.

- O nível do filtro é reposto para 100%.
- A indicação de manutenção do filtro F deixa de ser apresentada após ligar.

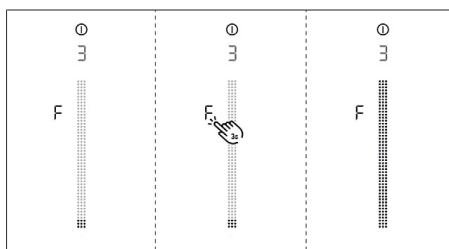


Fig. 8.4 Opção de menu 3: Repor o nível e a indicação de manutenção do filtro

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

Existem três opções de tempo:

40 minutos/30 minutos/20 minutos

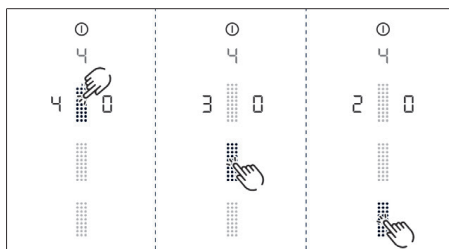


Fig. 8.5 Opção de menu 4: Selecionar a duração do atraso de desconexão automático

8.6 Item de menu 5: Tempo de reação da área tátil

► Selecionar o tempo de reação pretendido.

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

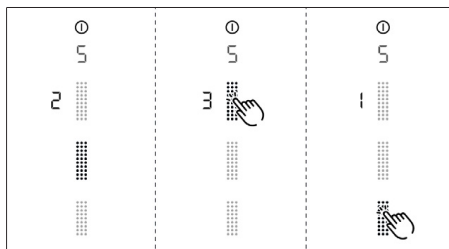



Fig. 8.6 Opção de menu 5: Tempo de reação

8.7 Item de menu 6: Teste dos LEDs

- ▶ Tocar na área do comando deslizante .
- Todas as indicações são exibidas com a luminosidade a 50 %.
- ▶ Tocar numa indicação à escolha.
- A indicação selecionada será exibida com a luminosidade a 100% durante um segundo para efeitos de teste.

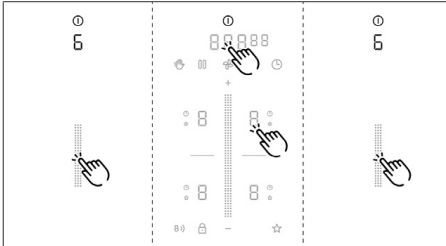




Fig. 8.7 Opção de menu 6: Teste dos LED

Terminar o teste dos LED:

- ▶ Premir continuo na indicação multifuncional.
- Após 5 segundos sem operação, o teste do LED é concluído automaticamente.

8.8 Item de menu 7: Detecção da panela permanente

A detecção da panela permanente pode ser ativada ou desativada.

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante  para ativar.
- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante  para desativar.

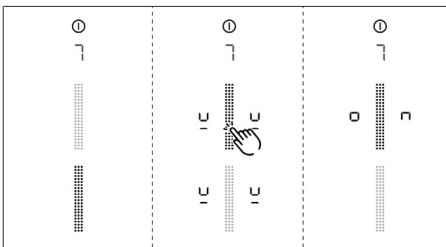


Fig. 8.8 Opção de menu 7: Detecção da panela permanente

8.9 Item de menu 8: Exibir a versão do software/hardware

A versão do software/hardware é exibida através das 4 indicações das zonas de cozedura.

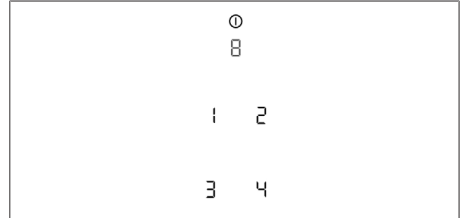


Fig. 8.9 Item de menu 8: Versão do software/hardware

8.10 Item de menu 9: Desconexão de segurança

É possível selecionar o período de tempo (nível) até à desconexão de segurança automática das zonas de cozedura.

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

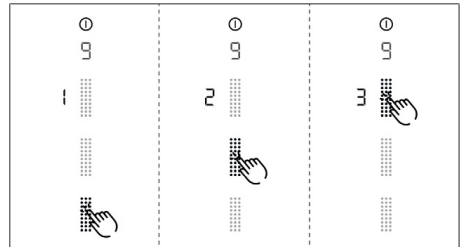




Fig. 8.10 Opção de menu 9: Desconexão de segurança

8.11 Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica

-  Com a opção de menu 0, todas as configurações no menu do cliente são redefinidas para as configurações de fábrica.

Repor as configurações da fábrica (Reiniciar)

- ▶ Premir continuamente a área do comando deslizante .
- Após o reset estar concluído o aparelho é desligado.

9 Limpeza e manutenção

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram antes de proceder à limpeza e manutenção.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção:

| Componentes | Ciclos de limpeza e de manutenção |
|--|---|
| Painel de comando | Imediatamente após a contaminação |
| Placa de cozinhar | Imediatamente após a contaminação |
| Exaustor de placa | Semanalmente |
| Bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável | Após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana No caso de indicação de manutenção do filtro F |
| Carcaça de condução do ar | A cada 6 meses ou ao trocar o filtro de odores |
| Filtro de odores (apenas recirculação de ar) | Substituir no caso de formação de odores, declínio da capacidade de exaustão ou indicação de manutenção do filtro F |

Tab. 9.1 Ciclos de limpeza

- i** Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.

9.1 Produtos de limpeza

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

- i** Produtos de limpeza agressivos e bases de panela abrasivas danificam a superfície e provocam manchas escuras.

9.2 Manutenção

- ▶ Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.

- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha sobre a placa de cozinhar.

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

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

As zonas brilhantes surgem devido à fricção na base da panela, especialmente se forem utilizados materiais para utensílios de cozinha macios ou produtos de limpeza inadequados. Levantar sempre o utensílio de cozinha (não arrastar), para evitar riscos e abrasões na superfície do aparelho. É muito difícil removê-las.

9.3 Limpeza da placa de cozinhar

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

Limpeza planeada

- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de alimentos da placa de cozinhar com uma espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Aplicar o produto de limpeza na placa de cozinhar fria.
- ▶ Esfregar o produto de limpeza com uma folha de rolo de papel de cozinha ou com um pano limpo.
- ▶ Enxaguar a placa de cozinhar com água.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Sujidade excessiva

- ▶ Eliminar sujidade excessiva e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas brilhantes) com produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver morna.
- ▶ Amolecer comida arrufada com um pano molhado.
- ▶ Remover os restos de sujidade com a espátula para vitrocerâmica.

Limpeza superficial durante o funcionamento

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

9.4 Limpar o exaustor de placa

- ▶ Limpar as superfícies do sistema do exaustor com um pano macio humedecido, detergente ou um limpa-vidros suave.
- ▶ Retirar a sujidade seca com um pano húmido (não raspar!).

9.4.1 Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável

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

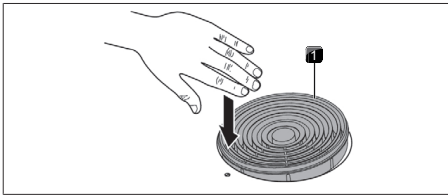


Fig. 9.1 Remover a grelha de entrada de ar

- [1] Grelha de entrada de ar

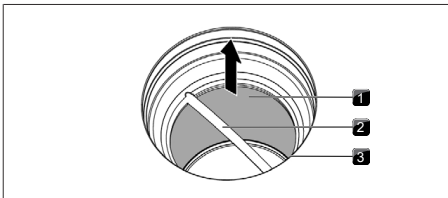


Fig. 9.2 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

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

Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar os componentes com água quente.
- ▶ Limpar os componentes com uma escova tenra.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem os componentes com água limpa.

Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Colocar os componentes na máquina de lavar louça de modo a que não haja acumulação de água.
- ▶ Selecionar um programa de lavagem de, no máximo, 65 °C.

- i** O filtro de gordura de aço inoxidável tem ser substituído se já não puder ser completamente limpo. (ver "13 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios").

- i** Introduzir apenas componentes secos e limpos no aparelho.

9.4.2 Retirar os líquidos do aparelho

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

Proceder da seguinte forma:

- ▶ Remover a grelha de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Esvaziar o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Verificar se os líquidos se acumularam na parte inferior da carcaça de condução de ar.
- ▶ Remover os líquidos que se encontram na carcaça de condução do ar.
- ▶ Ligar o exaustor de placa no mínimo no nível de potência 5, para secar o filtro de odores e os respetivos componentes de conduta.
- Após 120 minutos, o exaustor de placa desliga automaticamente e ativa o atraso de desconexão automático.

9.5 Limpar a carcaça de condução do ar

A carcaça de condução de ar está localizada na parte inferior da placa de cozinhar no armário inferior. Na superfície da carcaça de condução de ar podem acumular-se componentes gordurosos e resíduos de cálcio.

Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ Remover a tampa de troca do filtro.
- ▶ Abrir os 6 mecanismos de bloqueio circulares instalados.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça.
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar e o fundo da carcaça com um produto de limpeza suave.

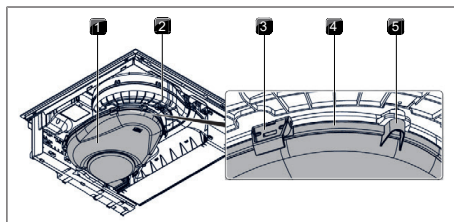


Fig. 9.3 Carcaça de condução do ar

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

Fechar a carcaça de condução do ar

- ▶ Posicionar o fundo da carcaça com ajuda dos três mecanismos de bloqueio circulares adequados.
- ▶ Pressionar o fundo da carcaça para o interior do entalhe vedante.
- ▶ Trancar os seis mecanismos de bloqueio.
- ▶ Verificar a instalação correta do fundo da carcaça.
- ▶ Introduzir a tampa de troca do filtro.
- ▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.
- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.

9.6 Substituir o filtro de odores

- i** O filtro de odores (filtro de carvão ativado) deve ser substituído quando a indicação do ventilador apresentar F (indicação de manutenção do filtro). O filtro está disponível junto do fornecedor ou na loja da BORA, através da página shop.bora.com.

Retirar o filtro de odores

- ▶ Remover a bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ No interior da abertura de entrada de ar, puxar a tampa de troca do filtro para fora da abertura da carcaça do filtro.

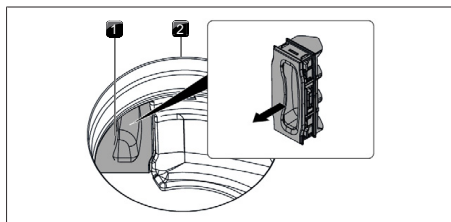


Fig. 9.4 Retirar a tampa de troca do filtro

- [1] Tampa de troca do filtro [2] Abertura da entrada de ar
- ▶ Segurar no filtro de odores pela pega de elevação e puxá-lo para fora tanto quanto possível.

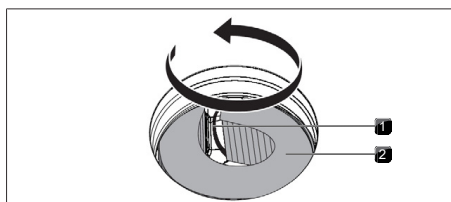


Fig. 9.5 Rodar o filtro de odores da carcaça do filtro

- [1] Pega de elevação [2] Filtro de odores

- ▶ Puxar o filtro de odores para cima e para fora da abertura da entrada de ar com um movimento de torção.

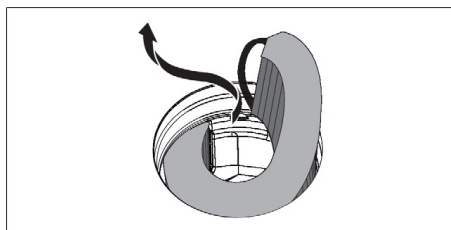


Fig. 9.6 Retirar o filtro de odores da abertura de entrada de ar

Colocar o filtro de odores

- ▶ Remover a embalagem.
- ▶ Alinhar corretamente o filtro de odores utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência para a direita, TOP = para cima).
- ▶ Agarrar no filtro de odores em ambas as extremidades.
- ▶ Dobrar o filtro de odores até ficar numa forma cilíndrica.

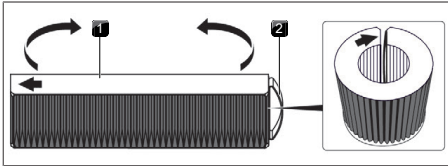


Fig. 9.7 Filtro de odores

[1] Parte superior do filtro de odores [2] Pega de elevação

- ▶ Incliná-lo ligeiramente e inseri-lo na abertura de entrada de ar.

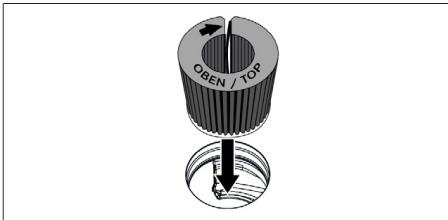


Fig. 9.8 Inserir o filtro de odores na abertura do exaustor

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

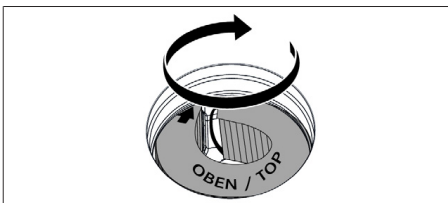


Fig. 9.9 Posicionar o filtro de odores na posição final

- ▶ Voltar a colocar a tampa de troca do filtro e verificar se está corretamente encaixada.

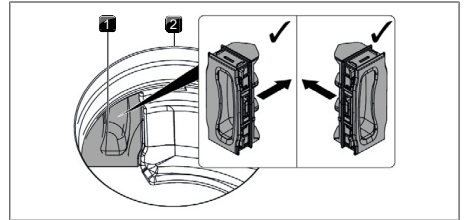


Fig. 9.10 Inserir a tampa de troca do filtro

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

- ▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e a grelha de entrada de ar.
- ▶ Repor a indicação de manutenção do filtro (Opção de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro).

10 Resolução de falhas

i Frequentemente, as falhas e erros podem ser eliminados autonomamente. Tal permite poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.

► Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").

| Situação de operação | Causa | Solução |
|---|---|---|
| O aparelho não liga | Fusível/disjuntor defeituoso | Substituir o fusível; Voltar a ligar o disjuntor |
| | O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas | BORA Contactar o serviço de assistência técnica. |
| | Falha de energia | Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado |
| Formação de odores na operação de um aparelho novo | Ocorrência normal em aparelhos novos | A produção de odores acaba após algumas horas de utilização |
| Uma indicação de zona de cozedura apresenta | Nenhum utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha inadequado | Utilizar um utensílio de cozinha com tamanho adequado (ver "Descrição do aparelho") |
| O botão de bloqueio acende | Sistema de segurança para crianças ativado | Desativar o sistema de segurança para crianças |
| A zona de cozedura ou a placa de cozinhar desligam-se automaticamente | O tempo máximo de operação para uma zona de cozedura foi excedido | Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento |
| Interrupção prematura da função booster | A proteção contra sobreaquecimento disparou | ver "5.6.5 Proteção de sobreaquecimento" |
| O ventilador de arrefecimento da placa de cozinhar continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado | O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até que a placa de cozinhar tenha arrefecido | Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente |
| Degradação da capacidade de exaustão do exaustor de placa | O filtro de gordura está muito sujo | Limpar ou substituir o filtro de gorduras |
| | O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas na recirculação de ar) | Substituir o filtro de carvão ativado |
| | Objeto na carcaça de condução do ar (por ex. pano de limpeza) | Remover objeto |
| É apresentado ou | Utilização de um interruptor de contacto da janela separador de fases | Abrir a janela |
| | O ventilador tem um defeito ou uma ligação de cabo soltou-se | BORA Contactar o serviço de assistência técnica |
| é apresentado | A proteção contra sobreaquecimento disparou | ver "5.6.5 Proteção de sobreaquecimento" |
| é apresentado | Objeto no painel de comando | Retirar o objeto do painel de comando |
| | Painel de comando sujo | Limpar o painel de comando |
| é apresentado (apenas recirculação de ar) | Vida útil do filtro de carvão ativado alcançada | Colocar o novo filtro de carvão ativado (ver "9.6 Substituir o filtro de odores"). |

Tab. 10.1 Resolução de falhas

Avárias e erros não descritos:

- Desligar o aparelho.
- Contacte o Serviço de assistência técnica da BORA (ver ver "13 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios") e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

11 Montagem

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

11.1 Instruções gerais de montagem

- i** O cabo de alimentação tem de ser disponibilizado pelo cliente.
- i** O aparelho não deve ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar loiça e fogões, assim como máquinas de lavar/secar.
- i** As superfícies de apoio das bancadas e os perfis de remate da parede devem ser em material termorresistente (até aprox. 100 °C).
- i** Os recortes das bancadas devem ser vedados com produtos adequados contra a humidade e, se necessário, dotados de isolamento térmico.
- i** O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.
- i** A fim de manter o desempenho a longo prazo e evitar o sobreaquecimento, deve ser garantida ventilação suficiente por baixo das placas de cozinhar.
- i** Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a ventilação suficiente.

11.1.1 Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente

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

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

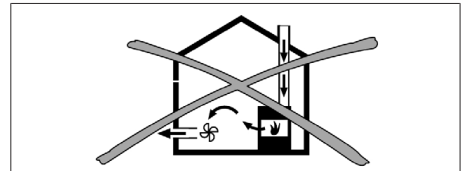


Fig. 11.1 Montagem do sistema de extração de ar – não permitida

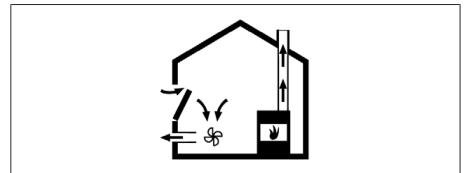


Fig. 11.2 Montagem do sistema de extração de ar – correta

- ▶ No caso do exaustor de placa ser utilizado simultaneamente com uma instalação de aquecimento no local, assegurar que...
 - ...o vácuo é no máximo de 4 Pa;
 - ...é utilizado um dispositivo técnico de segurança (por ex., interruptor de contacto de janela, manóstatos de abertura por mínima pressão) que assegure um fornecimento suficiente de ar fresco;
 - ...o ar de exaustão não é conduzido através de uma chaminé que seja usada para conduzir gases de combustão de aparelhos que funcionem a gás ou com outros combustíveis;
 - ...a montagem é inspecionada e aprovada por um técnico autorizado (por ex., limpa-chaminés).
- i** Se o exaustor de placa for utilizado exclusivamente no modo de circulação de ar, é possível o funcionamento simultâneo com uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente sem medidas de segurança adicionais.

11.2 Âmbito de fornecimento

| Âmbito de fornecimento | Quantidade |
|---|------------|
| Placa de cozinhar com exaustor de placa integrado | 1 |
| Bocal de entrada de ar | 1 |
| Filtro de gordura de aço inoxidável | 1 |
| Instruções de utilização e montagem | 1 |
| Cinta vedante | 1 |
| Conjunto de placas de compensação da altura | 1 |
| Bolsa com várias ferragens de montagem | 1 |
| Âmbito de fornecimento adicional PURSU2, PURSU2R | |
| Filtro de odores (filtro de carvão ativado) | 1 |
| Matriz para o recorte do painel traseiro | 1 |

Tab. 11.1 Âmbito de fornecimento

Verificar o âmbito de fornecimento

- ▶ Verifique se o âmbito de fornecimento está completo e sem danos.
- ▶ Informar imediatamente o Serviço de assistência técnica da BORA se existirem peças em falta ou danificadas.
- ▶ Nunca montar peças danificadas.
- ▶ Eliminar a embalagem de transporte de forma correta (ver "12 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação").

11.3 Ferramentas e meios auxiliares

Para a montagem correta do aparelho são necessárias, entre outras, as seguintes ferramentas:

- Serra de recorte ou manual
- Chave de fendas/chave Allen (Torx) 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta
- Matriz para recorte do painel traseiro (apenas com recirculação de ar)

11.4 Especificações de montagem

11.4.1 Distâncias de montagem

- ▶ Mantenha o espaço livre necessário à volta do recorte da bancada.

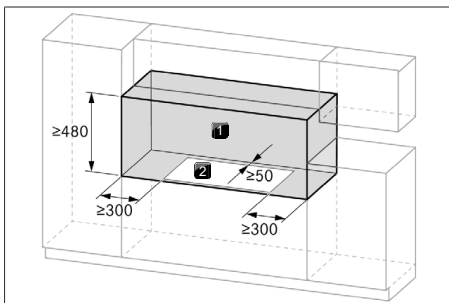


Fig. 11.3 Espaço livre necessário

[1] Espaço livre necessário [2] Recorte da bancada

11.4.2 Dimensões mínimas do móvel

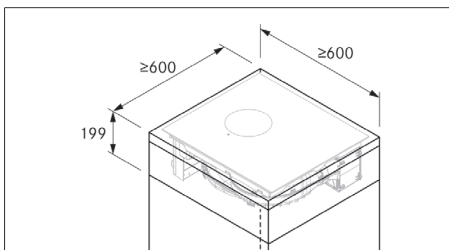


Fig. 11.4 Dimensões mínimas do móvel S Pure

11.4.3 Instalação por cima de um forno (apenas para aparelhos de extração de ar)

i A instalação pode ser feita por cima de fornos com 45 e 60 cm de altura. Não é permitida a instalação por cima de um BORA X BO forno a vapor.

- ▶ Observar a distância mínima de 15 mm entre o forno e a placa de cozinhar.
- ▶ Respeitar as especificações de profundidade da bancada.

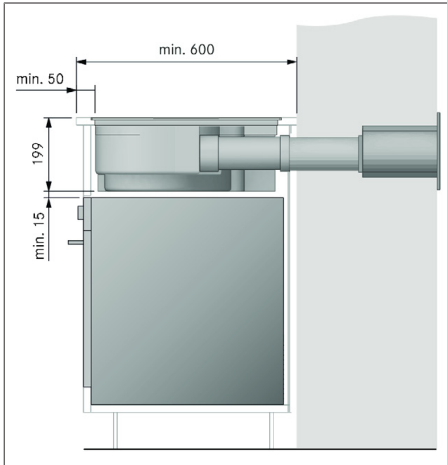


Fig. 11.5 PURSA2/R por cima do forno com condução do ar diretamente para trás numa caixa embutida

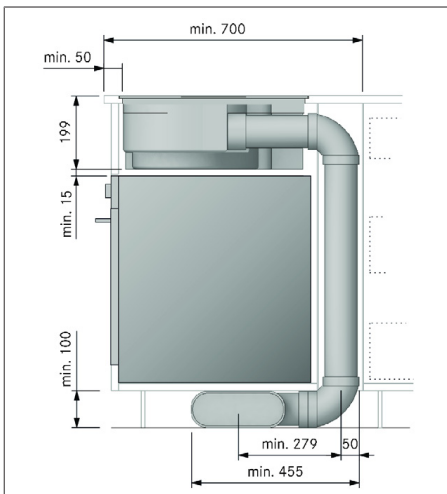


Fig. 11.6 PURSA2/R por cima do forno com conduta na zona do rodapé

- i** Uma solução de recirculação de ar é possível em combinação com a caixa de limpeza do ar flexível BORA (ULBF) na área do rodapé. Ter em atenção uma abertura do retorno do ar $\geq 500 \text{ cm}^2$.

11.5 Recorte da bancada

- i** A dimensão mínima de 50 mm desde a aresta dianteira da bancada até ao recorte da bancada é uma recomendação da BORA.

- ▶ 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.

11.5.1 Medidas de recorte

Montagem por sobreposição

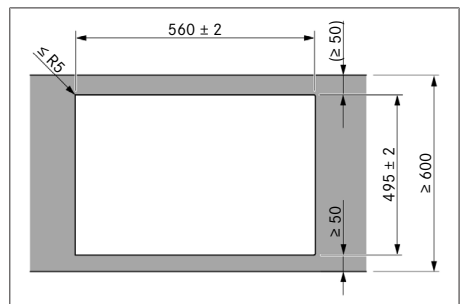


Fig. 11.7 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

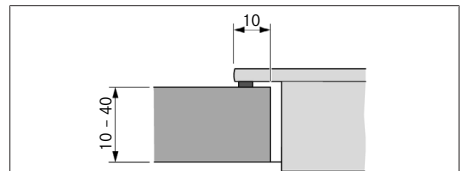


Fig. 11.8 Medida do apoio para montagem por sobreposição

Montagem à face do S Pure

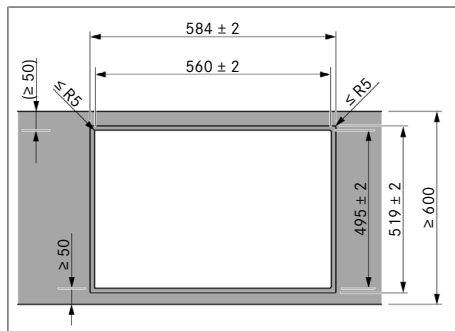


Fig. 11.9 Medidas de recorte para montagem à face

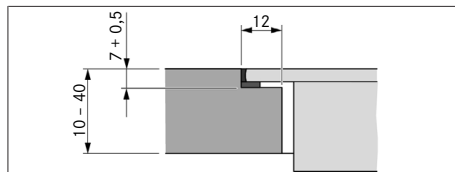


Fig. 11.10 Medida de recesso para montagem à face

11.6 Preparar os móveis de cozinha para a variante de extração de ar

- i** Ao executar a conduta de extração de ar, devem ser observadas as leis e as disposições nacionais e regionais em vigor.
- i** Uma entrada de ar suficiente deve ser assegurada.
- i** O ar de exaustão tem de ser conduzido para o exterior em condutas de extração de ar correspondentes.
- i** A secção mínima das condutas de extração de ar deve ser de 176 mm², o que corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm ou ao sistema de condutas BORA Ecotube.
- i** Geralmente, é possível obter condutas até 6 metros com seis cotovelos de 90°, condutas até 8 metros com quatro cotovelos de 90° ou condutas até 10 metros com dois cotovelos de 90° com o ventilador integrado.
- i** Não há compatibilidade com os BORA ventiladores universais.

i O guia de planeamento da BORA contém instruções de planeamento para a instalação das condutas de extração de ar.

11.6.1 Adaptar os móveis de cozinha

- O painel traseiro do armário inferior tem de ser ajustado à conduta de extração de ar.
- Deve ser assegurado um espaço livre de 120 mm atrás da parede do armário para a conduta de extração de ar.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.

Adaptar o painel traseiro do móvel

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

11.6.2 Medidas de montagem

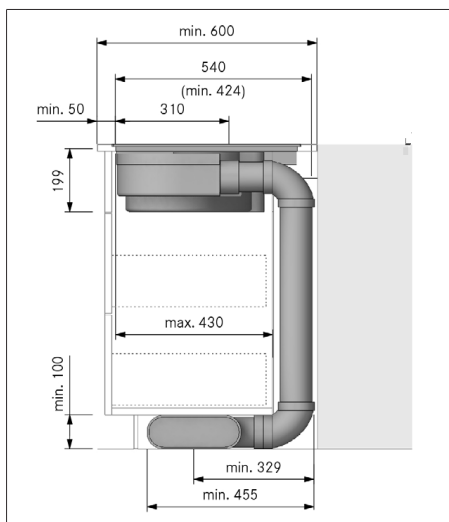


Fig. 11.11 Medidas de montagem para extração de ar, profundidade da bancada de 600 mm

11.7 Preparar os móveis de cozinha para a variante de recirculação de ar

11.7.1 Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha

No caso de sistemas de circulação de ar, deve existir nos móveis de cozinha uma abertura de retorno, de forma que seja possível conduzir o ar circulante purificado do móvel de cozinha de volta para o espaço. É possível estabelecer a abertura de retorno através de um painel de rodapé reduzido. Do mesmo modo, um rodapé de lamelas pode ser utilizado com, pelo menos, a secção transversal de abertura correspondente.

- ▶ Reduzir a altura do painel de rodapé ou criar aberturas adequadas no rodapé.
- ▶ A secção transversal da abertura de retorno deve ser $\geq 500 \text{ cm}^2$ por exaustor de placa.

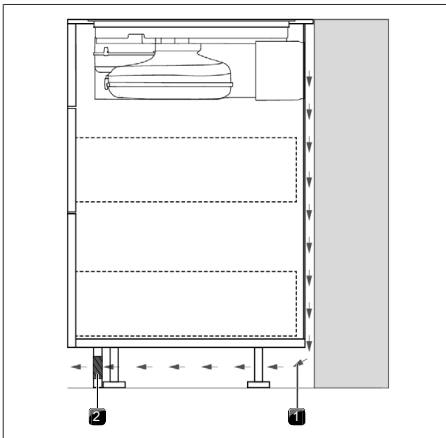


Fig. 11.12 Abertura de retorno na zona de rodapé

- | | |
|---------------------------------|---|
| [1] Circulação de ar de retorno | [2] Abertura de retorno no painel de rodapé (secção transversal de abertura total $\geq 500 \text{ cm}^2$) |
|---------------------------------|---|

11.7.2 Variantes de montagem A e B para aparelhos de circulação de ar

Existem duas variantes de montagem disponíveis para os aparelhos de circulação de ar:

A: Armário inferior com painel traseiro contínuo

O ar circulante é encaminhado através da ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar diretamente para a parte traseira do painel traseiro do armário. O ar circulante é conduzido de volta para o espaço através da abertura de retorno.

Durante a montagem, isto significa:

- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

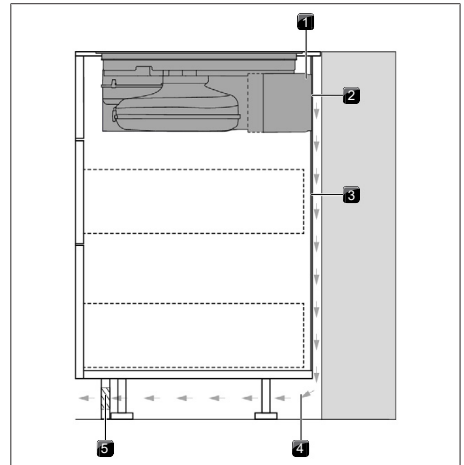


Fig. 11.13 Variante de montagem com painel traseiro contínuo

- | | |
|--------------------------------|--|
| [1] Caixa de limpeza do ar | [2] Ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar ao painel traseiro do armário |
| [3] Painel traseiro do armário | [4] Circulação de ar de retorno |
| [5] Abertura de retorno | |

B: Armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar

O ar circulante é expelido para o espaço livre entre a bancada e o fundo falso (sem ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar). O ar circulante é conduzido de volta para o espaço por trás do painel traseiro do armário e através da abertura de retorno.

Durante a montagem, isto significa:

- É necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- Não deve ser previsto um recorte no painel traseiro do armário.

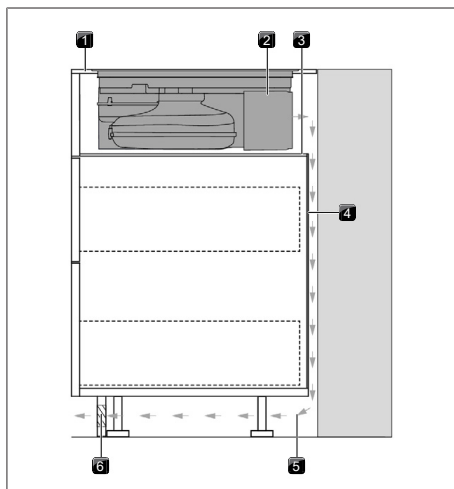


Fig. 11.14 Variante de montagem com fundo falso

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| [1] Bancada | [2] Caixa de limpeza do ar |
| [3] Fundo falso | [4] Painel traseiro do armário |
| [5] Circulação de ar de retorno | [6] Abertura de retorno |

11.7.3 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem A

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

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
- ▶ Se necessário, prolongar a altura do painel traseiro para que a carcaça fique fechada na direção da frente.
- ▶ Alinhar o molde no painel traseiro do móvel com ajuda das marcações e das indicações.
- ▶ Marcar no recorte do painel traseiro.
- ▶ Recortar pelo recorte do painel traseiro.

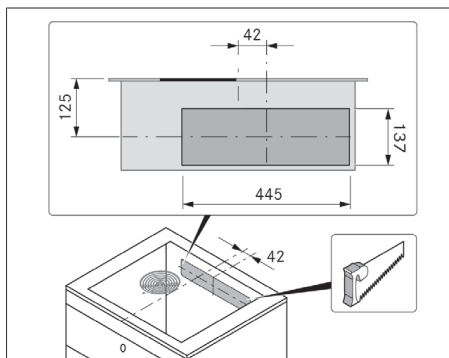


Fig. 11.15 Recorte do painel traseiro

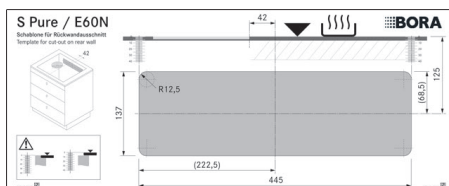


Fig. 11.16 Matriz para o recorte do painel traseiro

- i** No posicionamento do molde, ter em atenção a aplicação de uma montagem à face ou de uma montagem por sobreposição. 125 mm desde a parte superior da placa de cozinhar até à parte central do recorte.

11.7.4 Dimensões de instalação da variante de montagem A

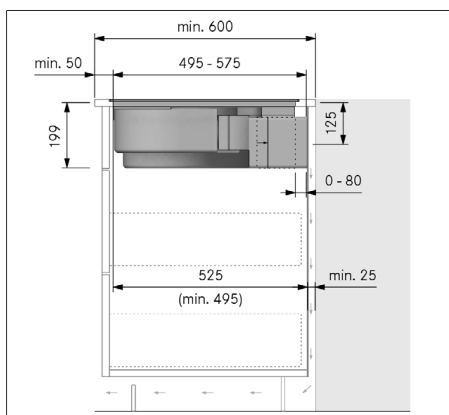


Fig. 11.17 Medidas de montagem para a circulação de ar, variante de montagem A

11.7.5 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem B

- Deve ser previsto um fundo falso por baixo da placa de cozinhar.
- O painel traseiro do armário deve ser alinhado à parte superior do fundo falso, de forma que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço do armário dianteiro.
- Tem de existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel traseiro da carcassa e um móvel adjacente ou usada uma parede divisória para a abertura de retorno do ar.

Adaptar o painel traseiro do móvel

- ▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.
- ▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
- ▶ Ajustar a altura do painel traseiro ao fundo falso, de forma que fique alinhado.

11.7.6 Dimensões de instalação da variante de montagem B

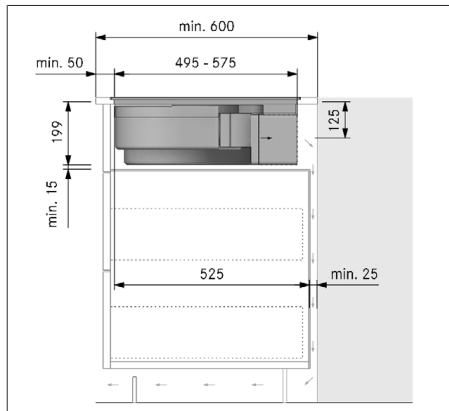


Fig. 11.18 Medidas de montagem para a circulação de ar, variante de montagem B, profundidade da bancada de 600 mm

11.8 Preparar o aparelho

Colocar a cinta vedante

- ▶ Durante a montagem por sobreposição, colar a cinta vedante fornecida à volta da parte inferior externa da placa de cozinhar, sem falhas.
- ▶ Durante a montagem à face, colar a cinta vedante na superfície de apoio no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone ou semelhante.

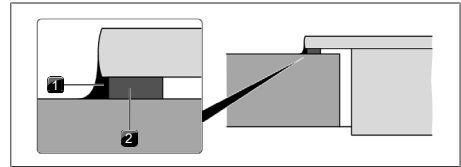


Fig. 11.19 Cinta vedante para montagem por sobreposição

- [1] Massa vedante de silicone [2] Cinta vedante

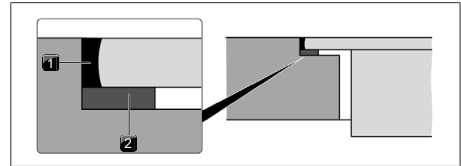


Fig. 11.20 Cinta vedante na montagem à face

- [1] Massa vedante de silicone [2] Cinta vedante

11.9 Montar a placa de cozinhar

11.9.1 Colocar a placa de cozinhar

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

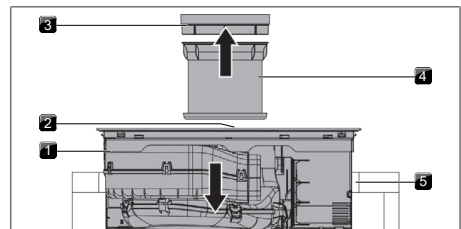


Fig. 11.21 Colocar a placa de cozinhar

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

- ▶ Assegurar que os cliques de fixação prendem a placa de cozinhar à bancada durante o seu alinhamento.

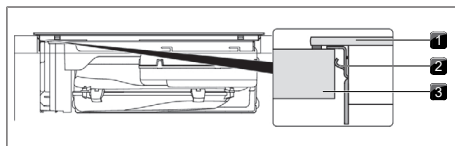


Fig. 11.22 Fixar a placa de cozinhar centrada

- [1] Placa de cozinhar [2] Clipe de fixação
[3] Bancada

- i** Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada durante a montagem por sobreposição.
- i** Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar durante a montagem à face.

Placas de compensação da altura para montagem à face (opcional)

Para evitar o deslizamento, as placas de compensação da altura são autoadesivas.

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

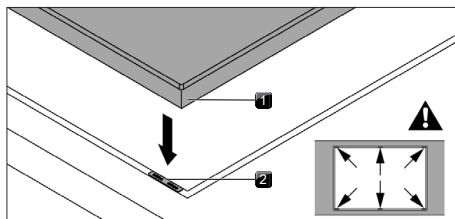


Fig. 11.23 Posicionamento e placas de compensação de altura

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

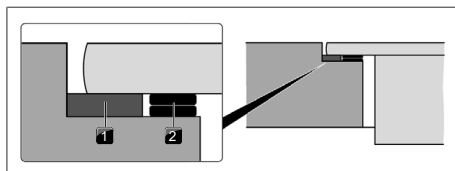


Fig. 11.24 Placas de compensação de altura

- [1] Cinta vedante [2] Placa de compensação de altura

11.9.2 Ligar o aparelho ao sistema de condutas

- i** O sistema de condutas deve ser montado sem tensão e sem qualquer pressão no aparelho.
- i** Ao colocar o vedante, assegurar que este está hermeticamente selado com o componente de ligação da conduta.
- ▶ Utilizar apenas componentes de conduta BORA Ecotube.
- ▶ Não utilize tubos trançados ou flexíveis.
- ▶ Puxar o vedante para a abertura de exaustão do aparelho. Para isto, o vedante tem de ser ligeiramente esticado.
- ▶ Deslizar a parte do canal a ser conectada com a manga para a abertura de exaustão que contém o vedante.
- ▶ Assegure-se de que o vedante não se mexe.

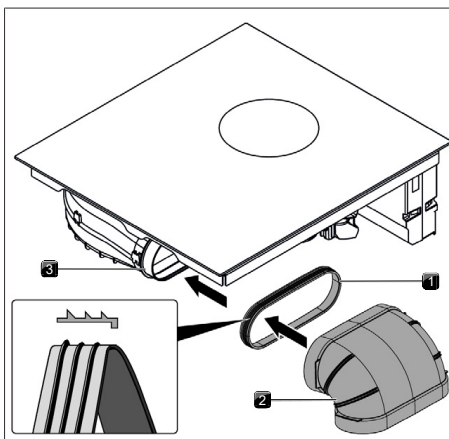


Fig. 11.25 Ligação ao sistema de condutas

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

11.9.3 Estabelecer a ligação do painel traseiro para a variante de montagem A

- ▶ Deslizar a guia telescópica até ao painel traseiro do armário.
- Com a guia telescópica, é possível transportar a distância até ao painel traseiro do móvel de forma flexível.

- ▶ Verificar se a guia telescópica encaixa com precisão e de forma alinhada no recorte no painel traseiro do armário.
- ▶ Fixar a guia telescópica ao painel traseiro do armário com o auxílio de fita adesiva.

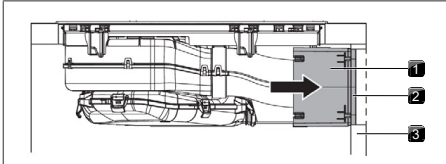


Fig. 11.26 Ligação do painel traseiro

- [1] Guia telescópica [2] Fita adesiva
[3] Painel traseiro do armário

11.9.4 Colocar o filtro de carvão ativado

- i** ver cap. Limpeza e Manutenção, "7.6 Substituir o filtro de carvão ativado"

11.10 Realizar a ligação à corrente

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

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

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

- i** Ligação monofásica: o aparelho cumpre os requisitos da norma IEC 61000-3-12.

- ▶ Abrir os cinco fechos da câmara de aspiração.

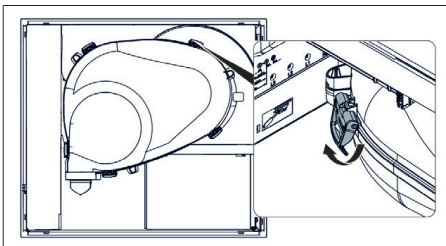


Fig. 11.27 Fechos da câmara de aspiração

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

| Ligação | Segurança fusível | Secção mínima |
|--------------------|-------------------|---------------------|
| Ligação trifásica | 3 x 16 A | 2,5 mm ² |
| Ligação bifásica | 2 x 16 A | 2,5 mm ² |
| Ligação monofásica | 1 x 32 A | 4 mm ² |

Tab. 11.2 Segurança fusível e secção mínima

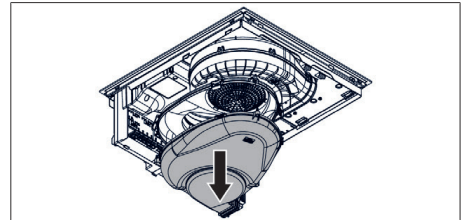


Fig. 11.28 Desmontar a parte inferior da câmara de aspiração.

- ▶ Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica do aparelho de acordo com o respetivo esquema de ligações.
- ▶ Para uma ligação monofásica ou bifásica, ligar os respetivos contactos à placa de ligação.
- ▶ Fixar o cabo de ligação com o fixador de cabos.
- ▶ Fechar a carcaça da ligação à rede elétrica com a cobertura da ligação à rede elétrica.
- ▶ Colocar o cabo de ligação à rede elétrica ao longo dos ilhós de fixação utilizando as abraçadeiras.
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.

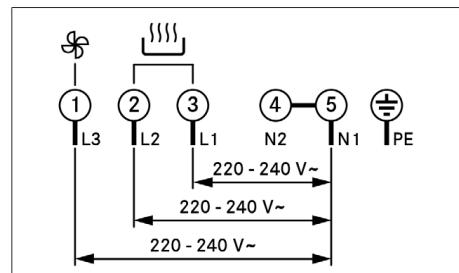


Fig. 11.29 Esquema de ligações para ligação trifásica

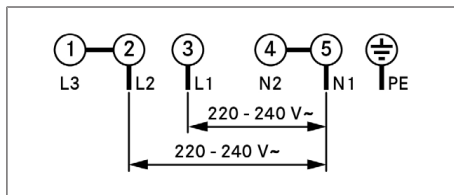


Fig. 11.30 Esquema de ligações para ligação bifásica

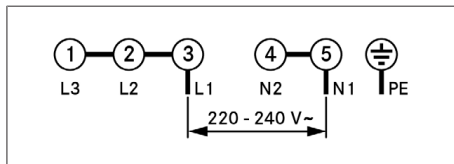


Fig. 11.31 Esquema de ligações para ligação monofásica

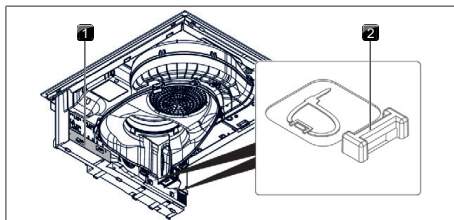


Fig. 11.32 Ligações elétricas da placa de cozinha

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

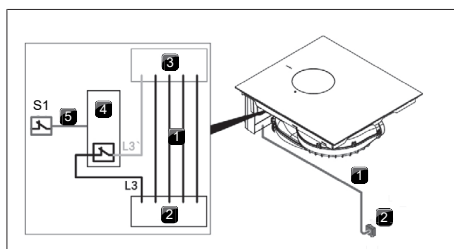


Fig. 11.33 Esquema de ligação com comutadores externos

- [1] Cabo de alimentação da placa de cozinha com exaustor de placa [2] Ligação à rede elétrica
 [3] Ligação à rede elétrica da placa de cozinha com exaustor de placa [4] Relé de comutação
 [5] Ligação de comutação S1 [S1] Comutador externo e relé de comutação

11.11 Primeira colocação em funcionamento

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

11.11.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica

- i** É possível aceder ao menu do distribuidor e ao menu de assistência técnica dois minutos após a ativação do aparelho.
- i** O sistema aplica e guarda as configurações feitas ao sair do respetivo item de menu.
- i** Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição dos itens de menu mais importantes.

Tabela do menu do distribuidor e de assistência técnica

| Item de menu/Designação/Área de seleção | Configuração da fábrica |
|---|-------------------------|
| B Sistema de extração (sistema de extração de ar/sistema de circulação de ar) | Recirculação de ar |
| C Gestão de energia | |
| D Modo de demonstração | Desligar |

Tab. 11.3 Vista geral do menu

Acéder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

- ▶ Energizar o aparelho.
- A indicação padrão é exibida e o símbolo do ventilador pulsa durante 2 minutos.
- ▶ Manter o botão de ventilador premido.
- 4 itens de introdução de comandos são apresentados.
- ▶ Manter premido o botão de ventilador e, simultaneamente, premir os itens de introdução de comandos , um após o outro, na ordem especificada.
- É mostrada a opção de menu B.

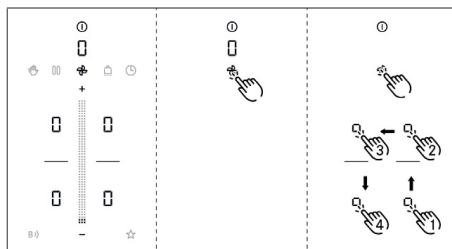


Fig. 11.34 Indicação aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

11.11.2 Opção de menu B: Configuração do sistema de extração

Existem duas opções de modos de operação:

- Modo de operação 1: Sistema de recirculação de ar (configuração da fábrica)

- Modo de operação 2: Sistema de extração de ar

▶ Selecionar o modo de operação adequado.

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

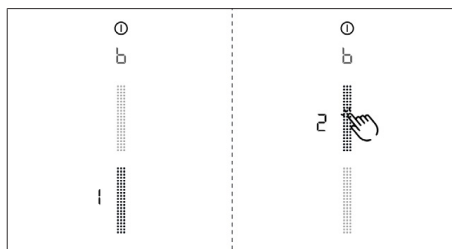


Fig. 11.35 Indicação da opção de menu B: Configurar o sistema de extração

11.11.3 Opção de menu C: Gestão de energia

A potência total do aparelho pode ser reduzida, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária. Estão disponíveis três definições de gestão de energia à escolha:

| Definições de gestão de energia | Ligação | Consumo de energia máximo | Segurança fusível |
|---------------------------------|------------|---------------------------|-------------------|
| C3 | Trifásica | 7360 W | 3 x 16 A |
| C3 | Bifásica | 7360 W | 2 x 16 A |
| C3 | Monofásica | 7360 W | 1 x 32 A |
| C2 | Monofásica | 4400 W | 1 x 20 A |
| C1 | Monofásica | 3600 W | 1 x 16 A |

Tab. 11.4 Gestão de energia

- ▶ Selecionar a definição adequada.
- ▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na indicação de multifunções/Indicação).

i As restrições de potência das zonas de cozedura assumidas automaticamente pelo aparelho são ajustadas para a potência total configurada.

i A secção mínima do cabo de alimentação não pode, apesar da limitação do potência, ser reduzida (ver a tabela "Segurança fusível e secção mínima").

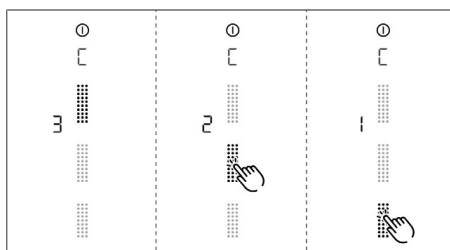


Fig. 11.36 Indicação da opção de menu C: Gestão de energia

11.11.4 Opção de menu D: Modo de demonstração

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

▶ Tocar na área superior do comando deslizante.

- O símbolo de Modo de demonstração é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.

- É exibido .

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

i No modo de demonstração, a deteção da panela é desativada.

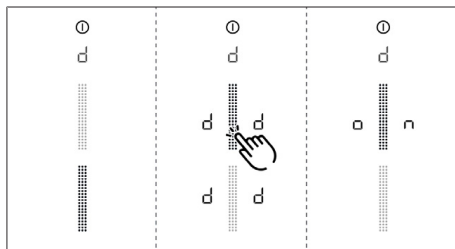


Fig. 11.37 Indicação da opção de menu D: Modo de demonstração

Fechar o menu do distribuidor e de assistência técnica

Todos os itens de menu da configuração básica foram executados:

- ▶ Premir contínuo na indicação multifuncional.

11.11.5 Verificação de funcionamento

- ▶ Submeter todos os aparelhos a uma verificação de funcionamento completa.
- ▶ Para avisos de erro, ter em atenção o capítulo Resolução de falhas.

11.12 Selar o aparelho

- ▶ Aplicar massa vedante de silicone termorresistente preta nas juntas do aparelho após a conclusão de todos os trabalhos de montagem.
- ▶ Assegurar que não existe massa vedante de silicone sob o aparelho.

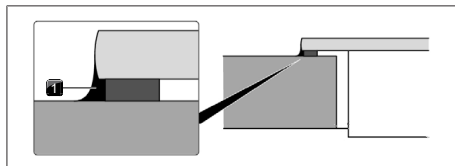


Fig. 11.38 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

[1] Massa vedante de silicone

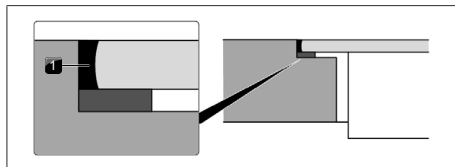


Fig. 11.39 Massa vedante de silicone na montagem à face

[1] Massa vedante de silicone

11.13 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.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

12 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (ver "2 Segurança").
- ▶ Observe os documentos e instruções fornecidos.

12.1 Colocação fora de serviço

Sob colocação fora de serviço é entendido a colocação fora de serviço final e a desmontagem. Após uma colocação fora de serviço, o aparelho pode ser instalado noutros móveis, ser revendido particularmente ou eliminado.

i A desconexão e fecho da ligação à corrente elétrica só pode ser realizada por pessoal técnico credenciado.

- ▶ Desligar o aparelho para a colocação fora de serviço (v. Instruções de utilização)
- ▶ Desligar o aparelho da fonte de tensão.

12.2 Desmontagem

Para a desmontagem é necessário garantir que o aparelho se encontra acessível e desligado da fonte de tensão.

- ▶ Remover as juntas de silicone.
- ▶ Desligar o aparelho da conduta de exaustão.
- ▶ Retirar o aparelho para cima da bancada.
- ▶ Remover outros acessórios.
- ▶ Eliminar resíduos e acessórios contaminados, como descrito na secção "Eliminação ecológica".

12.3 Eliminação ecológica

12.3.1 Eliminação de embalagem de transporte

- i** A embalagem protege o aparelho de danos resultantes do transporte. Os materiais de embalagem são selecionados de acordo com substâncias amigas do ambiente e propriedades de eliminação e são, por essa razão, recicláveis.

Com o retorno da embalagem ao ciclo dos materiais poupa gastos com matérias-primas e reduz a produção de resíduos. O seu fornecedor aceitará a embalagem de volta.

- ▶ Entregar a embalagem ao seu fornecedor ou
- ▶ Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

12.3.2 Eliminação de acessórios

Eliminar corretamente os acessórios não usados ou gastos (filtro de carvão ativado, ...) tendo em consideração as disposições regionais.

12.3.3 Eliminação do aparelho antigo



Finda a vida útil dos aparelhos elétricos marcados com este sinal, os mesmos não podem ser eliminados no lixo doméstico. Estes devem ser eliminados num ponto de recolha para a reciclagem de resíduos de equipamento elétrico ou eletrónico. Informações sobre isto podem ser obtidas na junta de freguesia ou câmara municipal.

Os aparelhos elétricos e eletrónicos antigos possuem frequentemente materiais valiosos. Mas também incluem substâncias nocivas, necessárias para a sua função e segurança. No lixo doméstico ou se incorretamente tratados, tornam-se resíduos prejudiciais para a saúde humana e para o meio ambiente.

- ▶ Nunca elimine o seu antigo aparelho no lixo doméstico.
- ▶ Leve o aparelho antigo a um ponto de recolha regional para a restituição e reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos e outros materiais.

13 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios

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

13.1 Garantia do fabricante da BORA

BORA assume uma garantia de 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 aos seguintes produtos BORA adquiridos a distribuidores autorizados pela BORA ou a fornecedores qualificados pela BORA e instalados dentro da União Europeia (territórios ultramarinos excluídos), Suíça, Liechtenstein, Ucrânia, Rússia, Noruega, Sérvia, Israel, Reino Unido, Islândia, Índia, Austrália e Nova Zelândia, com exceção dos produtos designados pela BORA como universais ou acessórios:

- Placas de cozinha
- Sistemas de exaustor de placa
- Ventilador

A garantia do fabricante começa após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante dois anos. Através do registo em bora.com/registration, a garantia do fabricante pode ser prolongada até três anos.

A garantia do fabricante pressupõe que faça uma instalação profissional (de acordo com o item do período de montagem da BORA guia de planeamento e instruções de utilização 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 utilização, durante a utilização.

Ao fazer uma reclamação ao abrigo da garantia do fabricante, o defeito deve ser comunicado diretamente a BORA e deve ser comprovado através de prova de compra. Alternativamente, a prova de compra pode ser fornecida através do registo em bora.com/registration. 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 o período de garantia não é interrompido e não começa a contar de novo.

BORA reparará os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através da reparação ou da substituição. Todos os custos de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportados pela BORA. Explicitamente não incluído na garantia do fabricante da BORA encontram-se:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado ou de um vendedor BORA especializado
- 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 BORA Kurzform.
- Danos na vitrocerâmica
- Dano devido a flutuações de tensão eléctrica
- 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 e podem ser tomados sem custos associados.

Se um defeito não estiver coberto pela garantia do fabricante, o serviço de assistência técnico da BORA pode ser chamado a intervir.

Os custos resultantes não serão suportados pela BORA.

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

Entrar em contacto conosco:

BORA Vertriebs GmbH & Co KG, Innstraße 1, 6342 Niedermdorf, Áustria

- Telefone: 00800 7890 0987
Segunda a Quinta das 08:00 às 18:00 e Sexta das 08:00 às 17:00
- E-Mail: support@bora.com

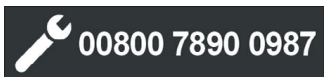
13.1.1 Extensão da garantia

Através do registo em www.bora.com/registration, pode prolongar a garantia.

13.2 Serviço de assistência

Serviço de assistência técnica da BORA:

Consulte o verso das presentes instruções



- ▶ Em caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contacte o distribuidor autorizado BORA ou o Serviço de assistência técnica da BORA. O Serviço de assistência técnica da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações constam da etiqueta de identificação no anexo da garantia, bem como na parte inferior do aparelho.

13.3 Peças sobresselentes

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

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

13.4 Acessórios

| Acessórios | PURSA2/ PURSA2R | PURSU2/ PURSU2R |
|--|--------------------|--------------------|
| GFES - filtro de odores eSwap | | ✓ |
| GFESP - filtro de odores eSwap Plus | | ✓ |
| PUEF - filtro de gordura de aço inoxidável Pure | ✓ | ✓ |
| PUED2 - Pure bocal de entrada de ar para a segunda geração de aparelhos compactos, preto | ✓ | ✓ |
| PUXED2 - X Pure bocal de entrada de ar para X Pure e X Pure Rough | ✓ | ✓ |
| USL515 - frisos de proteção para profundidade da placa de cozinhar de 515 mm | ✓ | ✓ |
| USL515AB - frisos de proteção para profundidade da placa de cozinhar 515 mm All Black | ✓ | ✓ |
| KFR580AB - estrutura da placa para largura de 580 mm | ✓ | ✓ |

| Acessórios | PURSA2/ PURSA2R | PURSU2/ PURSU2R |
|--|--------------------|--------------------|
| KWGPFI - placa de grelhar para indução surface | ✓ | ✓ |
| PULB - Pure caixa de limpeza do ar (na versão PURA2/PURA2R apenas com a instalação de extração e recirculação de ar) | ✓ | ✓ |
| PULBTA - Pure guia telescópica da caixa de limpeza do ar (na versão PURA2/PURA2R apenas com a instalação de extração e recirculação de ar) | ✓ | ✓ |

Tab. 13.1 Acessórios S Pure

14 Fichas técnicas de produto

14.1 Ficha técnica de produto PURSA2/PURSA2R - Exaustor de placa

Informações acerca do produto de acordo com o regulamento delegado (UE) n.º 65/2014, assim como o regulamento (UE) n.º 66/2014.

| Fabricante | BORA | | |
|---|-------------------|-------|-------------------|
| Identificação do modelo | PURSA2 PURSA2R | | |
| | Símbolo | Valor | Unidade |
| Consumo de energia | | | |
| Consumo anual de energia | AEC_{hood} | 31,1 | kWh/a |
| Classe de eficiência energética | - | A+ | - |
| Índice de eficiência energética | EEL_{hood} | 42,1 | - |
| Volume de transporte | | | |
| Eficiência dinâmica dos fluidos | FDE_{hood} | 32,7 | - |
| Classe para eficiência dinâmica dos fluidos | - | A | - |
| Débito de ar com velocidade mínima em modo padrão | - | 169 | m ³ /h |
| Débito de ar com velocidade máxima em modo padrão | - | 523 | m ³ /h |
| Débito de ar durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster) | - | 578 | m ³ /h |
| Débito de ar máximo | $Q_{m\acute{a}x}$ | 592,1 | m ³ /h |
| Débito de ar medido no ponto de melhor eficiência | Q_{BEP} | 284,4 | m ³ /h |
| Pressão de ar medida no ponto de melhor eficiência | P_{BEP} | 440 | Pa |
| Potência elétrica absorvida medida no ponto de melhor eficiência | W_{BEP} | 106,4 | W |
| Fator de aumento de tempo | f | 0,8 | - |
| Iluminação | | | |
| Eficiência de iluminação | LE_{hood} | * | lx/W |
| Classe de eficiência de iluminação | - | * | - |
| Potência nominal do sistema de iluminação | W_L | * | W |
| Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura | E_{middle} | * | lx |
| Filtragem de gorduras | | | |
| Eficiência da filtragem de gorduras | GFE_{hood} | 97,8 | % |
| Classe para a eficiência da filtragem de gorduras | - | A | - |
| Ruído aéreo | | | |
| Nível de potência sonora à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal | L_{WA} | 41 | dB re 1 pW |
| Nível de potência sonora à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal | L_{WA} | 66 | dB re 1 pW |
| Nível de potência sonora durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster) | L_{WA} | 68 | dB re 1 pW |
| Nível de pressão sonora à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal** | L_{pA} | 28 | dB re 20 µPa |

| Fabricante | | BORA | |
|--|----------|------------------|-------------------|
| Identificação do modelo | | PURSA2 PURSA2R | |
| Nível de pressão sonora à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal** | L_{pA} | 53 | dB re 20 μ Pa |
| Nível de pressão sonora durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)** | L_{pA} | 56 | dB re 20 μ Pa |
| Consumo de energia | | | |
| Consumo de energia no estado desligado | P_o | * | W |
| Consumo energético medido no modo de espera | P_s | 0,19 | W |

Tab. 14.1 Ficha técnica de produto do exaustor de placa

* Não se aplica a este produto.

** Indicação facultativa

14.2 Ficha técnica de produto S Pure - Placa de cozinhar

Informações de produto de acordo com o regulamento (UE) n.º 66/2014.

| Fabricante | | BORA | | |
|--|--|---|---------------|---------|
| Identificação do modelo | | PURSA2 PURSA2R PURSU2 PURSU2R | | |
| Tipo de placa | | Placa de cozinhar de vitrocerâmica | | |
| Número de zonas de cozedura/placas de cozinhar | | 4 | | |
| Método de aquecimento | | Zonas de cozedura de indução e placa de cozinhar de indução | | |
| | | Símbolo | Valor | Unidade |
| Tamanho das superfícies utilizáveis | | | | |
| Zona de cozedura dianteira à esquerda | | \emptyset | 9,5 | cm |
| Zona de cozedura traseira à esquerda | | \emptyset | 14,0 | cm |
| Superfície de cozedura dianteira direita | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Superfície de cozedura traseira direita | | LxW | 23,0 x 23,0 | cm |
| Consumo de energia | | | | |
| Zona de cozedura dianteira à esquerda | | EC _{electric cooking} | não aplicável | Wh/kg |
| Zona de cozedura traseira à esquerda | | EC _{electric cooking} | 177,4 | Wh/kg |
| Superfície de cozedura dianteira direita | | EC _{electric cooking} | 182,4 | Wh/kg |
| Superfície de cozedura traseira direita | | EC _{electric cooking} | 183,1 | Wh/kg |
| Superfícies de cozedura interligadas à direita | | EC _{electric cooking} | 192,5 | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa | | EC _{electric hob} | 183,9 | Wh/kg |

Tab. 14.2 Ficha técnica de produto da placa de cozinhar

D

BORA Lüftungstechnik GmbH

Rosenheimer Str. 33
83064 Raubling
Deutschland
T +49 (0) 8035 / 9840-0
F +49 (0) 8035 / 9840-300
support@bora.com
bora.com

A

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Österreich
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

INT

BORA Holding GmbH

Innstraße 1
6342 Niederndorf
Austria
T +43 (0) 5373 / 62250-0
F +43 (0) 5373 / 62250-90
support@bora.com
bora.com

AU NZ

BORA APAC Pty Ltd

100 Victoria Road
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

