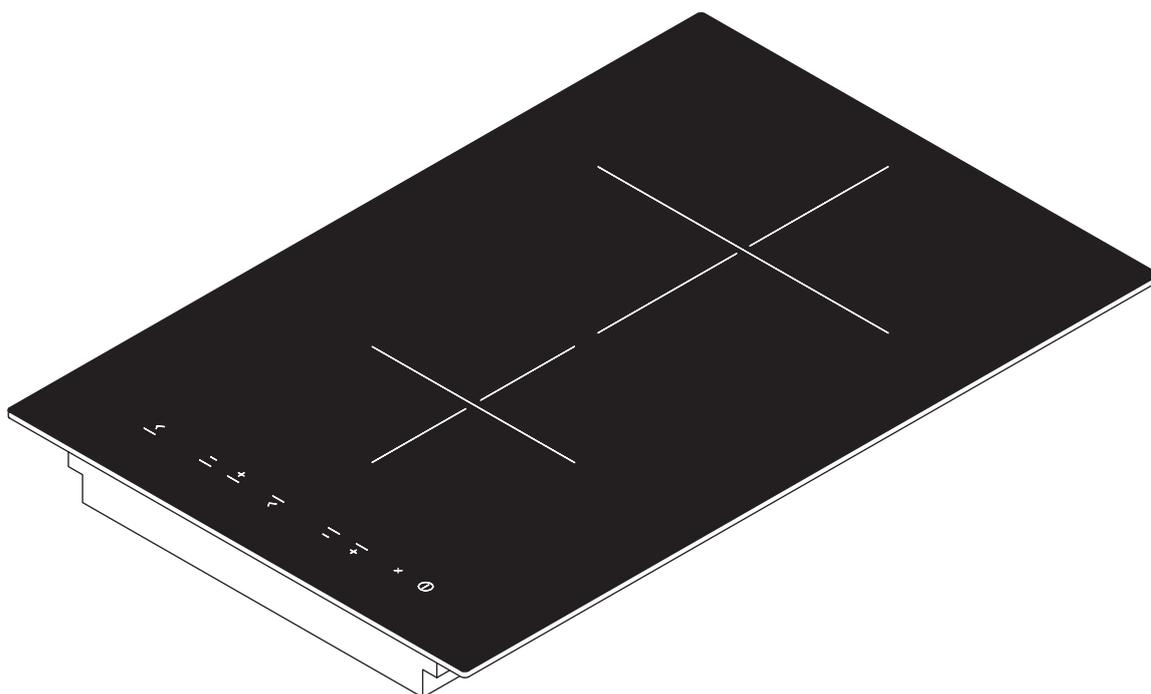


**PT** Instruções de utilização e de montagem CCH1

Placa vitrocerâmica Hyper com 2 zonas de cozedura



**CCH1UMPT-002**

Instruções de utilização e montagem:

Original

Tradução

**Fabricante**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1  
6342 Niederndorf  
Áustria

Contacto

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

# Índice

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>Limpeza e conservação</b>	<b>23</b>
1.1	Grupo-alvo.....	4	7.1	Produtos de limpeza.....	23
1.2	Validade das instruções de utilização e de montagem...4		7.2	Conservação da placa de cozinhar.....	23
1.3	Outros documentos válidos.....	4	7.3	Limpar a placa de cozinhar.....	23
1.4	Apresentação das informações.....	5			
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>Resolução de falhas</b>	<b>24</b>
2.1	Instruções de segurança gerais.....	6	<b>9</b>	<b>Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação</b>	<b>25</b>
2.2	Instruções de segurança para operação.....	7	9.1	Colocação fora de serviço.....	25
2.3	Instruções de segurança para montagem.....	9	9.2	Desmontagem.....	25
2.4	Instruções de segurança para desmontagem e eliminação.....	10	9.3	Eliminação ecológica.....	25
2.5	Instruções de segurança para peças sobresselentes...10		<b>10</b>	<b>Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes</b>	<b>26</b>
2.6	Utilização prevista.....	10	10.1	Garantia.....	26
<b>3</b>	<b>Dados técnicos</b>	<b>11</b>	10.2	Serviço de assistência técnica.....	26
<b>4</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>12</b>	10.3	Peças sobresselentes.....	26
4.1	Estrutura.....	12			
4.2	Painel de comando e princípio de operação.....	12			
4.3	Princípio de funcionamento.....	13			
4.3.1	Níveis de potência.....	13			
4.3.2	Função booster.....	13			
4.3.3	Sistema automático de preaquecimento.....	13			
4.3.4	Nível de manutenção da temperatura.....	13			
4.3.5	Função de pausa.....	13			
4.3.6	Funções do temporizador.....	13			
4.3.7	Recipientes para cozinhar adequados.....	13			
4.4	Dispositivos de segurança.....	14			
4.4.1	Indicação de calor residual.....	14			
4.4.2	Desconexão de segurança da zona de cozedura...14				
4.4.3	Proteção contra sobreaquecimento.....	14			
4.4.4	Desconexão automática no caso de acionamento contínuo das teclas.....	14			
<b>5</b>	<b>Montagem</b>	<b>15</b>			
5.1	Verificar o âmbito de fornecimento.....	15			
5.2	Ferramentas e meios auxiliares.....	15			
5.3	Especificações de montagem.....	15			
5.3.1	Distâncias de segurança.....	15			
5.3.2	Bancada e os móveis da cozinha.....	15			
5.3.3	Fornecimento de ar da placa de cozinhar.....	16			
5.4	medidas do recorte.....	16			
5.5	Montar a placa de cozinhar.....	17			
5.6	Ligação à corrente.....	18			
5.7	Entrega ao utilizador.....	19			
<b>6</b>	<b>Operação</b>	<b>20</b>			
6.1	Ligar/desligar placa de cozinhar.....	20			
6.1.1	Ligar zona de cozedura.....	20			
6.1.2	Ajustar nível de potência.....	20			
6.1.3	Alterar o nível de potência.....	20			
6.1.4	Ligar a função booster.....	20			
6.1.5	Desligar a função booster antecipadamente.....	20			
6.1.6	Desligar a zona de cozedura.....	20			
6.1.7	Função de pausa.....	20			
6.1.8	Sistema automático de preaquecimento.....	20			
6.1.9	Nível de manutenção da temperatura.....	21			
6.1.10	Utilizar as funções do temporizador.....	21			
6.1.11	Ligar/desligar sistema de segurança para crianças...22				

# 1 Generalidades

## 1.1 Grupo-alvo

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

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

Tab. 1.1 Grupos-alvo

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

## 1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

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

## 1.3 Outros documentos válidos

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

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

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

### Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:

Diretiva CEM 2014/30/UE

Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE

Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE

Diretiva RSP 2011/65/UE

Diretiva REEE 2012/19/UE

## 1.4 Apresentação das informações

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

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

- ▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

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

- Enumeração 1
- Enumeração 2

---

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

---

### Instruções de segurança e advertências

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

As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:

---

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

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

- ▶ Medidas de prevenção de perigos
- 

Aqui aplica-se o seguinte:

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

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

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

## 2 Segurança

### 2.1 Instruções de segurança gerais

**INFORMAÇÃO** O aparelho cumpre as disposições de segurança prescritas. O utilizador é responsável pela limpeza, a conservação e a utilização segura do aparelho. Uma utilização incorreta pode resultar em danos pessoais e materiais.

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

#### CUIDADO!

#### Perigo de lesões devido a queda de componentes do aparelho!

A queda de componentes do aparelho como, por exemplo, grelha (suporte de recipiente), elementos de comando, coberturas, filtro de gordura, etc. pode causar lesões.

- ▶ Pousar os componentes do aparelho desmontados em segurança ao lado dos aparelhos.
- ▶ Assegurar que os componentes do aparelho desmontados não podem cair.

#### Modo de circulação de ar

**INFORMAÇÃO** Durante a cozedura é adicionada humidade ao ar ambiente.

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

- ▶ No modo de circulação de ar assegurar uma entrada de ar fresco suficiente, p. ex., abrindo uma janela.
- ▶ Assegurar um ambiente interior normal e confortável (45–60% humidade do ar), p. ex., abrindo aberturas de ventilação natural ou através da operação de sistemas de ventilação.
- ▶ Depois da operação no modo de circulação de ar, ligar o extrator de superfície durante aprox. 20 minutos num nível mais baixo ou ativar o atraso de desconexão automático.

#### Lares com crianças e pessoas com capacidades especiais

- ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam mantidas sob vigilância ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos associados ao mesmo.
- ▶ Crianças que estejam perto do aparelho têm de ser vigiadas.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

- Utilizar o sistema de segurança para crianças para evitar que crianças liguem a placa de cozinhar inadvertidamente ou modifiquem os ajustes.
- ▶ Não guardar objetos que possam despertar o interesse de crianças em áreas de arrumação por cima ou por trás do aparelho. Caso contrário, as crianças sentir-se-ão incentivadas a subir para cima do aparelho.
- ▶ Manter as crianças e outras pessoas afastadas das zonas de cozedura quentes.

### Modificações arbitrárias

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

- ▶ Não realizar modificações no aparelho.

### Limpeza e conservação

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

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

## 2.2 Instruções de segurança para operação

### Placa de cozinhar



#### PERIGO!

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

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

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



#### PERIGO!

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

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

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



#### PERIGO!

**Perigo de choque elétrico!**

Rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica pode deixar exposto o sistema eletrónico que está por baixo ou levar à ocorrência de danos no mesmo. Tal pode dar origem a choques elétricos.

- ▶ No caso de rachas, fissuras ou quebras na vitrocerâmica, desligar a placa de cozinhar imediatamente.
- ▶ Desligar o aparelho da corrente de forma segura através de interruptores automáticos, fusíveis, disjuntores ou contactores.

**ATENÇÃO!**  
**Perigo de queimaduras devido à placa de cozinhar quente!**

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

- ▶ Não tocar na placa de cozinhar quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas da placa de cozinhar quente, a menos que sejam vigiadas constantemente.

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

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

- ▶ Não deixar objetos sobre a placa de cozinhar.

**ATENÇÃO!**  
**Perigo de queimaduras devido a objetos quentes!**

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

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

**ATENÇÃO!**  
**Perigo de queimaduras devido à recipiente para cozinhar quente!**

As pegas e os cabos que ficam salientes além da bancada são um incentivo para as crianças os agarrarem.

- ▶ Evitar rodar as pegas e os cabos dos recipientes de modo a ficarem salientes da bancada.
- ▶ Evitar que crianças possam puxar os recipientes quentes para baixo.
- ▶ Uma proteção para crianças especial para fogões (disponível nas lojas da especialidade) reduz esse perigo.

**ATENÇÃO!**  
**Perigo de queimaduras!**

Os líquidos entre a zona de cozedura e a base do recipiente podem evaporar e causar queimaduras na pele.

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

**CUIDADO!**  
**Danos devido a objetos duros e afiados!**

Objetos duros e afiados podem danificar a vitrocerâmica da placa de cozinhar.

- ▶ Não usar a superfície da placa de cozinhar como bancada.
- ▶ Não usar objetos duros e afiados ao trabalhar na placa de cozinhar.

**CUIDADO!**  
**Danos devido a alimentos contendo açúcar e sal!**

Os alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos na zona de cozedura quente podem danificá-la.

- ▶ Evitar o derrame de alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos na zona de cozedura quente.
- ▶ Eliminar imediatamente alimentos que contêm açúcar e sal, assim como sumos e sucos da zona de cozedura quente.

**CUIDADO!****Extravasamento de líquidos quentes!**

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

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

**CUIDADO!****Danos devido a objetos na placa de cozinhar!**

Objetos como, por exemplo, tampas de recipientes para cozinhar, colocados sobre a placa de cozinhar, podem causar danos na vitrocerâmica.

- ▶ Nunca colocar objetos sobre a placa de cozinhar quente.

## 2.3 Instruções de segurança para montagem

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

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

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

## Placa de cozinhar

**PERIGO!****Perigo de choque elétrico!**

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

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

**PERIGO!****Perigo de choque elétrico!**

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

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

**CUIDADO!****Potenciais lesões nas costas devido a cargas pesadas!**

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

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

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

## 2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

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

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



### PERIGO!

#### Perigo de choque elétrico!

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

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



### PERIGO!

#### Perigo de asfixia!

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

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

## 2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes



### ATENÇÃO!

#### Perigo de lesões e danos materiais!

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

- ▶ Para reparação utilizar exclusivamente peças sobresselentes originais.

## 2.6 Utilização prevista

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

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

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

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

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

### INFORMAÇÃO

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

### 3 Dados técnicos

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação	220 - 240 V
Frequência	50/60 Hz
Consumo de energia	3,3 kW
Segurança fusível, no mínimo	1 x 16 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	340 x 515 x 44 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	6,3 kg

Placa de cozinhar		
Níveis de potência	1 - 9, HY	
Zona de cozedura de 1 círculo dianteira	Ø 150 mm	1200 W
Zona de cozedura de 1 círculo traseira com nível Hyper	Ø 215 mm	2100 W 3000 W
Consumo de energia da placa de cozinhar		
Zona de cozedura dianteira	Ø 150 mm	187,5 (Wh/kg)
Zona de cozedura traseira	Ø 215 mm	179,3 (Wh/kg)
Total (média)		183,4 (Wh/kg)

Tab. 3.1 Dados técnicos

#### Dimensões do aparelho

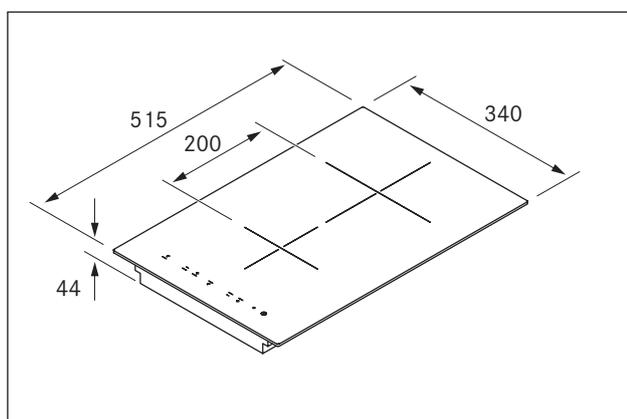


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho

## 4 Descrição do aparelho

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

A placa de cozinhar tem as seguintes características:

- Sistema automático de preaquecimento
- sistema de desconexão automático
- Desconexão de segurança
- Regulação da potência eletrônica (9 níveis)
- Nível de cozedura Hyper traseiro
- Sistema de segurança para crianças
- Função de pausa
- Indicação de calor residual
- função do temporizador
- Nível de manutenção da temperatura

### 4.1 Estrutura

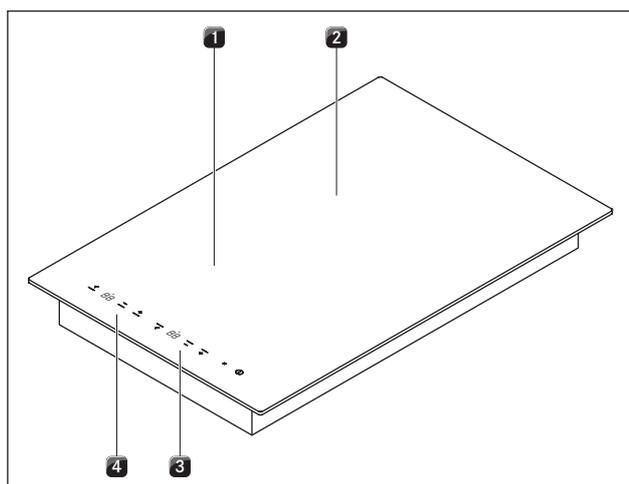


Fig. 4.1 Placa de cozinhar

- [1] Zona de cozedura dianteira
- [2] Zona de cozedura com função Hyper, zona de cozedura traseira
- [3] Painel de comando da zona de cozedura traseira
- [4] Painel de comando da zona de cozedura dianteira

### 4.2 Painel de comando e princípio de operação

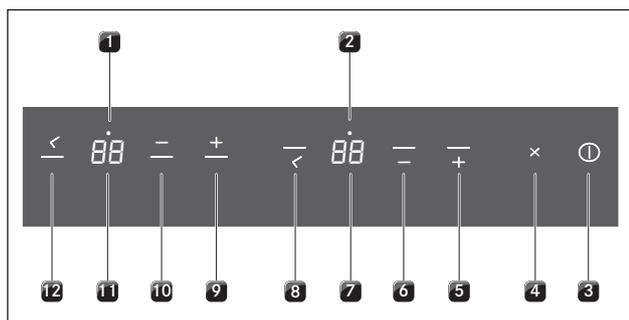


Fig. 4.2 Painel de comando

#### Teclas táteis:

- [3] Ligar/desligar a placa de cozinhar
- [4] Tecla de pausa

#### Zona de cozedura traseira:

- [5] aumentar o nível de potência
- [6] Reduzir o nível de potência
- [2] Luz-piloto para temporizador ativado
- [7] Indicação da zona de cozedura
- [8] Tecla do temporizador

#### Zona de cozedura dianteira:

- [9] aumentar o nível de potência
- [10] Reduzir o nível de potência
- [1] Luz-piloto para temporizador ativado
- [11] Indicação da zona de cozedura
- [12] Tecla do temporizador

Campo de indicação	Indicação	Significado
Indicação da zona de cozedura	1 ... 9	Nível de potência
	HY	Nível Hyper
	R	Sistema automático de preaquecimento
	L	Sistema de segurança para crianças ativado
		Pausa
	u	Nível de manutenção da temperatura
	r	Acionamento contínuo das teclas
Luz-piloto da zona de cozedura	H	Indicação de calor residual: A zona de grelhar está desligada, mas ainda quente (temperatura > 60° C)
	ligada	Sistema de desconexão automático (temporizador) ativado
	a piscar	Temporizador ligado (00); nenhum tempo ajustado
Indicação do temporizador	desligado	Temporizador desligado
	0 1 ... 99	Minutos ajustados para o tempo curto (alarme) ou o sistema de desconexão automático (temporizador de cozinha)
	00	Temporizador ligado; nenhum tempo ajustado

Tab. 4.1 Significado das indicações

#### Comando tátil

O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrônicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos.

O aparelho é controlado tocando com o dedo na tecla tátil correspondente. É necessário premir a tecla tátil até soar um sinal acústico ou a indicação mudar.

### 4.3 Princípio de funcionamento

Sob cada zona de cozedura encontra-se um elemento de aquecimento radiante com uma banda de aquecimento. Quando a zona de cozedura é ligada, a banda de aquecimento gera calor por radiação que é irradiado diretamente na zona de cozedura e na base do recipiente, aquecendo-os.

#### 4.3.1 Níveis de potência

Os dados indicados nas tabelas a seguir são valores de orientação.

Atividade	Nível de potência
Manter quentes pratos já cozinhados a aprox. 75 °C.	u
Derreter manteiga e chocolate, dissolver gelatina	1
Manter quente molhos e sopas, demolhar arroz	1-3
Cozer batatas, massas, sopas, ragus, refogar fruta, legumes e peixe, descongelar comida	2-6
Fritar em frigideiras com revestimento, fritura delicada (sem aquecer demasiado a gordura) de escalopes, peixe	6-7
Aquecer gordura, dourar carne, leve fervura de molhos ligados e sopas, cozinhar omeletes	7-8
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifos	9
Aquecer água	P

Tab. 4.2 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação. Recomenda-se reduzir ou aumentar o nível de potência em função do recipiente para cozinhar e da quantidade de enchimento.

#### 4.3.2 Função booster

A zona de cozedura traseira (zona de cozedura com função Hyper) está equipada com uma função booster que aumenta a potência.

Com a função booster é possível aquecer grandes quantidades de água rapidamente. Se a função booster estiver adicionalmente ligada, as zonas de cozedura funcionam com potência extraelevada.

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

#### 4.3.3 Sistema automático de preaquecimento

Ambas as zonas de cozedura estão equipadas com um sistema automático de preaquecimento que pode ser ligado adicionalmente.

■ Na indicação aparece um  $\bar{A}$ .

Com esta função, a zona de cozedura, depois de ligada, funciona durante um período específico com plena potência. Decorrido este tempo, o nível de potência ajustado é reposto.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8
Duração de fervura em minutos/segundos	00:50	01:30	02:30	03:40	05:20	09:00	02:30	04:00

Tab. 4.3 Visão geral do sistema automático de preaquecimento

#### 4.3.4 Nível de manutenção da temperatura

O nível de manutenção da temperatura permite manter quentes pratos já cozinhados a aprox. 75 °C.

■ Na indicação da zona de cozedura aparece um u.

■ A duração máxima da função de manutenção da temperatura está limitada a 2 horas.

#### 4.3.5 Função de pausa

O processo de cozedura pode ser interrompido por breves períodos, premindo a tecla multifunções.

■ Na indicação aparece !!.

■ Os processos de cozedura e a contagem dos temporizadores ativos são interrompidos durante a função de pausa.

■ A duração máxima da função de pausa está limitada a 10 minutos.

#### 4.3.6 Funções do temporizador

Podem ser utilizadas 2 funções de temporizador:

■ O temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha), que não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

■ O sistema de desconexão automático para desligar automaticamente uma zona de cozedura.

#### 4.3.7 Recipientes para cozinhar adequados

**INFORMAÇÃO** Os tempos de preaquecimento, os tempos de aquecimento contínuo da base dos recipientes para cozinhar, assim como os resultados de cozedura são influenciados em grande medida pela construção e as características dos recipientes para cozinhar.



Os recipientes para cozinhar com este símbolo são adequadas para o sistema de elementos de aquecimento radiantes. Os recipientes utilizados na superfície de aquecimento radiante têm de ser de metal e possuir boas propriedades condutoras de calor.

Os recipientes para cozinhar adequados são constituídos por:

- aço inoxidável, cobre ou alumínio
- aço esmaltado
- ferro fundido
- ▶ Ter em atenção a base do recipientes para cozinhar. A base do recipiente não deve apresentar convexidade. A convexidade pode levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do recipiente para cozinhar. A base do recipiente não pode apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado de modo a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
- ▶ Colocar o recipiente para cozinhar (sem base intermédia ou afins) diretamente sobre a superfície vitrocerâmica.

## 4.4 Dispositivos de segurança

### 4.4.1 Indicação de calor residual

**INFORMAÇÃO** Enquanto *H* for mostrado na indicação da zona de cozedura (indicação de calor residual), não se pode tocar na zona de cozedura nem colocar sobre ela objetos sensíveis ao calor. Existe perigo de queimaduras e de incêndio!

Depois de ter sido desligada, a zona de cozedura continua quente. Na indicação da zona de cozedura aparece um *H* (indicação de calor residual). Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura < 60 °C), esta indicação da zona de cozedura também se apaga.

### 4.4.2 Desconexão de segurança da zona de cozedura

Cada zona de cozedura é automaticamente desligada, se ultrapassar o tempo de funcionamento máximo num dado nível de potência. Nesse caso, a indicação da zona de cozedura mostra um *H* (indicação de calor residual).

Nível de potência	0	1	2	3	4	5	6
Desligar após horas:minutos	02:00	08:40	06:45	05:15	04:20	03:30	02:45

Nível de potência	7	8	9
Desligar após horas:minutos	02:20	01:45	01:30

Tab. 4.4 Visão geral da desconexão de segurança

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

### 4.4.3 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento.

A proteção contra sobreaquecimento pode disparar nos seguintes casos:

- For aquecido um recipiente para cozinhar sem nada dentro.
  - For aquecido óleo ou gordura a um nível de potência mais alto.
  - Após uma falha de energia, uma zona de cozedura for novamente ligada.
  - Sob a placa de cozinhar não existir uma ventilação adequada (v. Fornecimento de ar da placa de cozinhar).
- Antes de o sistema eletrónico sofrer danos por sobreaquecimento é tomada uma das seguintes medidas:
- A função booster *P* deixa de poder ser adicionalmente ligada.
  - O nível de potência regulado é reduzido.
  - A placa de cozinhar é completamente desligada.
- Após um período de arrefecimento suficiente, a placa de cozinhar pode voltar a ser utilizada de novo sem restrições.

### 4.4.4 Desconexão automática no caso de acionamento contínuo das teclas

A placa de cozinhar é desligada automaticamente, quando uma ou mais teclas táteis forem acionadas durante mais de 10 segundos (contacto com os dedos, objetos, sujidade).

- Na indicação aparece *r*.
- Após alguns segundos, a placa de cozinhar desliga-se.
- ▶ Retirar os dedos ou o objeto da placa de cozinhar.
- ▶ Se necessário, limpar a placa de cozinhar.
- ▶ Se necessário, voltar a ligar a placa de cozinhar.

## 5 Montagem

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

**INFORMAÇÃO** O aparelho não pode ser montado por cima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, assim como máquinas de lavar/secar.

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

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

**INFORMAÇÃO** Se for usada a vitrocerâmica de indução Wok, a medida de recesso para montagem à face tem de ser aumentada para 7 mm!

### 5.1 Verificar o âmbito de fornecimento

Designação	Quantidade
Instruções de utilização e montagem	1
Conjunto de parafusos de fixação placa de cozinhar	1
Cinta vedante	1
Placa de cozinhar	1
Espátula para vitrocerâmica	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Conjunto de talas de montagem placa de cozinhar	1
Instruções de limpeza vitrocerâmica	1

Tab. 5.1 Âmbito de fornecimento

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

### 5.2 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Chave Philips Z2
- Massa vedante de silicone para vedar as superfícies de corte

### 5.3 Especificações de montagem

#### 5.3.1 Distâncias de segurança

- ▶ Observar as seguintes distâncias de segurança:

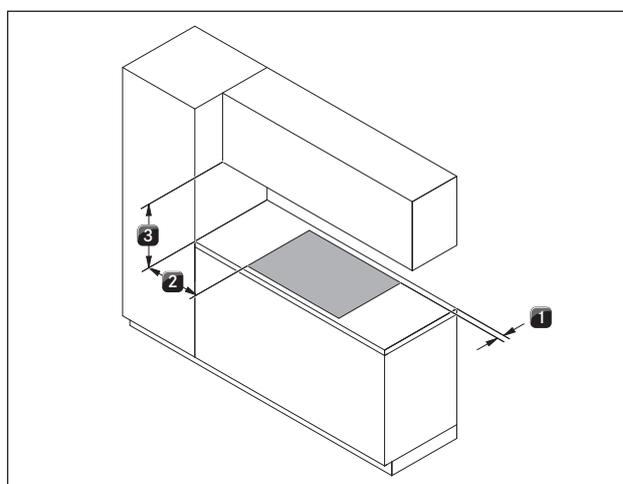


Fig. 5.1 Distâncias mínimas recomendadas

- [1] Uma distância mínima de 50 mm na parte posterior, entre o recorte na bancada e o bordo posterior da bancada.
- [2] Uma distância mínima de 300 mm do lado direito e do lado esquerdo do recorte na bancada até ao armário contíguo ou a uma parede.
- [3] Uma distância mínima de 650 mm entre a bancada e o armário superior. Por razões ergonómicas recomenda-se uma distância mínima de 1000 mm.

#### 5.3.2 Bancada e os móveis da cozinha

- ▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
- ▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
- ▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.
- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.

- Por baixo dos aparelhos deve ser instalada uma régua de proteção dos cabos (fundo falso). Esta tem de ser fixa de forma a poder ser removida para trabalhos de manutenção.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior têm de poder ser removidas.
- No caso de aparelhos com sistema de circulação de ar, tem de existir nos móveis da cozinha uma abertura de retorno do ar > 500 cm<sup>2</sup> (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

### 5.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar

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

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

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

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

**INFORMAÇÃO** Para um fornecimento de ar suficiente, recomenda-se uma secção de abertura no móvel de cozinha de pelo menos 50 cm<sup>2</sup>.

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

**INFORMAÇÃO** A régua de proteção dos cabos (fundo falso) não pode impedir um fornecimento suficiente de ar.

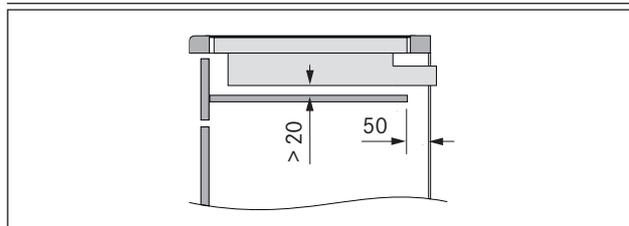


Fig. 5.2 Vista lateral régua de proteção dos cabos e ventilação

## 5.4 medidas do recorte

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

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

### Montagem à face

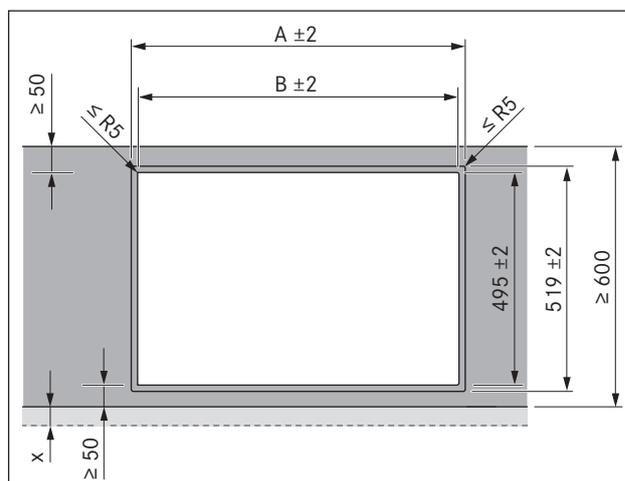


Fig. 5.3 Montagem à face

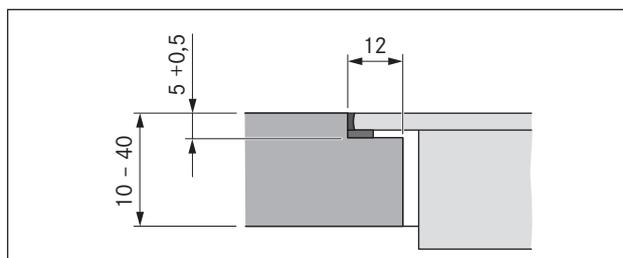


Fig. 5.4 Vista em corte medida de recesso

Medidas do recorte no caso de montagem de placas de cozinhar e/ou placas de cozinhar e extrator de superfície BORA lado a lado:

Placas de cozinhar/extrator de superfície		A em mm	B em mm
	1/0	344	320
	2/0	685	661
	3/0	1026	1002
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Tab. 5.2 medidas do recorte

## Montagem por sobreposição

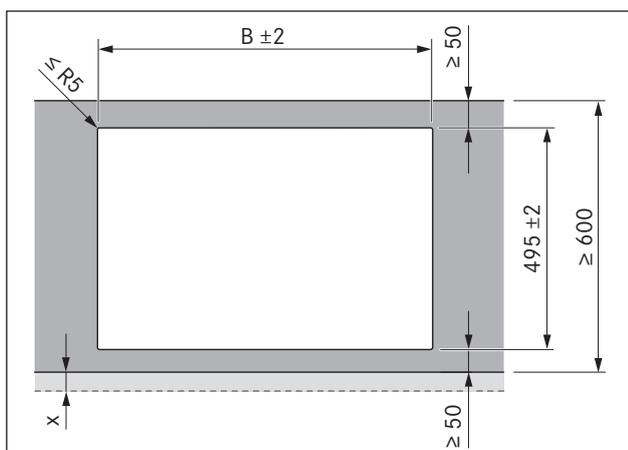


Fig. 5.5 Montagem por sobreposição

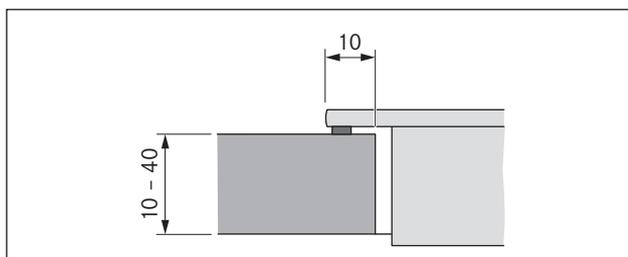


Fig. 5.6 Vista em corte montagem por sobreposição

Medidas do recorte no caso de montagem de placas de cozinhar e/ou placas de cozinhar e extrator de superfície BORA lado a lado:

Placas de cozinhar/extrator de superfície		B em mm
	1/0	320
	2/0	661
	3/0	1002
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

Tab. 5.3 medidas do recorte

## Colocar a cinta vedante

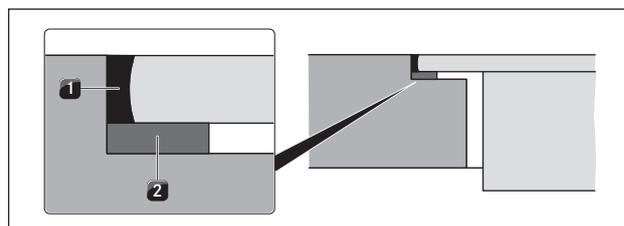


Fig. 5.7 Cinta vedante na montagem à face

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

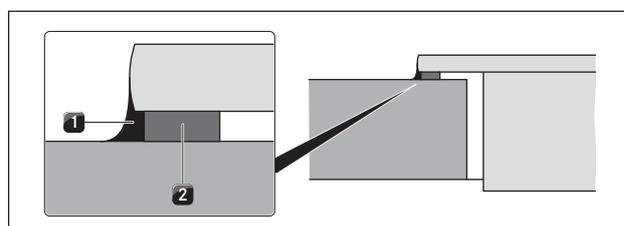


Fig. 5.8 Cinta vedante na montagem por sobreposição

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

- O lado do aparelho encostado ao sistema de extração não precisa de cinta vedante, caso contrário a estrutura do extrator pode ser danificada.
- ▶ No caso de montagem por sobreposição, antes da montagem colar a cinta vedante [2] fornecida sem folga no lado inferior da placa de cozinhar, exceto no lado encostado ao sistema de extração.
- ▶ No caso de montagem à face, colar a cinta vedante [2] na aresta de corte horizontal no recorte da bancada, mesmo que a placa de cozinhar seja vedada com massa vedante de silicone [1] ou semelhante.
- ▶ Anotar na contracapa destas instruções a designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD). Ambas as informações encontram-se na placa de características no lado inferior do aparelho.

## 5.5 Montar a placa de cozinhar

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

**INFORMAÇÃO** Em volta dos aparelhos encastrados estão previstos dois milímetros de distância.

## Montagem da placa de cozinhar

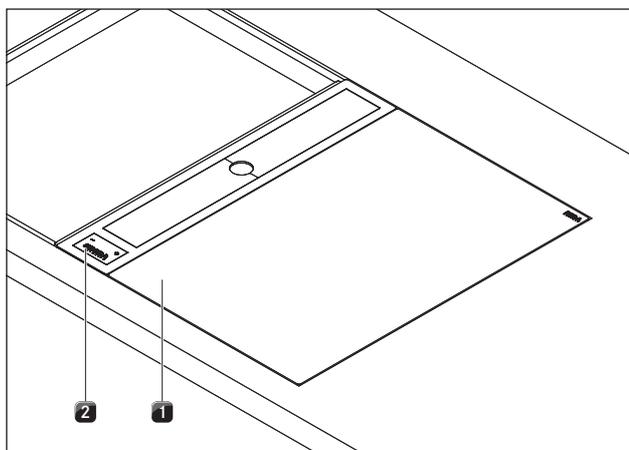


Fig. 5.9 Placa de cozinhar montada com extrator de superfície

- [1] Placa de cozinhar
- [2] Extrator de superfície

- ▶ Colocar a placa de cozinhar [1] ao lado do extrator de superfície [2] já montado de forma centrada.

**INFORMAÇÃO** A placa de cozinhar [1] fica encostada à calha lateral do extrator de superfície [2], sendo dessa forma estabilizada.

- ▶ Alinhar a placa de cozinhar [1] de forma precisa.
- ▶ Se necessário, ajustar a altura de montagem da placa de cozinhar com as placas de compensação da altura.

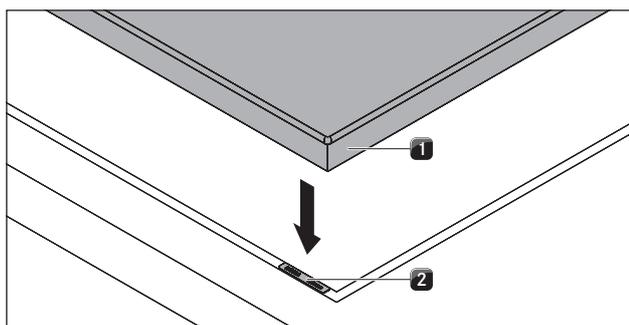


Fig. 5.10 Placa de cozinhar e placas de compensação da altura

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

### na montagem por sobreposição

- ▶ Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada.

### na montagem à face

- ▶ Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar.

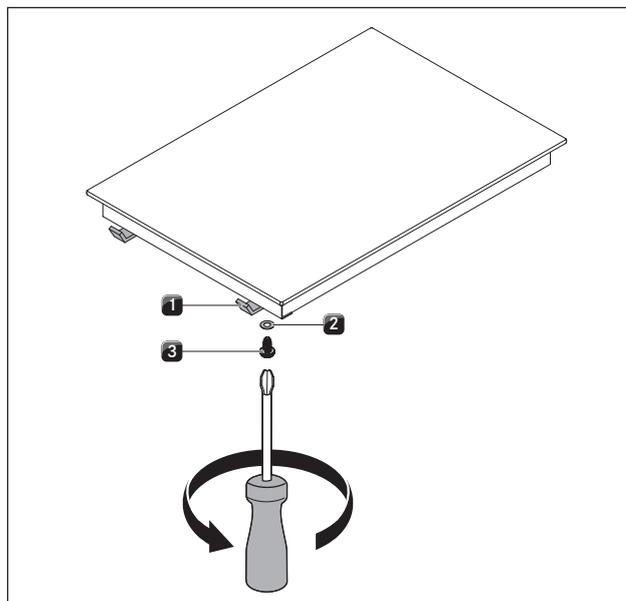


Fig. 5.11 Grampos de fixação

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

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

## 5.6 Ligação à corrente

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências no capítulo Segurança.
- ▶ Observar as leis e as disposições nacionais e regionais, bem como as disposições adicionais da empresa abastecedora de eletricidade.

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

O cabo de ligação à rede elétrica a usar (já pré-montado) tem de ser, no mínimo, do tipo H05VV-F ou H05VVH2-F.

- Seção: 3G 1,5 mm<sup>2</sup>
- Se o cabo de ligação à rede elétrica for danificado, tem de ser substituído por um cabo especial. Tal só pode ser realizado por um serviço de assistência técnica autorizado.

### Realizar a ligação à corrente

- ▶ Desligar o interruptor principal/disjuntor antes da ligação da placa de cozinhar.
- ▶ Proteger o interruptor principal/disjuntor contra religação não autorizada.
- ▶ Assegurar a ausência de tensão.
- ▶ Ligar o cabo de alimentação.
- ▶ Ligar a placa de cozinhar exclusivamente através de uma ligação fixa a um cabo de ligação à rede elétrica.

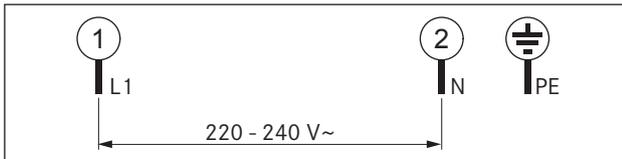


Fig. 5.12 Esquema de ligações ligação monofásica

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

## 5.7 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

- ▶ Explicar as funções básicas ao utilizador.
- ▶ Informar o utilizador sobre todos os aspetos relevantes para a segurança associados à operação e ao manuseamento.
- ▶ Entregar ao utilizador os acessórios e as instruções de utilização e montagem para arrumação em local seguro.

## 6 Operação

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

---

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

---

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

---

### 6.1 Ligar/desligar placa de cozinhar

#### Ligar

- ▶ Premir **ⓘ** para ligar a placa de cozinhar. Nas indicações das zonas de cozedura é mostrado o nível de potência **□**.
- Se após a ligação do aparelho não for ajustado nenhum nível de potência, a placa de cozinhar desliga-se passados alguns segundos.

#### Desligar

---

**INFORMAÇÃO** Após a utilização, desligar a zona de cozedura no painel de comando.

---

- ▶ Premir **ⓘ** para desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Prestar atenção à indicação de calor residual (v. cap. Descrição do aparelho).

#### 6.1.1 Ligar zona de cozedura

- ▶ Premir a tecla **+** da zona de cozedura pretendida. O **□** na indicação da zona de cozedura acende com luz mais brilhante.

#### 6.1.2 Ajustar nível de potência

- ▶ Premir **+** para ajustar o nível de potência **5** ou premir **-** para ajustar o nível de potência **9**.

#### 6.1.3 Alterar o nível de potência

- ▶ Premir **+** ou **-** até ser mostrado o nível de potência pretendido na indicação da zona de cozedura.

#### 6.1.4 Ligar a função booster

---

**INFORMAÇÃO** A zona de cozedura traseira está equipada com uma função booster que aumenta a potência.

---

Se a zona de cozedura for utilizada com a função booster **HY**. O funcionamento das outras zonas de cozedura é possível com o nível de potência **5**, no máximo. Se se ajustar um nível superior ao nível de potência **5**, a função booster **P** é ativada.

- ▶ Premir **+** até a função booster **HY** ser mostrada na indicação da zona de cozedura.

#### 6.1.5 Desligar a função booster antecipadamente

- ▶ Premir **-** até ser mostrado o nível de potência mais baixo pretendido.

#### 6.1.6 Desligar a zona de cozedura

---

**INFORMAÇÃO** Se numa indicação da zona de cozedura aparecer **H**, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

---

- ▶ Premir **+** ou **-** até ser mostrado o nível de potência **□** na indicação da zona de cozedura. Na indicação aparece durante alguns segundos um **□**.
- ▶ Premir simultaneamente **+** e **-**.

#### 6.1.7 Função de pausa

---

**INFORMAÇÃO** Após 10 minutos ocorre a desconexão automática da função de pausa.

---

- ▶ Premir a tecla de pausa **×** da placa de cozinhar para interromper momentaneamente a cozedura.
- Na indicação da placa de cozinhar é mostrado II.
- ▶ Voltar a premir a tecla de pausa **×** e de seguida **+** ou **-** para termina a função de pausa.

Se com a função de pausa ativa, a tecla **ⓘ** for acionada, no espaço de 6 segundos pode voltar a ativar-se o ajuste anterior.

Para tal, premir as teclas **ⓘ** e **×** uma a seguir à outra.

#### 6.1.8 Sistema automático de preaquecimento

##### Ligar o sistema automático de preaquecimento

###### Condições

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todas as zonas de cozedura estão desligadas.

- ▶ Premir as teclas **+** e **-** da placa de cozinhar.
- ▶ Selecionar (no espaço de 5 segundos), com a tecla **-**, o nível de potência pretendido (nível de manutenção da fervura) para continuar a cozedura após conclusão do sistema automático de preaquecimento.
- Na indicação da zona de cozedura é mostrado o símbolo **A** para o sistema automático de preaquecimento ativado e o nível de manutenção da fervura ajustado, p. ex., 5.
- Se com o sistema automático de preaquecimento ativo for selecionado um nível de manutenção da fervura mais alto, é automaticamente assumida a nova duração do nível selecionado.

### Desligar o sistema automático de preaquecimento

O sistema automático de preaquecimento ativado é terminado antecipadamente, se

- ▶ a tecla **-** da zona de cozedura for premida
- ▶ a função booster **H3** for ativada
- ▶ o nível de manutenção da temperatura **u** for ativado
- ▶ a placa de cozinhar for desligada com a tecla **⏻**.

#### 6.1.9 Nível de manutenção da temperatura

- Uma zona de cozedura está em funcionamento.
- O nível de potência **l** está ativado.
- ▶ Premir **-** para ajustar o nível de manutenção da temperatura **u**.
- Decorridas 2 horas, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

#### 6.1.10 Utilizar as funções do temporizador

Podem ser utilizadas 2 funções de temporizador:

- O temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha), que não desliga automaticamente uma zona de cozedura.
- O sistema de desconexão automático para desligar automaticamente uma zona de cozedura.

Ambas as funções do temporizador permitem ajustar um intervalo de tempo de 1 minuto a 99 minutos.

- ▶ Se primeiro se premir **+**, é pré-ajustado 1 minuto como tempo de arranque.
- ▶ Se primeiro se premir **-**, são pré-ajustados 30 minutos como tempo de arranque.

### Desligar o sinal acústico do temporizador

- ▶ Premir qualquer tecla tátil do painel de comando para terminar o sinal acústico antecipadamente.

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

Para cada zona de cozedura pode ser ativado um temporizador de tempo curto.

---

**INFORMAÇÃO** Na luz-piloto da zona de cozedura ativa pode verificar-se se o temporizador de tempo curto está ativado. O tempo restante é indicado.

---

Decorrido o tempo ajustado, na indicação do temporizador é mostrado **00** durante alguns segundos. Ao mesmo tempo é emitido, durante alguns segundos, um sinal acústico.

#### Condições

- A placa de cozinhar tem de estar ligada.
- ▶ Premir a tecla do temporizador **⏻** ou **⏪**.
- A respetiva luz-piloto pisca e na indicação da zona de cozedura aparece **00**.
- ▶ Premir **+** ou **-** para ajustar a duração pretendida.
- A ativação é realizada no espaço de 10 segundos, após o último acionamento de uma tecla.
- Se a placa de cozinhar for desligada com a tecla de ligar/desligar **⏻**, a luz-piloto das zonas de cozedura é ativada e o tempo restante é indicado.

### Alterar ajustes do temporizador

- ▶ Premir **⏻** para ligar a placa de cozinhar.
- A luz-piloto do temporizador pisca.
- ▶ Premir **+** ou **-** para ajustar o tempo pretendido.

### Ajustar o sistema de desconexão automático

Para cada zona de cozedura pode ser ativado um sistema de desconexão automático.

---

**INFORMAÇÃO** Na luz-piloto das zonas de cozedura ativas pode verificar-se se o sistema de desconexão automático está ativado. O tempo restante é indicado.

---

Decorrido o tempo ajustado, a zona de cozedura é automaticamente desligada.

#### Condições

- Foi selecionada uma zona de cozedura.
- Foi ajustado um nível de potência.
- ▶ Premir brevemente a tecla do temporizador **⏻**.
- A respetiva luz-piloto das zonas de cozedura pisca e na indicação da zona de cozedura aparece **00**.
- ▶ Premir **+** ou **-** para ajustar a duração pretendida.
- ▶ Voltar a premir a tecla do temporizador **⏻** para o ativar.
- A ativação é realizada no espaço de 10 segundos, após o último acionamento de uma tecla.

### Alterar ajustes do temporizador

- ▶ Premir a tecla do temporizador da zona de cozedura para a qual se pretende alterar o tempo.
- A respetiva luz-piloto pisca.
- ▶ Premir ou para ajustar o tempo pretendido.

### Desligar antecipadamente o temporizador

- ▶ Premir a tecla do temporizador da zona de cozedura para a qual se pretende desligar o temporizador.
- A respetiva luz-piloto pisca.
- ▶ Premir até ser mostrado na indicação do temporizador.

ou

- ▶ Premir simultaneamente e . Na indicação do temporizador o tempo é imediatamente ajustado para .

#### 6.1.11 Ligar/desligar sistema de segurança para crianças

---

**INFORMAÇÃO** Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente *L* e *H*, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

---

#### Ligar sistema de segurança para crianças

**Condições:**

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todas as zonas de cozedura estão desligadas.
- ▶ Premir simultaneamente as teclas táteis da zona de cozedura dianteira e da zona de cozedura traseira. Em seguida, premir novamente a tecla tátil da zona de cozedura dianteira.
- Em ambas as indicações das zonas de cozedura aparece um *L*. O sistema de segurança para crianças está ativado.

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

---

**INFORMAÇÃO** Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente *H* e *H*, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

---

**Condições:**

- A placa de cozinhar está ligada.
- ▶ Premir simultaneamente as teclas táteis da zona de cozedura dianteira e da zona de cozedura traseira.
- Todas as indicações das zonas de cozedura mostram o nível de potência . O sistema de segurança para crianças está desligado.

Em cada zona de cozedura pode ser ajustado o nível de potência.

Depois de a placa de cozinhar ser desligada, o sistema de segurança para crianças fica novamente ativo.

#### Desligar sistema de segurança para crianças

---

**INFORMAÇÃO** Se numa indicação da zona de cozedura aparecerem alternadamente *H* e *H*, tal significa que a zona de cozedura ainda está quente.

---

**Condições:**

- A placa de cozinhar está ligada.
- ▶ Premir simultaneamente as teclas táteis da zona de cozedura dianteira e da zona de cozedura traseira. Em seguida, premir novamente a tecla tátil da zona de cozedura traseira.
- O sistema de segurança para crianças está desligado.

## 7 Limpeza e conservação

- ▶ Ter em atenção todas as instruções de segurança e advertências (v. cap. Segurança).
- ▶ Ter em atenção as instruções do fabricante fornecidas com o equipamento.
- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o extrator de superfície são completamente desligados e arrefeceram antes de proceder à limpeza e à conservação planificadas (v. cap. Operação).
- Uma limpeza e uma conservação regulares asseguram uma vida útil longa e um funcionamento otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e conservação:

Componente	Ciclo de limpeza
Painel de comando	Imediatamente a seguir a cada sujidade
Placa de cozinhar	Imediatamente a seguir a cada sujidade; limpeza semanal a fundo com produtos de limpeza à venda no mercado

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

### 7.1 Produtos de limpeza

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

Para a limpeza da placa de cozinhar é necessário usar uma espátula especial para vitrocerâmica e produtos de limpeza adequados.

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

### 7.2 Conservação da placa de cozinhar

- ▶ Não usar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar recipientes sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Levantar sempre os recipientes para os mover.
- ▶ Manter a placa de cozinhar limpa.
- ▶ Remover todo o tipo de sujidades.
- ▶ Utilizar apenas recipientes para cozinhar que sejam adequados para placas vitrocerâmicas (v. cap. Descrição do aparelho).

### 7.3 Limpar a placa de cozinhar

**INFORMAÇÃO** Quando o extrator de superfície está em funcionamento, o filtro de gordura de aço inoxidável tem de estar montado para que objetos pequenos e leves como, por exemplo, panos de limpeza têxteis ou em papel não sejam aspirados (v. instruções de utilização do extrator de superfície).

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

#### Se a placa de cozinhar estiver quente:

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

#### Sujidade forte

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

As descolorações e zonas brilhantes não são consideradas danos da placa de cozinhar.

O funcionamento da placa de cozinhar e a estabilidade da vitrocerâmica não são 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 da base do recipiente, em especial se forem usados recipientes para cozinhar com base de alumínio, ou devido à utilização de produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

## 8 Resolução de falhas

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

Situação de operação	Causa	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso.	Trocar o fusível. Voltar a ligar os disjuntores.
	O fusível ou o disjuntor dispara vezes sucessivas.	Ligar para o serviço de assistência técnica da BORA.
	Falha de energia.	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado.
Emissão de odor e vapor durante a operação da nova placa de cozinhar.	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica.	Aguardar algumas horas de funcionamento. Se a emissão de odor persistir, informar o serviço de assistência técnica da BORA.
Na indicação da zona de cozedura aparece um L.	O sistema de segurança para crianças está ligado.	Desligar o sistema de segurança para crianças (v. cap. Operação)
Na indicação da zona de cozedura aparece um r'.	Acionamento contínuo de uma ou mais teclas.	Limpar o painel de comando ou remover objetos(v. cap. Descrição do aparelho).
Na indicação da zona de cozedura aparece um E.	A respetiva zona de cozedura ou a secção de potência está defeituosa.	Tomar nota do número de erro e contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente.	O tempo de funcionamento de uma zona de cozedura é demasiado longo.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento (v. cap. Operação).
	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática.	A proteção contra sobreaquecimento disparou.	(v. cap. Descrição do aparelho)

Tab. 8.1 Resolução de falhas

- Em todas as demais situações, contacte o serviço de assistência técnica da BORA (v. cap. Garantia, serviços técnicos e peças sobresselentes).

## 9 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

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

### 9.1 Colocação fora de serviço

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

---

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

---

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

### 9.2 Desmontagem

A desmontagem exige que o aparelho esteja acessível e tenha sido desligado da corrente. No caso de aparelhos a gás, tem de se assegurar que a ligação de gás foi separada.

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

### 9.3 Eliminação ecológica

#### Eliminação da embalagem de transporte

---

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

---

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

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

#### Eliminação do aparelho usado



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

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

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

## 10 Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes

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

### 10.1 Garantia

A garantia tem 2 anos.

### 10.2 Serviço de assistência técnica

**Serviço de assistência técnica da BORA:**

Ver contracapa das instruções de utilização e de montagem



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

Quando se contactar o serviço de assistência técnica da BORA, indicar a designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD). Ambas as informações constam da placa de características na contracapa das instruções e da base do aparelho.

### 10.3 Peças sobresselentes

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

---

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

---



**Placa de características:**

(colar, se faz favor)

**Alemanha:**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

Rosenheimer Str. 33

83064 Raubling

Alemanha

T +49 (0) 8035 / 9840-0

F +49 (0) 8035 / 9840-300

info@bora.com

www.bora.com

**Austrália – Nova Zelândia:**

**BORA APAC Pty Ltd**

100 Victoria Road

Drummoyne NSW 2047

Austrália

T +61 2 9719 2350

F +61 2 8076 3514

info@boraapac.com.au

www.bora-australia.com.au

**Áustria:**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

**Europa:**

**BORA Holding GmbH**

Innstraße 1

6342 Niederndorf

Áustria

T +43 (0) 5373 / 62250-0

F +43 (0) 5373 / 62250-90

mail@bora.com

www.bora.com

