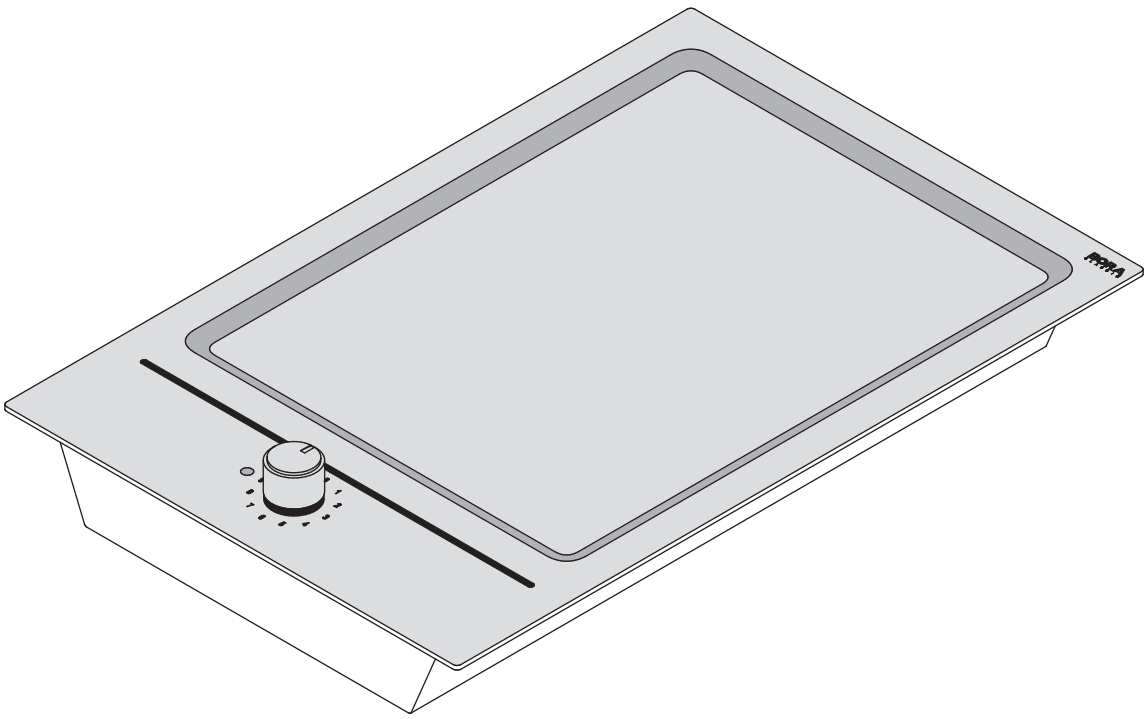
PT

Instruções de utilização e de montagem CT1

Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki



CT1UMPT-002

www.bora.com

Instruções de utilização e montagem: ○ **Original** ⊙ **Tradução**

Fabricante

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
6342 Niederndorf
Áustria

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

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

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

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

Índice

1 Generalidades 4
1.1 Grupo-alvo ... 4
1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem ... 4
1.3 Outros documentos válidos ... 4
1.4 Apresentação das informações ... 5

2 Segurança 6
2.1 Instruções de segurança gerais ... 6
2.2 Instruções de segurança para operação ... 7
2.3 Instruções de segurança para montagem ... 8
2.4 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação ... 9
2.5 Instruções de segurança para peças sobresselentes ... 10
2.6 Utilização prevista ... 10

3 Dados técnicos 11

4 Descrição do aparelho 12
4.1 Estrutura ... 12
4.2 Painel de comando e princípio de operação ... 12
4.2.1 Operação ... 12
4.3 Princípio de funcionamento ... 12
4.3.1 Níveis de potência ... 12

5 Montagem 13
5.1 Verificar o âmbito de fornecimento ... 13
5.2 Ferramentas e meios auxiliares ... 13
5.3 Especificações de montagem ... 13
5.3.1 Distâncias de segurança ... 13
5.3.2 Bancada e os móveis da cozinha ... 13
5.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar ... 14
5.4 medidas do recorte ... 14
5.5 Montar a placa de cozinhar ... 15
5.6 Ligação à corrente ... 16
5.7 Entrega ao utilizador ... 17

6 Operação 18
6.1 Primeira colocação em serviço ... 18
6.2 Ligar/desligar a zona de cozedura ... 18
6.3 Níveis de potência ... 18
6.3.1 Ajustar nível de potência ... 18

7 Limpeza e conservação 19
7.1 Produtos de limpeza ... 19
7.2 Conservação da placa de cozinhar ... 19
7.3 Limpar a placa de cozinhar ... 19
7.3.1 Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável ... 19
7.3.2 Limpar o comando seletor ... 20

8 Resolução de falhas 21

9 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação 22
9.1 Colocação fora de serviço ... 22
9.2 Desmontagem ... 22
9.3 Eliminação ecológica ... 22

10 Garantia, serviço de assistência técnica, peças sobresselentes 23
10.1 Garantia ... 23
10.2 Serviço de assistência técnica ... 23
10.3 Peças sobresselentes ... 23

1 Generalidades

1.1 Grupo-alvo

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

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

Tab. 1.1 Grupos-alvo

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

1.2 Validade das instruções de utilização e de montagem

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

1.3 Outros documentos válidos

Além destas instruções de utilização e de montagem existem outros documentos também aplicáveis e que também têm de ser observados.
Ter em atenção todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

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

Diretivas

Este aparelho cumpre as seguintes diretivas da UE/CE:
Diretiva CEM 2014/30/UE
Diretiva Baixa Tensão 2014/35/UE
Diretiva Conceção Ecológica 2009/125/CE
Diretiva RSP 2011/65/UE
Diretiva REEE 2012/19/UE

1.4 Apresentação das informações

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

Os procedimentos são indicados por uma seta.

▶ Realizar todos os procedimentos sempre pela ordem indicada.

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

■ Enumeração 1
■ Enumeração 2

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

Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências nestas instruções estão destacadas com símbolos e palavras-sinal.
As instruções de segurança e advertências apresentam a seguinte estrutura:

> SÍMBOLO DE ADVERTÊNCIA E PALAVRA-SINAL!
> **Tipo e origem do perigo**
> Consequências em caso de não observação
>
> ▶ Medidas de prevenção de perigos

Aqui aplica-se o seguinte:
■ O símbolo de advertência chama a atenção para o perigo.
■ A palavra-sinal indica a gravidade do perigo.

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

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

2 Segurança

2.1 Instruções de segurança gerais

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

- O manual de instruções e as instruções de montagem contêm informações importantes para a montagem e a operação. A sua observação ajuda a evitar lesões e danos no aparelho. Na contracapa deste manual de instruções e instruções de montagem encontram-se os dados de contacto para obter informações adicionais ou esclarecer questões a nível da aplicação e do uso.
- O termo aparelho é usado tanto para placas de cozinhar, extratores de superfície de placas de cozinhar como para placas de cozinhar com extrator de superfície.

▶ Ler o manual de instruções e as instruções de montagem integralmente antes de colocar o aparelho em funcionamento.
▶ Manter o manual de instruções e as instruções de montagem sempre à mão, de modo a poderem ser consultados sempre que seja necessário.
▶ Entregar o manual de instruções e as instruções de montagem ao novo proprietário, se o aparelho for vendido.
▶ Realizar todos os trabalhos de forma minuciosa e diligente.
▶ Verificar o aparelho após a desembalagem em relação a danos visíveis.
▶ Não ligar um aparelho que apresente danos.
▶ Usar o aparelho apenas depois de a montagem ter sido concluída, só nessa altura pode ser garantida uma operação segura.
▶ Assegurar que não se toca em zonas de cozedura quentes.
▶ Evitar que a comida/líquidos arrufem.
▶ Depois da utilização, desligar o aparelho.
▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

Modo de circulação de ar

INFORMAÇÃO Durante a cozedura é adicionada humidade ao ar ambiente.

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

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

Lares com crianças e pessoas com capacidades especiais

▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e/ou conhecimentos, desde que sejam mantidas sob vigilância ou tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos associados ao mesmo.
▶ Crianças que estejam perto do aparelho têm de ser vigiadas.
▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
▶ Não guardar objetos que possam despertar o interesse de crianças em áreas de arrumação por cima ou por trás do aparelho. Caso contrário, as crianças sentir-se-ão incentivadas a subir para cima do aparelho.
▶ Manter as crianças e outras pessas 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).

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

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

2.3 Instruções de segurança para montagem

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

Os trabalhos nos componentes elétricos têm de ser realizados por 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 eletricistas 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	2,8 kW
Segurança fusível, no mínimo	1 x 13 A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	340 x 515 x 73 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	12 kg
Placa de cozinhar	
Níveis de potência	1 - 9, contínuo
Zona de cozedura	272 x 365 mm 2800 W
Intervalo de regulação da temperatura	approx. 90 - 240 °C

Tab. 3.1 Dados técnicos

Dimensões do aparelho

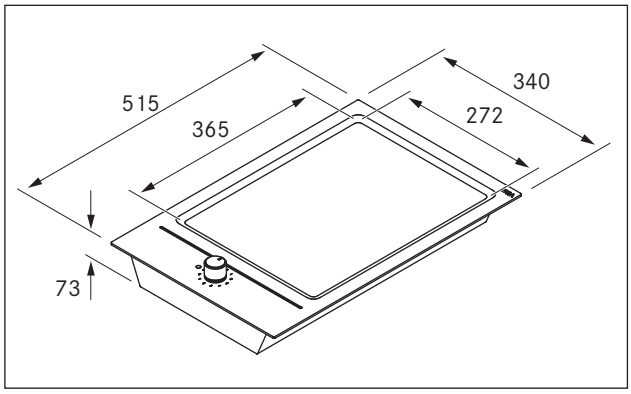


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho

4 Descrição do aparelho

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

O grelhador Teppanyaki apresenta as seguintes características:
- Zona de grelhar inteira
- Comando seletor
- Luz-piloto de operação

4.1 Estrutura

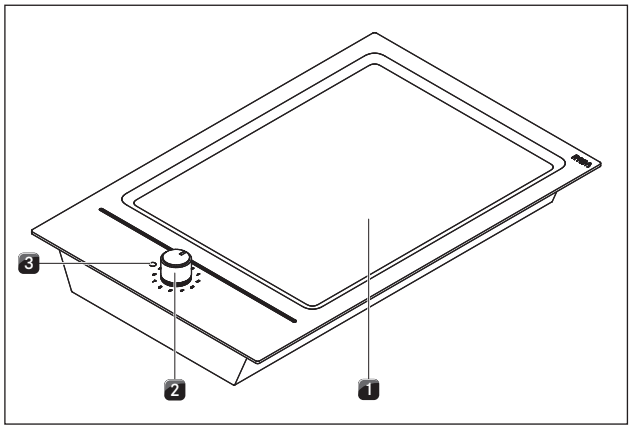


Fig. 4.1 Grelhador Teppanyaki

[1] Zona de grelhar inteira
[2] Comando seletor
[3] Luz-piloto de operação

4.2 Painel de comando e princípio de operação

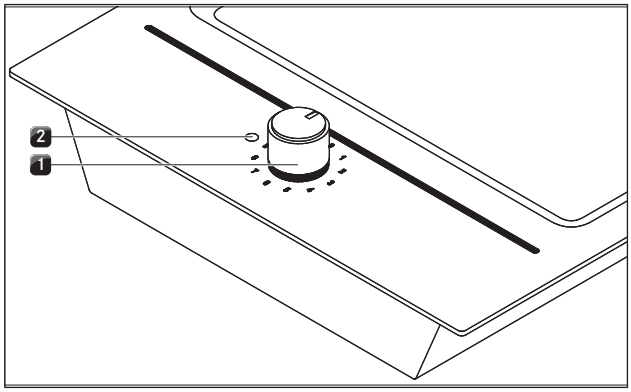


Fig. 4.2 Painel de comando

[1] Comando seletor
[2] Luz-piloto de operação

Campo de indicação	Indicação	Significado
Luz-piloto de operação	ligada	Grelhador Teppanyaki ligado
	desligado	Grelhador Teppanyaki desligado

Tab. 4.1 Significado da indicação

4.2.1 Operação:

O painel de comando possui um comando seletor. Para operar o aparelho, rodar o comando seletor para o respetivo nível de potência.

4.3 Princípio de funcionamento

Sob a zona de grelhar encontra-se a resistência que abrange toda a superfície. Quando a zona de grelhar é ligada, a resistência gera calor que aquece diretamente a superfície do grelhador. A regulação dos níveis de potência é feita continuamente de 1 a 9.

4.3.1 Níveis de potência

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

Atividade	Nível de potência
Manter quentes pratos prontos	1
Refogar fruta, p. ex., fatias de maçã, metades de pêssegos, rodelas de bananas	2–3
Saltear legumes cortados, estrelar ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	4-5
Saltear peixe panado ou envolvido em polme, panquecas, salsichas para grelhar, carne de porco, carne de borrego	5-6
Saltear panquecas de batata, camarão, maçarocas de milho e escalopes	6-7
Fritar/grelhar a alta temperatura para formar uma crosta/selar carne de vaca, peixe, almôndegas	8-9

Tab. 4.2 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

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 Teppanyaki	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Conjunto de talas de montagem placa de cozinhar	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 de parafusos parafuso Torx, Torx 15
■ 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:

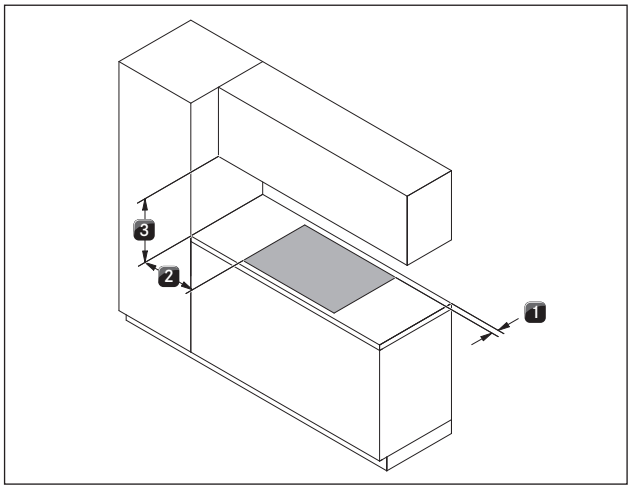


Fig. 5.1 Distâncias mínimas recomendadas

[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^2 (p. ex., encurtando os rodapés ou utilizando rodapés de lamelas adequados).

5.3.3 Fornecimento de ar da placa de cozinhar

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

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

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

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

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

▶ Assegurar uma ventilação suficiente sob a placa de cozinhar.

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

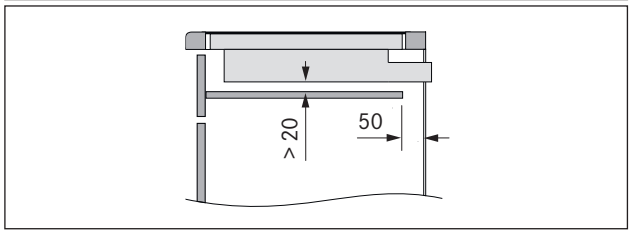


Fig. 5.2 Vista lateral régua de proteção dos cabos e ventilação

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

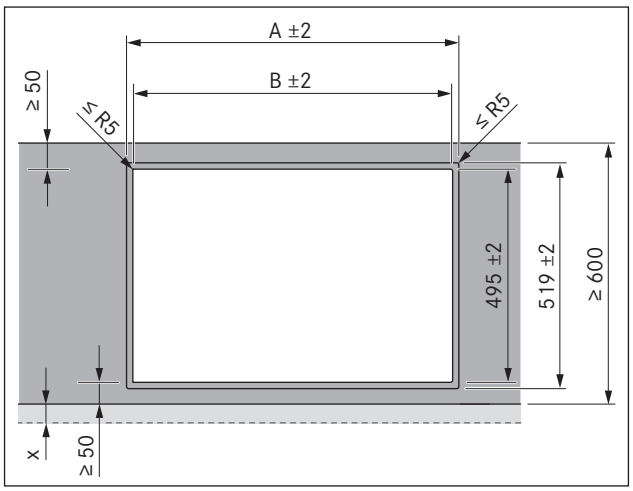


Fig. 5.3 Montagem à face

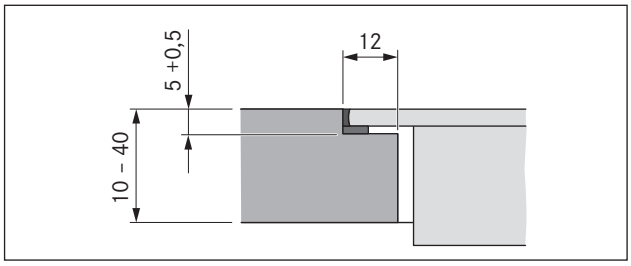


Fig. 5.4 Vista em corte medida de recesso

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

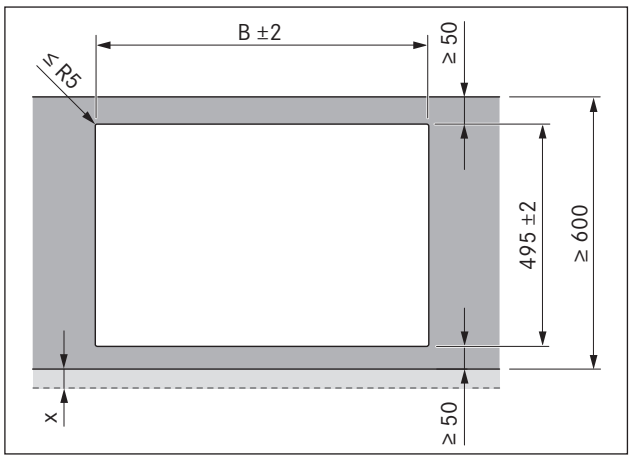


Fig. 5.5 Montagem por sobreposição

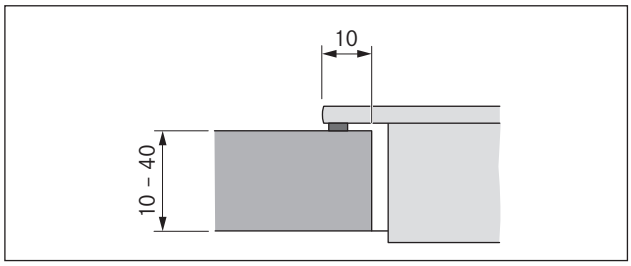


Fig. 5.6 Vista em corte montagem por sobreposição

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

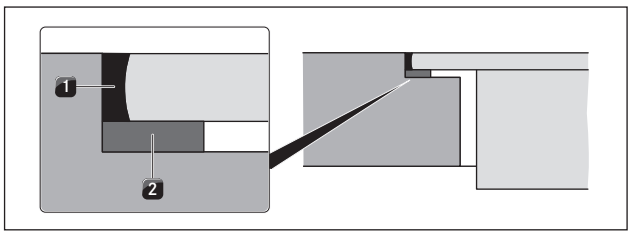


Fig. 5.7 Cinta vedante na montagem à face

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

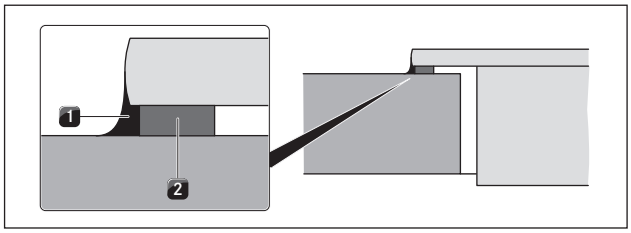


Fig. 5.8 Cinta vedante na montagem por sobreposição

[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

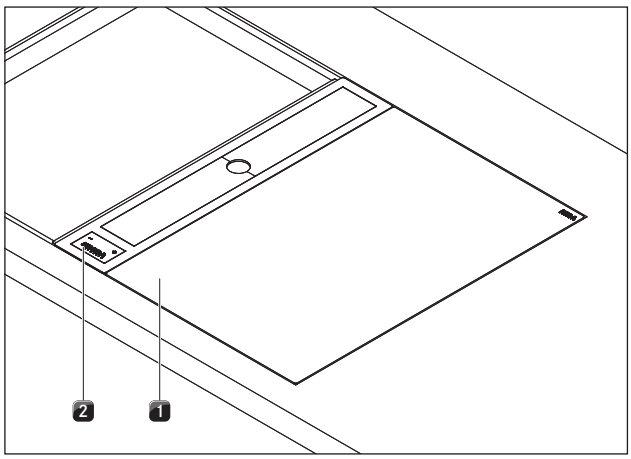


Fig. 5.9 Placa de cozinhar montada com extrator de superfície

[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.

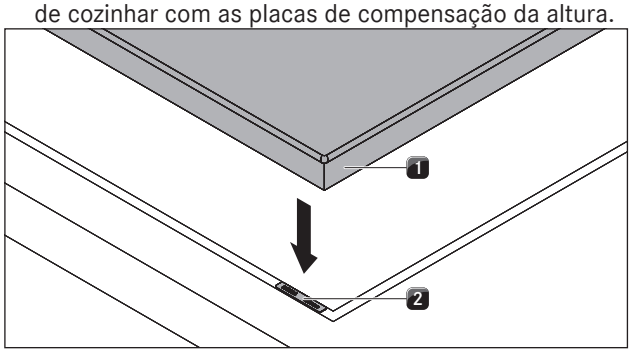


Fig. 5.10 Placa de cozinhar e placas de compensação da altura

[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 cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar.

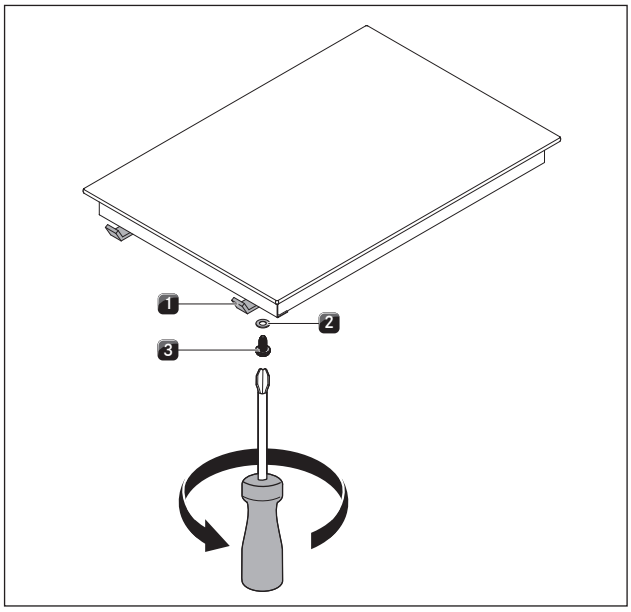


Fig. 5.11 Grampos de fixação

[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.
■ Secção: 3G 1,5 mm²
■ 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.

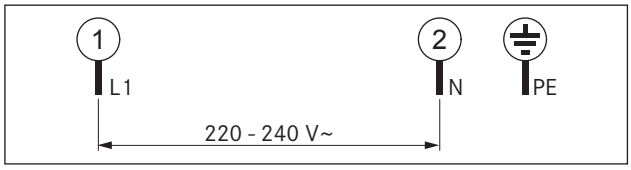


Fig. 5.12 Esquema de ligações ligação monofásica

- ▶ 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 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).

INFORMAÇÃO Aquecer a zona de cozedura durante 8-10 minutos antes da respetiva utilização.

6.1 Primeira colocação em serviço

▶ Antes do primeiro processo de cozedura, operar a placa de cozinhar durante aprox. 25 minutos no nível de potência 8.

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

6.2 Ligar/desligar a zona de cozedura

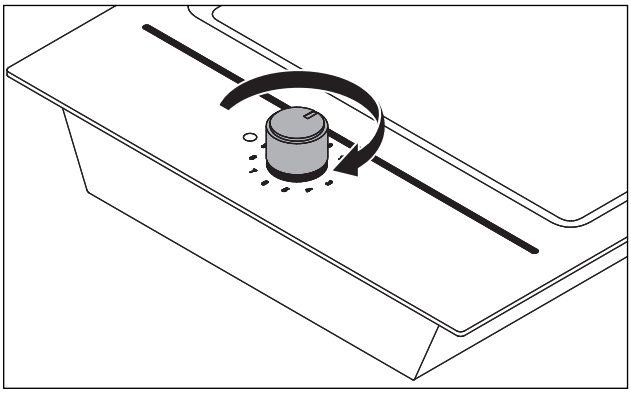


Fig. 6.1 Ligar/desligar a zona de cozedura

Ligar

▶ Rodar o comando seletor para o nível de potência 1 para ligar a placa de cozinhar.

■ A luz-piloto de operação está ativa.

Desligar

▶ Rodar o comando seletor para o nível de potência 0 para desligar a placa de cozinhar.

■ A luz-piloto de operação está inativa.

6.3 Níveis de potência

6.3.1 Ajustar nível de potência

▶ Rodar o comando seletor para ajustar o respetivo nível de potência de 1 a 9.

Nível de potência	Temperatura da superfície
1	aprox. 90 °C
9	240°C

Tab. 6.1 Níveis de potência

7 Limpeza e conservação

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

Componente	Ciclo de limpeza
comando seletor	Imediatamente a seguir a cada 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 abrasivas danifica a superfície e provoca manchas escuras.

Para a limpeza da placa de cozinhar é necessário usar uma espátula para Teppanyaki e produtos de limpeza adequados.
▶ Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor, esfregões ásperos, produtos abrasivos ou produtos de limpeza químicos agressivos (p. ex., spray para fornos).
▶ Assegurar que os produtos de limpeza não contêm, em caso algum, areia, sódio, substâncias ácidas, substâncias alcalinas ou cloreto.

7.2 Conservação da placa de cozinhar

▶ Não usar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
▶ Não arrastar recipientes sobre a placa de cozinhar.
▶ Manter a placa de cozinhar limpa.
▶ Remover todo o tipo de sujidades.

7.3 Limpar a placa de cozinhar

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).

7.3.1 Limpar a superfície do grelhador de aço inoxidável

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

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

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

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

▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).

Sujidade ligeira
▶ Aguardar que a zona de cozedura arrefeça e atinja aprox. 30 °C.
▶ Remover sujidade ligeira com um pano húmido e detergente.
▶ Para evitar manchas de água e calcárias (descoloração amarelada), usar um pano macio para secar a superfície que foi lavada com água.

Sujidade normal
▶ Aguardar que a zona de cozedura arrefeça e atinja aprox. 80 - 90 °C.
▶ Aplicar agora água fria pura na superfície do grelhador ainda quente.
▶ Deixar a água atuar aprox. 15 minutos.
▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de comida da superfície do grelhador com uma espátula para Teppanyaki.
▶ Remover a sujidade residual e restos de água com um pano limpo.
▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

Sujidade forte

- ▶ Eliminar a sujidade forte enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, aprox. 80 - 90 °C.
- ▶ Dissolver numa taça com água quente (aprox. 200 ml) uma colher de sopa de ácido cítrico (aprox. 10 - 15 ml).
- ▶ Deitar o líquido na superfície do grelhador de aço inoxidável quente.
- ▶ Deixar o líquido atuar aprox. 5-8 minutos.
- ▶ Soltar restos queimados da superfície do grelhador com uma escova de plástico.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos da mistura de água e limão (ácido cítrico) completamente com um pano limpo.
- ▶ Aplicar agora água fria pura na superfície do grelhador.
- ▶ Remover a sujidade residual e restos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

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

7.3.2 Limpar o comando seletor

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada (v. cap. Operação).
- ▶ Limpar o comando seletor apenas manualmente.
- ▶ Extrair o comando seletor.
- ▶ Limpar o comando seletor com uma escova macia.
- ▶ Enxaguar bem o comando seletor depois da limpeza.
- ▶ Deixar o comando seletor secar bem.
- ▶ Depois de concluída a limpeza, voltar a encaixar o comando seletor limpo e seco no respetivo suporte.

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 eletricista 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.

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 noutro 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

+800 7890 0987

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

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

10.3 Peças sobresselentes

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

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

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

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

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

+800 7890 0987