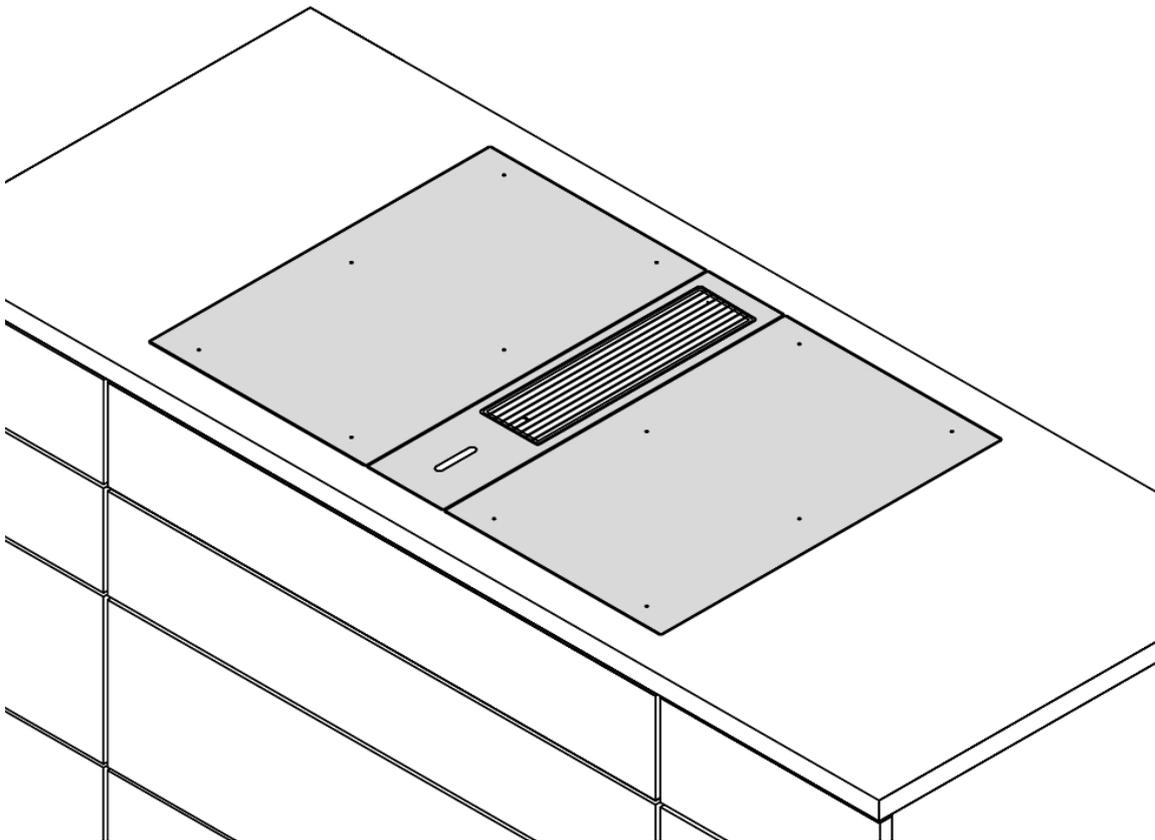


**PT** Instruções de utilização Classic 2.0



000110-10006

# Lista de conteúdos

<b>1</b>	<b>Informações gerais</b>	<b>4</b>
1.1	Validade do manual de instruções e de montagem	4
1.2	Responsabilidade	4
1.3	Conformidade do produto	4
1.4	Proteção de dados	4
1.5	Apresentação de informações	4
1.5.1	Instruções de segurança e advertências	4
1.5.2	Figuras	5
<b>2</b>	<b>Segurança</b>	<b>6</b>
2.1	Utilização prevista	6
2.2	Pessoas com capacidades reduzidas	6
2.3	Instruções de segurança gerais	6
2.4	Instruções de segurança para operação	8
2.4.1	Instruções de segurança para operação do exaustor de placa	9
2.4.2	Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar	9
2.5	Instruções de segurança para limpeza e manutenção	11
2.5.1	Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa	11
2.5.2	Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar	11
2.6	Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes	12
<b>3</b>	<b>Descrição do aparelho</b>	<b>13</b>
3.1	Exaustor de placa	13
3.1.1	Descrição do modelo	13
3.1.2	Estrutura	13
3.1.3	Princípio de funcionamento	13
3.1.4	Características e vista geral das funções	13
3.1.5	Entrada USB	14
3.1.6	Interface para aparelhos externos	14
3.2	Descrição do sistema	14
3.2.1	Painel de comando e princípio de operação	14
3.2.2	Simbologia	15
3.2.3	Indicação de 7 segmentos	15
3.2.4	Conceito de cor	16
3.2.5	Conceito de luminosidade	16
3.2.6	Conceito-som	16
3.2.7	Indicação de manutenção do filtro	16
3.3	Placas de cozinhar	16
3.3.1	Descrição do modelo	17
3.3.2	Estrutura	17
3.3.3	Princípio do funcionamento das placas de indução	20
3.3.4	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar Hyper e da placa de cozinhar HiLight	21
3.3.5	Princípio de funcionamento da placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás	22
3.3.6	Princípio de funcionamento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki	22
3.3.7	Vista geral das funções	23
3.4	Dispositivos de segurança	23
3.4.1	Desconexão de segurança	23
3.4.2	Indicação de calor residual	24
3.4.3	Proteção de sobreaquecimento	24
3.4.4	Sistema de segurança para crianças	24
<b>4</b>	<b>Funcionamento e operação</b>	<b>25</b>
4.1	Instruções de utilização gerais e específicas	25

4.1.1	Instruções de utilização específicas do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki	25
4.1.2	Instruções de utilização específicas da placa de cozinhar a gás	25
4.2	Comando tátil	27
4.3	Operar o sistema	27
4.3.1	Princípio de operação	27
4.3.2	Ligar	27
4.3.3	Desligar	27
4.3.4	Bloqueio de operação	27
4.3.5	Bloqueio de limpeza	27
4.3.6	Sistema de segurança para crianças	28
4.3.7	Temporizador	28
4.4	Operar o exaustor de placa	28
4.4.1	Ajustar os níveis de potência do ventilador	28
4.4.2	Função booster do ventilador	28
4.4.3	Sistema de extração automático	29
4.4.4	Ventilador desligado	29
4.4.5	Atraso de desconexão automático	29
4.5	Operar as placas de cozinhar	29
4.5.1	Seleção das zonas de cozedura	29
4.5.2	Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura	29
4.5.3	Desligar a zona de cozedura	30
4.5.4	Sistema automático de pré-aquecimento	30
4.5.5	Função booster	31
4.5.6	Conexão de dois círculos nas placas de cozinhar CKCH e CKCB	31
4.5.7	Função ponte	31
4.5.8	Função de manutenção da temperatura	32
4.5.9	Função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki	32
4.5.10	Temporizador das zonas de cozedura	32
4.5.11	Função de pausa	33
4.5.12	Deteção da panela	33
<b>5</b>	<b>Menu do cliente</b>	<b>34</b>
5.1	Vista geral do menu	34
5.2	Operar o menu	34
5.3	Configuração básica	34
5.4	Menu padrão	35
5.4.1	Item de menu 1: Volume do sinal sonoro	35
5.4.2	Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças	35
5.4.3	Item de menu 3: Controlo de extração automático	36
5.4.4	Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza	36
5.4.5	Item de menu 5: Duração do atraso de desconexão automático	36
5.4.6	Item de menu 6: Versão do software	36
5.4.7	Item de menu 7: Versão do hardware	37
5.4.8	Item de menu 8: Atualizar o software do sistema	37
5.4.9	Item de menu 9: Exportação de dados	38
5.4.10	Opção de menu A: Vida útil do filtro de recirculação de ar	38
5.4.11	Opção de menu B: Apresentar o filtro, mudar o tipo de filtro e repor o nível do filtro	39
5.4.12	Item de menu H: Configuração do sistema de extração de ar	39
5.4.13	Item de menu J: Selecionar o tipo de filtro	39
5.4.14	Item de menu L: Configuração do ventilador	40
<b>6</b>	<b>Menu avançado</b>	<b>41</b>
6.1	Operar o menu avançado	41
6.1.1	Código de acesso necessário	41
6.1.2	Aceder ao menu avançado	41
6.1.3	Fechar o menu avançado	41
6.2	Opções do menu avançado	41

6.2.1	Opção de menu D: Modo de demonstração.....	41
6.2.2	Item de menu E: Teste de indicações e de teclas .....	42
6.2.3	Item de menu F: Repor para configurações de fábrica .....	42
<b>6.3</b>	<b>Configuração do gás .....</b>	<b>43</b>
6.3.1	Item de menu P: GPU .....	43
6.3.2	Opção de menu S: GASt .....	43
6.3.3	Item de menu T: GAS .....	44
<b>7</b>	<b>Limpeza e manutenção .....</b>	<b>45</b>
7.1	Produtos de limpeza .....	45
7.1.1	Produtos de limpeza para placa de cozinhar de vitrocerâmica.....	45
7.1.2	Produtos de limpeza para o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki.....	45
7.2	Realizar a manutenção do aparelho.....	45
7.3	Limpar o exaustor de placa .....	45
7.3.1	Desmontagem dos componentes .....	45
7.3.2	Limpeza dos componentes .....	46
7.3.3	Instalação dos componentes .....	46
7.3.4	Substituir o filtro de carvão ativado.....	46
7.4	Limpeza das placas de cozinhar.....	47
7.4.1	Limpeza da vitrocerâmica.....	47
7.4.2	Limpar a superfície de grelhar de aço inoxidável Teppanyaki .....	47
7.4.3	Limpeza dos componentes da placa de cozinhar a gás .....	47
<b>8</b>	<b>Resolução de falhas .....</b>	<b>49</b>
8.1	Resolução de falhas do sistema.....	49
8.2	Resolução de falhas do exaustor de placa .....	49
8.3	Resolução de falhas da placa de cozinhar .....	50
8.4	Resolução de falhas na placa de cozinhar a gás ....	50
8.5	Procedimento no caso de falhas.....	51
<b>9</b>	<b>Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios .....</b>	<b>52</b>
9.1	Garantia do fabricante da BORA .....	52
9.1.1	Extensão da garantia .....	52
9.2	Serviço de assistência .....	52
9.3	Peças sobresselentes .....	52
9.4	Acessórios.....	53
<b>10</b>	<b>Etiquetas de identificação .....</b>	<b>54</b>
<b>11</b>	<b>Folhas de dados energéticos .....</b>	<b>55</b>
11.1	Folha de dados energéticos CKA2 .....	55
11.2	Folha de dados energéticos CKFI.....	56
11.3	Folha de dados energéticos CKI.....	56
11.4	Folha de dados energéticos CKCH.....	57
11.5	Folha de dados energéticos CKCB .....	57
11.6	Folha de dados energéticos CKG .....	57

# 1 Informações gerais

Este manual de instruções inclui indicações importantes que o protegem de ferimentos e evitam danos no aparelho. Leia este manual de instruções com atenção antes da instalação ou colocação em funcionamento do aparelho.

Juntamente com este manual de instruções, outros documentos são válidos. Tenha especial atenção a todos os documentos que fazem parte do âmbito de fornecimento.

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

Todas as instruções de segurança e advertências, bem como as instruções de procedimentos dos documentos fornecidos, devem ser respeitadas.

## 1.1 Validade do manual de instruções e de montagem

**i** Este manual de instruções descreve o sistema BORA Classic 2.0 com a versão de software 03.00.

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

## 1.2 Responsabilidade

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

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

## 1.3 Conformidade do produto

### Diretivas

Os aparelhos estão em conformidade com 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

### Regulamentos

Os aparelhos a gás estão em conformidade com os seguintes regulamentos da UE:

- Regulamento (UE) 2016/426 relativo a aparelhos a gás

## 1.4 Proteção de dados

O seu exaustor de placa grava dados pseudónimos durante o funcionamento, como as definições de menu feitas por si, as horas de funcionamento das unidades técnicas individuais e o número de funções selecionadas. Além disso, o seu exaustor de placa regista os erros, juntamente com o número de horas de funcionamento. Os dados só podem ser extraídos manualmente através do seu exaustor de placa. Cabe-lhe, portanto, a si esta decisão. Estes dados armazenados permitem uma identificação e uma resolução rápida de problemas em caso de trabalhos de manutenção.

## 1.5 Apresentação de informações

Para que possa trabalhar de forma rápida e segura com este manual de instruções, são utilizados formatação, numeração, símbolos, instruções de segurança, abreviaturas e termos padronizados. O artigo descrito nestas instruções também é referido daqui em diante como aparelho.

As instruções de procedimentos são identificadas por uma seta:

- ▶ Deve seguir sempre as instruções de procedimentos pela ordem estabelecida.

As listas são identificadas por um marcador no início da linha:

- Lista 1
- Lista 2

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

### 1.5.1 Instruções de segurança e advertências

As instruções de segurança e advertências neste manual de instruções são destacadas com símbolos e palavras de sinalização. As instruções de segurança e advertências estão estruturadas do seguinte modo:

#### **!** PERIGO

#### Tipo e fonte do perigo

#### Consequências do incumprimento

- ▶ Medidas de prevenção de perigos

A isto aplica-se:

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

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

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

## 1.5.2 Figuras

Todas as medidas estão em milímetros.

## 2 Segurança

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

### 2.1 Utilização prevista

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

Este aparelho não foi previsto para:

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

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

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

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

### 2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

#### Crianças

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

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

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

#### Pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca

da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. O sistema de segurança para crianças pode limitar a colocação em funcionamento.

#### **PERIGO**

##### Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

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

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

### 2.3 Instruções de segurança gerais

#### **PERIGO**

##### Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

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

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

**⚠ PERIGO****Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas**

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

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

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

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

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

**⚠ AVISO****Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho**

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

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

**CUIDADO****Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho**

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos.

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

**CUIDADO****Perigo de ferimentos devido a sobrecarga**

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

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

**CUIDADO****Danos devido a utilização indevida**

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

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

**NOTA****Falhas e erros**

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

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

**NOTA****Danos no aparelho devido a animais de estimação**

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

- ▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

## 2.4 Instruções de segurança para operação

**PERIGO****Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas**

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

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

**AVISO****Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento**

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

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

**AVISO****Perigo de queimaduras devido a choque elétrico**

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

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

**AVISO****Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes**

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

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

**CUIDADO****Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha quente**

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

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

**NOTA****Danos no aparelho**

A utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

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

### 2.4.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa

#### PERIGO

##### Perigo de morte devido a inalação de fumo

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

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

#### AVISO

##### Perigo de incêndio devido a flambado

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

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

#### CUIDADO

##### Danos devido a objetos ou papel aspirados

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

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

#### CUIDADO

##### Danos devido a acumulação de gordura e sujidade

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

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

#### NOTA

##### Humidade atmosférica elevada

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

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

### 2.4.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

#### PERIGO

##### Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão

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

- ▶ Nunca aquecer óleo ou gordura sem supervisão.
- ▶ Nunca extinguir com água um fogo provocado por óleo ou gordura.
- ▶ Desligar a placa de cozinhar.
- ▶ Abafar o fogo, por ex., com um testo ou uma manta antifogo.

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

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

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

**PERIGO****Perigo de explosão e asfixia devido a gás**

O gás que escapa pode causar uma explosão e ferimentos graves ou asfixia.

- ▶ Em caso de cheiro a gás durante o funcionamento, desligar imediatamente o aparelho.
- ▶ Afastar fontes de ignição (chamas abertas, lareiras elétricas) e não acionar qualquer interruptor de luz ou interruptor de aparelhos elétricos.
- ▶ Não retirar fichas das tomadas (perigo de formação de faíscas).
- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação doméstica.
- ▶ Assegurar a entrada de ar fresco (abrir portas e janelas).
- ▶ Informar imediatamente o apoio ao cliente ou o instalador de gás.

**PERIGO****Perigo de incêndio devido a chama aberta**

Uma chama aberta pode incendiar objetos inflamáveis.

- ▶ Ajustar a chama de gás para o nível mais baixo quando tirar panelas ou frigideiras da placa de cozinhar por um curto período de tempo.
- ▶ Nunca deixar uma chama aberta sem supervisão.
- ▶ Abafar um fogo, por ex., com uma tampa ou uma manta antifogo.
- ▶ Fechar a alimentação de gás e desligar a segurança da instalação doméstica.

**AVISO****Perigo de queimaduras devido a exaustor de placa quente durante a utilização de placas de cozinhar a gás**

O exaustor de placa e os seus respetivos componentes tangíveis (especialmente a tampa de fecho, o filtro de gordura de aço inoxidável e a cuba do filtro de gordura) ficam quentes durante o funcionamento de uma placa de cozinhar a gás adjacente. Após desligar a placa de cozinhar a gás, o exaustor de placa deve primeiro arrefecer. O contacto com superfícies quentes pode causar queimaduras graves.

- ▶ Não tocar no exaustor de placa quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do exaustor de placa quente, exceto se estiverem sob supervisão constante.

**AVISO****Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes**

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

- ▶ Vigiar todos os processos de cozedura.
- ▶ Evitar a ebulição.
- ▶ Desligar sempre o aparelho após a utilização.

**AVISO****Perigo de queimaduras devido a vapor quente**

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

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

**NOTA****Danos devido a alimentos com açúcar ou sal**

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

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

**CUIDADO****Radiação eletromagnética**

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

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

## 2.5 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

**NOTA****Danos no aparelho devido a sujidade**

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

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

### 2.5.1 Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa

**PERIGO****Perigo de incêndio devido a acumulação de gordura**

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

- ▶ Limpar e trocar o filtro regularmente.

**NOTA****Danos no aparelho e mau funcionamento**

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

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

### 2.5.2 Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar

**AVISO****Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes**

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

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

## 2.6 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes

### PERIGO

#### Perigo de ferimentos em caso de reparações

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

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

### AVISO

#### Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

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

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

### CUIDADO

#### Perigo de ferimentos em caso de reparação de aparelhos a gás

A falta de competências pode causar ferimentos durante a desmontagem.

- ▶ Os trabalhos na ligação de gás apenas devem ser realizados por pessoal técnico com formação adequada e autorização, que esteja familiarizado e cumpra as disposições normalmente aplicáveis no país e os regulamentos adicionais da empresa de fornecimento de energia local.

## 3 Descrição do aparelho

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

### 3.1 Exaustor de placa

**i** O exaustor de placa é o componente central e inclui o sistema eletrónico de comando completo para todo o sistema. Não é possível a utilização do sistema ou dos componentes individuais sem o exaustor de placa.

#### 3.1.1 Descrição do modelo

Tipo	Denominação
CKA2	Classic exaustor de placa sistema flexível com unidade de controlo em separado, combinável com as placas de cozinhar Classic e outros componentes universais
CKA2AB	Classic exaustor de placa All Black sistema flexível com unidade de controlo em separado, combinável com as placas de cozinhar Classic e outros componentes universais

Tab. 3.1 Descrição do modelo

#### 3.1.2 Estrutura

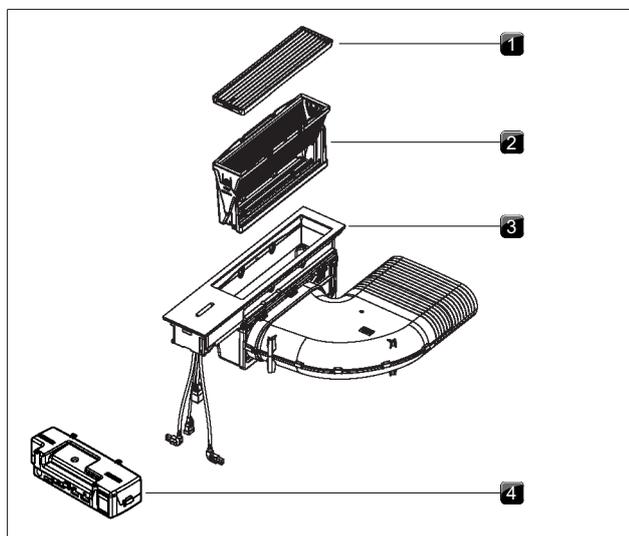


Fig. 3.1 Classic exaustor de placa

- [1] Bocal de entrada de ar
- [2] Unidade de filtro de gorduras
- [3] Exaustor de placa
- [4] Unidade de controlo

#### 3.1.3 Princípio de funcionamento

Dependo da opção escolhida aquando da compra, o exaustor de placa funciona como versão de extração de ar ou versão de recirculação de ar.



Extração de ar

O ar aspirado é limpo pelo filtro de gordura e conduzido para o exterior através de um sistema de condutas.

A extração de ar não deve ser conduzida para:

- uma chaminé operacional utilizada para evacuar fumo ou gases de combustão
- uma caixa utilizada para a ventilação dos espaços onde estão localizadas instalações de aquecimento.

Se a extração de ar for conduzida para uma chaminé não operacional utilizada para evacuar fumo ou gases de combustão, a montagem deve ser controlada e aprovada pelo limpa-chaminés competente.

**i** Se o exaustor de placa for colocado em funcionamento num sistema de extração de ar, a capacidade de exaustão aumenta automaticamente durante os 20 segundos iniciais, ao definir um nível de potência mais baixo (função de caixa embutida).



Recirculação de ar

O ar aspirado é limpo pelo filtro de gordura e um filtro de carvão ativado e conduzido de volta para o local de instalação.

Para eliminar os odores no modo de recirculação de ar, é necessário utilizar um filtro de odores. Por motivos de saúde e higiene, o filtro de carvão ativado deve ser substituído nos intervalos recomendados (Limpeza e manutenção).

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

**i** Se o exaustor de placa for colocado em funcionamento num sistema de recirculação de ar, o tempo de operação é automaticamente deduzido da vida útil do filtro de recirculação de ar ao definir um nível de potência. A restante vida útil do filtro pode ser visualizada no menu.

#### 3.1.4 Características e vista geral das funções

Características	CKA2/CKA2AB
Deteção automática do ventilador	✓
Controlo eletrónico de potência	✓
Comunicação de interface	✓
Unidade de filtro de gorduras compacta	✓
<b>Funções</b>	
Atraso de desconexão automático	✓
Função booster	✓
Sistema de extração automático	✓
Indicação de manutenção do filtro (modo de recirculação de ar)	✓
<b>Dispositivos de segurança</b>	
Bloqueio de operação	✓
Desconexão de segurança	✓
Controlo ativo de erros	✓

Tab. 3.2 Características e vista geral das funções

### 3.1.5 Entrada USB

- i** A interface USB destina-se apenas a atualizações ou à exportação de dados e é alimentada apenas para estes processos. Não é possível fazer carregamentos ou outras funções.

O sistema possui uma entrada USB. Esta interface só é indicada para dispositivos de armazenamento de massa (pen USB). Estas pens USB devem ser formatadas com um sistema de ficheiros FAT32.

### 3.1.6 Interface para aparelhos externos

A interface interna da unidade de controlo poderá ser utilizada para opções de comando mais alargadas. A interface possui um contacto Home-In e um contacto Home-Out (v. Instruções de montagem).

- O contacto Home-In pode ser utilizado para a entrada de sinal de computadores externos (por ex. interruptor de contacto de janela).
- O contacto Home-Out pode ser utilizado para o controlo de dispositivos externos.

## 3.2 Descrição do sistema

- Utilizar sempre o software de sistema mais recente para a operação do sistema BORA Classic 2.0.

- i** O software mais recente está disponível gratuitamente na página inicial da BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com), Produtos, BORA Classic 2.0, BORA Classic exaustor de placa CKA2/CKA2AB, Documentos).

- Se necessário, fazer uma consulta à versão de software instalada (ver "5.4.6 Item de menu 6: Versão do software").
- Se necessário, atualizar o software de sistema (ver "5.4.8 Item de menu 8: Atualizar o software do sistema").

### 3.2.1 Painel de comando e princípio de operação

- i** O sistema é operado através do painel de comando do exaustor de placa.
- i** O exaustor de placa Pro pode controlar ou operar uma ou duas placas de cozinhar.
- i** O princípio de funcionamento e as funções são descritos mais detalhadamente no capítulo Funcionamento e operação.

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através de painel de comandos central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrónicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos (área tátil).

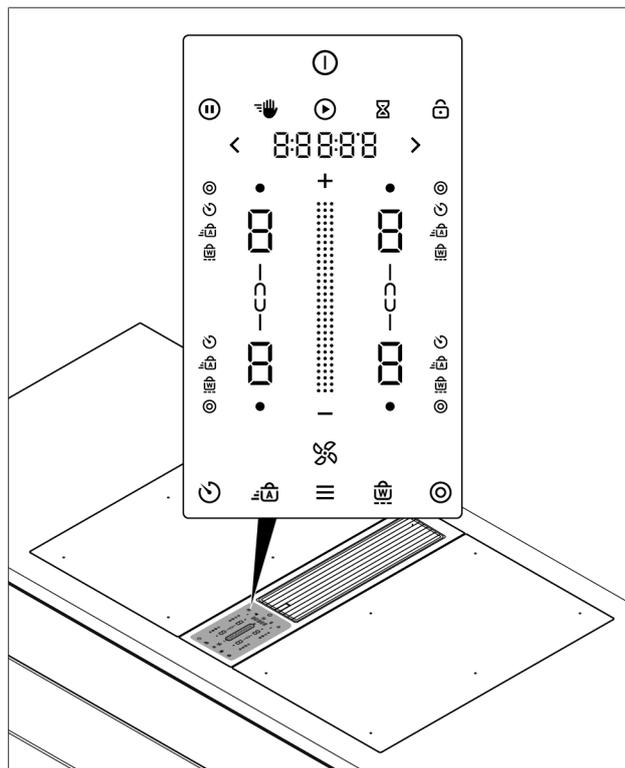


Fig. 3.2 Painel de comando tátil/deslizante central

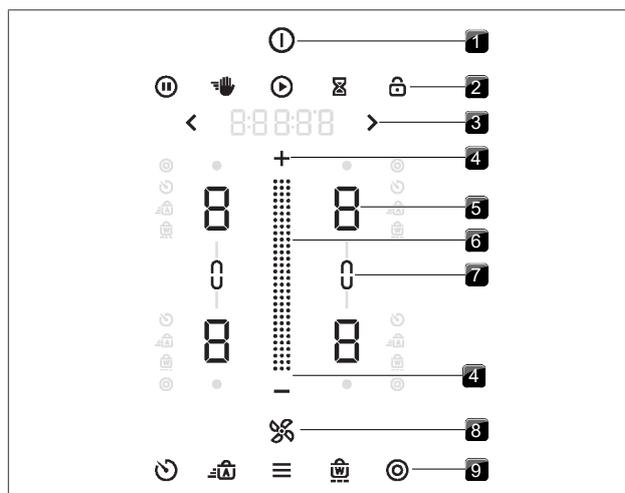


Fig. 3.3 Áreas táteis

- [1] Ligar/Desligar
- [2] Funções de nível superior
- [3] Navegação
- [4] Área de configuração dos níveis de potência Mais/Menos
- [5] Seleção das zonas de cozedura (4x)
- [6] Deslizante tátil (área de configuração dos níveis de potência)
- [7] Função ponte (2x)
- [8] Ventilador
- [9] Função adicional de cozedura e menu

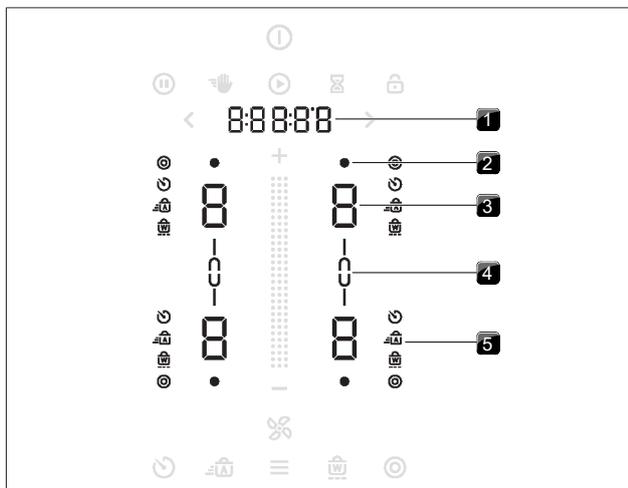


Fig. 3.4 Áreas de indicação

- [1] Indicação multifuncional
- [2] Indicação de zona de cozedura quente ou indicação de calor residual (4x)
- [3] Indicação de zona de cozedura (4x)
- [4] Indicação da função ponte (2x)
- [5] Indicação das funções adicionais de cozedura (4x4)

### 3.2.2 Simbologia

Símbolos comuns	Denominação	Função/utilização
	Botão de ligar	Ligar/Desligar
	Botão de pausa	Ativar/desativar a função de pausa
	Botão de limpeza	Ativar/desativar o bloqueio de limpeza
	Botão de arranque	Iniciar o temporizador
	Botão do temporizador	Configurar o temporizador (temporizador de cozinha)
	Botão de bloqueio	Bloqueio de operação
	Comando deslizante	Ajustar valores
	Botão de Mais	Aumentar o valor
	Botão de Menos	Reduzir o valor
	Botão de seguinte	Navegação para a direita
	Botão de anterior	Navegação para a esquerda
	Botão de ventilador	Ativar/desativar o sistema de extração automático, confirmar o atraso de desconexão
	Botão de menu	Aceder ao menu, encerrar o menu

Tab. 3.3 Símbolos comuns (ícones)

Símbolos das zonas de cozedura	Denominação	Função/utilização
	Botão de círculo de aquecimento	Conexão de dois círculos
	Botão de temporizador	Ajustar o temporizador das zonas de cozedura
	Botão de preaquecimento	Sistema automático de pré-aquecimento ativar/desativar
	Botão de manutenção da temperatura	Função de manutenção da temperatura ativar/desativar
	Botão de ponte	Função ponte ativar/desativar
	Indicação de ponte	A função ponte está ativa
	Botão de quente	A zona de cozedura será aquecida ou ainda está quente

Tab. 3.4 Símbolos das zonas de cozedura (ícones)

### 3.2.3 Indicação de 7 segmentos

Indicação do ventilador	Significado
1-5	Níveis de potência
P	Função booster
A	Sistema de extração automático
Indicação multifuncional	Significado
p. ex. 190°	Indicação de temperatura (apenas na CKT)
00:00:00	Tempo restante do temporizador
por ex. E123	Código de anomalia
Indicação da zona de cozedura	Significado
1-9	Níveis de potência
P	Função booster
-	Nível de manutenção da temperatura 1
=	Nível de manutenção da temperatura 2
≡	Nível de manutenção da temperatura 3
□	Desativado
H	Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
⌈	Limpeza (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT)
E	Erro
Animações	Significado
⏏ ⏏ ⏏	Deteção da panela (apenas nas placas de indução)
□ □ □	Limpeza (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT)

Tab. 3.5 Significado da indicação de sete segmentos

### 3.2.4 Conceito de cor

**i** Fundamentalmente, todas as gamas de regulação do ventilador serão apresentadas a azul no painel de comando e todas as gamas de regulação das zonas de cozedura a vermelho. Para funções e notificações, serão utilizadas outras cores.

Inventário de todas as indicações de cores:

Indicação	Ventilador (exaustor de placa)	Cor
	Comando deslizante	Azul
	Mais/Menos	Azul
	Símbolo de ventilador/sistema de extração automático	Azul
Indicação	Zonas de cozedura	Cor
	Comando deslizante	Vermelho
	Mais/Menos	Vermelho
	Zona de cozedura quente	Sinal vermelho quente
Indicação	Funções	Cor
	Animação de ativação/desativação	Bege
	Ajustar o temporizador	Bege
Indicação	Notificações	Cor
	Avisos	Cor de laranja
	Erro	Sinal vermelho
	OK	Verde

Tab. 3.6 Indicação de cor

### 3.2.5 Conceito de luminosidade

O painel de comando possui quatro níveis de iluminação diferentes. (100%, 75%, 50% e 0%).

Fundamentalmente, o sistema adapta a luminosidade da situação de utilização atual. Os elementos de indicação relevantes brilham de forma mais clara, os elementos irrelevantes serão escurecidos. As funções indisponíveis serão escurecidas.

Luminosidade	Utilização
100 %	A função está ativa e selecionada
75%	A função está ativa, mas não selecionada
50%	A função está desativada, mas suscetível a seleção
0 %	A função não está disponível

Tab. 3.7 Conceito de luminosidade

Exemplo:

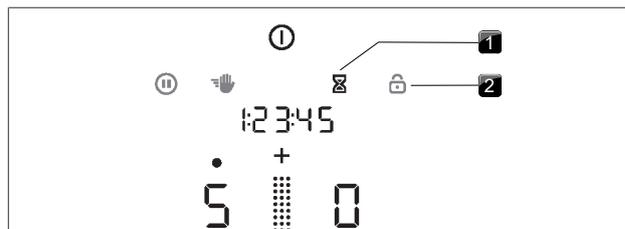


Fig. 3.5 Conceito de luminosidade do painel de comando

- [1] Função ativa e selecionável (brilhante, 75%)
- [2] Função inativa, mas selecionável (escurecida, 50%)

### 3.2.6 Conceito-som

- i** O volume do sinal sonoro pode ser ajustado no menu (10 % até 100 %).
- i** Os sinais sonoros relacionados com a segurança são sempre emitidos a 100% do volume.
- i** Os sinais sonoros do temporizador da zona de cozedura são sempre emitidos a 100% do volume.

O sistema diferencia fundamentalmente dois tipos diferentes de sinais sonoros:

Sinal sonoro	Finalidade
Sinal sonoro único curto (0,25 s)	Confirmação de uma seleção
Sequência de sinais sonoros	Interação necessária
Sinal sonoro único longo (0,75 s)	Terminar uma função

Tab. 3.8 Conceito-som

### 3.2.7 Indicação de manutenção do filtro

O tipo de filtro configurado no sistema define a vida útil máxima do filtro de recirculação de ar (vida útil do filtro). Dependendo do tipo de filtro instalado, a indicação de manutenção do filtro é ativada após 300 ou 600 horas de funcionamento.

- Se o símbolo do ventilador se acender a amarelo após a ativação do exaustor de placa e for apresentada a indicação multifuncional **FILTE**, este será o sinal de que em breve será necessária uma alteração de filtro.
- O símbolo do ventilador irá acender-se a vermelho após a ativação do exaustor de placa e será apresentado o código de anomalia **EFILTE** na indicação multifuncional caso o limite da vida útil do filtro tenha sido atingido e seja necessário substituir o mesmo (ver "7.3.4 Substituir o filtro de carvão ativado").

- i** Se a vida útil do filtro de carvão ativado expirar, a utilização correta do sistema pode ser afetada. Embora ainda seja possível utilizar o exaustor de placa, as reclamações de garantia serão inválidas. Independentemente da indicação de manutenção do filtro, os componentes do filtro de gordura necessitam de uma limpeza frequente.

## 3.3 Placas de cozinhar

- i** As placas de cozinhar são os componentes variáveis para o sistema e só podem ser utilizadas em conjunto com o exaustor de placa.

**i** Os aparelhos especificamente instalados no sistema poderão ser visualizados na penúltima página das instruções de utilização (ver "10 Etiquetas de identificação").

### 3.3.1 Descrição do modelo

Tipo	Denominação
CKFI	Classic placa de indução total com 2 zonas de cozedura
CKI	Classic placa de indução com 2 zonas de cozedura
CKIW	Classic vitrocerâmica de indução para Wok
CKCH	Classic placa vitrocerâmica Hyper com 2 zonas de cozedura de 1 círculo/2 círculos
CKCB	Classic placa vitrocerâmica HiLight com 2 zonas de cozedura de 1 círculo/2 círculos/assadeira
CKG	Classic placa vitrocerâmica a gás com 2 zonas de cozedura
CKT	Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com 2 zonas de cozedura

Tab. 3.9 Descrição do modelo

### 3.3.2 Estrutura

#### Placa de cozinhar CKFI

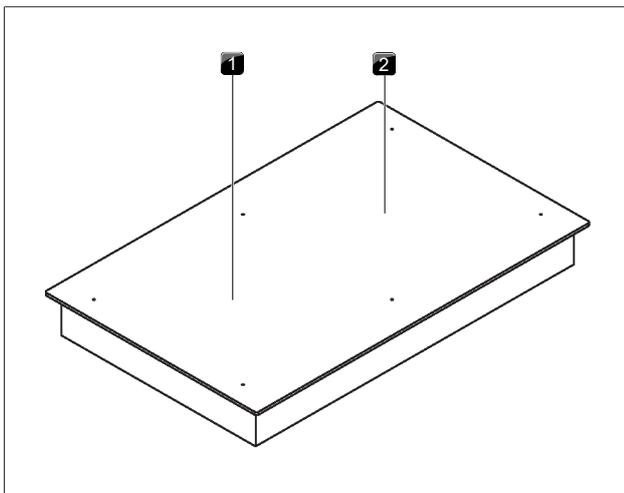


Fig. 3.6 Classic Placa de cozinhar CKFI

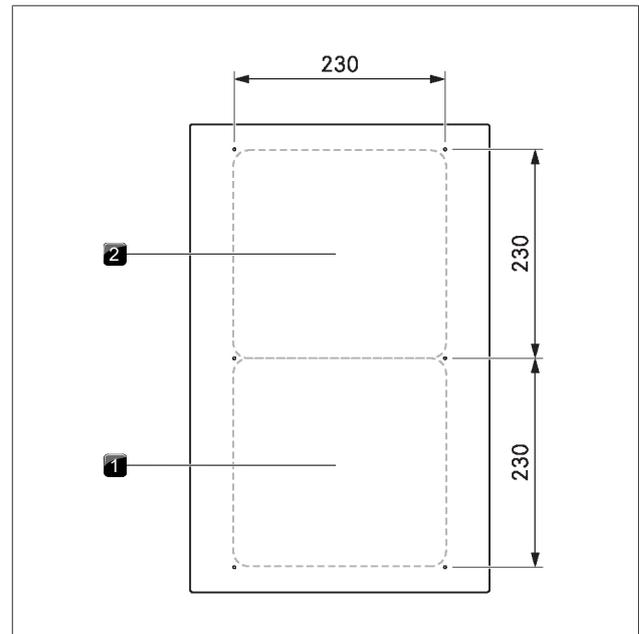


Fig. 3.7 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura de indução surface dianteira (Zona 1)
- [2] Zona de cozedura de indução surface traseira (Zona 2)

#### Placa de cozinhar CKI

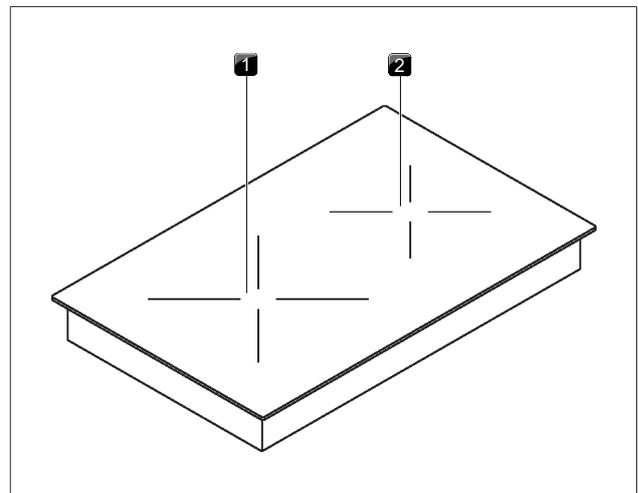


Fig. 3.8 Classic Placa de cozinhar CKI

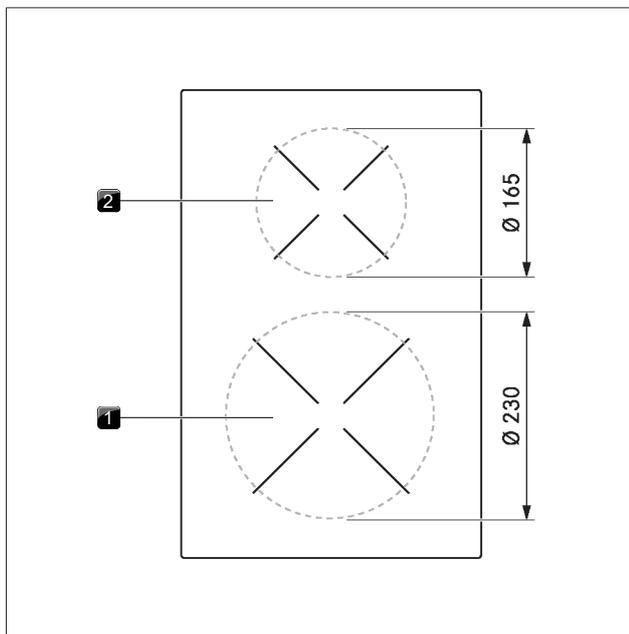


Fig. 3.9 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura de indução dianteira (Zona 1)
- [2] Zona de cozedura de indução traseira (Zona 2)

#### Placa de cozinhar CKIW

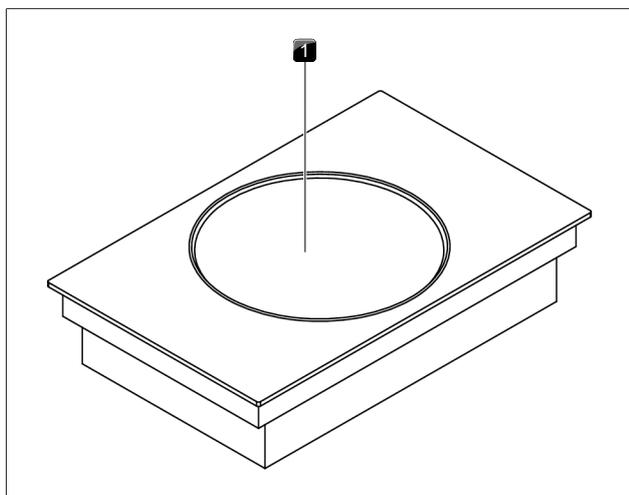


Fig. 3.10 Classic Placa de cozinhar CKIW

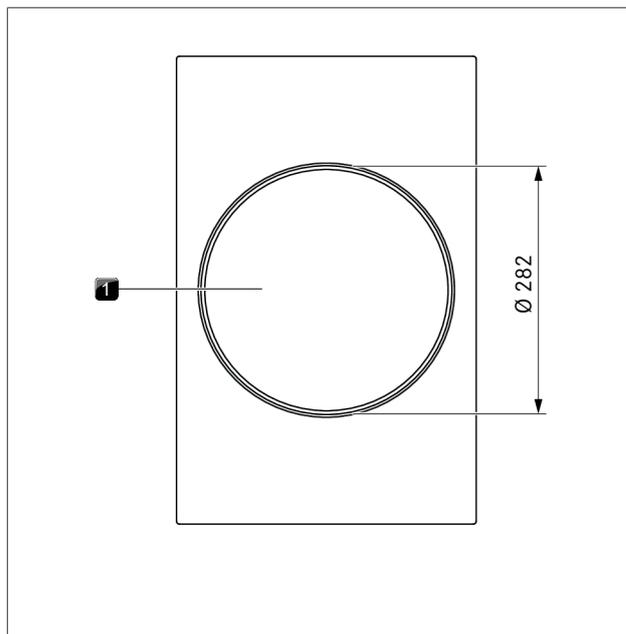


Fig. 3.11 Tamanho da zona de cozedura

- [1] Zona de cozedura Wok de indução

#### Placa de cozinhar CKCH

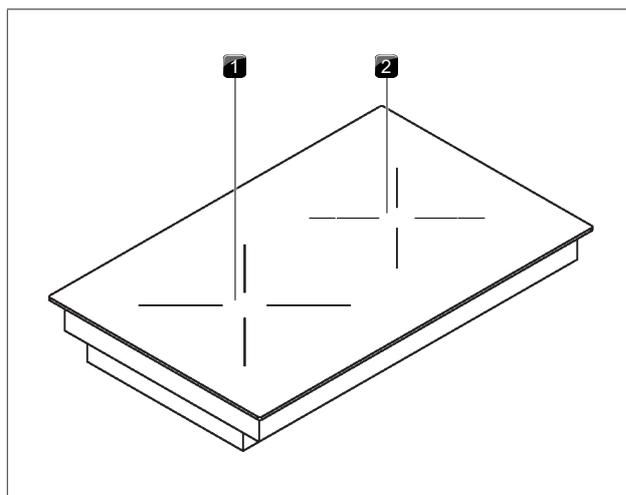


Fig. 3.12 Classic Placa de cozinhar CKCH

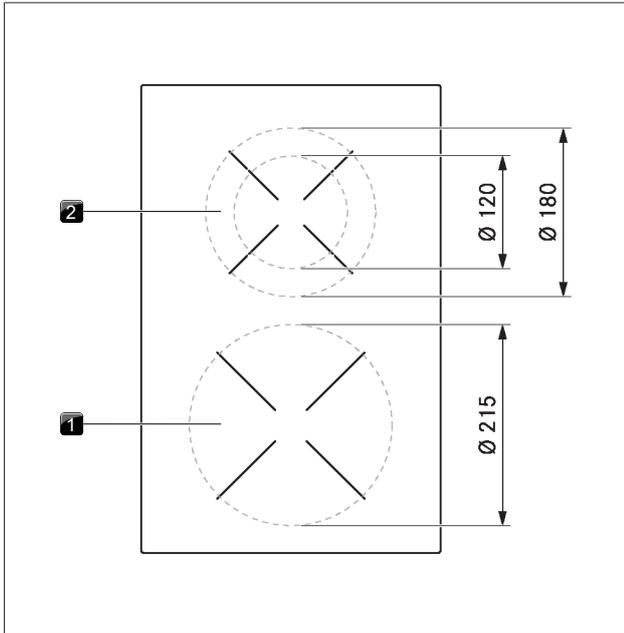


Fig. 3.13 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira Hyper (Zona 1)
- [2] Zona de cozedura de 2 círculos traseira (Zona 2)

Placa de cozinhar CKCB

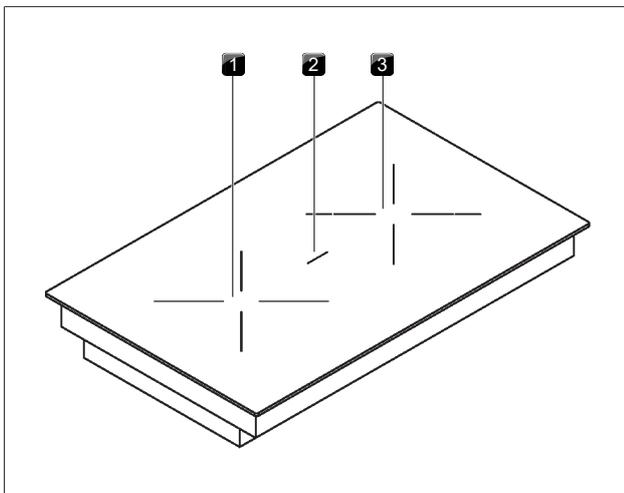


Fig. 3.14 Classic Placa de cozinhar CKCB

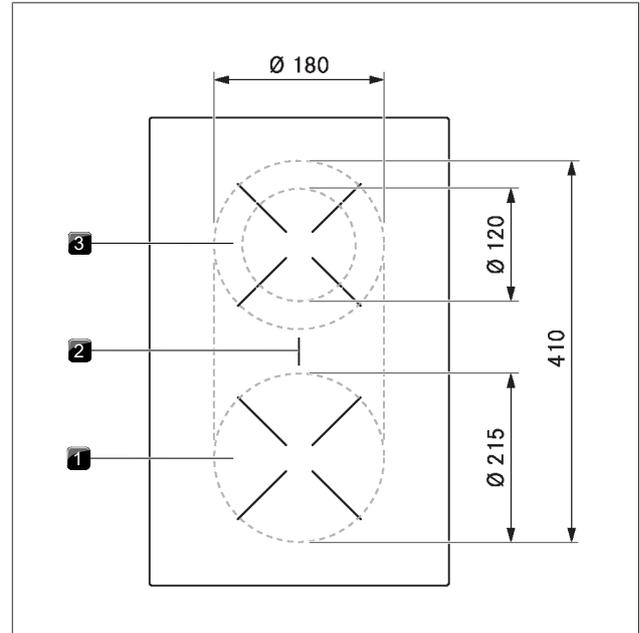


Fig. 3.15 Tamanho das zonas de cozedura

- [1] Zona de cozedura dianteira (Zona 1)
- [2] Zona de cozedura para assadeira
- [3] Zona de cozedura dianteira (Zona 1)

Placa de cozinhar CKG

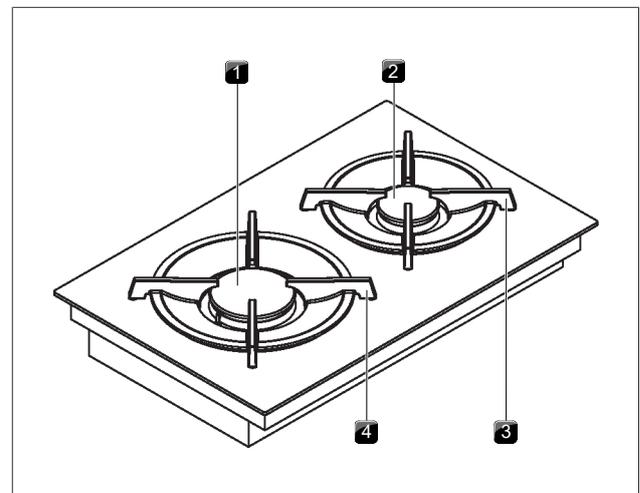


Fig. 3.16 Classic placa vitrocerâmica de cozinhar a gás CKG

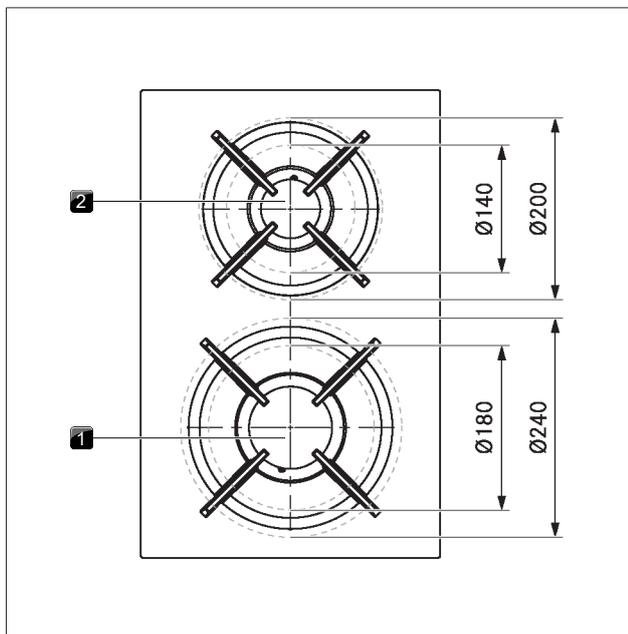


Fig. 3.17 Tamanho das zonas de cozadura

- [1] Queimador forte dianteiro
- [2] Queimador normal traseiro
- [3] Suporte para painéis traseiro
- [4] Suporte para painéis dianteiro

#### Placa de cozinhar CKT

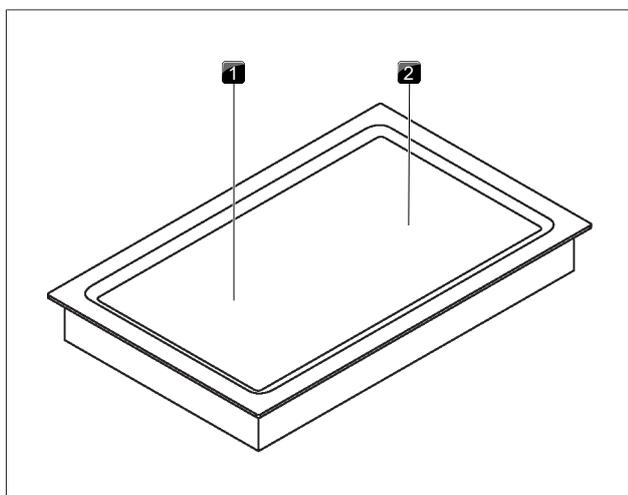


Fig. 3.18 Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT

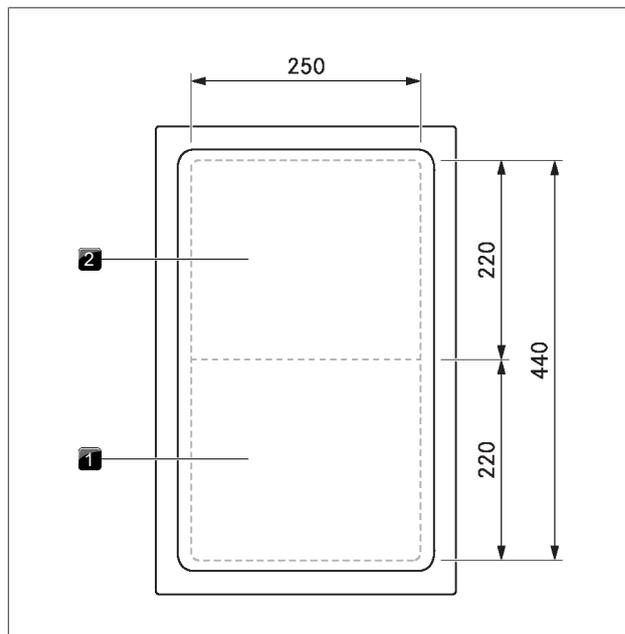


Fig. 3.19 Tamanho das zonas de cozadura

- [1] Zona de grelhar dianteira (Zona 1)
- [2] Zona de grelhar traseira (Zona 2)

### 3.3.3 Princípio do funcionamento das placas de indução

Sob cada zona de cozadura de indução, encontra-se uma bobina de indução. Quando a zona de cozadura é ligada, esta bobina gera um campo magnético, que atua diretamente na base da panela, aquecendo-a. A zona de cozadura sofre apenas um aquecimento indireto por ação do calor emitido pela panela. As zonas de cozadura de indução só funcionam se forem utilizados utensílios de cozinha com uma base magnetizável.

A indução toma automaticamente em consideração o tamanho do utensílio de cozinha utilizado, por isso apenas a superfície da zona de cozadura coberta pela base da panela é aquecida.

► Prestar atenção ao diâmetro mínimo da base do recipiente.

#### Níveis de potência

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

Atividade	Nível de potência
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 bifés e aquecer água	9

Atividade	Nível de potência
Aquecer água	P

**Tab. 3.10** 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 utensílio de cozinha e da quantidade.

### Utensílios de cozinha adequados

 Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para placas de indução. Os utensílios de cozinha utilizados com a placa de cozinhar de indução devem ser metálicos, apresentar características magnéticas e possuir uma área de superfície suficiente.

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Aço inoxidável com base magnetizável
- Aço esmaltado
- Ferro fundido

Aparelho	Zona de cozedura	Diâmetro mínimo da base dos utensílios de cozinha
CKFI	dianteira	120 mm
	traseira	120 mm
CKI	dianteira	120 mm
	traseira	90 mm
CKIW	Wok	210 mm

**Tab. 3.11** Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

- ▶ Se necessário, realizar um teste magnético. Se um ímã aderir à base do utensílio de cozinha, tal significa, geralmente, que o utensílio é adequado para utilização com sistemas de indução.
- ▶ Ter em atenção a base dos utensílios de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar curvatura (exceção: Placa de cozinhar Wok). A curvatura pode levar a uma monitorização da temperatura incorreta da zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do utensílio de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado, de forma a não riscar a superfície da placa de cozinhar.
- ▶ Colocar o utensílio de cozinha (sem base intermédia ou semelhante) diretamente sobre a placa vitrocerâmica.

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

- ▶ Para a placa de cozinhar de indução para Wok, é indicada a Wok para placa de indução (HIW1) que se encontra disponível como acessório.

### Ruídos

Durante a utilização das zonas de cozedura podem ocorrer ruídos nos recipientes para cozinhar, dependendo do material e do tratamento da base do recipiente:

- Pode ocorrer zumbido num nível de potência elevado. O zumbido pode ser reduzido ou eliminado, reduzindo-se o nível de potência.
- Poderá ocorrer ruído de contacto ou assobios em bases de utensílios de cozinha que sejam constituídas por vários materiais (por ex., uma base de sanduíche).
- Podem ocorrer cliques em processos de comutação eletrónicos, especialmente em níveis de potência baixos.

- Pode ocorrer um sibilar, se o ventilador de arrefecimento for ligado. Para aumentar a vida útil do sistema eletrónico, a placa de cozinhar está equipada com um ventilador de arrefecimento. Se a placa de cozinhar for sujeita a uma utilização intensiva, o ventilador de arrefecimento liga automaticamente. Ouve-se um sibilar. O ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar após o aparelho ter sido desligado.

### 3.3.4 Princípio de funcionamento da placa de cozinhar Hyper e da placa de cozinhar HiLight

Por baixo de uma zona de cozedura, encontra-se uma resistência elétrica com uma banda de aquecimento. Quando a zona de cozedura é ligada, a banda de aquecimento produz calor radiante, que irradia a zona de cozedura e a base da panela, aquecendo-as.

#### Níveis de potência

Atividade	Nível de potência
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 bifés e aquecer água	9
Aquecer água	P

**Tab. 3.12** 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 utensílio de cozinha e da quantidade.

#### Função booster na placa de cozinhar Hyper

A zona de cozedura dianteira da placa vitrocerâmica Hyper está equipada com uma função booster limitada no tempo.

- É apresentado .
- Com a função booster, podem ser aquecidas rapidamente grandes quantidades de água. Se a função booster estiver ligada, a zona de cozedura irá funcionar com uma potência mais elevada. Após dez minutos, o nível de potência da zona de cozedura é automaticamente reposto no nível de potência 9.

#### Utensílios de cozinha adequados

 Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para o aquecedor-radiador. Os utensílios de cozinha utilizados na superfície de aquecimento radiante devem ser metálicos e apresentar boas propriedades de condução de calor.

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Aço inoxidável, cobre ou alumínio
- Aço esmaltado
- Ferro fundido

- ▶ Ter em atenção a base dos utensílios de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar curvatura. A curvatura poderá levar a uma monitorização da temperatura incorreta da

zona de cozedura e causar o sobreaquecimento do utensílio de cozinha. A base do utensílio de cozinha não deve apresentar estrias salientes nem um rebordo afiado, de forma a não riscar a superfície da placa de cozinhar.

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

**i** Os tempos de aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo da base dos utensílios de cozinha, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha.

### 3.3.5 Princípio de funcionamento da placa de cozinhar de vitrocerâmica a gás

Quando uma zona de cozedura é ligada, a chama de gás produz calor que irá aquecer a parte inferior do utensílio de cozinha diretamente. O controlo da chama de gás é realizado através de um sistema elétrico de controlo de gás (Sistema E-Gas) de alta precisão. Os servomotores são aqui utilizados para o controlo rigoroso de cada queimador a gás, entre outros. Estes servomotores são calibrados periodicamente de forma automática e produzem zumbidos característicos, que são normais e não representam qualquer erro. A vantagem do sistema elétrico de controlo de gás está no controlo ideal e replicável da temperatura, isto é, os níveis de potência selecionados são semelhantes em cada processo de cozedura. Além disso, cada nível de potência poderá atingir uma chama limpa e em constante elevação. Além disso, se necessário, poderá ocorrer um reacendimento automático.

**i** A placa de cozinhar apresenta uma ignição automática.

#### Níveis de potência

O controlo de potência é realizado através dos níveis de potência 1 – 9 e P. O desempenho das placas de cozinhar a gás assegura um rápido aquecimento dos 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	1-2
Saltear legumes cortados, estrear ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	3-5
Saltear camarões, carolo de milho e escalopes, carne, peixe, almôndegas	5-7
Ferver grandes quantidades de líquidos, dourar bifés	8-9
Aquecer água	P

Tab. 3.13 Recomendações para os níveis de potência

Os dados indicados na tabela são valores de orientação.

**i** Cada zona de cozedura está equipada com um termopar de segurança. Este elemento deteta quando a chama é extinta (p. ex., por transbordo do conteúdo do recipiente ou por uma corrente de ar forte). Em seguida, a alimentação de gás é

suspensa e ocorre uma nova ignição automática. Se a tentativa de ignição não for bem-sucedida, a alimentação de gás é interrompida. Evitando-se uma fuga de gás.

#### Utensílios de cozinha adequados

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

Os utensílios de cozinha adequados são constituídos por:

- Cobre
- Aço inoxidável
- Alumínio
- Ferro fundido

Ter em atenção as dimensões na tabela:

Queimador	Diâmetro mínimo da panela	Diâmetro recomendado da panela
Queimador normal	120 mm	140 – 200 mm
Queimador forte	160 mm	180 – 240 mm

Tab. 3.14 Diâmetro da panela

**i** Utilizar apenas utensílios de cozinha cujo diâmetro não seja superior ou inferior às dimensões recomendadas. Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de exaustão quentes que circulam sob a base para o exterior podem danificar a bancada ou, por ex., paredes revestidas de painéis não resistentes ao calor, assim como as peças da placa de cozinhar e o exaustor de placa. A Bora não assume qualquer responsabilidade por tais danos.

**i** Os tempos de aquecimento e os tempos de aquecimento contínuo da base dos utensílios de cozinha, assim como os resultados de cozedura, são significativamente afetados pela estrutura e qualidade dos utensílios de cozinha. Os utensílios de cozinha com bases grossas garantem uma distribuição de calor mais uniforme. Nos utensílios com bases finas, existe o risco de os alimentos serem sobreaquecidos em determinados pontos. Além disso, poderão danificar a placa de cozinhar.

**i** Assegurar, sobretudo, que os utensílios de cozinha não sobreaquecem, uma vez que a base poderá ficar deformada. Como tal, nunca aquecer os utensílios de cozinha vazios.

**i** Para utensílios de cozinha com base irregular, existe a possibilidade de o respetivo utensílio cair. Nunca se pode excluir completamente uma oscilação mínima.

### 3.3.6 Princípio de funcionamento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

Sob cada zona de grelhar, encontra-se um elemento de aquecimento. Quando a zona de grelhar é ligada, o elemento de aquecimento produz calor, que aquece diretamente a superfície de grelhar.

### Níveis de potência e gama de temperaturas

O controlo de potência é efetuado através dos níveis de potência, que são apresentados na indicação do painel de comando também em °C (indicação da temperatura).

Nível de potência		Temperatura em °C
1	=	150
2	=	160
3	=	170
4	=	180
5	=	190
6	=	200
7	=	210
8	=	220
9	=	230
P	=	250

Tab. 3.15 Temperaturas correspondentes aos níveis de potência

A potência do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki assegura um aquecimento muito rápido dos alimentos. Para evitar que os alimentos fiquem queimados, é necessário realizar uma determinada alteração ao selecionar a temperatura, relativamente aos sistemas de cozedura convencionais.

Atividade	Temperatura em °C
Refogar fruta, por ex., fatias de maçã, metades de pêssegos, rodela de bananas	160 - 170
Saltear legumes cortados, estrear ovos, saltear carne de vitelo, carne de aves	180 - 190
Dourar peixe panado ou filetes panados, panquecas, salsichas, carne de porco, borrego	190 - 200
Dourar panquecas de batata, camarão, espiga de milho e escalopes	200 - 210
Fritar/grelhar a alta temperatura para formar uma crosta/selar carne de vaca, peixe, almôndegas	220 - 230
Dourar bifes	250 (Função booster)

Tab. 3.16 Recomendações para a temperatura (os dados indicados na tabela são valores de orientação)

### 3.3.7 Vista geral das funções

As BORA Classic 2.0 placas de cozinhar têm as seguintes características e funções:

Características	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
Controlo eletrónico de potência	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função booster	✓	✓	✓	✓*		✓	✓
Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ignição e reacendimento automáticos							✓
Sistema elétrico de controlo de gás (E-Gas)							✓

Características	CKFI	CKI	CKIW	CKCH	CKCB	CKT	CKG
<b>Funções da placa</b>							
Sistema automático de pré-aquecimento	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Deteção da panela	✓	✓	✓				
Manutenção da temperatura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função ponte	✓				✓	✓	
Função do temporizador	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Função de pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conexão de 2 círculos (zona de cozedura traseira)				✓	✓		
Bloqueio de limpeza (função de enxaguamento)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Função de limpeza							✓
<b>Dispositivos de segurança</b>							
Sistema de segurança para crianças	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicação de calor residual	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desconexão de segurança	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Proteção de sobreaquecimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tab. 3.17 Vista geral das funções

\*relativamente apenas à zona de cozedura dianteira

## 3.4 Dispositivos de segurança

### 3.4.1 Desconexão de segurança

Se o aparelho estiver ligado, mas não for utilizado durante um período de 2 minutos, o sistema será desligado automaticamente (modo de espera).

#### Exaustor de placa

O exaustor de placa é desligado automaticamente 30 minutos após todas as zonas de cozedura se encontrarem inativas (= nível de potência 0) ou quando o atraso de desconexão é iniciado.

### Placas de cozinhar

Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de funcionamento predefinido, sem alteração do nível de potência.

Níveis de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	CKFI, CKI, CKIW, CKT	CKCH, CKCB	CKG
1	8:24	6:00	8:24
2	6:24	6:00	6:24
3	5:12	5:00	5:12
4	4:12	5:00	4:12
5	3:18	4:00	3:18
6	2:12	1:30	2:12
7	2:12	1:30	2:12
8	1:48	1:30	1:48
9	1:18	1:30	1:18
—	8:00	8:00	8:00
—	8:00	8:00	8:00
—	8:00	8:00	8:00

Tab. 3.18 Desconexão de segurança nos níveis de potência

► Voltar a ligar a zona de cozedura, se quiser voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento

### 3.4.2 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ou de grelhar ainda estiver quente depois de desligada, existe o perigo de queimaduras ou de incêndio. Enquanto for mostrado o símbolo de quente  e H (indicação de calor residual), não tocar na zona de cozedura ou de grelhar nem colocar objetos sensíveis ao calor sobre as mesmas. Após um tempo de arrefecimento suficiente (<50 °C) a indicação apaga-se.

**i** Durante ou após uma falha de energia, as placas de cozinhar podem ainda estar quentes. As placas de cozinhar Hyper, HiLight e a gás não irão apresentar qualquer calor residual após uma falha de energia, mesmo se se encontrassem anteriormente em funcionamento e as placas ainda estejam quentes.

### 3.4.3 Proteção de sobreaquecimento

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

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

A proteção de sobreaquecimento inicia uma das seguintes ações:

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

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

**i** Se o painel de comando sobreaquecer, as placas de cozinhar ou todo o sistema serão desligados.

### 3.4.4 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho.

## 4 Funcionamento e operação

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

**i** O exaustor de placa é o componente central e inclui o sistema eletrónico de comando completo para todo o sistema. Não é possível a utilização do sistema ou dos componentes individuais sem o exaustor de placa.

**i** O exaustor de placa só poderá ser utilizado se os componentes do filtro de gorduras estiverem inseridos.

### 4.1 Instruções de utilização gerais e específicas

O exaustor de placa e a placa de cozinhar são operados através do painel de comando central. O painel de comando está equipado com teclas táteis eletrónicas e campos de indicação. As teclas táteis reagem ao toque com os dedos. O aparelho é operado tocando nas teclas táteis correspondentes com o dedo (comando tátil) ou deslizando o dedo (comando deslizante).

**i** Os símbolos não aparecem todos em todos os aparelhos. As funções e as indicações são desbloqueadas durante a configuração, de acordo com os aparelhos instalados.

#### 4.1.1 Instruções de utilização específicas do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

##### Primeira colocação em funcionamento:

- Antes da primeira colocação em funcionamento da placa para grelhar, aquecê-la durante cerca de 25 minutos a 220 °C (= nível de potência 8 para ambas as zonas de grelhar).
- Durante este processo, podem surgir odores desagradáveis.

##### Instruções de utilização:

- Limpar a superfície de grelhar antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez (Limpeza e manutenção).
- Preaquecer a zona de grelhar cinco minutos antes de cada utilização.
- Durante o aquecimento ou o arrefecimento da placa para grelhar, poderá ocorrer emissão de ruídos. Trata-se de uma ocorrência normal.
- Para o arrefecimento do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki, é instalado um ventilador, que garante uma vida útil prolongada do sistema eletrónico e um arrefecimento rápido da superfície de grelhar. A emissão de ruídos pode ser diminuída através de diversas medidas, mas não pode ser completamente eliminada.
- Aquando da utilização, poderá surgir uma curvatura na placa para grelhar.
- Grelhar ou aquecer num nível de potência elevado poderá causar uma ligeira coloração acastanhada da placa para grelhar.

#### 4.1.2 Instruções de utilização específicas da placa de cozinhar a gás

**i** Requisito mínimo para o funcionamento da placa de cozinhar a gás: Software de sistema 03.00 (ou superior).

**i** Antes de utilizar a placa de cozinhar pela primeira vez, limpar a zona de cozedura (Limpeza e manutenção).

**i** Durante a primeira colocação em funcionamento, após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de GPL, é possível que o queimador não acenda. Possivelmente, haverá ar na conduta de gás ou o controlo eletrónico de gás terá de ser recalibrado. Seguir as instruções para a primeira colocação em funcionamento (v. Instruções de montagem).

**i** As pequenas variações de cor e irregularidades são comuns na placa a gás, devido à utilização de peças esmaltadas fundidas. Além disso, nos pontos de apoio pode-se formar ferrugem, que pode ser facilmente removida com um pano húmido. Estes pontos são normais e não representam prejuízo.

**i** A utilização pode causar a alteração de cor de alguns componentes da placa de cozinhar a gás. Estas manchas são normais e não afetam a chama de gás, nem o funcionamento da placa de cozinhar.

**i** O funcionamento dos queimadores a gás pode produzir um ruído audível na saída de gás do queimador a gás. A coloração laranja da chama do queimador é causada por operação prolongada e/ou impurezas no queimador e no ar ambiente (poeira). Essas propriedades são normais e podem ocorrer independentemente umas das outras.

**i** Fechar a alimentação de gás e desligar o fusível da instalação doméstica se existir fumo ou fogo durante a operação da placa de cozinhar a gás.

**i** Fechar a alimentação de gás se detetar um cheiro a gás ou se existirem falhas na instalação de gás. Abrir a janela e assegurar uma boa ventilação.

##### Instruções de utilização:

A utilização de uma placa de cozinhar a gás leva à formação de calor e de humidade no local de instalação. Pode ser necessário, durante a utilização intensiva e prolongada do aparelho, proporcionar uma ventilação adicional, por ex., abrir uma janela ou uma ventilação eficaz, por ex. operar o sistema de ventilação mecânico num nível de potência mais elevado.

- Assegurar ventilação adequada.
- Manter as aberturas de ventilação natural abertas.
- Se possível, utilizar um sistema de ventilação mecânico.
- Não colocar um utensílio de cozinha com uma base irregular no suporte para panelas.
- Não aquecer um utensílio de cozinha sem qualquer conteúdo.

- ▶ Colocar sempre os utensílios de cozinha no suporte para painelas fornecido. O utensílio de cozinha não deve ser colocado diretamente no queimador.
- ▶ Não utilizar tachos, frigideiras ou pedras de grelhar que sejam demasiado grandes e que cubram vários queimadores. A acumulação de calor resultante pode danificar a placa de cozinhar.
- ▶ Assegurar que as peças do queimador e o suporte para painelas se encontram corretamente posicionados.
- ▶ Acender a placa de cozinhar a gás somente quando todas as peças do queimador estiverem montadas corretamente.
- ▶ Ter em atenção para que a chama do queimador não ultrapasse a base do utensílio de cozinha e chegue à parte lateral do mesmo.
- ▶ Não guardar objetos facilmente inflamáveis perto da placa de cozinhar.

**i** Utilizar apenas utensílios de cozinha cujo diâmetro não seja superior ou inferior às dimensões recomendadas. Se o diâmetro for demasiado grande, os gases de exaustão quentes e as chamas que circulam por baixo da base para o exterior poderão danificar a bancada ou uma superfície não resistente ao calor, por ex. uma parede revestida de painéis, assim como peças da placa de cozinhar e o exaustor de placa. A Bora não assume qualquer responsabilidade por tais danos.

**i** Não utilizar a placa de cozinhar a gás sem utensílios de cozinha durante um longo período de tempo (> 5 minutos) e em conjunto com o exaustor de placa. Isto origina temperaturas muito altas e, conseqüentemente, pode causar danos na placa de cozinhar a gás e nos componentes da conduta de ar do exaustor de placa.

**i** As pontas da chama devem permanecer sob a base da panela. As pontas da chama excedentes libertam calor desnecessário para o ar, podendo danificar as pegas da panela e os componentes de ventilação (exaustor de placa) e aumentar o risco de queimaduras. Além disso, a parte exterior da chama de gás é muito mais quente do que a zona redutora.

**i** Proteger as mãos durante todo o trabalho no aparelho quente com luvas de cozinha ou pegas. Utilizar apenas luvas e pegas secas. Os panos molhados ou húmidos propagam melhor o calor e podem provocar queimaduras de vapor. Ter em atenção para não aproximar esses panos das chamas. Não utilizar panos muito grandes, panos de louça ou outros semelhantes.

**i** Os salpicos de gordura e outros resíduos (alimentares) inflamáveis na placa podem incendiar-se. Removê-los o mais rapidamente possível.

#### Para um desempenho melhor com consumo mínimo de gás, recomendamos:

- ▶ Utilizar utensílios de cozinha com uma base que cubra completamente a chama e que não deixem a chama ultrapassar a base.
- ▶ Utilizar utensílios de cozinha adequados a cada queimador de gás.
- ▶ Colocar o utensílio de cozinha centrado na placa de cozinhar a gás.

- ▶ Quando o conteúdo da panela ferver, ajustar o queimador de gás a um nível de potência menor (chama pequena).
- ▶ Ajustar a potência de exaustão do exaustor de placa para o nível de potência da placa de cozinhar a gás.

#### Funcionamento da placa de cozinhar a gás com exaustor de placa:

Se a placa de cozinhar a gás estiver a funcionar em conjunto com um exaustor de placa, a sua entrada de ar pode influenciar a chama do gás.

- ▶ Evitar a utilização de um nível de potência elevado no exaustor de placa quando a placa de cozinhar a gás está ajustada num nível de potência baixo.
- ▶ Se necessário, reduzir o nível de potência do exaustor de placa quando acender a placa de cozinhar a gás.
- ▶ Utilizar apenas a placa de cozinhar a gás com utensílios de cozinha. A chama de gás é protegida da corrente de ar do exaustor de placa pela geometria do suporte para painelas e pelo utensílio de cozinha.
- ▶ Se necessário, reduzir o nível de potência no exaustor de placa para melhorar a entrada de calor ou a distribuição de calor.

**i** As chamas podem incendiar ou danificar o filtro de gordura do exaustor de placa e os componentes da conduta de ar. Nunca flambar durante a utilização do exaustor de placa.

**i** As características funcionais da placa de cozinhar a gás (por ex., tempos de aquecimento, eficiência, ...) são influenciadas pelo exaustor de placa. O exaustor de placa afeta, igualmente, a entrada de calor e a distribuição de calor.

**i** No modo de recirculação de ar, o ar recirculado afeta a placa de cozinhar a gás. Se a chama de gás for extinta, ocorrer um aumento do atraso da chama e/ou a forma da chama não estiver correta (por exemplo, formação de fuligem, retorno da chama etc.), a abertura de retorno do ar deve ser obrigatoriamente aumentada.

## 4.2 Comando tátil

O sistema reconhece diferentes comandos táteis. Distingue entre toques curtos (Tocar), toques mais longos (Pressionar) e movimentos de deslizamento verticais com o dedo (Deslizar).

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

Tab. 4.1 Comando tátil

**Se os comandos táteis não forem fiáveis ou não funcionarem de forma consistente, é necessário ter em atenção o seguinte:**

- ▶ Tocar nas áreas táteis com apenas um dedo.
- ▶ Assegurar que a palma da mão não se encontra no painel de comando durante a operação.
- ▶ Manter a menor distância possível da superfície de contacto ao tocar nas áreas táteis.
- ▶ Assegurar que os dedos se encontram limpos e secos durante a operação.

## 4.3 Operar o sistema

### 4.3.1 Princípio de operação

Operação	Comando
Tocar numa função	Ativar a função
Manter premido numa função	Desativar a função
Deslizar (comando deslizante)	Configurar o valor (por ex. nível de potência)

Tab. 4.2 Princípio de operação

### 4.3.2 Ligar

- ▶ Manter o botão de ligar  premido.
- A animação de ativação é exibida dentro do comando deslizante.
- Depois do arranque do sistema, a indicação padrão será exibida no painel de comando.

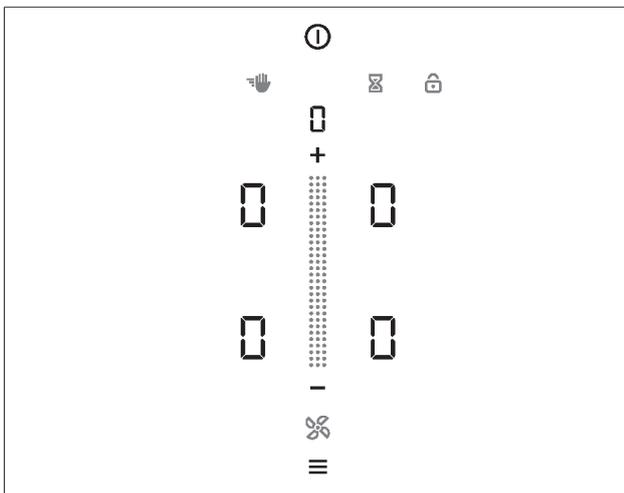


Fig. 4.1 Indicação padrão após a ativação

- i** Quando o sistema de segurança para crianças está ativo, o botão de bloqueio acende-se após o arranque do sistema . A indicação padrão apenas é apresentada após o desbloqueio (ver "4.3.6 Sistema de segurança para crianças").

Se surgir na indicação após a ativação **!CONF**, tal significa que a configuração básica ainda não está concluída e deve ser efetuada (ver Instruções de montagem).

### 4.3.3 Desligar

- ▶ Manter o botão de ligar  premido.
- É exibida animação de desativação.

#### Quando o exaustor da placa tiver sido ligado:

- O símbolo do ventilador acende e o atraso de desconexão automático é iniciado (é exibida a animação do atraso de desconexão automático).
- A indicação apaga-se quando o tempo de atraso de desconexão expirar.

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

- Em zonas de cozedura previamente ativas e ainda quentes, acende o símbolo de calor residual  num sinal vermelho e é apresentado **H**.
- A indicação apaga-se, se não houver mais calor residual.

- i** O sistema poderá ser desativado em qualquer momento: Pressionar o botão booster

### 4.3.4 Bloqueio de operação

O bloqueio de operação evita alterações não intencionais ou não autorizadas nas configurações selecionadas durante a operação.

- Se o bloqueio de operação estiver ativo, o símbolo  acende
- As funções estão bloqueadas e as indicações do ecrã estão escurecidas (exceção: Ligar/Desligar a superfície tátil).

#### Ativar o bloqueio de operação

- ▶ Manter o botão de bloqueio  premido.
- A indicação do painel de comando está escurecida.
- O botão de bloqueio acende-se.
- Todas as funções são desativadas, exceto o botão booster e o botão de bloqueio.

- i** Se o sistema for desligado quando o bloqueio de operação estiver ativo. Da próxima vez que for ligado, o bloqueio de operação já não estará ativo.

#### Desativar o bloqueio de operação

- ▶ Manter o botão de bloqueio  premido.
- A indicação padrão acende e o painel de comando fica ativo novamente.
- O botão de bloqueio fica escurecido.

### 4.3.5 Bloqueio de limpeza

O bloqueio de limpeza evita a introdução indesejada de uma operação ao limpar o painel de comando durante o processo de cozedura. Quando ativado, o painel de comando fica bloqueado durante um certo período de tempo (15 segundos configurados na fábrica). O tempo restante é indicado. Todas as configurações do aparelho permanecem inalteradas durante esse período. A duração do tempo da função de limpeza poderá ser configurada no menu.

- i** Se o painel de comando for limpo a húmido, poderá formar-se uma película de água e o botão de ligar será acionado involuntariamente, apesar da existência de um bloqueio de limpeza. A solução estabelece uma secagem imediata após a limpeza a húmido.

#### Ativar o bloqueio de limpeza

- ▶ Tocar no botão de limpeza .
- A indicação do painel de comando está escurecida.
- O botão de limpeza acende-se.
- O painel de comando está bloqueado.
- Todas as configurações são mantidas.
- O tempo começa a passar na indicação de multifunções.

#### Tempo decorrido

- O painel de comando fica automaticamente bloqueado depois de o tempo configurado chegar ao fim.

- i** Se durante o bloqueio de limpeza ativo for detetada uma cobertura prolongada do painel de comando (>8 segundos), as zonas de cozedura ativas ficam automaticamente em modo pausa após a desativação do bloqueio de limpeza.

### 4.3.6 Sistema de segurança para crianças

O sistema de segurança para crianças impede a ligação involuntária ou não autorizada do aparelho.

- Depois de desligar o aparelho acende-se na indicação do painel de comando o ícone de bloqueio

#### Ativar/desativar o sistema de segurança para crianças de modo permanente

(ver "5.4.2 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças")

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

- ▶ Manter o botão de bloqueio premido.
- A indicação do painel de comando acende e o painel de comando fica ativo novamente.
- O botão de bloqueio fica escurecido.

### 4.3.7 Temporizador

O temporizador de tempo curto aciona um sinal ótico e sonoro no final de um tempo definido pelo utilizador e disponibiliza a função de um temporizador de cozinha comum.

#### Ativar o temporizador

- ▶ Tocar no botão do temporizador .
- Na indicação de 7 segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo é apresentada em horas, minutos e segundos (□:□□:□□).
- O sistema muda para o modo de cor "bege".
- As zonas de cozedura estão escurecidas na indicação.

#### Ajustar o tempo

- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Seleção em horas/minutos/segundos	
Tocar em		
Tocar em		
Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Tocar em		
Deslizar	para cima	para baixo

Tab. 4.3 Ajustar o tempo

Na indicação do painel de comando acende-se o botão de arranque.

#### Iniciar o temporizador

- ▶ Tocar no botão de arranque .
- É emitido um sinal sonoro e o valor configurado é confirmado.
- O tempo definido começa a passar.
- A indicação do painel de comando muda para a indicação padrão.
- O tempo restante é apresentado ao segundo pelo sistema.
- 10 segundos antes do tempo expirar, o tempo restante e o botão do temporizador piscam.

#### Tempo decorrido

- Após o tempo configurado terminar, é possível ouvir um sinal sonoro (máx. 60 segundos).
- A indicação do tempo e o botão de temporizador piscam (máx. 60 segundos).
- O tempo restante continua a contar durante um máximo de 60 segundos negativos (-□:□□:□!,...)

- i** É possível interromper o sinal sonoro e a indicação intermitente através do comando tátil do botão do temporizador.

#### Desativar o temporizador antecipadamente

- ▶ Manter o botão do temporizador premido.
- O temporizador termina.
- A indicação do painel de comando muda para a indicação padrão.

## 4.4 Operar o exaustor de placa

- i** Para poder operar o exaustor de placa, a operação do ventilador tem de estar ativa no painel de comando (modo de cor "azul").

O comando deslizante e o símbolo de ventilador iluminam-se a azul na indicação padrão.

### 4.4.1 Ajustar os níveis de potência do ventilador

Os níveis de potência são controlados através do painel de comando, por intermédio de impulsos de toque ou de movimento no comando deslizante tátil.

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

- ▶ Tocar no ou no .
- ▶ Regulação através do comando deslizante .
- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante .
- ▶ Manter premido ou (controlo em dois passos)

### 4.4.2 Função booster do ventilador

Se a função booster for ativada, a capacidade de exaustão máxima ficará disponível durante um tempo pré-definido. A função booster permite aspirar mais rapidamente os vapores de cozedura produzidos com maior abundância. Após 10 minutos, a função booster é automaticamente reposta para o nível de potência 9.

#### Ativar a função booster

- ▶ Manter o comando deslizante premido na posição 5 ou
- ▶ Tocar no no nível de potência 5 ativo
- É apresentada uma animação no comando deslizante.
- Na indicação, é apresentado (primeiro pisca três vezes e, em seguida, permanentemente).

#### Desativar a função booster do ventilador

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

### 4.4.3 Sistema de extração automático

A potência do exaustor é regulada automaticamente, com ajuda das configurações atuais das placas de cozinhar. Não é necessária qualquer intervenção manual no controlo do ventilador, mas é possível realizá-la a qualquer momento. A capacidade de exaustão adapta-se automaticamente ao nível de desempenho mais elevado utilizado por todas as zonas de cozedura em funcionamento.

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

Tab. 4.4 Capacidade de extração e nível de cozedura

- Uma alteração do nível de potência de uma zona de cozedura provoca uma adaptação automática da potência do exaustor após um atraso de 20 segundos nas placas de indução e 30 segundos em todas as outras placas de cozinhar.
- O sistema de extração automático poderá ser interrompido manualmente em qualquer momento.

#### Ativar o sistema de extração automático de modo permanente:

(ver "5.4.3 Item de menu 3: Controlo de extração automático")

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

- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- O símbolo do ventilador ilumina-se.
- É exibida uma animação no comando deslizante.
- É exibido .

### 4.4.4 Ventilador desligado

#### Ventilador desligado

- ▶ Deslizar para baixo até ao nível de potência zero.
- ou
- ▶ Tocar em  até ao nível de potência zero.
- ou
- ▶ Manter o botão de ventilador  premido.
- ou
- O atraso de desconexão automático é iniciado.
- Assim que terminar o atraso de desconexão, é desligado o ventilador do exaustor de placa.

### 4.4.5 Atraso de desconexão automático

O exaustor de placa continua a funcionar a um nível mais baixo após a desconexão e desliga-se automaticamente após o tempo definido. A duração do atraso de desconexão pode ser configurada no menu (10 – 30 minutos). Os 20 minutos de atraso de desconexão são programados pela fábrica.

- No final do funcionamento do exaustor, o atraso de desconexão automático é ativado.
- Após o final do atraso de desconexão automático, o exaustor de placa desliga-se automaticamente.

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

#### Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente

- ▶ Tocar no botão de ventilador .
- ou
- ▶ Tocar no botão com o símbolo menos .
- O atraso de desconexão do exaustor de placa termina.

## 4.5 Operar as placas de cozinhar

 Para poder operar a placa de cozinhar, a operação das zonas de cozedura tem de estar ativa no painel de comando (modo de cor “vermelho”).

 Se com a operação de placa de cozinhar ativa não for introduzido nenhum comando durante 4 segundos, o sistema muda automaticamente para a operação de ventilador (indicação padrão).

### 4.5.1 Seleção das zonas de cozedura

- ▶ Tocar numa zona de cozedura.
- O sistema muda para o modo de cor “vermelho”.
- O sistema altera para a indicação dos níveis de potência.
- As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.
- A operação da zona de cozedura é ativada e é possível efetuar a configuração da zona de cozedura selecionada.
- ▶ Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

 A operação de uma zona de cozedura pode ser antecipadamente interrompida através de outro comando tátil na indicação das zonas de cozedura. É realizada uma mudança imediata para a operação de ventilador.

#### Mudança direta para outra zona de cozedura

-  Se encontrar a operação da placa de cozinhar (modo de cor “vermelho”) e efetuar as configurações para uma zona de cozedura, também é possível alterar diretamente para uma outra zona de cozedura e utilizá-la.
- ▶ Tocar noutra zona de cozedura dentro de 3,5 segundos
- A zona de cozedura ilumina-se na indicação do painel de comando.
- A operação da segunda zona de cozedura fica ativada.
- A primeira zona de cozedura ficará escurecida na indicação do painel de comando, mas as configurações realizadas anteriormente serão aplicadas.

### 4.5.2 Configurar o nível de potência para uma zona de cozedura

Os níveis de potência são controlados através do painel de comando, por intermédio de impulsos de toque ou de movimento no comando deslizante tátil.

 Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de sete segmentos para placas de cozinhar na respetiva indicação da zona de cozedura.

Os níveis de potência das zonas de cozedura podem ser regulados de várias formas diferentes:

- ▶ Tocar no ou no .
- ▶ Regulação através do comando deslizante
- ▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante
- ▶ Manter premido ou (controlo em três passos)

#### Indicações adicionais para as placas de indução:

- Se não for detetado qualquer utensílio de cozinha adequado nove minutos após configurar um nível de potência nas placas de indução (deteção da panela), a respetiva zona de cozedura é desligada automaticamente.

#### Indicações adicionais do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki:

- Os níveis de potência são apresentados como uma escrita de sete segmentos para grelhador de aço inoxidável Teppanyaki na respetiva indicação da zona de cozedura ( 1 - 9, P). Na zona de cozedura selecionada a temperatura é apresentada em °C na indicação multifuncional acima do comando deslizante.
- Durante a primeira fase de aquecimento, será apresentada na indicação de multifunções a temperatura de momento, até ser atingida a temperatura programada configurada para a zona de cozedura selecionada.
- Durante as fases de aquecimento, o botão de aquecimento vermelho pisca, mesmo se, após 4 segundos, a indicação de painel de comando mudar novamente para a indicação padrão. Assim que a temperatura desejada for atingida, é terminada a intermitência.

#### Indicações adicionais para a placa de cozinha a gás:

- Após a configuração de um nível de potência, a placa de cozinhar a gás está configurada para realizar uma ignição automática e a zona de cozedura será operada no nível de potência configurado.
- O processo de ignição é repetido várias vezes e produz cliques característicos.
- Se a ignição não ocorrer, o processo poderá ser repetido. Ao selecionar a zona de cozedura pretendida e configurar um nível de potência, irá ocorrer uma ignição automática novamente.

### 4.5.3 Desligar a zona de cozedura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- ▶ Deslizar até ao fim, de forma a surgir na indicação da zona de cozedura
- ou
- ▶ Pressionar na zona de cozedura
  - Na indicação da zona de cozedura é apresentado um
  - Após 2 segundos, a indicação padrão é mostrada.
- ou
- ▶ Tocar no até aparecer um na indicação da zona de cozedura.

### 4.5.4 Sistema automático de pré-aquecimento

Quando o sistema automático de pré-aquecimento for ativado, a zona de cozedura irá funcionar à potência máxima durante um determinado período de tempo e voltará automaticamente ao nível de manutenção da fervura configurado.

Nível de potência (nível de manutenção da fervura)	Duração de fervura em minutos/segundos.	
	Placas de cozinhar CKFI, CKI, CKIW, CKG	Placas de cozinhar CKCH, CHCB
1	00:40	01:00
2	01:00	3:00
3	2:00	4:48
4	3:00	6:30
5	4:20	8:30
6	7:00	2:30
7	2:00	3:30
8	3:00	4:30

Tab. 4.5 Vista geral do período de preaquecimento

- O tempo de pré-aquecimento é determinado automaticamente pelo sistema com base no nível de potência configurado.

#### Ativar o sistema automático de pré-aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Configuração do nível de potência (= nível de manutenção da fervura)
- ▶ Tocar no botão de preaquecimento
- O sistema automático de preaquecimento é ativado.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de pré-aquecimento automático é apresentado.

- Se o nível de potência de uma zona de cozedura for aumentado enquanto o sistema automático de pré-aquecimento estiver ativo, o sistema automático de pré-aquecimento permanecerá ativo. O tempo de pré-aquecimento é ajustado.

- Se o nível de potência de uma zona de cozedura for reduzido enquanto o sistema automático de pré-aquecimento estiver ativo, o sistema automático de preaquecimento é desativado.

#### Desligar o sistema automático de pré-aquecimento antecipadamente

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Manter o botão de preaquecimento premido
- O sistema automático de preaquecimento é desativado.
- A zona de cozedura altera o nível de potência configurado anteriormente.

#### Tempo decorrido

- Quando o tempo de pré-aquecimento tiver terminado, o nível de manutenção da fervura previamente configurado será ativado.
- É emitido um sinal sonoro.
- O ícone de preaquecimento já não será apresentado.

### 4.5.5 Função booster

Quando a função booster é ativada, a potência das zonas de cozedura máxima fica disponível durante um tempo pré-definido. A potência disponível está concentrada na zona de cozedura, portanto, a potência máxima da outra zona de cozedura é temporariamente reduzida de forma automática para o nível de potência 5 (exceção: placa de cozinhar a gás e grelhador de aço inoxidável Teppanyaki). Se for configurado um nível de potência superior a 5 na segunda zona de cozedura, a função booster ativa na primeira zona de cozedura será automaticamente repostada.

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

#### Ativar a função booster para uma zona de cozedura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
  - ▶ Tocar no **+** no nível de potência 9 ativo
- ou
- ▶ Manter o comando deslizante premido  na área superior (= posição do comando deslizante 7-9).
- ou
- ▶ Deslizar até ao nível de potência 9 e manter a posição
    - É apresentada uma animação no comando deslizante.
    - Na indicação da zona de cozedura, é apresentado  (primeiro a pisca três vezes e, em seguida, permanentemente).

**i** Após 10 minutos, a função booster é automaticamente repostada no nível de potência 9. Exceção: Na placa de cozinhar a gás a função booster está limitada a 20 minutos.

#### Desativar a função booster

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

### 4.5.6 Conexão de dois círculos nas placas de cozinhar CKCH e CKCB

Um segundo círculo de aquecimento maior é flexível e fácil de ligar. Isto irá permitir uma adaptação fácil e rápida aos utensílios de cozinha utilizados.

#### Condições para a conexão de dois círculos:

- Processo de cozedura com um nível de potência >0

#### Ativar o segundo círculo de aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Ajustar o nível de potência
- ▶ Tocar no botão de círculo de aquecimento 
- O segundo círculo de aquecimento é ativado para a zona de cozedura selecionada.
- O processo de cozedura é mantido no nível de potência configurado com dois círculos de aquecimento ativos.
- Ao lado da indicação da zona de cozedura, o símbolo de círculo de aquecimento  é apresentado.

**i** A conexão de dois círculos também pode ser ativada ou desativada através das funções de preaquecimento, de temporizador e de manutenção da temperatura ativas. Ao ativar a função ponte, o segundo círculo de aquecimento é ativado automaticamente.

#### Desativar o segundo círculo de aquecimento

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Manter o botão de círculo de aquecimento  premido
  - O segundo círculo de aquecimento é desativado.
  - O processo de cozedura é mantido no nível de potência configurado apenas com um círculo de aquecimento ativo.

### 4.5.7 Função ponte

Através da função ponte, poderão ser combinadas duas zonas de cozedura para formar uma superfície de zona de cozedura maior. O controlo da potência para a zona combinada ocorre, então, através de um elemento de comando. O controlo de potência ocorre de forma sincronizada (ambas as zonas de cozedura são operadas no mesmo nível de potência). A função ponte é adequada para aquecer alimentos, p. ex. numa assadeira.

**i** Com a função ponte ativada, a função booster não pode ser utilizada nas placas de cozinhar CKFI, CKI, CKCH e CKCB. Com o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki é possível utilizar a função booster.

**i** Na placa de cozinhar CKCB, ao ativar a função ponte, é automaticamente ativado o segundo círculo de aquecimento da zona de cozedura traseira.

#### Ativar a função ponte

- ▶ Tocar numa zona de cozedura.
- ▶ Tocar no botão de ponte .
  - A função ponte está agora ativa.
  - O símbolo de ponte  acende-se.
  - A segunda zona de cozedura é ativada e fica a funcionar no mesmo nível de potência.
  - Ambas as indicações das zonas de cozedura indicam o mesmo nível de potência.
  - São aplicadas as funções adicionais das zonas de cozedura ativas.
  - As alterações do nível de potência atuam simultaneamente sobre ambas as zonas de cozedura.

**i** Se ambas as zonas de cozedura da placa de cozinhar já estão ativas, a função ponte não poderá ser ativada. Se não estiver nenhuma ou apenas uma zona de cozedura ativa, a função ponte poderá ser ativada.

#### Desativar a função ponte

- ▶ Manter a zona de cozedura com a função ponte ativa premida ou manter o botão de ponte  premido.
  - A função ponte é desativada.
  - Todas as zonas de cozedura serão desativadas.

**i** Se não for detetado qualquer utensílio de cozinha adequado num período de 10 segundos em placas de indução com função ponte ativa (deteção de recipiente), a função ponte é concluída e as zonas de cozedura são desativadas.

#### Sugestão para a placa de indução: Transferir as funções da zona de cozedura

Com o auxílio da função ponte, as funções da zona de cozedura ativas em placas de indução (por exemplo, cozinhar, temporizador, manutenção da temperatura) podem ser transferidas de forma rápida e fácil de uma zona de cozedura para outra. A função ponte é apenas um meio para um fim.

- ▶ Ativar a função ponte
- A segunda zona de cozedura é ativada e as funções de cozedura ativas são assumidas automaticamente.
- ▶ Mover a panela para a segunda zona de cozedura.
- Após 10 segundos, a primeira zona de cozedura e a função ponte serão automaticamente desativadas através da deteção de recipiente.

#### 4.5.8 Função de manutenção da temperatura

Conforme a aplicação específica ou os alimentos utilizados, existem 3 níveis de manutenção da temperatura com níveis de temperatura diferentes à escolha:

Nível de manutenção da temperatura	Símbolo	Temperatura	
1 (Derreter)	—	≈ 42 °C	(90 °C na placa de cozinhar CKT)
2 (Manter quente)	≡	≈ 74 °C	(110 °C na placa de cozinhar CKT)
3 (cozinhar em lume brando)	≡≡	≈ 94 °C	(130 °C na placa de cozinhar CKT)

Tab. 4.6 Níveis de manutenção da temperatura

- A duração máxima da função de manutenção da temperatura está limitada a 8 horas.

**i** Na prática, as temperaturas dos níveis de manutenção poderão diferir ligeiramente, uma vez que estas são influenciadas pelo utensílio de cozinha, pela quantidade e pelas diferentes tecnologias de aquecimento. As temperaturas também podem variar devido à influência do exaustor de placa.

##### Ativar o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 
- É apresentado 1. o primeiro nível de manutenção da temperatura (—).
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura  é apresentado.
- Com o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki, a temperatura também é apresentada na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante.

##### Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Deslizar para cima ou para baixo até ao nível de manutenção da temperatura pretendido

##### Desativar a função de manutenção da temperatura

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida.
- ▶ Manter o botão de manutenção da temperatura  premido.

ou

- ▶ Tocar no botão com o símbolo menos  até ao nível de potência 0.
- A função de manutenção de temperatura é desativada.

#### 4.5.9 Função de limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

A função de limpeza controla, de forma constante, o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki a uma temperatura ideal para a limpeza de 70 °C. Esta temperatura é, então, mantida durante dez minutos.

##### Ativar a função de limpeza

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura 
- É apresentado 1. o primeiro nível de manutenção da temperatura (—).
- ▶ Tocar no botão com o símbolo menos  ou
- ▶ Deslizar para baixo ou
- ▶ Tocar na posição mais baixa do comando deslizante
- Ambas as zonas de cozedura são emparelhadas automaticamente e o símbolo de ponte  é apresentado.
- Em ambas as indicações da zona de cozedura é apresentado  e na indicação multifuncional é apresentado .
- A função de limpeza é ativada e o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki é aquecido a 70 °C.
- Durante a fase de aquecimento, o botão de quente pisca e é apresentada uma animação nas indicações da zona de cozedura.
- Assim que a temperatura de limpeza é atingida, o botão de quente acende de forma permanente e é apresentada uma animação diferente nas indicações da zona de cozedura.

##### Desativar a função de limpeza

- ▶ Tocar na zona de cozedura pretendida
- ▶ Manter o botão de manutenção da temperatura  premido ou
- ▶ Tocar no botão com o símbolo menos  até ao nível de potência 0
- A função de limpeza é desativada.

#### 4.5.10 Temporizador das zonas de cozedura

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

##### Ativar o temporizador

- ▶ Tocar numa zona de cozedura
- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- Se a zona de cozedura selecionada ainda não estiver ativa (= nível de potência ) , poderá agora ser configurado um nível de potência.
- ▶ Tocar no botão de temporizador 
- Na indicação de 7 segmentos acima do comando deslizante, a indicação do tempo é apresentada em horas, minutos e segundos ().
- O sistema muda para o modo de cor “bege”.

##### Ajustar o tempo

- ▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Seleção em horas/minutos/segundos	
Tocar em		
Tocar em		
Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Tocar em		
Deslizar	para cima	para baixo

Tab. 4.7 Ajustar o tempo

Na indicação do painel de comando acende-se o botão de arranque.

### Iniciar o temporizador

- ▶ Tocar no botão de arranque
- É emitido um sinal sonoro e o valor configurado é confirmado.
- O tempo definido começa a passar.
- O símbolo de temporizador é apresentado, ao lado da zona de cozedura.
- Após 3,5 segundos, a indicação do painel de comando altera para a indicação padrão.
- O sistema irá apresentar o tempo restante 10 segundos antes de o tempo configurado chegar ao fim. A respetiva zona de cozedura pisca.

### Indicar o tempo restante

O temporizador da zona de cozedura está ativo e o tempo começa a contar:

- ▶ Tocar na zona de cozedura
- O tempo restante é indicado na indicação multifunções.

### Alterar o temporizador ativo

- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
  - O tempo restante é indicado.
- ▶ Tocar no botão de temporizador
- O temporizador é interrompido.
- O tempo restante é indicado intermitente.
- O sistema muda para o modo de edição do temporizador.
- ▶ Alterar o tempo configurado.
- ▶ Confirmar o novo tempo configurado e iniciar o temporizador.

### Terminar o temporizador antecipadamente

- ▶ Tocar numa zona de cozedura com o temporizador ativo
  - O tempo restante é indicado.
- ▶ Manter o botão de temporizador premido
  - O temporizador termina.
  - O sistema muda para a indicação padrão.
  - A zona de cozedura permanece ativa no nível de potência configurado.

### Tempo decorrido

- É emitido um sinal sonoro.
- A indicação do tempo e o símbolo de temporizador piscam durante um curto espaço de tempo.
- Depois de o tempo ajustado chegar ao fim, a zona de cozedura liga o nível de potência 0.

### Multitemporizador

- ▶ Tocar numa outra zona de cozedura
- ▶ Ative o temporizador.
- ▶ Defina o tempo.
- ▶ Inicie o temporizador

## 4.5.11 Função de pausa

A função de pausa desativa temporariamente todas as zonas de cozedura de forma rápida e fácil. Quando a função é cancelada, a utilização continua com as configurações originais. O processo de cozedura pode ser interrompido até um máximo de dez minutos. Após 10 minutos, o processo de cozedura para automaticamente.

- Durante a pausa, a função do ventilador não é interrompida. As funções ponte e do temporizador de tempo curto ativas são mantidas. Os temporizadores da zona de cozedura ativos são interrompidos.

### Ativar a função de pausa

- ▶ Tocar no botão de pausa
- O botão de pausa acende, todos os processos de cozedura são interrompidos e é emitido um sinal sonoro.
- A indicação da zona de cozedura fica escurecida e intermitente.
- O temporizador de pausa é iniciado (máx. 10 min).

### Desativar a função de pausa

- ▶ Manter o botão de pausa premido.
  - O botão de pausa fica escurecido.
  - A indicação da zona de cozedura ilumina-se e deixa de piscar.
  - Todos os processos de cozedura continuarão com os níveis de potência definidos antes da pausa.
  - Os temporizadores de zonas de cozedura ativos continuarão.

## 4.5.12 Deteção da panela

Com as placas de indução, a zona de cozedura deteta automaticamente o tamanho do utensílio de cozinha e fornece a energia destinada apenas a esta superfície. Mesmo os utensílios de cozinha inadequados ou demasiado pequenos são automaticamente detetados. Uma zona de cozedura não funciona, se a indicação / para exibida alternadamente. Isto acontece se

- for ligada sem utensílios de cozinha ou com utensílios de cozinha inadequados.
  - o diâmetro da base do recipiente para cozinhar for demasiado pequeno
  - o utensílio de cozinha for removido da zona de cozedura ligada.
- Se nenhum recipiente for detetado no prazo de 9 minutos após o ajuste de um nível de potência, a zona de cozedura será desligada automaticamente.

## 5 Menu do cliente

### 5.1 Vista geral do menu

Dependendo da configuração do aparelho, o sistema apresenta apenas os itens de menu relevantes/aplicáveis.

Item de menu/Designação/Área de seleção	Configuração o da fábrica
Menu:	
1	Volume do sinal sonoro (10 – 100%) 80%
2	(Ligar/desligar) Sistema de segurança para crianças Desligar
3	Controlo de extração automático (ligar/desligar) Desligar
4	Duração do bloqueio de limpeza (5 – 30 s) 15 s
5	Duração do atraso de desconexão automático (10 – 20 min – 30 min)
6	Consultar a versão de software
7	Consultar a versão do hardware
8	Atualizar o software do sistema
9	Exportação de dados
A	Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar (apenas no modo de recirculação de ar)
B	Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas no modo de recirculação de ar se a vida útil do filtro for <20 h)
H	Configuração do sistema de extração Recirculação de ar
J	Selecionar o tipo de filtro (apenas na recirculação de ar) F1 (ULBF)
L	Configuração do ventilador 1
Menu avançado (código de acesso necessário):	
B	Apresentar o tipo de filtro, alterar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro (apenas durante a recirculação de ar)
D	Modo de demonstração Desligar
E	Teste de indicações e de teclas
F	Repor para configurações de fábrica
Menu de configuração de gás (apenas em CKG):	
P	GPU (indicativo do gás) 0
S	GAS (característica do gás) B
T	GAS (desbloquear gás)

Tab. 5.1 Vista geral do menu

### 5.2 Operar o menu

**i** Só se pode aceder ao menu quando todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estiverem inativos.

#### Aceder ao menu

- ▶ Tocar no botão de menu 
- Abre-se o menu e o primeiro item de menu é exibido (modo de cor "bege").

#### Fechar o menu

- ▶ Manter o botão de menu  premido
- Fecha-se o menu e a indicação padrão é exibida.

#### Menu de Navegação

- ▶ Tocar em  ou em  para uma alteração do item de menu pretendido.
- Se seleccionar um item de menu, a indicação irá alterar-se automaticamente após dois segundos para o valor configurado.
- A fim de ajudar, o menu apresenta, para cada opção de menu, o número da configuração seleccionada (1 – 3).

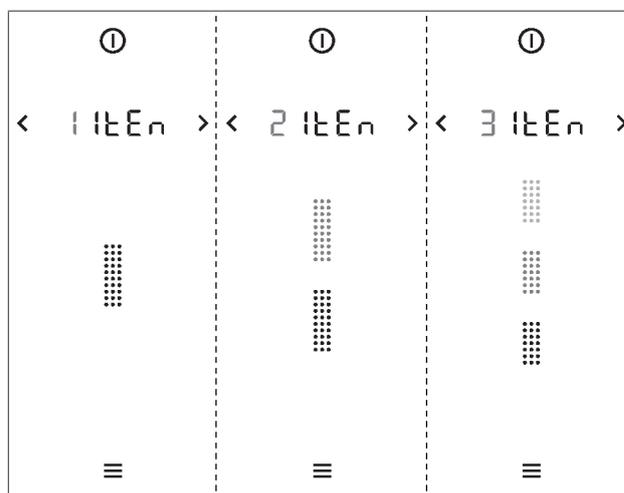


Fig. 5.1 Representação esquemática das possíveis opções

#### Confirmar e gravar as configurações do menu

- ▶ Tocar no  ou no 
- ou
- ▶ Manter o botão de menu  premido
- O sistema aplica e guarda automaticamente os valores de configuração ao mudar para outro item de menu ou ao sair do menu.

### 5.3 Configuração básica

Durante a primeira colocação em funcionamento ou uma reposição das configurações de fábrica, a configuração básica é executada automaticamente. As definições nos itens do menu H, J e L são consultadas.

Como indicação da configuração básica ainda em falta, a indicação apresenta  e o símbolo do ventilador pisca a vermelho. Na página Web da BORA pode encontrar instruções, em formato vídeo, sobre a configuração básica.

Digitalize o código QR ou siga este link: [www.bora.com/service/configuration-classic-2-0](http://www.bora.com/service/configuration-classic-2-0)



#### Executar a configuração básica

- ▶ Tocar no símbolo de ventilador que pisca a vermelho
- Abre-se o menu e o primeiro item de menu da configuração básica é exibido (item de menu H).
- Se o item de menu for acedido, o sistema exhibe, automaticamente, o valor atualmente configurado após 2 segundos. Exceção: Caso ainda não tenha sido realizada qualquer configuração, o sistema apresenta .

- ▶ Efetuar as configurações.
- O sistema aplica e guarda as configurações efetuadas ao sair do respetivo item de menu ou ao fechar o menu.

### Interrupção manual da configuração básica

- ▶ Manter o botão de menu  premido.

Se desejar interromper antecipadamente a configuração básica, por ex., devido a uma deteção incorreta dos ventiladores, todas as opções de menu não concluídas devem ser executadas posteriormente.

### Encerrar a configuração básica

Foram percorridos todos os itens do menu da configuração básica:

- ▶ Tocar na seta de navegação intermitente .
- O sistema aplica e guarda as configurações feitas e é exibida a indicação padrão.

**i** Em caso de interrupção antecipada, deve ser dada continuidade à configuração básica, na próxima vez que o menu seja acedido.

**i** Enquanto a configuração básica não tiver sido concluída com sucesso, a consulta correspondente é repetida sempre que o menu é acedido.

## 5.4 Menu padrão

### 5.4.1 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

O volume configurado no momento é apresentado na indicação de sete segmentos acima do comando deslizante, após a opção de menu ser aberta.

#### Ajustar o volume do sinal sonoro:

- ▶ Deslizar  para cima ou para baixo até ao volume pretendido ou
- ▶ Tocar no  ou no  até ao volume pretendido
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

**i** Os sinais sonoros relacionados com a segurança são sempre emitidos a 100% do volume.

**i** Os sinais sonoros do temporizador da zona de cozedura são sempre emitidos a 100% do volume.

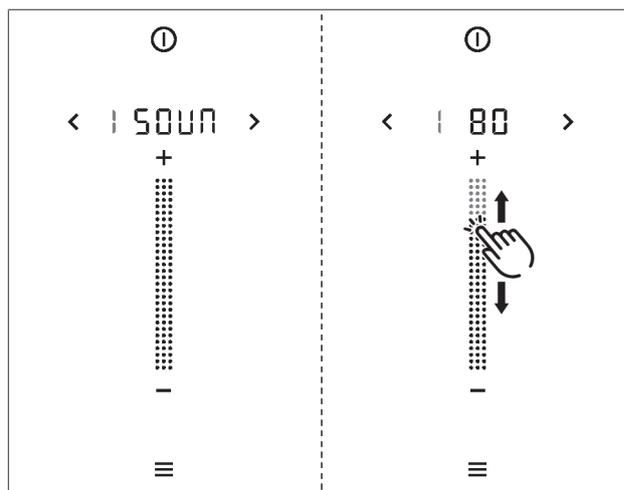


Fig. 5.2 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

### 5.4.2 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

Com o item de menu 2 pode ligar ou desligar o sistema de segurança para crianças permanentemente. A configuração realizada será assumida permanentemente no próximo arranque do sistema.

#### Ativar permanentemente o sistema de segurança para crianças

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante .
- Na indicação, aparece .
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente ativado.

#### Desativar permanentemente o sistema de segurança para crianças

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante .
- Na indicação, aparece .
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente desativado.

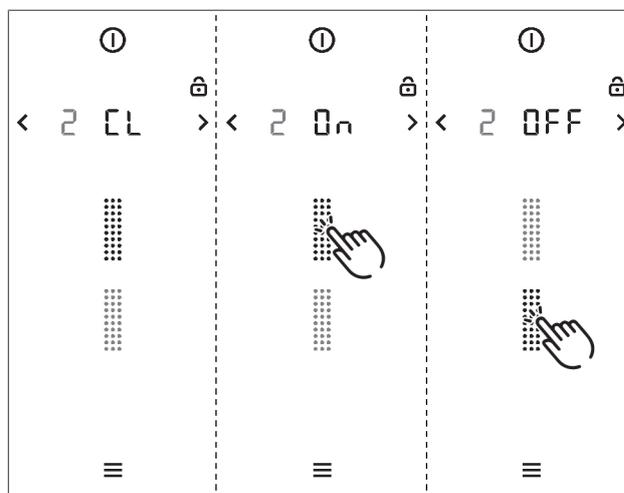


Fig. 5.3 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

### 5.4.3 Item de menu 3: Controlo de extração automático

Com o item de menu 3 pode ligar ou desligar o sistema de extração automático permanentemente. A configuração realizada será assumida imediatamente.

#### Ativar o sistema de extração automático de modo permanente

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante
- Na indicação, aparece **ON**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de extração automático está ativado de modo permanente.

#### Desativar o sistema de extração automático de modo permanente

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante
- Na indicação, aparece **OFF**.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.
- O sistema de extração automático está desativado de modo permanente.

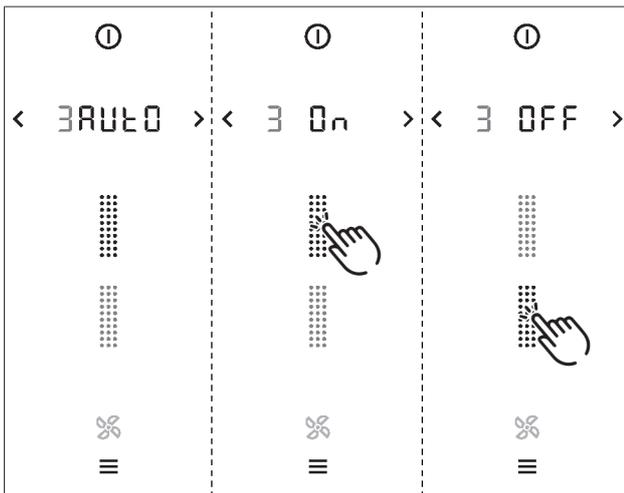


Fig. 5.4 Item de menu 3: Sistema de extração automático

### 5.4.4 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza

#### Configurar a duração do bloqueio de limpeza

- ▶ Deslizar até à duração pretendida (5-30 s.).
- ou
- ▶ Tocar no **+** ou no **-** até à duração pretendida.
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

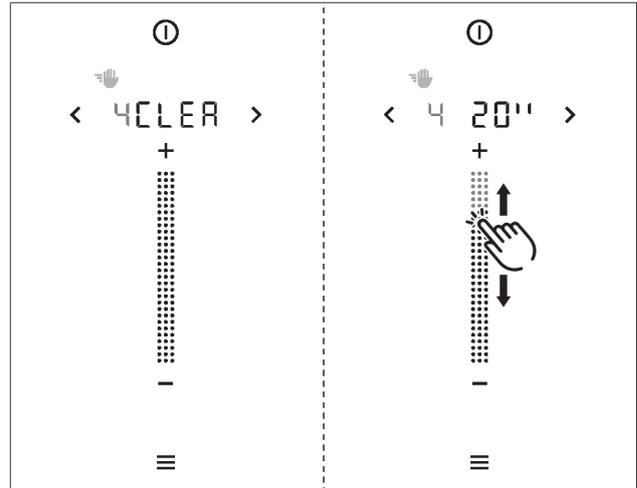


Fig. 5.5 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza

### 5.4.5 Item de menu 5: Duração do atraso de desconexão automático

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

#### Ajustar o tempo de atraso de desconexão do ventilador

- ▶ Deslizar  até à duração pretendida (10-30 min)
- ou
- ▶ Tocar no **+** ou no **-** até à duração pretendida
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

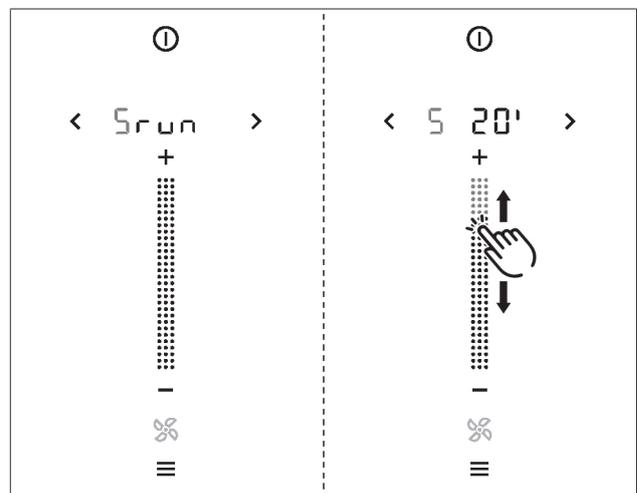


Fig. 5.6 Opção de menu 4: Duração do bloqueio de limpeza

### 5.4.6 Item de menu 6: Versão do software

A versão do software do sistema pode ser necessária na identificação de erros pelo serviço de assistência da BORA.

- Após 2 segundos, é apresentada a versão atual do software do sistema.

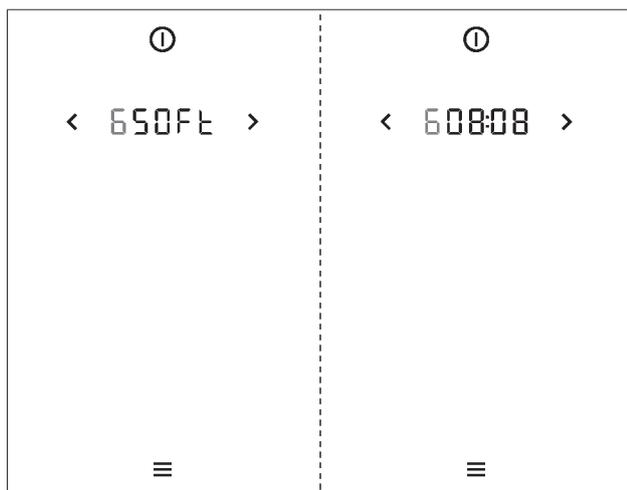


Fig. 5.7 Item de menu 6: Consultar a versão de software

### 5.4.7 Item de menu 7: Versão do hardware

A versão do hardware do aparelho instalado pode ser necessária na identificação de erros pelo serviço de assistência da BORA.

- Após 2 segundos, é apresentada a versão atual do hardware do aparelho.

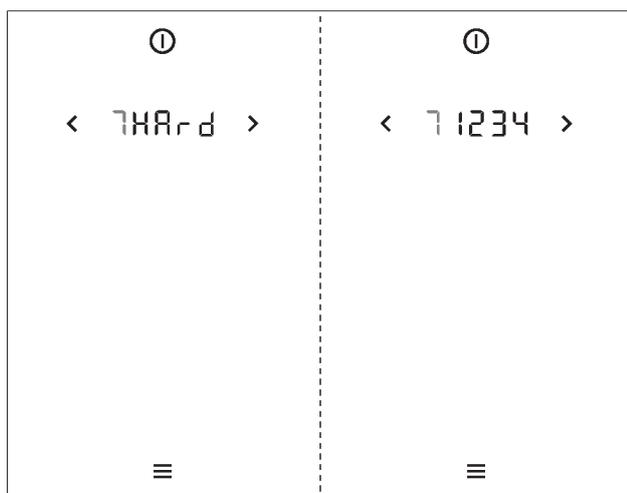


Fig. 5.8 Item de menu 7: Consultar a versão do hardware

### 5.4.8 Item de menu 8: Atualizar o software do sistema

- i** Para resolver erros, pode ser necessária uma atualização do software do sistema.
- i** O software mais recente para o sistema BORA Classic 2.0 está disponível gratuitamente na página inicial da BORA ([www.bora.com](http://www.bora.com), Produtos, BORA Classic 2.0, BORA Classic exaustor de placa CKA2/CKA2AB, Documentos).
- i** Digitalizar o código QR para ser redirecionado diretamente para a página com o software mais recente.

**i** O dispositivo de armazenamento para o ficheiro de atualização requer uma pen USB com formatação FAT32. Este dispositivo de armazenamento deve ser inserido na entrada USB do exaustor de placa.

**i** Deve ser guardado na pen USB um ficheiro de atualização válido. O ficheiro de atualização pode ser obtido entrando em contacto com o departamento de atendimento ao cliente da BORA.

#### Iniciar a atualização do software

- ▶ Introduzir a pen USB com o ficheiro de atualização na interface USB do exaustor de placa.
- ▶ Tocar no comando deslizante 
  - A atualização do software é iniciada.
  - A indicação da primeira etapa do processo de atualização é exibida intermitente.

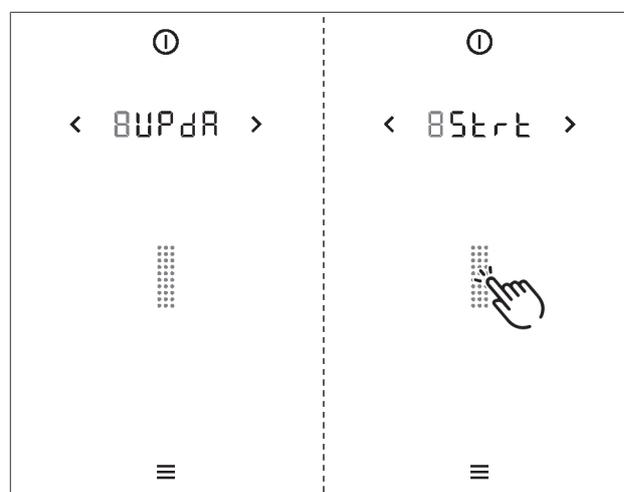


Fig. 5.9 Item de menu 8: Iniciar a atualização do software

#### Processo de atualização

O processo de atualização compreende três fases. Estas três etapas são visualizadas no ecrã através de segmentos deslizantes beges. A etapa ativa é apresentada intermitente. Quando uma etapa do processo é concluída com sucesso, o segmento correspondente deixa estar intermitente e ilumina-se a verde. Começa a próxima etapa do processo.

- Se a atualização foi concluída sem falhas, os três segmentos de etapa serão apresentados a verde. Em seguida ocorre automaticamente uma reinicialização do sistema.
- A atualização será concluída com sucesso se **! SoFt** for apresentado na indicação após a reinicialização do sistema.
- Se ocorrer uma falha durante a etapa de atualização (o segmento do comando deslizante correspondente acende a vermelho), todo o processo de atualização será suspenso. Na indicação do painel de comando, surge uma mensagem de erro (por ex., **E 123**; ver "8 Resolução de falhas").

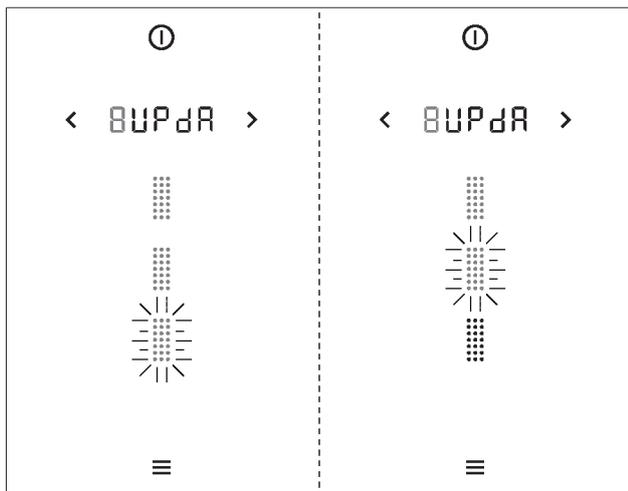


Fig. 5.10 Item de menu 8: Etapa do processo de atualização do software

### 5.4.9 Item de menu 9: Exportação de dados

A exportação de dados facilita a análise de erros.

A exportação de dados compreende três fases. A visualização das três etapas do processo ocorre na indicação do painel de comando, tal como acontece durante a “atualização do software”.

**i** O dispositivo de armazenamento para o ficheiro de atualização requer uma pen USB com formatação FAT32. Este dispositivo de armazenamento deve ser inserido na entrada USB do exaustor de placa.

#### Iniciar a exportação de dados

- ▶ Inserir a pen USB formatada na entrada USB.
- ▶ Tocar no comando deslizante
- A exportação de dados é iniciada.
- A indicação da primeira etapa do processo de exportação é apresentada intermitente.
- Se a exportação de dados ocorrer sem falhas, os três segmentos de etapa serão apresentados a verde.
- Se ocorrer uma falha durante a exportação de dados (o segmento do comando deslizante correspondente acende a vermelho), a exportação de dados será suspensa. Na indicação do painel de comando, surge uma mensagem de erro (por ex., E 123; ver "8 Resolução de falhas").

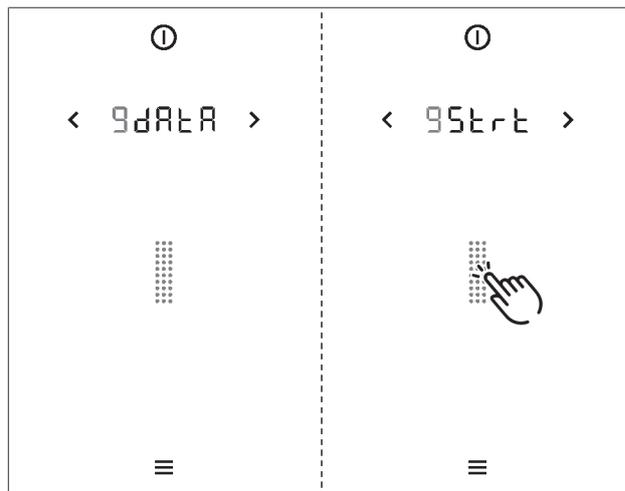


Fig. 5.11 Item de menu 9: Exportação de dados

### 5.4.10 Opção de menu A: Vida útil do filtro de recirculação de ar

O tipo de filtro configurado no sistema define a vida útil máxima do filtro de recirculação de ar. A restante vida útil do filtro é apresentada de forma precisa na indicação de multifunções e, adicionalmente, é visualmente apresentada através das cores verde, laranja e vermelho por cima do comando deslizante.

Vida útil restante	Cor	Significado
>20 h	Verde	Ainda não é necessário mudar de filtro
5–20 h	Cor de laranja	Próxima mudança de filtro em breve
<5 h	Vermelho	O filtro deve ser substituído (em breve)

Tab. 5.2 Indicação da vida útil do filtro de recirculação de ar

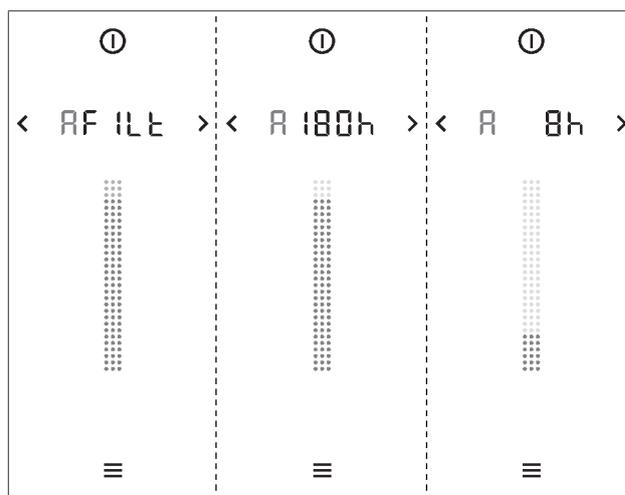


Fig. 5.12 Opção de menu A: Apresentar a vida útil do filtro de recirculação de ar

**i** Se a vida útil do filtro de carvão ativado expirar, a utilização correta do sistema pode ser afetada. Embora ainda seja possível utilizar o exaustor de placa, as reclamações de garantia serão inválidas.

### 5.4.11 Opção de menu B: Apresentar o filtro, mudar o tipo de filtro e repor o nível do filtro

- i** No menu, o item de menu B é apresentado apenas se a restante vida útil do filtro for < 20 h. No menu avançado (código de acesso necessário), o item de menu B será sempre apresentado.
- i** Se a vida útil de um filtro tiver atingido o seu limite, a indicação de manutenção do filtro será apresentada no menu e o filtro deverá ser substituído. Após a substituição do filtro, a vida útil do filtro deve ser reposta.
- i** Quando a opção de menu B é acedida, é apresentado o tipo de filtro utilizado pela última vez.

#### Selecionar o tipo de filtro e repor a vida útil do filtro:

Botão superior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 1 (F 1) = BORA Caixa de limpeza do ar ULBF (com 300 h de vida útil)

Botão inferior do comando deslizante:

- Tipo de filtro 3 (F 3) = BORA Caixa de limpeza do ar ULB3X (com 600 h de vida útil)

- ▶ Tocar num botão do comando deslizante 
- O tipo de filtro foi selecionado e a vida útil do filtro reposta.
- Seguidamente, é apresentada a restante vida útil do filtro de recirculação de ar.

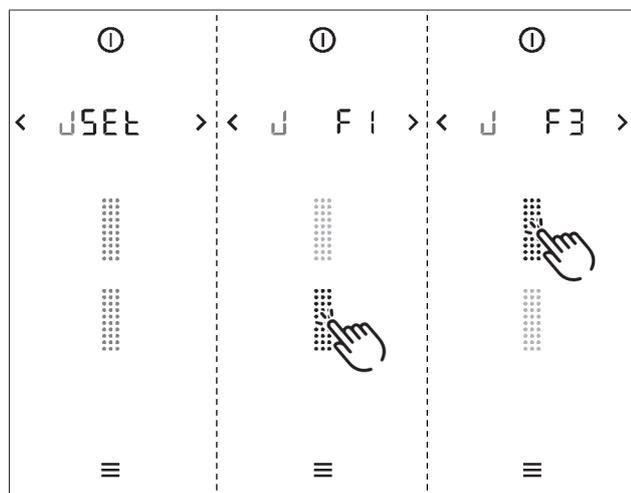


Fig. 5.13 Opção de menu B: Indicar o tipo de filtro, substituir o tipo de filtro

### 5.4.12 Item de menu H: Configuração do sistema de extração de ar

Existem duas opções de modos de operação:

- Sistema de recirculação de ar (H r r c)
- Sistema de extração de ar (H O U t)
- ▶ Selecionar o modo de operação adequado ao tocar no segmento correspondente do comando
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

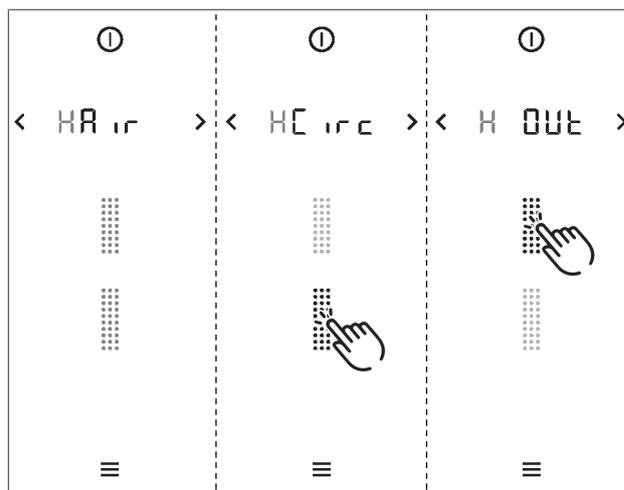


Fig. 5.14 Item de menu H: Configuração do sistema de extração

### 5.4.13 Item de menu J: Selecionar o tipo de filtro

- i** O item de menu J só aparece se, durante a configuração do sistema de exaustor, tiver sido selecionado o modo de operação "sistema de recirculação de ar".

O tipo de filtro instalado deve ser definido.

Existem duas opções de filtros:

Tipo de filtro 1 (F1) = Caixa de limpeza do ar (300 h. de vida útil)

Tipo de filtro 3 (F3) = Caixa de limpeza do ar ULB3X (600 h de vida útil)

- ▶ Selecionar o tipo de filtro adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante ).
- ▶ Confirmar e gravar a configuração.

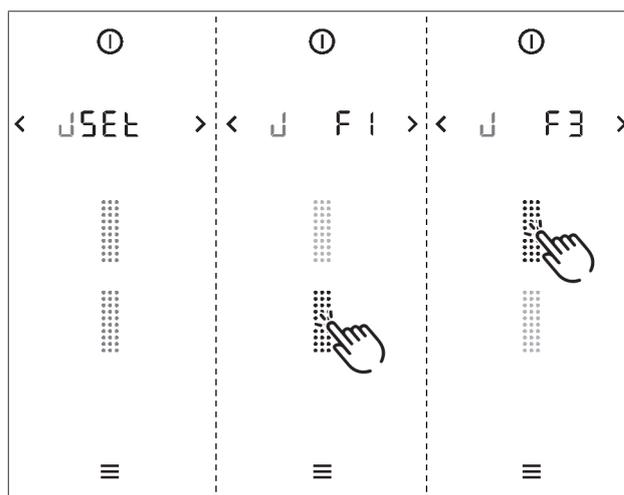


Fig. 5.15 Indicação Selecionar o tipo de filtro

## 5.4.14 Item de menu L: Configuração do ventilador

Durante a configuração do ventilador, o tipo de ventilador instalado e o número de ventiladores são automaticamente detetados pelo sistema e a configuração é executada em conformidade. Durante a colocação em funcionamento, o técnico de instalação deve verificar se a deteção do ventilador decorreu de forma correta.

### Iniciar a configuração do ventilador

- ▶ Tocar no botão do comando deslizante 
- A configuração do ventilador é iniciada.
- Durante a configuração do ventilador, o botão do comando deslizante e o símbolo de ventilador são apresentados de forma intermitente.
- Quando a configuração do ventilador estiver concluída, a indicação deixa de estar intermitente.
- Se a configuração do ventilador for concluída com sucesso, o botão do comando deslizante  e o símbolo de ventilador  são apresentados a verde.
- Se a configuração do ventilador for concluída sem sucesso, o botão do comando deslizante  e o símbolo de ventilador  são apresentados a vermelho.

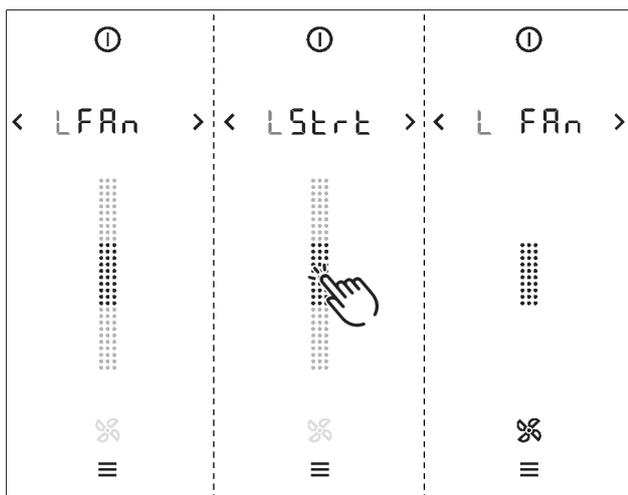


Fig. 5.16 Indicação Iniciar a configuração do ventilador

- ▶ Verificar se o sistema detetou todos os ventiladores corretamente.

Indicação	Cor	Resultado
	Verde	1 ventilador detetado
 	Verde	2 ventiladores detetados
	Vermelho	0 ventiladores detetados, erro (ver "8 Resolução de falhas")

Tab. 5.3 Possíveis resultados da deteção dos ventiladores

- i** Se o ventilador adicional for o ULIE (ventilador linear adicional), não é considerado um ventilador adicional e não é apresentado.
- i** Se durante a deteção do ventilador já se encontrar conectado um interruptor de contacto de janela, é necessário considerar se este também fornece validações (janela inclinada/aberta).

## 6 Menu avançado

### 6.1 Operar o menu avançado

#### 6.1.1 Código de acesso necessário

Os parceiros comerciais e distribuidores BORA têm a possibilidade de ampliar o menu e de disponibilizar outros itens de menu. Este menu avançado apenas pode ser acedido através de autenticação com um código de acesso.

Ao autenticar-se na PartnerNet da BORA, encontrará o código de acesso para o menu avançado. A PartnerNet da BORA é a plataforma de serviços para parceiros comerciais e distribuidores.

- ▶ Digitalize o código QR ou siga este link: <https://partner.bora.com/de/classic-2>



#### 6.1.2 Aceder ao menu avançado

- i** Só se pode aceder ao menu quando todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estiverem inativos.

- ▶ Manter premido o botão de menu
- É apresentada a indicação para a introdução do código de acesso de quatro dígitos.

##### Introduzir o código numérico

- ▶ Introduzir através do comando deslizante o primeiro dígito do código de acesso.
- ▶ Tocar em ou em para mudar para o dígito seguinte ou anterior
- ▶ Proceder com a introdução e repetir o processo até à introdução de todos os quatro dígitos do código de acesso.

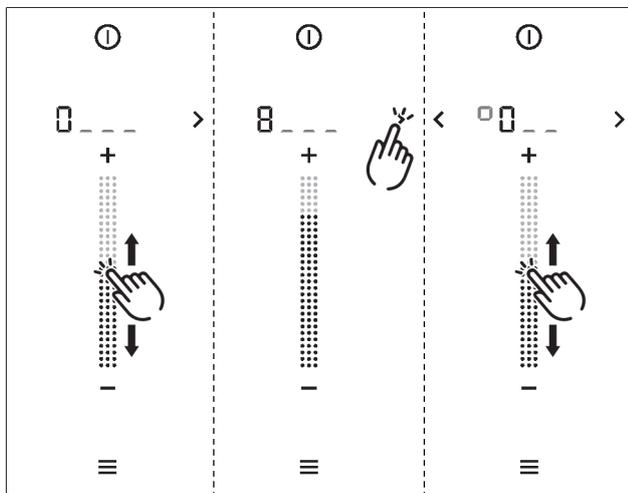


Fig. 6.1 Introduzir o código de acesso

##### Interromper a introdução do código de acesso

- ▶ Manter premido o botão de menu

- A introdução do código é interrompida e o sistema comuta para a indicação padrão.

##### Confirmação do código de acesso

Depois de introduzir todos os quatro dígitos do código de acesso:

- ▶ Tocar no botão de menu
- Após correta introdução do código de acesso, o menu avançado é desbloqueado e é apresentado o item de menu 1 "Volume do sinal sonoro".

- i** Mesmo que desbloqueada a área de menu protegida, são primeiramente apresentados os itens de menu padrão (ver "6 Menu"). De seguida são apresentados os itens de menu do menu avançado.

- i** Se não for possível confirmar o código de acesso (sistema sem reação), então o código foi introduzido incorretamente e não é possível desbloquear o menu avançado.

#### 6.1.3 Fechar o menu avançado

- ▶ Manter premido o botão de menu
- Fecha-se o menu e a indicação padrão é exibida.
- Ao sair do menu avançado encerra igualmente o acesso ao mesmo.

## 6.2 Opções do menu avançado

- i** As instruções detalhadas para a utilização do menu podem ser encontradas em "6 Menu".

### 6.2.1 Opção de menu D: Modo de demonstração

No modo de demonstração são fornecidas todas as funções de utilização para o exaustor de placa e placas de cozinhar, mas a função de aquecimento encontra-se desativada. No modo de demonstração é simulada a seguinte combinação de placa:

- à esquerda = CKFI
- à direita = CKCH

O exaustor de placa é utilizado com a gama de funções configurada.

##### Ativar o modo de demonstração:

- ▶ Tocar na área superior do comando deslizante
- A área superior do comando deslizante começa a piscar e a ativação do modo de demonstração é preparada (poderá demorar até 30 segundos).
- De seguida ocorre uma reinicialização automática do sistema e o modo de demonstração é ativado.
- No modo de demonstração, depois de ativado, a indicação multifuncional apresenta durante quatro segundos .

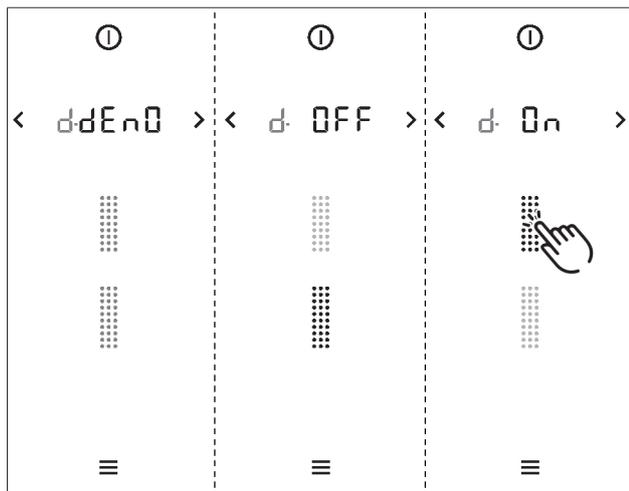


Fig. 6.2 Opção de menu D: Ativar o modo de demonstração

#### Desativar o modo de demonstração:

- ▶ Tocar na área inferior do comando deslizante
- A área inferior do comando deslizante começa a piscar e a desativação do modo de demonstração é preparada (poderá demorar até 30 segundos).
- De seguida ocorre uma reinicialização automática do sistema e o modo de demonstração é desativado.
- Todas as configurações efetuadas no modo de demonstração serão eliminadas após a desativação do modo de demonstração. O sistema e todas as configurações são repostas para a configuração de fábrica.
- ▶ Realize a primeira colocação em funcionamento (ver Instruções de montagem).

### 6.2.2 Item de menu E: Teste de indicações e de teclas

O teste de indicações e de teclas verifica todos os LEDs do painel de comando quanto ao seu funcionamento.

#### Ativar o teste de indicações e de teclas:

- ▶ Tocar na área do comando deslizante
- Todas as áreas de toque e de indicação do painel de comando acendem com 50% de luminosidade.
- O botão de ligar, as setas de navegação e o botão de menu estão excluídos do teste (luminosidade 100%).

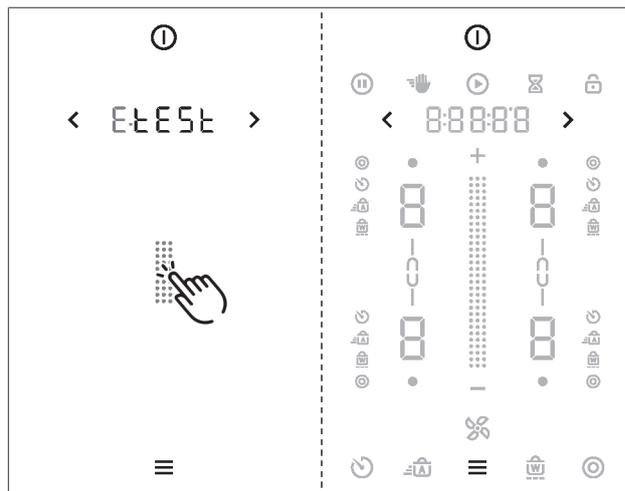


Fig. 6.3 Item de menu E: Teste de indicações e de teclas

#### Opções de teste:

- ▶ Tocar num botão
  - O símbolo acende com 100% de luminosidade.
- ▶ Deslizar
  - O comando deslizante acende com 100% de luminosidade. As indicações das zonas de cozedura e a indicação multifuncional alteram o seu valor de acordo com a posição do comando deslizante.
- ▶ Tocar numa zona de cozedura
  - Todos os indicadores da zona de cozedura acendem com 100% de luminosidade.
- ▶ Tocar numa função adicional de cozedura
  - Na zona de cozedura correspondente acendem todos os símbolos das funções adicionais de cozedura com 100% de luminosidade.
- ▶ Tocar em /
  - O botão correspondente pisca alternadamente uma vez a vermelho, a verde e a azul.
- ▶ Tocar em / / / /
  - O botão correspondente pisca 3x.

### 6.2.3 Item de menu F: Repor para configurações de fábrica

#### Repor para as configurações de fábrica:

- ▶ Tocar na área do comando deslizante
  - O sistema e todas as configurações são repostas.
  - As configurações básicas são eliminadas.
- ▶ Após a reposição, realize a configuração básica (ver "5.3 Configuração básica").

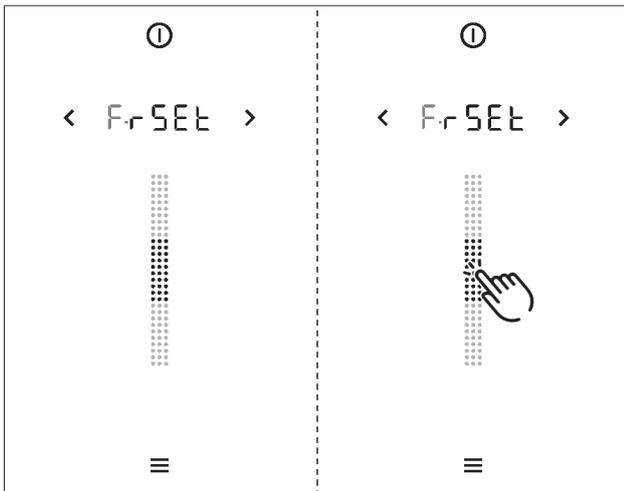


Fig. 6.4 Item de menu F: Repor para configurações de fábrica

## 6.3 Configuração do gás

**i** A alteração dos bicos de gás, do tipo de gás, da pressão do gás e das características do gás só deve ser efetuada por um técnico credenciado ou por um técnico de serviço da BORA. Este assume também a responsabilidade pela instalação de gás e colocação em funcionamento corretas.

**i** As configurações corretas para o tipo de gás, a pressão do gás e a característica adequada são importantes para a operação segura e sem falhas da placa de cozinhar a gás.

### 6.3.1 Item de menu P: GPU

No item do menu P (GPU) controla-se a potência mínima por queimador e o tipo e pressão de gás.

Configuração	Tipo de gás	Pressão de gás (mbar)	Ø Queimador SR / queimador normal	Ø Queimador R / queimador forte
0	G20	20	104	125
	G25	20	110	131
4	G30	29	69	85
	G30/31	37	69	85
5	G30/31	50	62	78
10	G20	13	115	149
11	G25	25	104	131
	G25,3	25	104	11
12	G20	25	100	119

Tab. 6.1 Configurar o tipo de gás e a pressão do gás

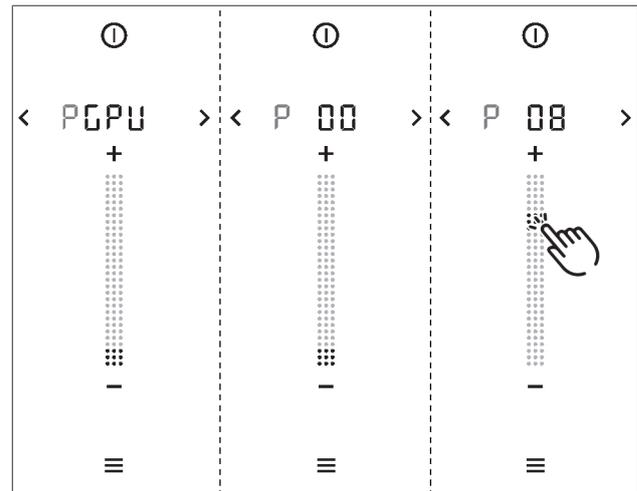


Fig. 6.5 Indicação da opção de menu P: GPU

► Selecionar a configuração correta. (Tocar no botão do comando deslizante correspondente  ou configurar a partir de **+** ou **-**)

### 6.3.2 Opção de menu S: GAST

Aqui pode selecionar as características para o queimador a gás. As características controlam os valores de potência mais baixos dos queimadores de gás. As características são utilizadas para ajustar os níveis de potência mais baixos. Se necessário, dependendo da posição da instalação e da influência do exaustor de placa, as características podem ser alteradas.

**i** Com GPL (G30/31), apenas podem ser utilizadas as características B e C.

#### Característica A:

A é a melhor gradação de níveis de potência, que só pode ser definida no caso ideal e apenas para gás natural (G20, G25, G25.3). O caso ideal ocorre quando:

- não existe exaustor de placa em funcionamento, ou
- a placa de cozinhar é utilizada com ventilação suficiente, quando operada com o exaustor de placa na variante de extração de ar ou
- a placa de cozinhar é utilizada com abertura de retorno do ar suficiente, quando operada com o exaustor de placa na variante de recirculação de ar e o exaustor de placa não tem influência negativa sobre a chama de gás.

#### Característica B:

B é a característica ajustada pela fábrica com uma gradação equilibrada dos níveis de potência individuais.

#### Característica C:

C aumenta os níveis de potência mais baixos e só deve ser utilizada se o exaustor de placa estiver a ser afetado negativamente.

#### Selecionar característica

► Escolher a característica adequada (tocar no botão do comando deslizante correspondente .

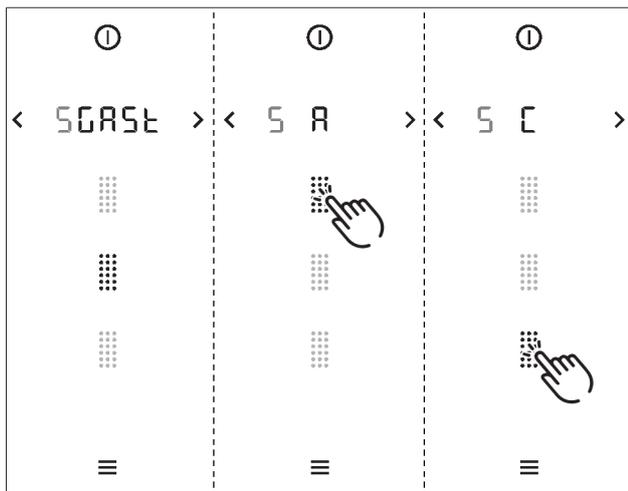


Fig. 6.6 Indicação da opção de menu S: GAS

**i** Se a chama de gás for extinta, ocorrer um aumento do atraso da chama e/ou a forma da chama não estiver correta (por ex., formação de fuligem, retorno da chama etc.), a característica deve ser aumentada e, se necessário, a ventilação no modo de extração de ar ou a abertura de retorno do ar devem ser incluídas no modo de recirculação de ar.

### 6.3.3 Item de menu T: GAS

A opção de menu oferece uma função de reinício. Esta função de reinício pode ser utilizada em caso de falha ou avaria e durante a primeira colocação em funcionamento, caso a placa de cozinhar a gás não apresente qualquer reação (sem ignição). Os valores definidos para o tipo de gás, a pressão do gás e a característica do gás permanecem inalterados e não são afetados ao reiniciar.

► Se necessário, reiniciar.

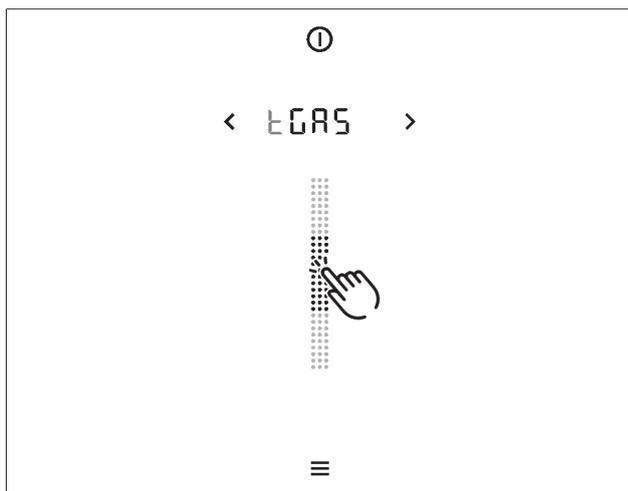


Fig. 6.7 Indicação do item de menu T: GAS

## 7 Limpeza e manutenção

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

**i** Não utilizar produtos de tratamento de aço inoxidável em superfícies de aço inoxidável ou na superfície de grelhar de aço inoxidável.

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

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão completamente desligados e que arrefeceram antes de proceder à limpeza e manutenção planeadas.
- Uma limpeza e manutenção regulares asseguram uma vida útil prolongada e um funcionamento mais otimizado.
- ▶ Observar os seguintes ciclos de limpeza e de manutenção.

### Ciclos de limpeza dos exaustores de placa

Componentes	Ciclos de limpeza
Interior do exaustor de placa e superfície	Após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana.
Bocal de entrada de ar, unidade de filtro de gorduras	Após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana.
Filtro de carvão ativo (apenas no modo de recirculação de ar)	substituir devido à formação de odores ou expiração da vida útil

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

### Ciclos de limpeza da placa de cozinhar

Componentes	Ciclos de limpeza
Placa de cozinhar	Imediatamente após cada contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns
<b>apenas para a placa a gás:</b>	
Peças do queimador a gás do suporte para panelas	imediatamente após cada contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns

Tab. 7.2 Ciclos de limpeza da placa de cozinhar

## 7.1 Produtos de limpeza

**i** A utilização de produtos de limpeza agressivos e bases de panela abrasivas danifica a superfície e provoca manchas escuras.

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

### 7.1.1 Produtos de limpeza para placa de cozinhar de vitrocerâmica

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

**i** Não utilizar a espátula para vitrocerâmica na zona de cozedura curva da placa de cozinhar para Wok.

### 7.1.2 Produtos de limpeza para o grelhador de aço inoxidável Teppanyaki

Para a limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki, são necessários produtos de limpeza adequados e uma espátula para Teppanyaki especial. Para sujidade excessiva pode ser utilizada uma nova esponja de cozinha.

## 7.2 Realizar a manutenção do aparelho

- ▶ Não utilizar o aparelho como bancada de trabalho ou superfície de apoio.
- ▶ Não arrastar utensílios de cozinha por cima do aparelho.
- ▶ Levantar sempre as panelas e as frigideiras para as mover.
- ▶ Manter o aparelho limpo.
- ▶ Remover imediatamente todo o tipo de sujidade.
- ▶ Utilizar apenas utensílios de cozinha adequados para o aparelho.

## 7.3 Limpar o exaustor de placa

### 7.3.1 Desmontagem dos componentes

#### Remover o bocal de entrada de ar

- ▶ Inclinor o bocal de entrada de ar na posição de inserir.
- ▶ Retirar com a outra mão o bocal de entrada de ar.

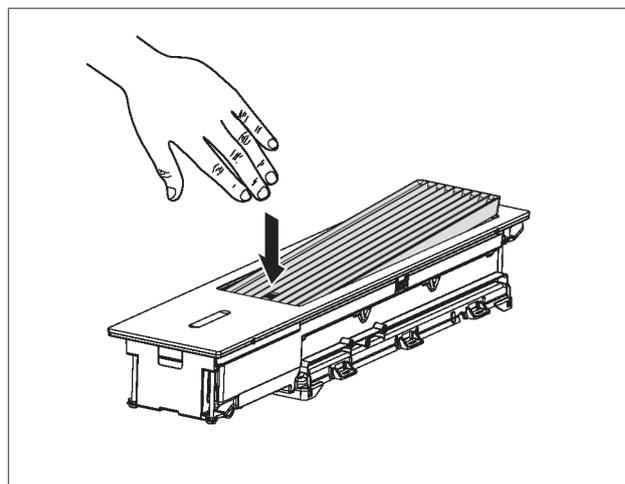


Fig. 7.1 Remover o bocal de entrada de ar

#### Desmontagem da unidade do filtro de gorduras

- ▶ Remover a unidade do filtro de gorduras.
- ▶ Para isso, utilizar a pega encastrada dentro da unidade de filtro de gorduras.

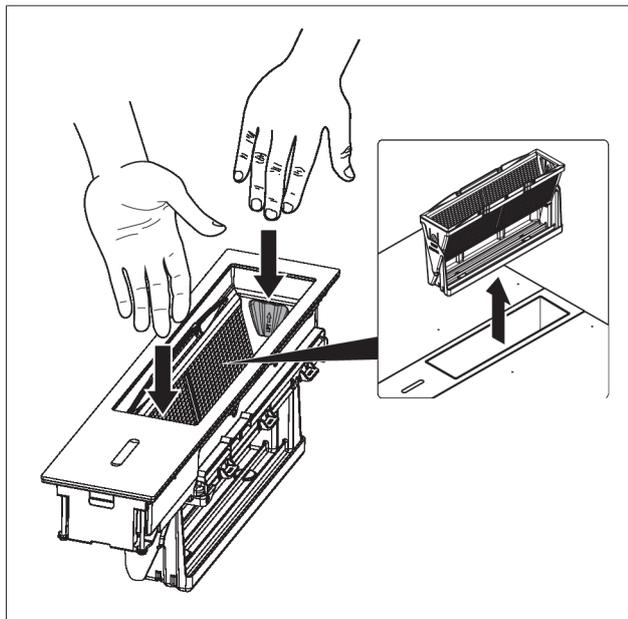


Fig. 7.2 Remover a unidade do filtro de gorduras

#### Desmontar a unidade do filtro de gorduras

- ▶ Remover o filtro de gorduras da cuba recoletora.
- ▶ Para isso, utilizar os dois pontos de pressão de bloqueio lateral no filtro de gorduras

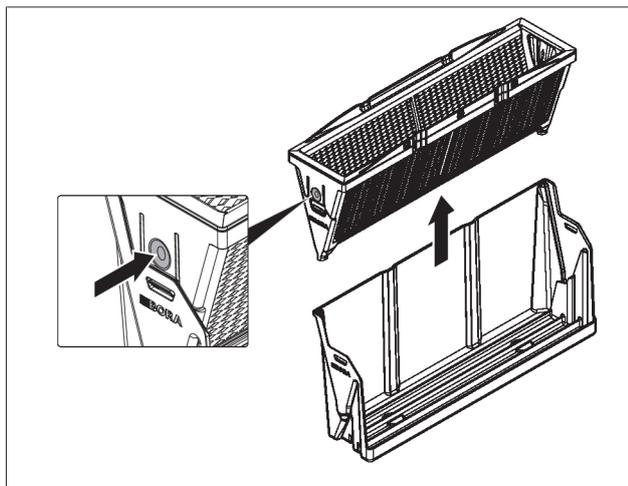


Fig. 7.3 Remover o filtro de gorduras

### 7.3.2 Limpeza dos componentes

O bocal de entrada de ar, o filtro de gorduras e a cuba recoletora podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar louça.

- ▶ Desmontar a unidade do filtro de gorduras para a limpeza.

**i** Se já não for possível limpar completamente o filtro de gordura de aço inoxidável, este deve ser substituído (Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes e acessórios).

#### Limpeza à mão

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

#### Limpeza na máquina de lavar louça

- ▶ Retirar restos grosseiros de alimentos dos componentes.
- ▶ Colocar os componentes na máquina de lavar louça.
- ▶ Não devem ser acumuladas águas paradas nos componentes.
- ▶ Lavar os componentes num programa de lavagem de 65 °C, no máximo.

### 7.3.3 Instalação dos componentes

#### Montar a unidade do filtro de gorduras

Durante a instalação dos componentes não é necessário qualquer esforço. A unidade de filtro de gorduras foi concebida de forma a que as partes individuais sejam facilmente instaladas de forma correta e sem oferecer resistência.

- ▶ Inserir o filtro de gorduras cuidadosamente na cuba recoletora.
- ▶ Assegurar que o mecanismo de bloqueio fica engatado.
- ▶ Não forçar a entrada do filtro de gorduras na cuba recoletora.
- Se durante a inserção do filtro de gorduras sentir resistência, o filtro de gorduras tem simplesmente de ser invertido.

#### Instalação da unidade do filtro de gorduras

A unidade do filtro de gorduras só pode ser inserida completamente, sem oferecer resistência, se estiver alinhada corretamente. Não é possível uma abordagem correta quando é realizada uma inserção errada.

- ▶ Inserir a unidade do filtro de gorduras cuidadosamente no exaustor de placa.
- ▶ Não forçar a entrada da unidade de filtro de gorduras no exaustor de placa.
- Se durante a inserção da unidade do filtro de gorduras sentir resistência, a unidade do filtro de gorduras tem simplesmente de ser invertida.

#### Colocar o bocal de entrada de ar plano

- ▶ Colocar o bocal de entrada de ar na abertura de entrada de ar.
- ▶ Ter em atenção a posição correta.

### 7.3.4 Substituir o filtro de carvão ativado

No modo de recirculação de ar, é utilizado um filtro de carvão ativado adicional. O filtro de carvão ativado absorve os odores que surgem durante a cozedura. O filtro de carvão ativado está instalado no ventilador de rodapé ou no sistema de condutas. Se a vida útil de um filtro de carvão ativado expirar, a indicação de manutenção do filtro será apresentada e o filtro deverá ser substituído. Após a substituição do filtro, a vida útil do filtro deve ser reposta.

- ▶ Substituir o filtro de carvão ativado se a indicação de manutenção do filtro for apresentada.
- Poderá encontrar nas instruções de utilização do filtro de carvão ativado informações acerca da vida útil e uma descrição relativa à substituição do filtro.
- ▶ Repor a indicação de manutenção do filtro (Vida útil do filtro e indicação de manutenção do filtro).

**i** O filtro de carvão ativado está disponível junto do fornecedor ou na loja da BORA, através da página [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

## 7.4 Limpeza das placas de cozinhar

### 7.4.1 Limpeza da vitrocerâmica

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar está desligada.
- ▶ Aguardar até todas as zonas de cozedura estarem frias.
- ▶ Remover a sujidade grosseira e os restos de alimentos da placa de cozinhar com uma espátula para vitrocerâmica.
- ▶ Aplicar o produto de limpeza na placa de cozinhar fria.
- ▶ Esfregar o produto de limpeza com uma folha de rolo de papel de cozinha ou com um pano limpo.
- ▶ Enxaguar a placa de cozinhar com água.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

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

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

#### Sujidade excessiva

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

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

As zonas brilhantes surgem devido à fricção na base da panela, especialmente se forem utilizados utensílios de cozinha com base de alumínio ou produtos de limpeza inadequados. É muito difícil removê-las.

- i** As pequenas variações de cor e irregularidades são comuns na placa a gás, devido à utilização de peças esmaltadas fundidas. Além disso, nos pontos de apoio pode-se formar ferrugem, que pode ser facilmente removida com um pano húmido. Estes pontos são normais e não representam prejuízo.

### 7.4.2 Limpar a superfície de grelhar de aço inoxidável Teppanyaki

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

- i** Utilizar a espátula apenas na superfície da grelha, caso contrário a superfície poderá ficar danificada.
- i** Podem ocorrer alterações na superfície ao utilizar a espátula e a esponja de cozinha.

- i** Não colocar produtos de limpeza nas superfícies adjacentes da placa de cozinhar e da bancada.

- i** Utilizar a função de limpeza para efetuar a limpeza do grelhador de aço inoxidável Teppanyaki.

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

#### Sujidade leve

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

#### Sujidade normal

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

#### Sujidade excessiva

- ▶ Assegurar que a função de limpeza está ativada para ambas as zonas de grelhar.
- ▶ Esperar até a indicação das zonas de grelhar parar de piscar (= temperatura de limpeza ideal 70 °C).
- ▶ Dissolver uma gota de detergente para a louça numa taça à parte com água morna (aprox. 200 ml).
- ▶ Colocar o líquido sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Deixar o líquido atuar durante 5 – 8 minutos.
- ▶ Utilizar uma escova de plástico para remover restos de grelhados queimados da superfície de grelhar.
- ▶ Remover completamente a sujidade e a água com um pano.
- ▶ Colocar 50 ml de água e uma gota de detergente para a louça na superfície do grelhador.
- ▶ Limpar toda a área da superfície do grelhador com o lado áspero da nova esponja de cozinha e apenas na direção do acabamento. Utilizar a espátula para Teppanyaki.
- ▶ Remover completamente a sujidade e os resíduos com um pano limpo.
- ▶ Colocar água limpa e fria sobre a superfície de grelhar.
- ▶ Remover a restante sujidade e os resíduos de água com um pano limpo.
- ▶ Secar a placa de cozinhar com um pano limpo.

### 7.4.3 Limpeza dos componentes da placa de cozinhar a gás

- i** A superfície das peças em ferro fundido ficará ligeiramente opaca ao longo do tempo. Isto é normal e não afeta o material.

### Limpar o suporte para painelas

- ▶ Retirar o suporte de painelas.
- O suporte para painelas só pode ser limpo à mão.

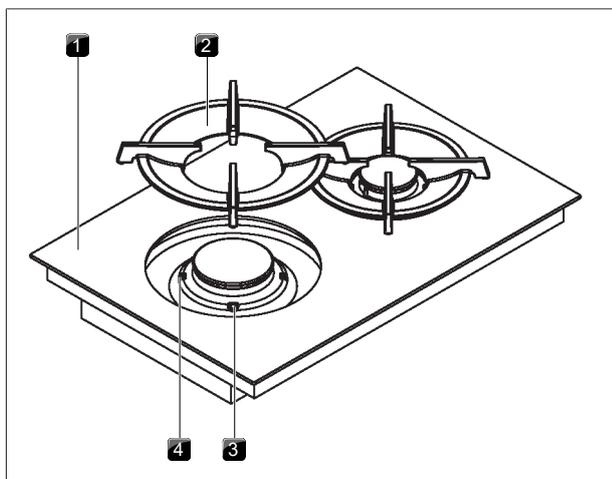


Fig. 7.4 Estrutura do queimador de gás

- [1] Placa de cozinhar a gás
- [2] Suporte para painelas
- [3] Queimador de gás
- [4] Auxiliar de posicionamento

**i** O suporte de painelas não é lavável na máquina de lavar loiça.

### Limpeza à mão

- ▶ Utilizar produtos de limpeza desengordurantes.
- ▶ Enxaguar o suporte para painelas com água quente.
- ▶ Limpar o suporte para painelas com uma escova tenra.
- ▶ Após a limpeza, enxaguar bem o suporte para painelas.
- ▶ Secar cuidadosamente o suporte para painelas com um pano limpo.
- Para remover as impurezas particularmente difíceis de sair ou queimadas, o suporte para painelas pode ser embebido em água morna com detergente durante um curto período de tempo, pelo que qualquer mancha de calcário pode ser removida mais facilmente com água com vinagre.

### Limpeza das peças do queimador de gás

- Iniciar a limpeza só quando o queimador de gás estiver à temperatura normal após a utilização.
- As peças do queimador não são laváveis na máquina de lavar loiça. Limpar as peças do queimador exclusivamente à mão.
- Limpar apenas com água quente normal e um detergente comum, utilizando uma esponja tenra ou um pano normal.
- Nunca raspar resíduos de alimentos.
- ▶ Retirar o suporte de painelas.
- ▶ Retirar a tampa do queimador da cabeça do queimador.
- ▶ Retirar a cabeça do queimador da saída de gás.
- ▶ Limpar as peças do queimador.
- ▶ Limpar a sujidade de todas as saídas de chama com uma escova não metálica.
- ▶ Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano húmido.
- ▶ Limpar com cuidado o eletrodo de ignição e o termopar com um pano bem torcido.
- O eletrodo de ignição não pode ficar molhado, caso contrário a ignição permanecerá desligada.
- ▶ Por fim, secar tudo com um pano limpo.

- As aberturas das chamas, as cabeças dos queimadores e as tampas dos queimadores devem estar completamente secas antes da montagem.
- ▶ Montar novamente os componentes do queimador.
- ▶ Posicionar corretamente a cabeça do queimador na saída de gás.
- ▶ Assegurar que o termopar de segurança e o dispositivo de ignição elétrica estão posicionados na abertura correta.
- ▶ Colocar a tampa do queimador com precisão e direita na cabeça do queimador.
- Se as peças do queimador não estiverem instaladas corretamente, a ignição elétrica não poderá ser utilizada.
- ▶ Colocar o suporte de painelas com precisão e direto no queimador de gás.
- ▶ Colocar o queimador de gás em funcionamento.

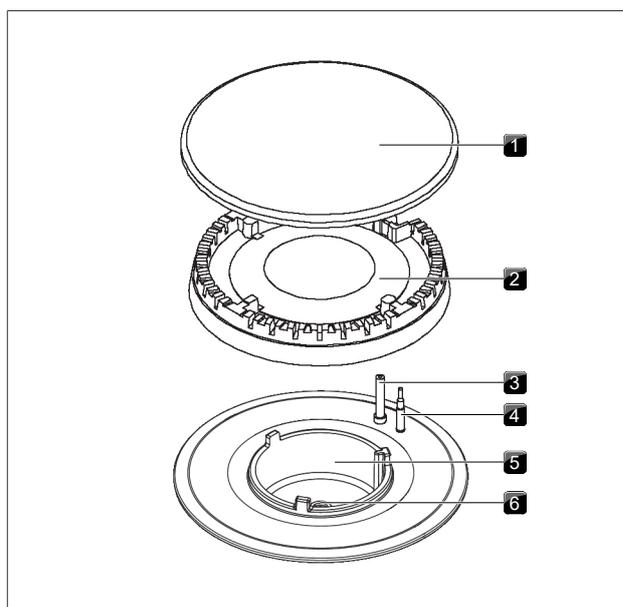


Fig. 7.5 Estrutura do queimador de gás

- [1] Tampa do queimador
- [2] Cabeça do queimador
- [3] Cabeça do queimador
- [4] Termopar de segurança
- [5] Carcaça do queimador
- [6] Bico do queimador de gás

## 8 Resolução de falhas

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

### 8.1 Resolução de falhas do sistema

Situação de operação	Causa	Solução
O aparelho não liga.	O fusível/disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso.	Substituir o fusível. Voltar a ligar os disjuntores.
	O fusível/disjuntor dispara várias vezes sucessivas.	BORA Contactar o serviço de assistência técnica.
	Falha de energia.	Mandar verificar a alimentação elétrica por um electricista qualificado.
O aparelho desliga-se sozinho ou no modo de espera	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
	Manter premido o botão de ligar (> 7 s)	Secar o botão de ligar imediatamente após a limpeza (< 7 s)
	Sinal de erro durante ou após a limpeza (acionamento do botão de ligar através de detergentes de evaporação)	Utilizar bloqueio de limpeza Realizar limpeza a seco
O botão de ligar pisca	Objeto no painel de comando	Retirar o objeto do painel de comando
	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
Código de anomalia   CONF	Configuração de base incompleta	Encerrar a configuração básica
Código de anomalia   DISP, EDISP	Objeto no painel de comando	Retirar o objeto do painel de comando
	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
	Acionamento contínuo de uma área tátil	Suspender o acionamento contínuo
diferenças de cor óticas entre os aparelhos	Fontes de luz extremamente claras, diretamente direcionadas para os aparelhos	Evite a utilização de focos de luz (iluminações de um só ponto) e garanta uma iluminação clara uniforme

Tab. 8.1 Resolução de falhas

### 8.2 Resolução de falhas do exaustor de placa

Situação de operação	Causa	Solução
Formação de odores durante o funcionamento do novo exaustor de placa	Esta é uma ocorrência normal em aparelhos novos, acabados de vir da fábrica	A produção de odores acaba após algumas horas de utilização
A capacidade de exaustão do exaustor de placa sofreu uma degradação	O filtro de gordura de aço inoxidável está muito sujo	Limpar ou substituir o filtro de gordura de aço inoxidável
	O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas no modo de recirculação de ar)	Substituir o filtro de carvão ativado
	Na carcaça de condução do ar, encontra-se um objeto (por exemplo, um pano de limpeza)	Remover objeto
	O ventilador tem um defeito ou uma ligação da conduta soltou-se	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
Sem capacidade de extração, símbolo do ventilador a vermelho  + EFAr	O ventilador tem uma falha ou está bloqueado	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA (o sistema pode ser utilizado, no entanto sem função de extração de ar)
Sem capacidade de extração, símbolo do ventilador a vermelho  + FAr	Num sistema com 2 ventiladores, 1 ventilador falhou, bloqueou-se ou não foi ligado corretamente	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA (o sistema pode ser utilizado, no entanto com capacidade de extração reduzida)
Código de anomalia   3B7	Configuração errada do ventilador	Iniciar a configuração do ventilador
Durante a configuração do nível de potência do ventilador, este passa de novo diretamente para o 0, apresentando o símbolo do ventilador  a vermelho	Nenhum ventilador está ligado	Ligar o ventilador
	O ventilador está bloqueado	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
	O ventilador não está ligado à corrente	Verificar a ligação do ventilador
Códigos de anomalia EOB1, EOPEn	Home-In não autorizado	Abriu a janela e, de seguida, tocar no botão do ventilador

Situação de operação	Causa	Solução
Códigos de anomalia $F_{1} L_{E}$ , $E F_{1} L_{E}$	Vida útil do filtro de recirculação de ar atingida	Colocar novo filtro (apenas no modo de recirculação de ar) e repor a vida útil do filtro.

Tab. 8.2 Resolução de falhas

### 8.3 Resolução de falhas da placa de cozinhar

Situação de operação	Causa	Solução
A placa de cozinhar é indicada, no entanto ambas as indicações da zona de cozedura indicam um erro $E$ e na indicação multifuncional é apresentado um código de anomalia (por ex. $E547$ )	Erro de comunicação	Confirme o erro ou reinicie o sistema.
	Falta de alimentação elétrica na placa de cozinhar	Verificar o fusível ou pedir a um electricista qualificado para verificar a ligação à corrente da placa de cozinhar
	Defeito no Gerador / sistema eletrónico	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
A placa de cozinhar não está indicada	A placa de cozinhar não foi detetada	Verificar a ligação da linha de comunicação
Código de anomalia $EHERL$	Sobreaquecimento	Retirar objetos quentes próximos do painel de comando
		Desligar o sistema e deixar arrefecer
		Limpar as grelhas da parte inferior do aparelho (apenas no grelhador de aço inoxidável Teppanyaki)
		Contactar o serviço de assistência técnica da BORA
As placas de cozinhar não ligam, apesar de o nível de potência ter sido acionado e é indicado $dE_{n0}$	O modo de demonstração está ativado	Consulte o seu fornecedor da BORA ou contacte o serviço de assistência técnica da BORA

Tab. 8.3 Resolução de falhas

### 8.4 Resolução de falhas na placa de cozinhar a gás

Situação de operação	Causa	Solução
Durante o arranque inicial ou após um longo período de não utilização ou após a substituição da garrafa de gás:		
O queimador não acende na primeira colocação em funcionamento ou em intervalos de funcionamento mais longos	Existe ar na conduta de gás	Repetir o processo de ignição, se necessário, várias vezes (tocar na zona de cozedura pretendida e ajustar um nível de potência).
A placa de cozinhar a gás não responde (não há calibração dos servomotores, nem há ignição)	Existe um erro de comunicação entre a unidade de comando e a placa de cozinhar (por ex. devido a uma falha de energia).	Executar a operação de reposição (Opção de menu da configuração do gás)
O queimador de gás não se acende de forma eletrónica.	O fusível ou o disjuntor da instalação elétrica doméstica ou residencial está defeituoso ou disparou.	Mude o fusível. Ligue novamente o disjuntor. Eventualmente, contactar um electricista qualificado.
	O fusível ou o disjuntor dispara várias vezes sucessivas.	Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
	Falha de energia.	Pedir a um electricista qualificado para verificar a fonte de alimentação.
	Os queimadores de gás estão húmidos.	Secar as peças do queimador de gás (Limpeza e manutenção).
	As cabeças do queimador de gás e/ou as tampas do queimador de gás não estão corretamente posicionadas.	Posicione corretamente as peças do queimador de gás.
	O dispositivo de ignição elétrico e/ou o termopar estão sujos	Remover a sujidade.
	Impurezas na cabeça do queimador de gás	Limpar as peças do queimador de gás.
	A ignição não ocorre automaticamente.	Repetir o processo de ignição através da superfície tátil do comando seletor.

Situação de operação	Causa	Solução
Identificação de cheiro a gás.	Uma fuga no tubo de alimentação de gás	Desligue a alimentação de gás e apague imediatamente todas as chamas. Contacte o seu instalador de gás. Certificar-se de que todas as ligações estão vedadas (ver instruções de montagem).
Em funcionamento normal:		
A chama de gás apaga-se após a ignição. A chama de gás apaga-se durante a utilização. A forma da chama de gás altera-se.	As peças do queimador de gás (as cabeças e/ou as tampas) não estão corretamente posicionadas. Impurezas das aberturas de saída de gás na cabeça do queimador de gás.	Posicione corretamente as peças do queimador de gás. Limpar as peças do queimador de gás (Limpeza e manutenção).
Todos os códigos de anomalia E... (exceto E066)	Erro durante o funcionamento do software	Aguardar cinco segundos, depois tocar na indicação de erro intermitente E (atualizar erros) Desligar o aparelho da tomada durante pelo menos 1 min. e reiniciar. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.
Todos os códigos de anomalia E066	Alimentação de gás interrompida e/ou sem reconhecimento de chama. Garrafa de gás vazia.	Aguardar cinco segundos, depois tocar na indicação de erro intermitente E (atualizar erros) Repetir o processo de ignição (após a instalação, a conduta de gás necessita de um certo período de tempo para encher). Verificar a ligação de gás e a ligação fixa. Contactar o serviço de assistência técnica da BORA.

Tab. 8.4 Resolução de falhas

## 8.5 Procedimento no caso de falhas

- ▶ Confirmar o erro através de um comando tátil no comando seletor.
- ▶ Faça uma nova tentativa após a resolução de uma falha e verifique se o problema ficou resolvido.
- ▶ Tentar uma reinicialização do sistema.
- ▶ Em último caso, interrompa a alimentação elétrica por um curto período.
- ▶ No caso de falhas não listadas aqui ou de falhas mais frequentes, contactar o serviço de assistência técnica da BORA e indicar o número da falha apresentada e o tipo de aparelho.

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

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

### 9.1 Garantia do fabricante da BORA

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

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

- Placas de cozinhar
- Sistemas de exaustor de placa
- Ventilador

A garantia do fabricante inicia após a entrega do produto BORA ao cliente final e é válida durante dois anos. Através do registo em [www.mybora.com](http://www.mybora.com), a garantia do fabricante pode ser prolongada até três anos.

A garantia do fabricante pressupõe que os produtos BORA tenham sido instalados profissionalmente por um revendedor autorizado BORA (de acordo com o livrete de ventilação e as instruções de utilização BORA em vigor no momento da instalação). O cliente final deve cingir-se às especificações e às informações das instruções de operação, durante a utilização.

Ao fazer uma reclamação ao abrigo da garantia do fabricante, o defeito deve ser comunicado diretamente à BORA e deve ser comprovado através da prova de compra. Alternativamente, a prova de compra pode ser fornecida através do registo em [www.mybora.com](http://www.mybora.com).

BORA garante que nenhum dos produtos BORA apresenta defeito material ou defeito de fabrico. O defeito já deve existir aquando da entrega ao cliente final. Ao acionar a garantia o período de garantia não é interrompido e não começa a contar de novo.

BORA repara os defeitos dos produtos BORA, a seu critério, através de reparação ou substituição. Todos os custos de reparação de defeitos, cobertos pela garantia do fabricante, serão suportados BORA Kurzform.

Explicitamente não incluídos na garantia do fabricante BORA Kurzform:

- Produtos BORA que não sejam adquiridos através de um distribuidor BORA autorizado ou de um vendedor BORA especializado
- Danos decorrentes da não observação das instruções de operação (incluindo manutenção e limpeza do produto). Isto constitui uma utilização indevida.
- Danos decorrentes de desgaste normal, p. ex. sinais de utilização na placa de cozinhar

- Danos decorrentes de influências externas (como danos resultantes do transporte, da entrada de condensação, das condições climatéricas adversas, dos relâmpagos)
- Danos decorrentes de reparações ou tentativas de reparação, que não foram efetuadas pela BORA ou BORA Kurzform.
- Danos na vitrocerâmica
- Dano devido a flutuações de tensão eléctrica
- Danos resultantes ou pedidos de indemnização que excedam o defeito
- Danos a peças de plástico

Os seus direitos legais, em particular, direitos legais em caso de defeitos ou responsabilidade decorrente do produto, não são limitados por esta garantia e podem ser tomados sem custos associados.

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

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

Entrar em contacto conosco:

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

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

### 9.1.1 Extensão da garantia

Através do registo em [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration), pode prolongar a garantia.

## 9.2 Serviço de assistência

**Serviço de assistência da BORA:**

ver o verso das instruções de utilização e de montagem



► No caso de falhas que o próprio utilizador não consiga resolver, contactar o distribuidor autorizado BORA ou a equipa do Serviço de assistência técnica da BORA Kurzform.

O Serviço de assistência técnica da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).

Ambas as informações constam na etiqueta de identificação na penúltima página das instruções de utilização, bem como na parte inferior do aparelho.

### 9.3 Peças sobresselentes

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

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

## 9.4 Acessórios

### Acessórios específicos CKA2:

- Classic bocal de entrada de ar CKAED
- Classic bocal de entrada de ar All Black CKAEDAB
- Classic unidade de filtro de gorduras incluindo cuba recoletora do filtro de gorduras CKAFFE

### Acessório específicos para sistema de ar circulante:

- Caixa de limpeza do ar flexível ULBF
- Conjunto de filtros de carvão ativado ULB3AS para ULB3X

### Acessórios específicos para placa de vitrocerâmica:

- Espátula para vitrocerâmica UGS

### Acessórios especiais para as placas de indução total

- Placa de grelhar KWGPFI

### Acessórios específicos para placa de cozinhar Wok:

- Wok para placa de indução HIW1

### Acessórios específicos para Teppanyaki:

- Pro espátula para Teppanyaki PTTS1

### Acessórios específicos para placas de cozinhar a gás:

- Conjunto de bicos injetores para gás natural G25/25 mbar PKGDS2525
- Conjunto de bicos injetores para gás natural G20/13 mbar PKGDS2013
- Conjunto de bicos injetores para gás natural G20/20 mbar PKGDS2020
- Conjunto de bicos injetores para gás natural G25/20 mbar PKGDS2520
- Conjunto de bicos injetores para gás natural G20/25 mbar PKGDS2025
- Conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/G31 50 mbar PKGDS3050
- Conjunto de bicos injetores para gás liquefeito (GPL) G30/G31 28-30 mbar PKGDS3028
- Conjunto de queimadores PKGBS
- Suporte para panelas pequeno PKGTK
- Suporte para panelas grande PKGTG

## 10 Etiquetas de identificação

**i** A designação exata das etiquetas dos seus aparelhos pode ser consultada nesta página. Não é obrigatório que todos os pontos de colagem tenham uma etiqueta de identificação.

► Após a montagem, cole as etiquetas de identificação incluídas no âmbito de fornecimento nos seguintes pontos de colagem.

Etiqueta de identificação  
Exaustor de placa 1  
(colar aqui)

Etiqueta de identificação  
Placa de cozinhar esquerda  
(colar aqui)

Etiqueta de identificação  
Placa de cozinhar direita  
(colar aqui)

Etiqueta de identificação  
Exaustor de placa 2  
(colar aqui)

Etiqueta de identificação  
Placa de cozinhar esquerda  
(colar aqui)

Etiqueta de identificação  
Placa de cozinhar direita  
(colar aqui)

# 11 Folhas de dados energéticos

## 11.1 Folha de dados energéticos CKA2

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKA2	
	Símbolo	Valor	Unidade
<b>Consumo de energia</b>			
Consumo anual de energia	$AEC_{hood}$	28,0	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A+	-
Índice de eficiência energética	$EEl_{hood}$	37,0	-
<b>Volume de extração</b>			
Eficiência fluidodinâmica	$FDE_{hood}$	36,3	-
Classe para eficiência fluidodinâmica	-	A	-
Débito de ar mínimo durante o funcionamento normal	-	239	m <sup>3</sup> /h
Débito de ar máximo durante o funcionamento normal	-	559	m <sup>3</sup> /h
Débito de ar máximo durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)	$Q_{max}$	591	m <sup>3</sup> /h
Débito de ar medido no ponto de melhor eficiência	$Q_{BEP}$	282,3	m <sup>3</sup> /h
Pressão de ar medida no ponto de melhor eficiência	$P_{BEP}$	508	Pa
Potência elétrica absorvida medida no ponto de melhor eficiência	$W_{BEP}$	109,7	W
Fator de aumento de tempo	f	0,7	-
<b>Iluminação</b>			
Eficiência de iluminação	$LE_{hood}$	*	lx/W
Classe de eficiência de iluminação	-	*	-
Potência nominal do sistema de iluminação	$W_L$	*	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	$E_{middle}$	*	lx
<b>Filtragem de gorduras</b>			
Eficiência da filtragem de gorduras	$GFE_{hood}$	97,7	%
Classe para a eficiência da filtragem de gorduras	-	A	-
<b>Nível de ruído</b>			
Ruído aéreo com classificação A emitido à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal	-	45	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Ruído aéreo com classificação A emitido à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal	-	65	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Ruído aéreo com classificação A emitido durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)	-	66	dB(A) re <sub>1</sub> pW
Nível de pressão acústica à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal**	-	32	LpA em dB re 20 µPa
Nível de pressão acústica à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal**	-	52	LpA em dB re 20 µPa
Nível de pressão acústica na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)**	-	53	LpA em dB re 20 µPa
<b>Consumo de energia</b>			
Consumo de energia no estado desligado	$P_o$	0,25	W
Consumo energético medido no modo de espera	$P_s$	*	W

Tab. 11.1 Rotulagem da eficiência energética

\* Não se aplica a este produto.

\*\* Indicação facultativa

O nível de pressão sonora foi determinado a 1 m de distância (redução do nível em função da distância) com base no nível de potência acústica segundo a norma EN 60704-2-13.

## 11.2 Folha de dados energéticos CKFI

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKFI	
Tipo de placa		Placa de cozinhar de vitrocerâmica:	
	Símbolo		Unidade
Método de aquecimento	-	Placa de cozinhar de indução	-
Números de superfícies de cozedura	-	2	-
Superfície de cozedura dianteira	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superfície de cozedura traseira	LxW	23,0 x 23,0	cm
Superfície de cozedura dianteira	EC <sub>electric cooking</sub>	196,7	Wh/kg
Superfície de cozedura traseira	EC <sub>electric cooking</sub>	177,1	Wh/kg
Superfícies de cozedura interligadas	EC <sub>electric cooking</sub>	204,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	EC <sub>electric hob</sub>	192,8	Wh/kg

Tab. 11.2 Folha de dados energéticos CKFI

## 11.3 Folha de dados energéticos CKI

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKI	
Tipo de placa		Placa de cozinhar de vitrocerâmica:	
	Símbolo	Valor	Unidade
Método de aquecimento	-	Zona de cozedura de indução	-
Números de zonas de cozedura	-	2	-
Zona de cozedura dianteira	Ø	23,0	cm
Zona de cozedura traseira	Ø	16,5	cm
Zona de cozedura dianteira	EC <sub>electric cooking</sub>	162,3	Wh/kg
Zona de cozedura traseira	EC <sub>electric cooking</sub>	168,5	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	EC <sub>electric hob</sub>	165,4	Wh/kg

Tab. 11.3 Folha de dados energéticos CKI

## 11.4 Folha de dados energéticos CKCH

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKCH	
Tipo de placa		Placa de cozinhar de vitrocerâmica:	
	Símbolo	Valor	Unidade
Método de aquecimento	-	Zonas de cozedura com radiação	-
Números de zonas de cozedura	-	2	-
Zona de cozedura dianteira	∅	21,5	cm
Zona de cozedura traseira	∅	18,0	cm
Zona de cozedura dianteira	EC <sub>electric cooking</sub>	172,3	Wh/kg
Zona de cozedura traseira	EC <sub>electric cooking</sub>	178,7	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,5	Wh/kg

Tab. 11.4 Folha de dados energéticos CKCH

## 11.5 Folha de dados energéticos CKCB

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKCB	
Tipo de placa		Placa de cozinhar de vitrocerâmica:	
	Símbolo	Valor	Unidade
Método de aquecimento	-	Zonas de cozedura com radiação	-
Números de zonas de cozedura	-	2	-
Zona de cozedura dianteira	∅	18,0	cm
Zona de cozedura traseira	∅	18,0	cm
Zona de cozedura dianteira	EC <sub>electric cooking</sub>	174,8	Wh/kg
Zona de cozedura traseira	EC <sub>electric cooking</sub>	176,0	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	EC <sub>electric hob</sub>	175,4	Wh/kg

Tab. 11.5 Folha de dados energéticos CKCB

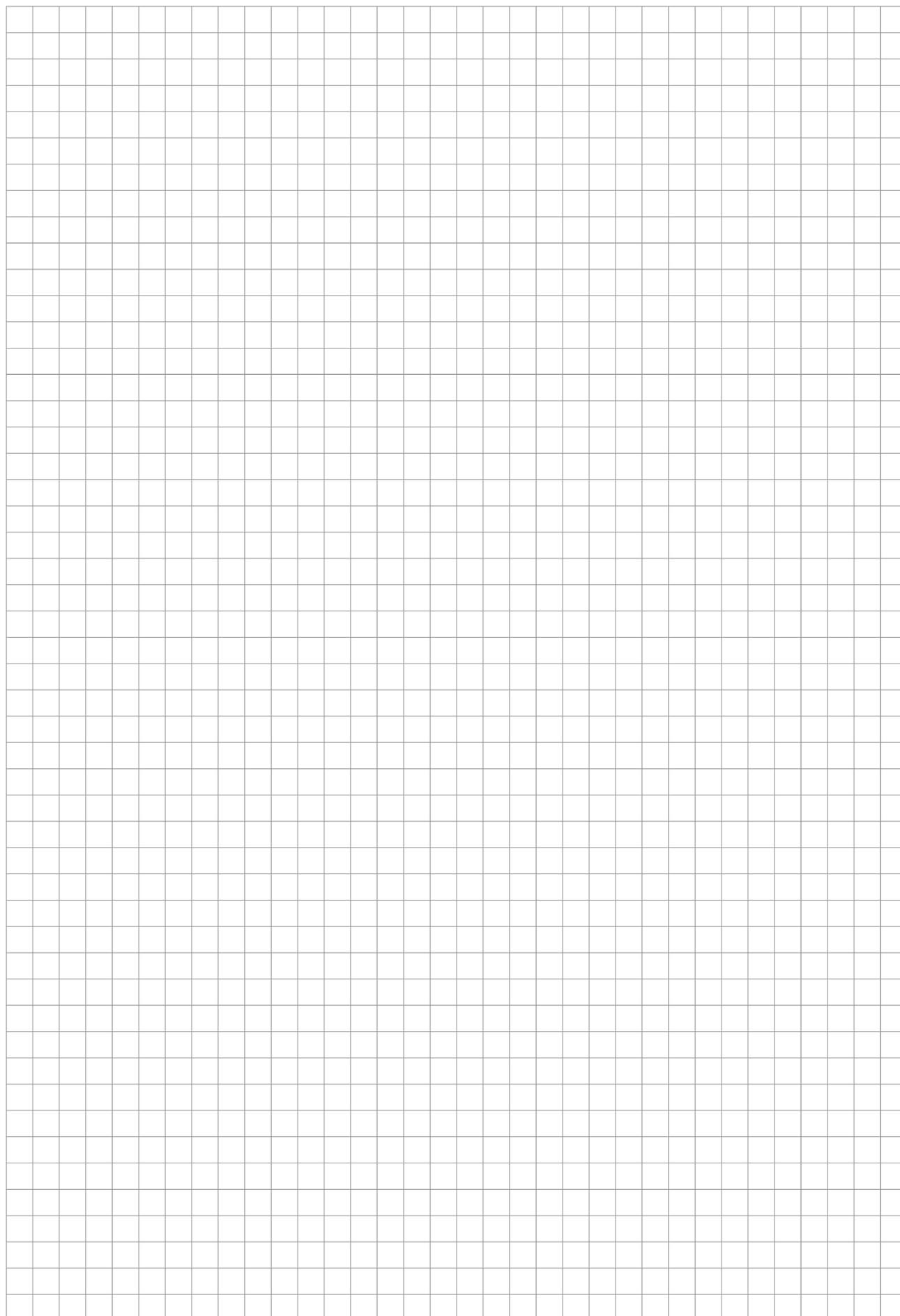
## 11.6 Folha de dados energéticos CKG

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

Fabricante		BORA	
Identificação do modelo		CKG	
	Símbolo	Valor	Unidade
Número de queimadores de gás	-	2	-
Eficiência energética do queimador a gás dianteiro	EE <sub>gas burner</sub>	63,3	-
Eficiência energética do queimador a gás traseiro	EE <sub>gas burner</sub>	61,3	-
Eficiência energética do fogão a gás	EE <sub>gas hob</sub>	62,3	-

Tab. 11.6 Folha de dados energéticos CKG





Instruções de utilização:

Original

Tradução

Fabricante: BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Não é permitida a transmissão e a reprodução deste documento, assim como a utilização e a comunicação do seu conteúdo, a menos que expressamente concedidas.

Estas instruções de utilização e de montagem foram elaboradas com o máximo rigor. No entanto, pode acontecer que as alterações técnicas subsequentes ainda não tenham sido concluídas ou o conteúdo relevante ainda não tenha sido adaptado. Pedimos desculpa por isto. Pode ser solicitada uma versão atualizada através do serviço de assistência técnica da BORA. Reservado o direito a erros tipográficos e lapsos.

© BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Todos os direitos reservados.

**D**

**BORA Lüftungstechnik GmbH**

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

**A**

**BORA Vertriebs GmbH & Co KG**

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

**INT**

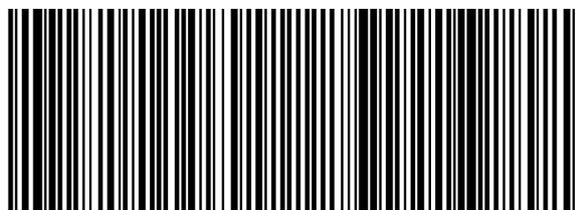
**BORA Holding GmbH**

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

**AU NZ**

**BORA APAC Pty Ltd**

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



{01}04251731213924{240}000110-10006

