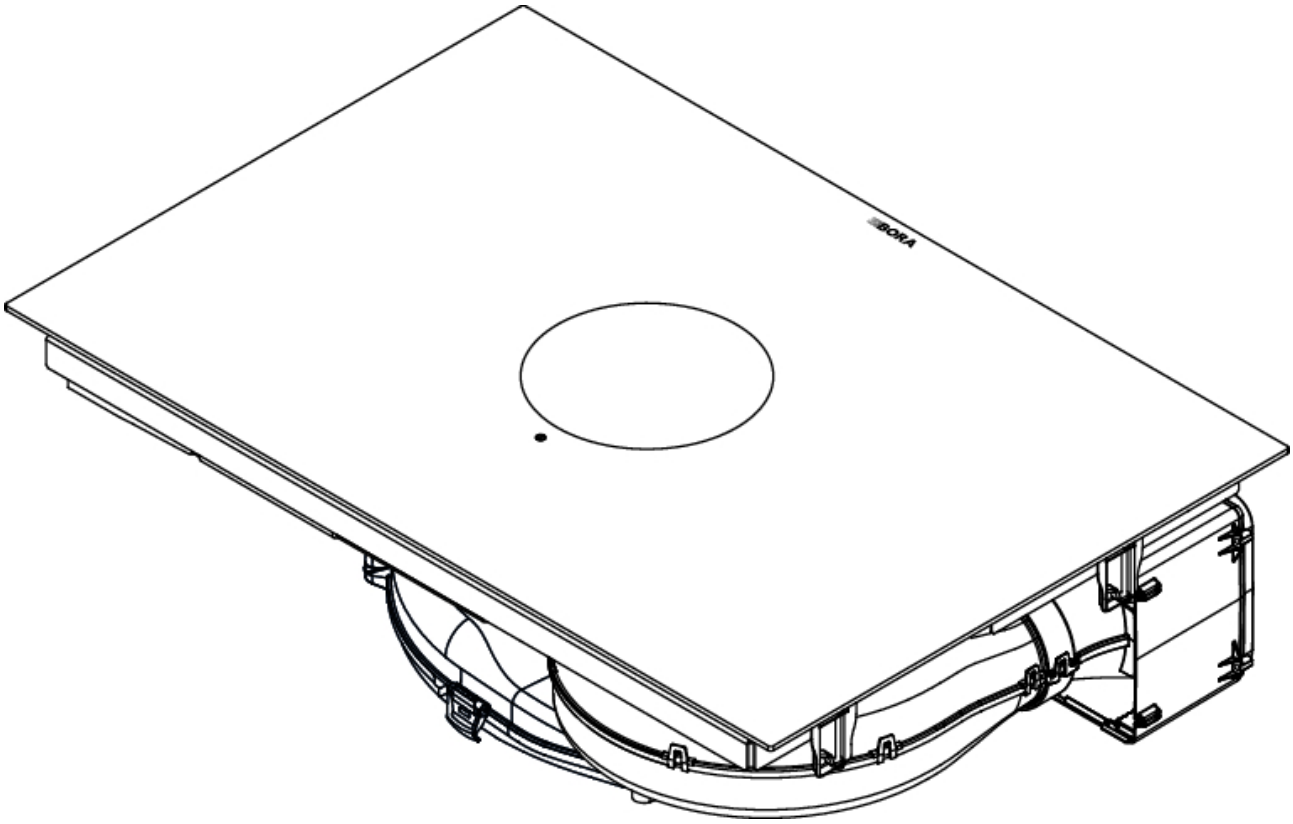
PT

Instruções de utilização e montagem X Pure / Pure



PUREUMIMPT-10005

bora.com

Lista de conteúdos

1 Informações gerais 4
1.1 Validade do manual de instruções e de montagem ... 4
1.2 Responsabilidade ... 4
1.3 Conformidade do produto ... 4
1.4 Apresentação de informações ... 4
1.4.1 Instruções de segurança e advertências ... 4
1.4.2 Figuras ... 4

2 Segurança 5
2.1 Utilização prevista ... 5
2.2 Pessoas com capacidades reduzidas ... 5
2.3 Instruções de segurança gerais ... 5
2.4 Instruções de segurança para montagem ... 7
2.4.1 Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa ... 8
2.4.2 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar ... 8
2.5 Instruções de segurança para operação ... 8
2.5.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa ... 9
2.5.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar ... 10
2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção ... 11
2.6.1 Instruções de segurança para limpeza e manutenção dos exaustores de placa ... 11
2.6.2 Instruções de segurança para limpeza e manutenção de placas de cozinhar ... 11
2.7 Instruções de segurança para reparação, assistência técnica e peças sobresselentes ... 12
2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação ... 12

3 Dados técnicos 13
3.1 X Pure ... 13
3.1.1 Dimensões do aparelho PUXA ... 13
3.1.2 Dimensões do aparelho PUXU ... 14
3.2 Pure ... 14
3.2.1 PURA Dimensões do aparelho ... 14
3.2.2 PURU Dimensões do aparelho ... 15

4 Descrição do aparelho 16
4.1 Descrição do modelo ... 16
4.2 Descrição do sistema ... 16
4.2.1 Estrutura ... 16
4.2.2 Painel de comando ... 16
4.2.3 Simbologia ... 17
4.2.4 Indicação de 7 segmentos ... 18
4.2.5 Conceito de luminosidade ... 18
4.2.6 Conceito-som ... 18
4.3 Princípio de funcionamento do extrator de superfície ... 18
4.4 Princípio do funcionamento da placa de indução ... 18

5 Funcionamento e operação 20
5.1 Instruções de operação gerais ... 20
5.2 Comando tátil ... 20
5.3 Vista geral das funções ... 20
5.4 Operar o sistema ... 20
5.4.1 Ligar ... 20
5.4.2 Desligar ... 20
5.4.3 Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha) ... 21
5.4.4 Bloqueio de operação ... 21
5.4.5 Bloqueio de limpeza ... 21
5.5 Funções do exaustor de placa ... 21
5.5.1 Ajustar os níveis de potência do ventilador ... 21
5.5.2 Função booster do ventilador ... 21
5.5.3 Sistema de extração automático ... 22
5.5.4 Ventilador desligado ... 22
5.5.5 Atraso de desconexão automático ... 22
5.5.6 Indicação de manutenção do filtro ... 22
5.6 Funções da placa de cozinhar ... 22
5.6.1 Deteção da panela ... 22
5.6.2 Selecionar zona de cozedura ... 22
5.6.3 Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura ... 23
5.6.4 Função booster das zonas de cozedura ... 23
5.6.5 Sistema automático de pré-aquecimento ... 23
5.6.6 Temporizador das zonas de cozedura ... 23
5.6.7 Função de pausa ... 24
5.6.8 Função de manutenção da temperatura ... 24
5.6.9 Função de manutenção da temperatura variável ... 25
5.6.10 Função ponte ... 25
5.6.11 Função ponte automática ... 26
5.6.12 Desligar a zona de cozedura ... 26
5.7 Dispositivos de segurança ... 26
5.7.1 Sistema de segurança para crianças ... 26
5.7.2 Indicação de calor residual ... 26
5.7.3 Desconexão de segurança ... 26
5.7.4 Proteção de sobreaquecimento ... 26

6 Menu do cliente 27
6.1 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro ... 27
6.2 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças ... 27
6.3 Item de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro ... 28
6.4 Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático ... 28
6.5 Item de menu 5: Tempo de reação da área tátil ... 28
6.6 Item de menu 6: Teste dos LEDs ... 28
6.7 Item de menu 7: Deteção da panela permanente ... 29
6.8 Item de menu 8: Exibir a versão do software/hardware ... 29
6.9 Item de menu 9: Desconexão de segurança ... 29
6.10 Opção de menu A: Modo Super Simples ... 30
6.11 Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica ... 30

7 Limpeza e manutenção 31
7.1 Produtos de limpeza ... 31
7.2 Manutenção da placa de cozinhar e do exaustor de placa ... 31
7.3 Limpeza da placa de cozinhar ... 31
7.4 Limpar o exaustor de placa ... 31
7.4.1 Desmontagem dos componentes ... 32
7.4.2 Limpar o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável ... 32
7.4.3 Instalação dos componentes ... 32
7.4.4 Retirar os líquidos do aparelho ... 32
7.5 Limpar a carcaça de condução do ar ... 33
7.6 Substituir o filtro de carvão ativado ... 33

8 Resolução de falhas 35

9 Montagem 36
9.1 Instruções gerais de montagem ... 36

9.1.1 Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar e de uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente ... 36
9.2 Âmbito de fornecimento ... 36
9.3 Ferramentas e meios auxiliares ... 37
9.4 Especificações de montagem ... 37
9.4.1 Distâncias de montagem ... 37
9.4.2 Dimensões mínimas do móvel X Pure (PUXA, PUXU) ... 37
9.4.3 Dimensões mínimas do móvel Pure (PURA, PURU) ... 37
9.5 Recorte da bancada ... 37
9.5.1 Medidas de recorte X Pure (PUXA, PUXU) ... 38
9.5.2 Medidas de recorte Pure (PURA, PURU) ... 38
9.6 Montagem do aparelho na variante de extração de ar ... 39
9.6.1 Preparar o móvel de cozinha para a variante de extração de ar ... 39
9.6.2 Medidas de montagem ... 39
9.6.3 Preparar a placa de cozinhar ... 40
9.6.4 Colocar a placa de cozinhar ... 40
9.6.5 Fixar a placa de cozinhar ... 41
9.6.6 Ligar o aparelho ao sistema de condutas ... 41
9.7 Montagem do aparelho na variante de recirculação de ar ... 42
9.7.1 Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha ... 42
9.7.2 Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de circulação de ar ... 42
9.7.3 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem A ... 42
9.7.4 Dimensões de instalação da variante de montagem A ... 43
9.7.5 Preparar os móveis de cozinha para a variante de montagem B ... 43
9.7.6 Dimensões de instalação da variante de montagem B ... 44
9.7.7 Preparar a placa de cozinhar ... 44
9.7.8 Ampliar a guia telescópica da caixa de limpeza do ar ... 44
9.7.9 Colocar a placa de cozinhar com recirculação de ar ... 45
9.7.10 Fixar a placa de cozinhar ... 46
9.7.11 Estabelecer a ligação do painel traseiro para a variante de montagem A ... 46
9.7.12 Colocar o filtro de carvão ativado ... 46
9.8 Realizar a ligação à corrente ... 47
9.9 Primeira colocação em funcionamento ... 48
9.9.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica ... 48
9.9.2 Opção de menu B: Configuração do sistema de extração ... 49
9.9.3 Opção de menu C: Gestão de energia ... 49
9.9.4 Opção de menu D: Modo de demonstração ... 50
9.9.5 Verificação de funcionamento ... 50
9.10 Selar o aparelho ... 50
9.11 Entrega ao utilizador ... 50

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação 51
10.1 Colocação fora de serviço ... 51
10.2 Desmontagem ... 51
10.3 Eliminação ecológica ... 51
10.3.1 Eliminação de embalagem de transporte ... 51
10.3.2 Eliminação de acessórios ... 51
10.3.3 Eliminação do aparelho antigo ... 51

11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios 52
11.1 Garantia do fabricante da BORA ... 52
11.1.1 Extensão da garantia ... 52
11.2 Serviço de assistência ... 52
11.3 Peças sobresselentes ... 52
11.4 Acessórios ... 53

12 Folhas de dados energéticos 54
12.1 Folha de dados energéticos PUXA/PURA ... 54
12.2 Folha de dados energéticos X Pure ... 55
12.3 Folha de dados energéticos Pure ... 55

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

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

1.4 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

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

1.4.1 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

1.4.2 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
- a operação com um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado
- o funcionamento a uma altitude superior a 2000 m (acima do nível do mar)
- o funcionamento em estado não completamente montado

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

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

É proibida toda e qualquer utilização abusiva!

2.2 Pessoas com capacidades reduzidas

Crianças
O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos se tiverem sido supervisionadas ou instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem entendido os perigos que daí possam resultar. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Utilizar o sistema de segurança para crianças, de forma que as crianças não consigam ligar o aparelho sem supervisão ou alterar as configurações.
- ▶ Supervisionar as crianças que se encontram nas proximidades do aparelho.
- ▶ Não armazenar objetos que possam ser de interesse para crianças em espaços de armazenamento acima ou atrás do aparelho. Caso contrário, as crianças são induzidas a subir para o aparelho.

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha e comida quentes

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

2.3 Instruções de segurança gerais

⚠ PERIGO

Perigo de asfixia devido a materiais de embalagem

Os materiais de embalagem (por ex., películas, esferovite) podem representar um perigo de morte para as crianças.
- ▶ Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Eliminar a embalagem imediatamente de forma correta.

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico ou ferimentos devido a superfícies danificadas

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

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

⚠ AVISO

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

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

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

⚠ AVISO

Perigo lesão devido a danos mecânicos no aparelho

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

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

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido à queda de componentes do aparelho

A queda de componentes do aparelho pode causar ferimentos.

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

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido a sobrecarga

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

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

CUIDADO

Danos devido a utilização indevida

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

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

NOTA

Falhas e erros

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

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

NOTA

Danos no aparelho devido a animais de estimação

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

▶ Manter os animais de estimação afastados do aparelho.

2.4 Instruções de segurança para montagem

⚠ PERIGO

Perigo de ferimentos devido a montagem incorreta

O incumprimento das instruções de montagem pode resultar em ferimentos.

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

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a aparelho danificado

Um aparelho danificado pode provocar um choque elétrico.

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

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a decape incorreto

Um decape incorreto do cabo de ligação de comutadores externos representa perigo de choque elétrico.

▶ Assegurar que o cabo de ligação é fixado com o fixador de cabos no interior da unidade de controlo.
▶ Assegurar que os comprimentos de decape são cumpridos.

NOTA

Danos no aparelho devido a ligação elétrica incorreta

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

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

NOTA

Danos no aparelho devido a distâncias de montagem incorretas

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

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

2.4.1 Instruções de segurança para montagem do exaustor de placa

⚠ PERIGO

Perigo de morte devido a inalação de fumo

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

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

⚠ AVISO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

A rotação da roda do ventilador representa perigo de ferimentos.

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

CUIDADO

Perigo de ferimentos devido ao movimento giratório da roda do ventilador

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

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

2.4.2 Instruções de segurança para montagem da placa de cozinhar

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a cabo de alimentação danificado

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a ligação incorreta à rede elétrica

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

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

2.5 Instruções de segurança para operação

⚠ PERIGO

Perigo de incêndio devido a óleos ou gorduras sobreaquecidas

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras devido a aparelhos em aquecimento

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras devido a choque elétrico

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras e incêndio devido a objetos quentes

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

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

CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a utensílio de cozinha quente

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

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

NOTA

Danos no aparelho

A utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

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

2.5.1 Instruções de segurança para operação do exaustor de placa

⚠ PERIGO

Perigo de morte devido a inalação de fumo

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

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

⚠ AVISO

Perigo de incêndio devido a flambado

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

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

CUIDADO

Danos devido a objetos ou papel aspirados

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

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

CUIDADO

Danos devido a acumulação de gordura e sujidade

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

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

NOTA

Humidade atmosférica elevada

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

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

2.5.2 Instruções de segurança para operação das placas de cozinhar

⚠ PERIGO

Perigo de incêndio devido a placa de cozinhar sem supervisão

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de explosão devido a líquidos inflamáveis

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras devido ao derrame de líquidos quentes

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras devido a vapor quente

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

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

NOTA

Danos devido a alimentos com açúcar ou sal

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

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

CUIDADO

Radiação eletromagnética

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

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

2.6 Instruções de segurança para limpeza e manutenção

NOTA

Danos no aparelho devido a sujidade

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

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de incêndio devido a acumulação de gordura

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

- ▶ Limpar e trocar o filtro regularmente.

⚠ AVISO

Perigo de ferimentos ao abrir a tampa inferior da carcaça

A rotação da roda do ventilador representa perigo de lesão.

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

NOTA

Danos no aparelho e mau funcionamento

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

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

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

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes

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

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de reparações

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

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

⚠ AVISO

Perigo de ferimentos ou danos devido a reparações indevidas

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

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

2.8 Instruções de segurança para desmontagem e eliminação

⚠ PERIGO

Perigo de ferimentos em caso de desmontagem

A falta de competências pode causar ferimentos durante a desmontagem.

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

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a desconexão incorreta

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

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

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico devido a carga residual

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

- ▶ Não tocar em qualquer contacto exposto.

3 Dados técnicos

3.1 X Pure

Parâmetros		Valor
Tensão de alimentação multifásica		380 – 415 V 2N/3N
Tensão de alimentação monofásica		220 - 240 V
Frequência		50 – 60 Hz
Consumo de energia máximo		7600 W (4400 W/3600 W)
Segurança fusível/ligação à rede elétrica trifásica		3x 16 A
Segurança fusível/ligação à rede elétrica bifásica		2 x 16 A
Segurança fusível/ligação à rede elétrica monofásica		1 x 32 A (1 x 20 A/1 x 16 A)
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)		830 x 515 x 199 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)		23 kg (PUXA) 24,5 kg (PUXU)
Placa de cozinhar		
Material da superfície		Vitrocerâmica
Níveis de potência da placa de cozinhar		1 - 9, P
Tamanho da zona de cozedura dianteira		230 x 230 mm
Potência da zona de cozedura dianteira		2100 W
Potência da função booster da zona de cozedura dianteira		3000 W
Tamanho da zona de cozedura traseira		230 x 230 mm
Potência da zona de cozedura traseira		2100 W
Potência da função booster da zona de cozedura traseira		3000 W
Consumo de energia da placa de cozinhar (tamanho da panela)		
Zona de cozedura dianteira à esquerda	(150 mm)	179,4 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à esquerda	(180 mm)	176,2 Wh/kg
Zonas de cozedura interligadas à esquerda	(240 mm)	191,5 Wh/kg
Zona de cozedura dianteira à direita	(150 mm)	174,7 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à direita	(180 mm)	177,5 Wh/kg
Zonas de cozedura interligadas à direita	(240 mm)	197,1 Wh/kg
Total (média)		182,7 Wh/kg
Sistema de extração de ar		
Níveis de potência do exaustor de placa		1 - 9, P
Ligação da extração de ar		BORA Ecotube
Sistema de recirculação de ar		
Níveis de potência do exaustor de placa		1 - 9, P
Tamanho da abertura de exaustão (LxA)		445 x 137 mm
Vida útil do filtro de carvão ativado		150 h (1 ano)

Tab. 3.1 Dados técnicos X Pure

3.1.1 Dimensões do aparelho PUXA

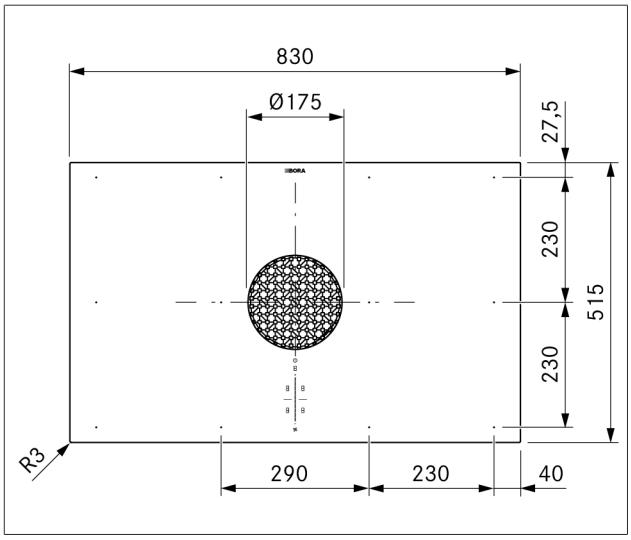


Fig. 3.1 Dimensões do aparelho PUXA, vista de cima

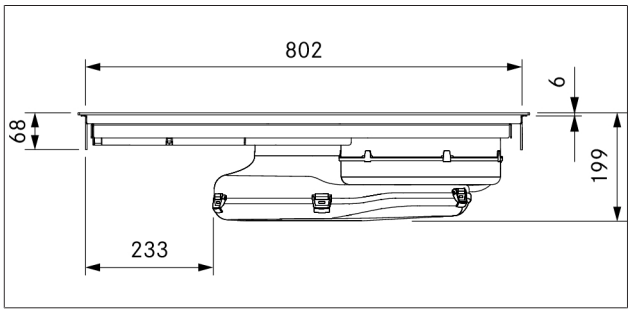


Fig. 3.2 Dimensões do aparelho PUXA, vista frontal

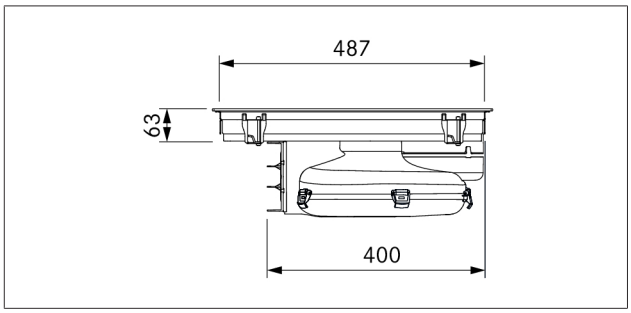


Fig. 3.3 Dimensões do aparelho PUXA, vista lateral

3.1.2 Dimensões do aparelho PUXU

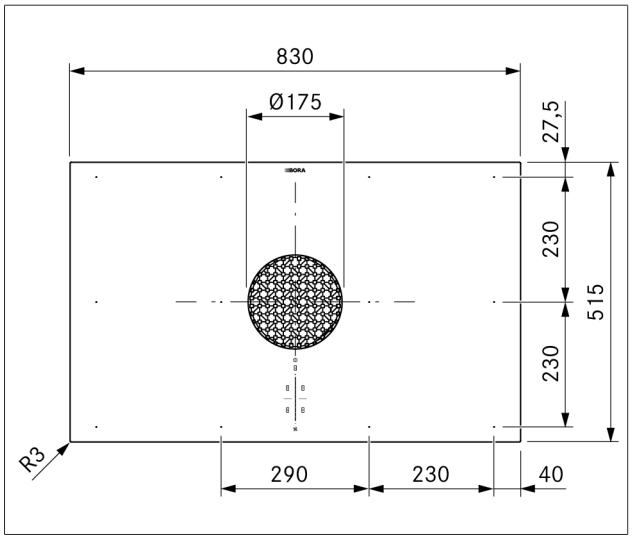


Fig. 3.4 Dimensões do aparelho PUXU, vista de cima

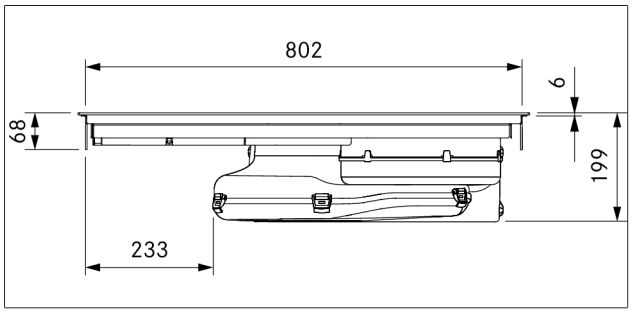


Fig. 3.5 Dimensões do aparelho PUXU, vista frontal

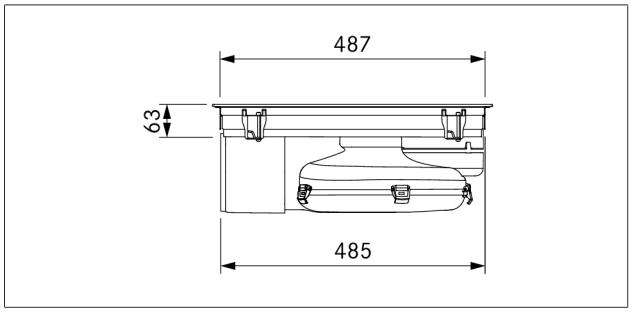


Fig. 3.6 Dimensões do aparelho PUXU, vista lateral

3.2 Pure

Parâmetros	Valor
Tensão de alimentação multifásica	380 – 415 V 2N/3N
Tensão de alimentação monofásica	220 - 240 V
Frequência	50 – 60 Hz
Consumo de energia máximo	7600 W (4400 W/3600 W)
Segurança fusível/ligação à rede elétrica trifásica	3x 16 A
Segurança fusível/ligação à rede elétrica bifásica	2 x 16 A
Segurança fusível/ligação à rede elétrica monofásica	1 x 32 A (1 x 20 A/1 x 16 A)
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	760 x 515 x 199 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	22,5 kg (PURA) 24,4 kg (PURU)
Placa de cozinhar	
Material da superfície	Vitrocerâmica
Níveis de potência da placa de cozinhar	1 - 9, P
Tamanho da zona de cozedura dianteira	Ø 210 mm
Potência da zona de cozedura dianteira	2300 W
Potência da função booster da zona de cozedura dianteira	3000 W
Tamanho da zona de cozedura traseira	Ø 175 mm
Potência da zona de cozedura traseira	1400 W
Potência da função booster da zona de cozedura traseira	2100 W
Consumo de energia da placa de cozinhar (tamanho da panela)	
Zona de cozedura dianteira à esquerda (210 mm)	186,3 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à esquerda (180 mm)	177,2 Wh/kg
Zona de cozedura dianteira à direita (210 mm)	191,5 Wh/kg
Zona de cozedura traseira à direita (150 mm)	177,2 Wh/kg
Total (média)	183,1 Wh/kg
Sistema de extração de ar	
Níveis de potência do exaustor de placa	1 - 9, P
Ligação da extração de ar	BORA Ecotube
Sistema de recirculação de ar	
Níveis de potência do exaustor de placa	1 - 9, P
Tamanho da abertura de exaustão (LxA)	445 x 137 mm
Vida útil do filtro de carvão ativado	150 h (1 ano)

Tab. 3.2 Dados técnicos Pure

3.2.1 PURA Dimensões do aparelho

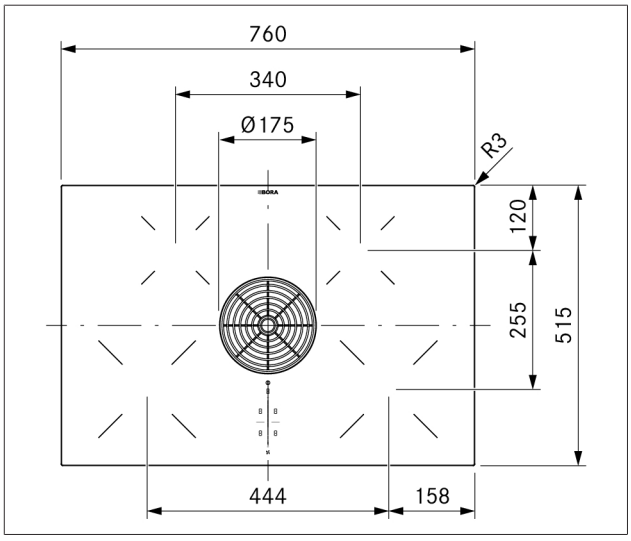


Fig. 3.7 PURA dimensões do aparelho vista de cima

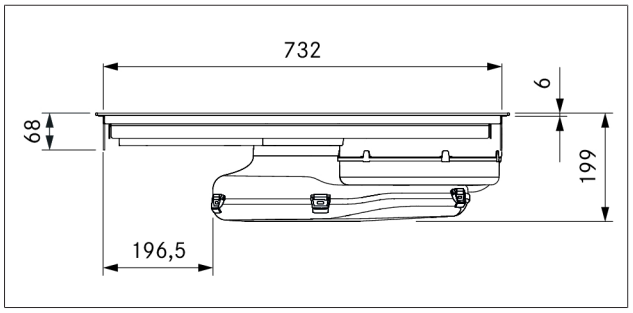


Fig. 3.8 PURA dimensões do aparelho vista frontal

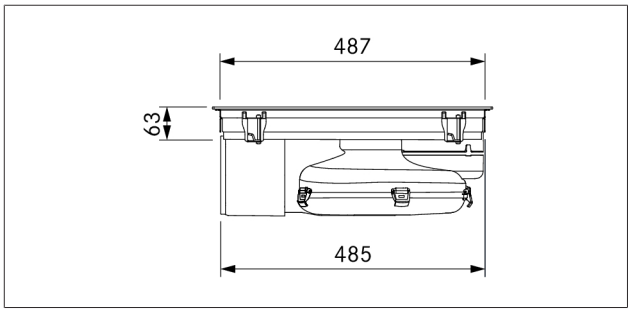


Fig. 3.12 PURU dimensões do aparelho vista lateral

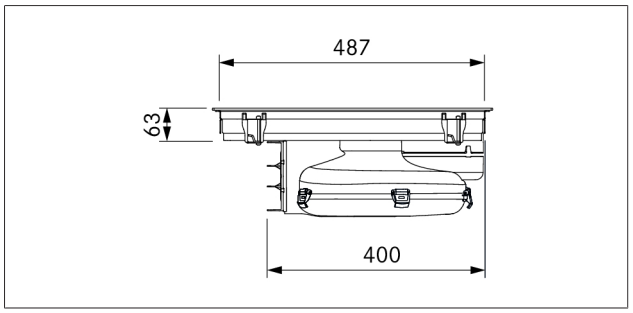


Fig. 3.9 PURA dimensões do aparelho vista lateral

3.2.2 PURU Dimensões do aparelho

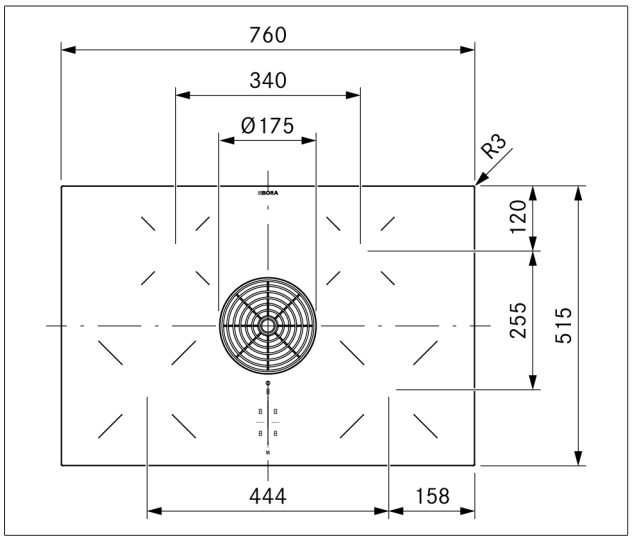


Fig. 3.10 PURU dimensões do aparelho vista de cima

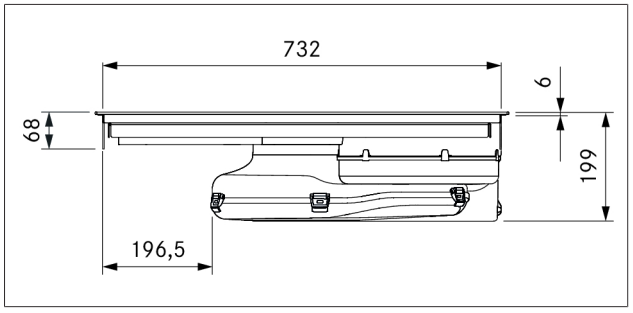


Fig. 3.11 PURU dimensões do aparelho vista frontal

4 Descrição do aparelho

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

4.1 Descrição do modelo

Tipo	Denominação
PUXA	X Pure Placa de indução surface com exaustor de placa integrado – extração de ar
PUXU	X Pure Placa de indução surface com exaustor de placa integrado – recirculação de ar
PURA	Pure placa de indução com exaustor de placa integrado – extração de ar
PURU	Pure placa de indução com exaustor de placa integrado – recirculação de ar

Tab. 4.1 Descrição do modelo

4.2 Descrição do sistema

4.2.1 Estrutura

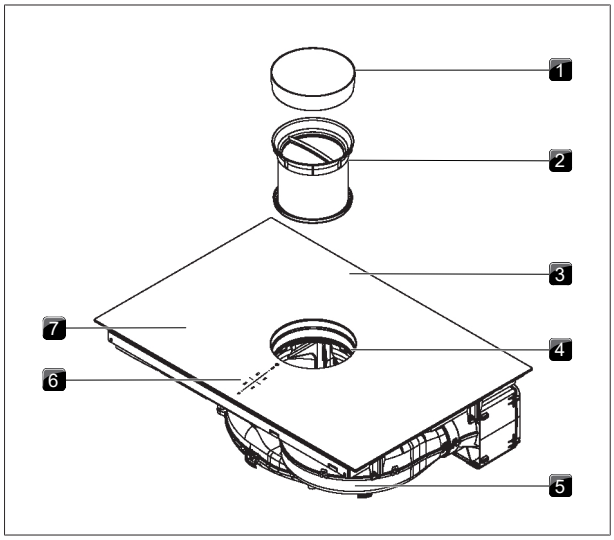


Fig. 4.1 Placa de cozinhar

[1] Bocal de entrada de ar
[2] Filtro de gordura de aço inoxidável
[3] Placa de cozinhar
[4] Abertura da entrada de ar
[5] Ventilador
[6] Painel de comando
[7] Zona de cozedura (4x)

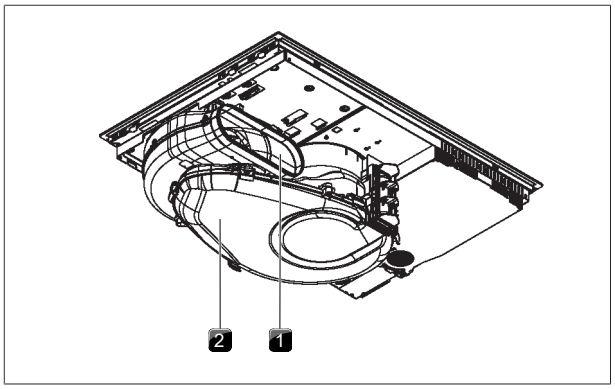


Fig. 4.2 Vista traseira PUXA, PURA

[1] Abertura de exaustão
[2] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

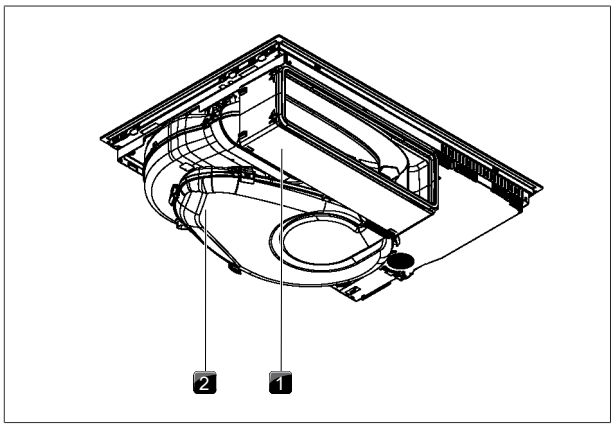


Fig. 4.3 Vista traseira PUXU, PURU

[1] Caixa de limpeza de ar com guias telescópicas
[2] Carcaça de condução do ar com fundo da carcaça

4.2.2 Painel de comando

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).

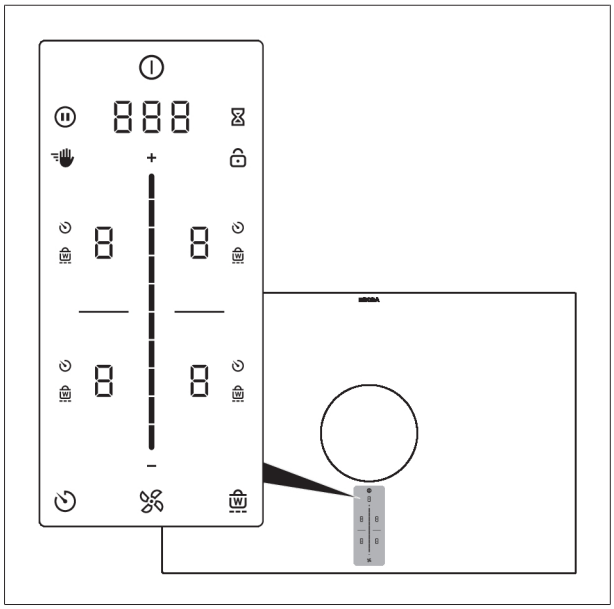


Fig. 4.4 Painel de comando tátil/deslizante central

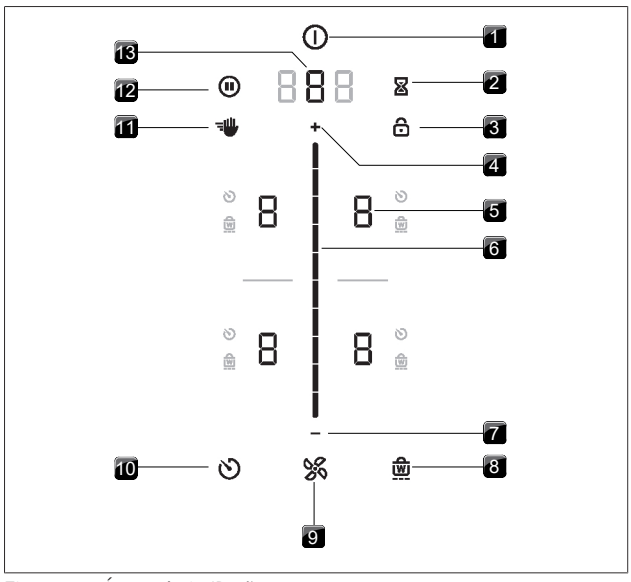


Fig. 4.5 Áreas táteis/Botões

[1] Ligar/Desligar
[2] Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)
[3] Bloqueio de operação
[4] Área de configuração,sinal mais
[5] Seleção das zonas de cozedura (4x)
[6] Comando deslizante tátil (área de configuração)
[7] Área de configuração, sinal menos
[8] Função de manutenção da temperatura
[9] Funções do ventilador
[10] Temporizador das zonas de cozedura
[11] Bloqueio de limpeza
[12] Função de pausa
[13] Escolher o ventilador / Aceder ao menu

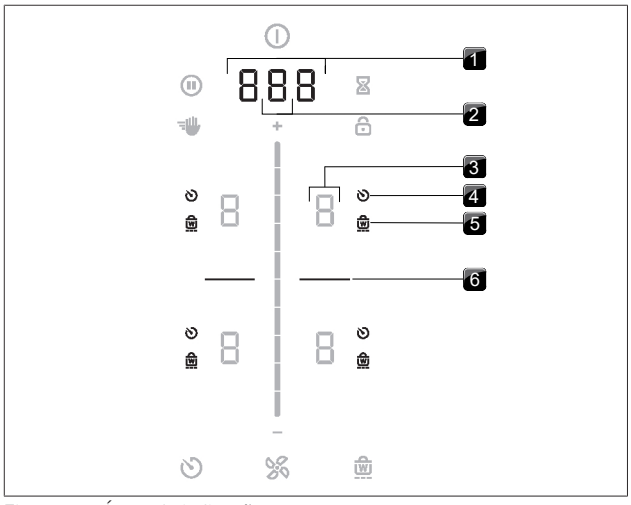


Fig. 4.6 Áreas de indicação

[1] Indicação multifuncional
[2] Indicação do ventilador
[3] Indicação de zona de cozedura (4x)
[4] Indicação do temporizador das zonas de cozedura (4x)
[5] Indicação da função de manutenção da temperatura (4x)
[6] Linha de separação

4.2.3 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 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 ventilador	Ativar/desativar o sistema de extração automático, confirmar o atraso de desconexão
	Botão de temporizador	Ajustar o temporizador das zonas de cozedura
	Botão de manutenção da temperatura	Função de manutenção da temperatura ativar/desativar

Tab. 4.2 Significado dos símbolos indicados (ícones)

4.2.4 Indicação de 7 segmentos

Indicação multifuncional		Significado
Indicação do ventilador	1 – 9	Níveis de potência
	P	Função booster
	0	Desativado
	A	Sistema de extração automático
	n	Atraso de desconexão automático
	F	Indicação de manutenção do filtro
Indicação multifuncional	000	Indicação do tempo
	por ex. E	Código de anomalia
Indicação das zonas de cozedura		**Significado**
Indicação das zonas de cozedura	1 – 9	Nível de potência
	P	Função booster
	–	Nível de manutenção da temperatura (Pure)
	–	Nível de manutenção da temperatura 1 (X Pure)
	=	Nível de manutenção da temperatura 2 (X Pure)
	≡	Nível de manutenção da temperatura 3 (X Pure)
	U	Deteção da panela
	0	Desativado
	H	Indicação de calor residual (a zona de cozedura está desligada, mas ainda quente)
	E	Erro

Tab. 4.3 Significado da indicação de 7 segmentos

4.2.5 Conceito de luminosidade

O painel de comando possui 2 níveis de iluminação diferentes (100% e 50%).

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
50%	A função está desativada, mas suscetível a seleção
0 %	A função não está disponível

Tab. 4.4 Conceito de luminosidade

4.2.6 Conceito-som

O volume do sinal sonoro pode ser ajustado no menu (0 % até 100 %).

O sinal sonoro do botão Booster não pode ser colocado no 0.

Os sinais sonoros relacionados com a segurança 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

Tab. 4.5 Conceito-som

4.3 Princípio de funcionamento do extrator de superfície

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.

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).

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

4.4 Princípio do funcionamento da placa de indução

Sob cada zona de cozedura de indução, encontra-se uma bobina de indução. Quando a zona de cozedura é ligada, esta bobina gera um campo magnético, que atua diretamente na base da panela, aquecendo-a. A zona de cozedura sofre apenas um aquecimento indireto por ação do calor emitido pela panela. As zonas de cozedura 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 cozedura 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 cozedura 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 bifes	9
Aquecer água	P

Tab. 4.6 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
X Pure	dianteira	120 mm
	traseira	120 mm
Pure	dianteira	120 mm
	traseira	90 mm

Tab. 4.7 Diâmetro mínimo dos utensílios de cozinha

▶ Se necessário, realizar um teste magnético. Se um íman 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.

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.

5 Funcionamento e operação

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

O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.

A placa de cozinhar só pode ser utilizada com a tampa de troca do filtro, o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar montados (na versão de recirculação de ar também deve estar montado o filtro de carvão ativado).

5.1 Instruções de operação gerais

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).

5.2 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. 5.1 Comando tátil

5.3 Vista geral das funções

As placas de cozinhar X Pure e Pure com exaustor de placa integrado possuem as seguintes caraterísticas e funções:

Características	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Controlo eletrónico de potência	✓	✓	✓	✓
Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)	✓	✓	✓	✓
Funções do exaustor de placa				
Sistema de extração automático	✓	✓	✓	✓
Atraso de desconexão automático	✓	✓	✓	✓
Função booster	✓	✓	✓	✓
Indicação de manutenção do filtro		✓		✓
Funções da placa de cozinhar				
Sistema automático de pré-aquecimento	✓	✓	✓	✓
Deteção da panela	✓	✓	✓	✓
Deteção da panela permanente	✓	✓	✓	✓
Função de manutenção da temperatura			✓	✓
Função de manutenção da temperatura variável	✓	✓		
Função ponte	✓	✓		
Função ponte automática	✓	✓		
Temporizador das zonas de cozedura	✓	✓	✓	✓
Função de pausa	✓	✓	✓	✓
Função booster	✓	✓	✓	✓
Dispositivos de segurança				
Sistema de segurança para crianças	✓	✓	✓	✓
Bloqueio de operação	✓	✓	✓	✓
Bloqueio de limpeza	✓	✓	✓	✓
Indicação de calor residual	✓	✓	✓	✓
Desconexão de segurança	✓	✓	✓	✓
Proteção de sobreaquecimento	✓	✓	✓	✓

Tab. 5.2 Vista geral das funções

5.4 Operar o sistema

5.4.1 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.

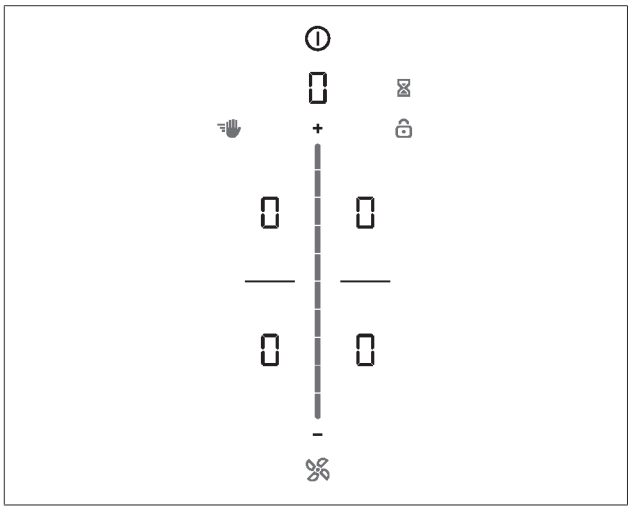


Fig. 5.1 Indicação padrão após a ativação

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 (Sistema de segurança para crianças).

5.4.2 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:
- A indicação de calor residual é apresentada em zonas de cozedura previamente ativas e ainda quentes H .
- A indicação apaga-se, se não houver mais calor residual.

5.4.3 Temporizador de tempo curto (temporizador de cozinha)

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 multifunções que se encontra acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos (000).
- As zonas de cozedura estão escurecidas na indicação.

Ajustar o tempo
▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Deslizar	para cima	para baixo
Tocar em	(minutos exatos)	(minutos exatos)

Tab. 5.3 Ajustar o tempo

- O botão de temporizador de cozinha começa a piscar.

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

Tempo decorrido
- 10 segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.
- A indicação do tempo 000 muda para o nível de potência do ventilador.

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

O temporizador permanece ativo se o aparelho estiver desligado.

5.4.4 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.

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.

5.4.5 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 10 segundos. O tempo restante é indicado. Todas as configurações do aparelho permanecem inalteradas durante esse período.

Ativar o bloqueio de limpeza
▶ Tocar no botão de limpeza .
- O botão de limpeza acende.
- O painel de comando fica bloqueado durante 10 segundos.
- O temporizador é exibido na indicação multifunções e é executado automaticamente.

Desativar o bloqueio de limpeza
- Após o final da contagem do temporizador, é possível fazer uma introdução de comandos novamente.

ou
▶ Manter o botão de limpeza premido.
- O botão de limpeza fica escurecido.
- O painel de comando é bloqueado.

5.5 Funções do exaustor de placa

5.5.1 Ajustar os níveis de potência do ventilador

Os níveis de potência do ventilador podem ser regulados de várias formas diferentes:
▶ Tocar no ou no .
▶ Regulação através do comando deslizante
▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante

5.5.2 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 5 minutos, a função booster é automaticamente reposta para o nível de potência 9.

Ativar a função booster do ventilador
▶ Tocar no no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação do ventilador aparece P.

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

5.5.3 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	4	4	4	4	5	6	7	8	9	P

Tab. 5.4 Capacidade de extração e nível de cozedura

- Se o nível de potência da zona de cozedura for alterado, a capacidade de extração é automaticamente ajustada. O ajuste da capacidade de extração ocorre com um atraso de 20 segundos.

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 A.

Desativar o sistema de extração automático:
▶ Deslizar para um nível de potência do ventilador.
ou
▶ Tocar no botão de ventilador.

5.5.4 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
▶ Pressionar o nível de potência do ventilador na indicação multifunções.
- O atraso de desconexão automático é iniciado.

5.5.5 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, 15 ou 20 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.

Terminar o atraso de desconexão automático antecipadamente
▶ Manter o botão de ventilador premido
- O atraso de desconexão do exaustor de placa termina.

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

5.5.6 Indicação de manutenção do filtro

A indicação de manutenção do filtro do exaustor de placa é ativada automaticamente quando a vida útil do filtro de carvão ativado é atingida (somente com recirculação de ar).
- Na indicação de multifunções é apresentado um F.
- A indicação de manutenção do filtro é apresentada sempre que o exaustor de placa for ligado e permanece ativa até o filtro ser substituído e a indicação de manutenção do filtro ser reposta (ver "6.3 Item de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro").
- O funcionamento continua a ser possível sem limitações.

Independentemente da indicação de manutenção do filtro, os componentes do filtro de gordura necessitam de uma limpeza frequente, ver "8 Limpeza e manutenção".

5.6 Funções da placa de cozinhar

5.6.1 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 U/u for 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 10 minutos após o ajuste de um nível de potência, a zona de cozedura será desligada automaticamente.

Deteção da panela permanente
O aparelho deteta automaticamente os utensílios de cozinha colocados e ativa o comando correspondente da zona de cozedura. A seleção manual da zona de cozedura não é necessária (ver "6.7 Item de menu 7: Deteção da panela permanente").

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

5.6.2 Selecionar zona de cozedura

▶ Tocar na indicação da zona de cozedura.
- Na indicação da zona de cozedura é apresentado um .
- As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.
- A operação da zona de cozedura é ativada durante 2 segundos e é possível configurar a zona de cozedura selecionada.

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

5.6.3 Ajustar os níveis de potência às zonas de cozedura

▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
- A operação é ativada durante 2 segundos e é possível configurar o nível de potência para a zona de cozedura selecionada.

Os níveis de potência de uma zona de cozedura podem ser ajustados de três maneiras diferentes:
▶ Tocar numa determinada posição do comando deslizante.
ou
▶ Deslizar até ao nível de potência pretendido.
ou
▶ Tocar no ⊞ ou no ⊟.
▶ Repetir este processo para colocar em funcionamento outras zonas de cozedura, sempre que necessário.

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

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

5.6.4 Função booster das zonas de cozedura

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, isto é, a potência máxima de outra zona de cozedura é temporariamente reduzida de forma automática:
- Se a zona de cozedura dianteira for operada com a função booster, o nível de potência máxima 7 pode ser selecionado para a zona de cozedura traseira.
- Se a zona de cozedura traseira for operada com a função booster, o nível de potência máxima 7 pode ser selecionado para a zona de cozedura dianteira (no Pure o nível máximo de potência é 8).
- Se for selecionado um nível de potência demasiado alto para a segunda zona de cozedura, a indicação P pisca três vezes e a função booster volta ao nível de potência 9.

Após 5 minutos, o nível de potência da zona de cozedura é automaticamente reposto no nível de potência 9.

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

Ativar a função booster para uma zona de cozedura
▶ Tocar no ⊞ no nível de potência 9 ativo.
- Na indicação da zona de cozedura aparece um P.

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

5.6.5 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.
1	00:40
2	01:00
3	2:00
4	3:00
5	4:20
6	7:00
7	2:00
8	3:00

Tab. 5.5 Vista geral do período de preaquecimento

Ativar o sistema automático de pré-aquecimento
▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
▶ Ajustar o nível de potência.
▶ Premir continuamente o comando deslizante --- para uma posição mais baixa do que o nível de potência 9
- O sistema automático de preaquecimento é ativado.
- Enquanto o sistema automático de preaquecimento estiver ativo, o nível de potência exibido pisca.
- Depois de decorrido o tempo de preaquecimento, a zona de cozedura altera para o nível de potência definido anteriormente (nível de manutenção da fervura).

Desligar o sistema automático de pré-aquecimento antecipadamente
O sistema automático de preaquecimento é desativado antes do tempo, assim que for definido um nível de potência mais baixo.

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.

5.6.6 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).

Para ativar a função do temporizador das zonas de cozedura, deve ser definido primeiro um nível de potência para uma zona de cozedura.

Ativar o temporizador das zonas de cozedura

▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente
- As funções adicionais das zonas de cozedura são exibidas.
- Se a zona de cozedura selecionada ainda não estiver ativa (= nível de potência 0), poderá agora ser configurado um nível de potência.

▶ Tocar no botão de temporizador.
- Na indicação de multifunções que se encontra acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos (000).

Ajustar o tempo

▶ Ajustar o tempo pretendido:

Comando	Aumentar o tempo	Reduzir o tempo
Deslizar	para cima	para baixo
Tocar em	+ (minutos exatos)	− (minutos exatos)

Tab. 5.6 Ajustar o tempo

- O símbolo do temporizador começa a piscar.

Iniciar o temporizador

▶ Tocar no botão de temporizador intermitente
- O tempo definido começa a passar.
- O símbolo de temporizador é apresentado, ao lado da zona de cozedura.
- A indicação do painel de comando muda após 2 segundos para a indicação padrão.
- Dez segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.

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.

Multitemporizador

▶ Tocar numa outra indicação de 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 0), poderá agora ser configurado um nível de potência.

▶ Tocar no botão de temporizador
- Na indicação de multifunções que se encontra acima do comando deslizante, a indicação do tempo pisca em minutos (000).
- Agora, o tempo pode ser ajustado e o temporizador pode ser iniciado.

Terminar o temporizador antecipadamente

▶ Tocar numa indicação de zona de cozedura com o temporizador ativo

▶ Manter o botão de temporizador premido

ou

▶ Manter premida a indicação de zona de cozedura com o temporizador ativo
- O temporizador das zonas de cozedura termina.
- O sistema muda para a indicação padrão.
- A zona de cozedura permanece ativa no nível de potência configurado.

Tempo decorrido

- Dez segundos antes de terminar o tempo definido, o sistema mostrará o tempo que falta intermitente.
- Nos últimos 5 segundos da contagem decrescente, soa um sinal sonoro a cada segundo.
- A indicação de tempo 000 e o botão de temporizador piscam.
- A zona de cozedura fica automaticamente desativada após o tempo ajustado chegar ao fim (= nível de potência 0).

5.6.7 Função de pausa

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.

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.

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.
- As indicações da zona de cozedura ficam escurecidas.
- 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.
- As indicações iluminam-se.
- Todos os processos de cozedura continuarão com os níveis de potência definidos antes da pausa.
- Os temporizadores de zonas de cozedura ativos continuarão.

5.6.8 Função de manutenção da temperatura

Apenas para Pure

Com a função de manutenção da temperatura, os alimentos prontos podem ser mantidos quentes a uma potência baixa, sem perigo de queimaduras. A duração máxima da função de manutenção da temperatura é configurada pela fábrica para 8 horas.

Ativar a função de manutenção da temperatura

▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
- As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.

▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura.
- A função de manutenção da temperatura é ativada.
- Na indicação da zona de cozedura é apresentado um _.
- Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura é apresentado.

Desativar a função de manutenção da temperatura
▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura.
ou
▶ Deslizar até ao fim (nível de potência 0).
● A função de manutenção da temperatura é desativada.
A seleção de um nível de potência também desativa a função de manutenção da temperatura.

5.6.9 Função de manutenção da temperatura variável

Apenas para X Pure

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
2 (Manter quente)	⎽⎽	≈ 74 °C
3 (cozinhar em lume brando)	⎽⎽⎽	≈ 94 °C

Tab. 5.7 Níveis de manutenção da temperatura

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

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 a função de manutenção da temperatura
▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
● As funções adicionais das zonas de cozedura surgem.
▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura.
● A função de manutenção da temperatura é ativada.
● É apresentado o nível 1 de manutenção da temperatura ⎽.
● Ao lado da zona de cozedura, o símbolo de manutenção da temperatura é apresentado.

Aumentar ou reduzir o nível de manutenção da temperatura
▶ Deslizar para cima ou para baixo até ao nível de manutenção da temperatura pretendido.
ou
▶ Tocar em ⊕ ou ⊖ até ao nível de manutenção da temperatura pretendido.
ou
▶ Tocar no botão de manutenção da temperatura até ao nível de manutenção da temperatura pretendido.

Desativar a função de manutenção da temperatura
▶ Tocar na indicação da zona de cozedura correspondente.
▶ Manter o botão de manutenção da temperatura premido.
ou
▶ Deslizar até ao fim (nível de potência 0).
● A função de manutenção da temperatura é desativada.
● Na indicação da zona de cozedura surge, se aplicável, a indicação de calor residual H.
A seleção de um nível de potência também desativa a função de manutenção da temperatura.

5.6.10 Função ponte

Apenas para X Pure

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.

Se ambas as zonas de cozedura estiverem ativas antes da ativação da função ponte, é aplicado o nível de potência mais baixo. Se os temporizadores da zona de cozedura estiverem ativos, é aplicado o valor de temporizador mais baixo para o temporizador de ponte.

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

Ativar a função ponte
▶ Tocar simultaneamente em ambas as indicações das zonas de cozedura.
● A função ponte está agora ativa.
● A linha de separação entre as indicações das zonas de cozedura apaga-se.
● As funções adicionais são apresentadas.
● Ambas as indicações das zonas de cozedura indicam o mesmo nível de potência.
● São aplicadas as funções adicionais das zonas de cozedura ativas (indicação dupla).
● As alterações do nível de potência atuam simultaneamente sobre ambas as zonas de cozedura.

Desativar a função ponte
▶ Manter premido uma das duas indicações de zonas de cozedura com função ponte ativa.
ou
▶ Tocar simultaneamente em ambas as indicações de zonas de cozedura com função ponte ativa.
● A função ponte é desativada.
● A linha de separação entre as indicações das zonas de cozedura é apresentada.
● Os níveis de potência são definidos para 0.
● Se um temporizador das zonas de cozedura se encontrar ativo, este será desativado.
● Se apenas uma das duas zonas de cozedura detetar utensílios de cozinha, a função ponte é cancelada após dez segundos e a respetiva zona de cozedura é desativada.

5.6.11 Função ponte automática

Apenas para X Pure

Caso seja colocada uma panela ou assadeira grande nas duas zonas de cozedura paralelas, estas são automaticamente combinadas para formar uma superfície de zona de cozedura maior. Não é necessária uma ativação manual da função ponte.

Se a deteção da panela permanente estiver ligada (ver "6.7 Item de menu 7: Deteção da panela permanente"), a função ponte automática também é ativada.

5.6.12 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 0.
ou
▶ Pressionar na zona de cozedura
- Na indicação da zona de cozedura é apresentado um 0.
- Após 2 segundos, a indicação padrão é mostrada.

ou
▶ Tocar no − até aparecer um 0 na indicação da zona de cozedura.

5.7 Dispositivos de segurança

5.7.1 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 "6.2 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 padrão acende e o painel de comando fica ativo novamente.

5.7.2 Indicação de calor residual

Se uma zona de cozedura ainda estiver quente depois de desligada, existe o perigo de queimaduras ou de incêndio. Enquanto for mostrado H na indicação da zona de cozedura (indicação de calor residual), não se pode tocar na zona de cozedura nem colocar sobre ela objetos sensíveis ao calor.
- H é exibido com 100% de luminosidade: temperatura muito alta.
- H é exibido com 50% de luminosidade: temperatura alta.

Após um tempo de arrefecimento suficiente (temperatura <55 °C) a indicação apaga-se.

5.7.3 Desconexão de segurança

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

Placas de cozinhar
Cada zona de cozedura é desligada automaticamente após um tempo de funcionamento predefinido, sem alteração do nível de potência. Existem 3 níveis disponíveis desde a duração até à desconexão de segurança.
- A desconexão de segurança é configurada na fábrica no nível 2.
- O nível pode ser alterado no menu do cliente.

Níveis de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	Nível um	Nível dois	Nível três
1	12:00	8:24	6:00
2	10:00	6:24	4:00
3	9:00	5:12	2:30
4	8:00	4:12	2:00
5	6:00	3:18	1:30
6	4:00	2:12	01:00
7	4:00	2:12	01:00
8	3:00	1:48	00:45
9	2:00	1:18	00:30
P	00:05	00:05	00:05

Tab. 5.8 Desconexão de segurança nos níveis de potência

Nível de potência	Desconexão de segurança após horas.:min.		
	Nível um	Nível dois	Nível três
W	12:00	8:00	4:00

Tab. 5.9 Desconexão de segurança nos níveis de manutenção da temperatura

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

5.7.4 Proteção de sobreaquecimento

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

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.

6 Menu do cliente

No menu do cliente podem ser configuradas determinadas funções.

Só se pode aceder ao menu quando todas as zonas de cozedura e o exaustor de placa estiverem inativos. Além disso, não pode existir qualquer calor residual.

Aceder ao menu do cliente

▶ Ligar o aparelho através do botão de energia ⏻.
- Depois do arranque do sistema, a indicação padrão será exibida no painel de comando.

▶ Premir contínuo na indicação de multifunções.
- O menu é aberto e a primeira opção de menu é apresentada.

Navegação no menu do cliente

▶ Tocar na indicação de multifunções.
- O sistema muda para o item de menu seguinte.
- O sistema aplica e guarda automaticamente os valores de configuração ao mudar para outro item de menu ou ao sair do menu.

Fechar o menu do cliente

▶ Premir contínuo na indicação de multifunções.

ou

▶ Manter o botão de ligar ⏻ premido
- O menu é fechado e o aparelho é desligado.

Menu de cliente-Visão geral

Item de menu/Designação/Área de seleção		Configuração da fábrica
1	Volume do sinal sonoro (0 – 9)	4
2	(Ligar/desligar) Sistema de segurança para crianças	Desligar
3	Indicar o nível de filtro (redefinir a indicação de manutenção do filtro)	
4	Duração do atraso de desconexão automático (10, 15, 20 min)	20 min
5	Tempo de reação da área tátil (1 lento, 2 médio, 3 rápido)	2
6	Teste dos LEDs	
7	Deteção da panela permanente	Desligar
8	Versão do software/hardware	
9	Desconexão de segurança (1 longo, 2 médio, 3 curto)	2
A	Modo Super Simples	Desligar
0	Repor as configurações da fábrica	

Tab. 6.1 Menu de cliente-Visão geral

6.1 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

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

O sinal sonoro do botão Booster não pode ser colocado no 0.

O volume configurado no momento é exibido na indicação da zona de cozedura traseira esquerda, após o item de menu ser aberto.

Ajustar o volume do sinal sonoro:

▶ Deslizar ▬▬ para cima ou para baixo até ao volume pretendido.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

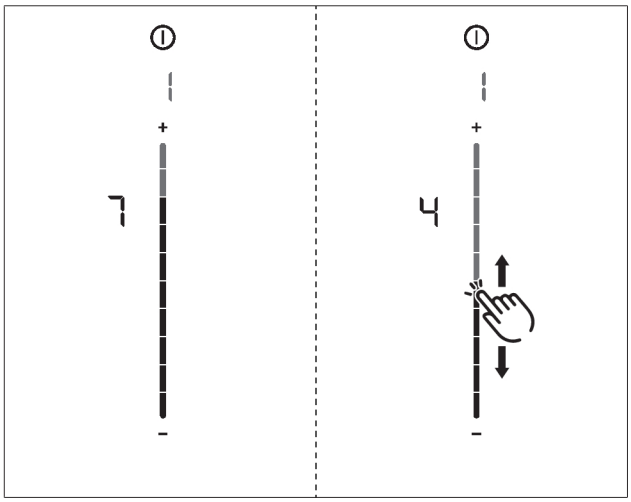


Fig. 6.1 Item de menu 1: Volume do sinal sonoro

6.2 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. Esta configuração é aplicada a cada novo processo de cozedura.

Ativar permanentemente o sistema de segurança para crianças

▶ Tocar na área superior do comando deslizante ▬▬.
- É apresentado ⊐⊓.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.
- O sistema de segurança para crianças está permanentemente ativado.

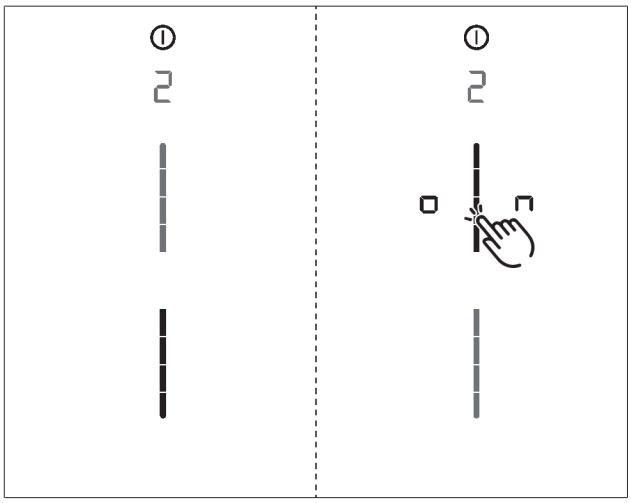


Fig. 6.2 Item de menu 2: Sistema de segurança para crianças

Desativar permanentemente o sistema de segurança para crianças

▶ Tocar na área inferior do comando deslizante ▬▬.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.
● O sistema de segurança para crianças está permanentemente desativado.

6.3 Item de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro

Se a opção de menu 3 for acedida, o nível de filtro atual é apresentado automaticamente (apenas para recirculação de ar).

Repor a indicação de manutenção do filtro

▶ Manter o botão de ventilador premido.
● Todos os elementos do comando deslizante são exibidos novamente com o brilho a 100%.
● A indicação de manutenção do filtro F já não será apresentada ao ligar o exaustor de placa.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

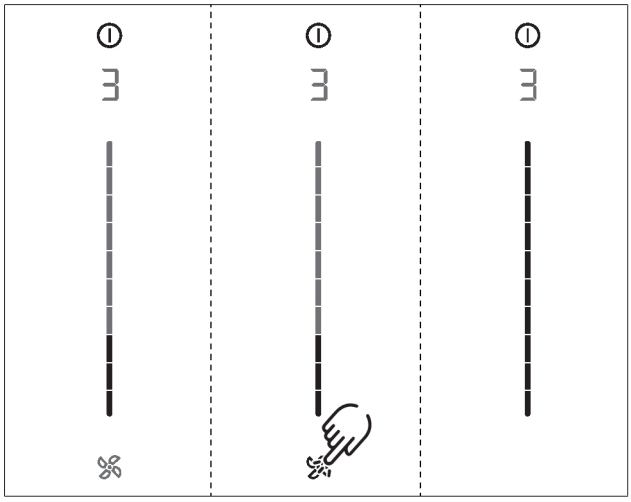


Fig. 6.3 Item de menu 3: Nível de filtro

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

Com a opção de menu 4 pode ser definida a duração do atraso de desconexão automático.

Existem três opções de tempo:
● 20 minutos
● 15 minutos
● 10 minutos
A duração atualizada é exibida durante 2 segundos.

Selecionar a duração do atraso de desconexão automático

▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante ▬▬.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

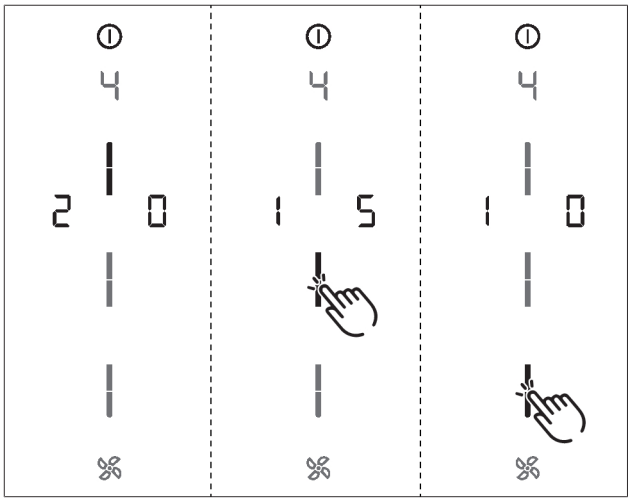


Fig. 6.4 Opção de menu 4: Duração do atraso de desconexão automático

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

Com o item de menu 5 pode ser selecionado o tempo de reação da área tátil.

● Tempo de reação 1: lento
● Tempo de reação 2: médio
● Tempo de reação 3: rápido
● É exibido o tempo de reação atualizado.

Selecionar o tempo de reação

▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante ▬▬.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

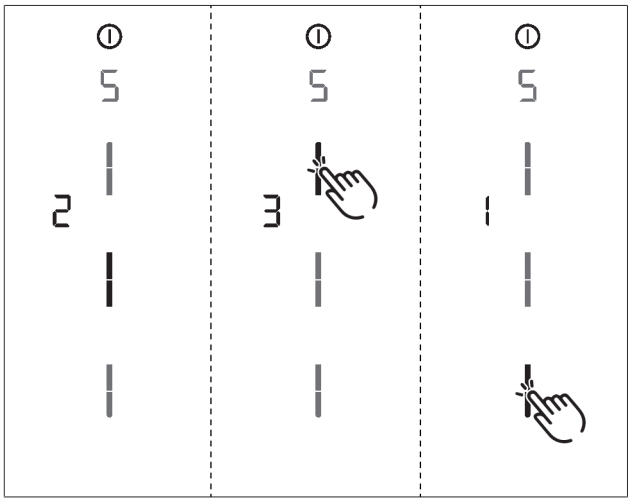


Fig. 6.5 Item de menu 5: Tempo de reação

6.6 Item de menu 6: Teste dos LEDs

Com o item de menu 6, todos os LEDs das áreas táteis individuais podem ser verificados quanto à função.

Iniciar o teste dos LEDs

▶ Tocar na área do comando deslizante ▬▬.
● Todas as indicações são exibidas com a luminosidade a 50 %.

▶ Tocar numa indicação à escolha.
- A indicação escolhida será exibida com a luminosidade a 100 % durante um segundo.
- As outras indicações à escolha podem ser testadas por via do toque.

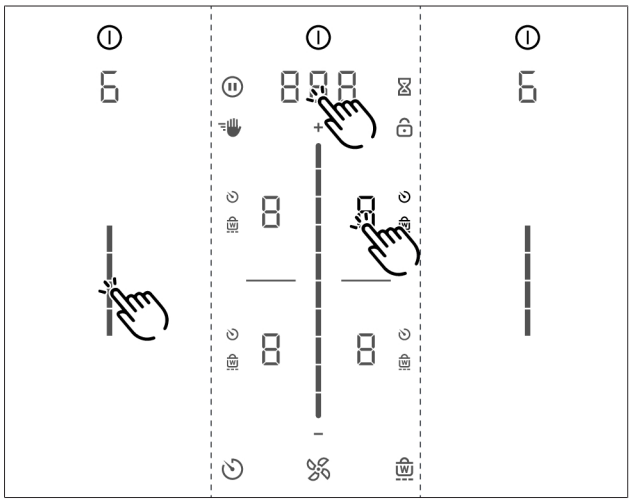


Fig. 6.6 Item de menu 6: Teste dos LEDs

Terminar o teste dos LEDs
- Após 5 segundos sem operação, o teste do LED é concluído automaticamente.

ou

▶ Premir contínuo na indicação de multifunções.
- O teste dos LEDs termina.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

6.7 Item de menu 7: Deteção da panela permanente

Com o item de menu 7 pode ligar ou desligar permanentemente a deteção de recipiente permanente.

Ativar a deteção de recipiente permanente

▶ Tocar na área superior do comando deslizante ---.
- O símbolo de deteção da panela ⊔ é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É apresentado on.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

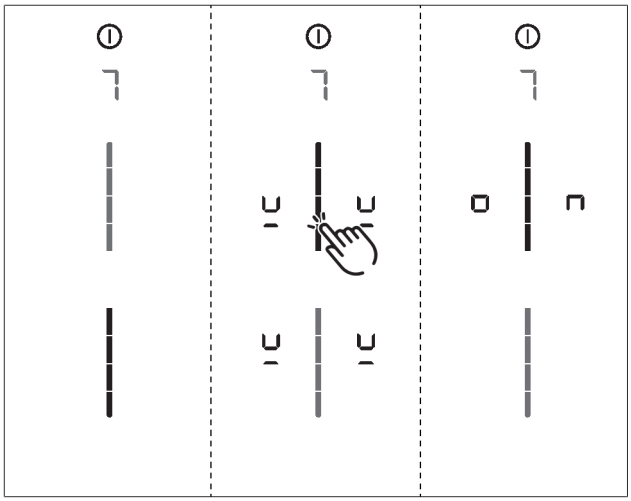


Fig. 6.7 Item de menu 7: Deteção da panela permanente

Desativar a deteção de recipiente permanente

▶ Tocar na área inferior do comando deslizante ---.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

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

- A versão do software/hardware é exibida através das 4 indicações de 7 segmentos das zonas de cozedura.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

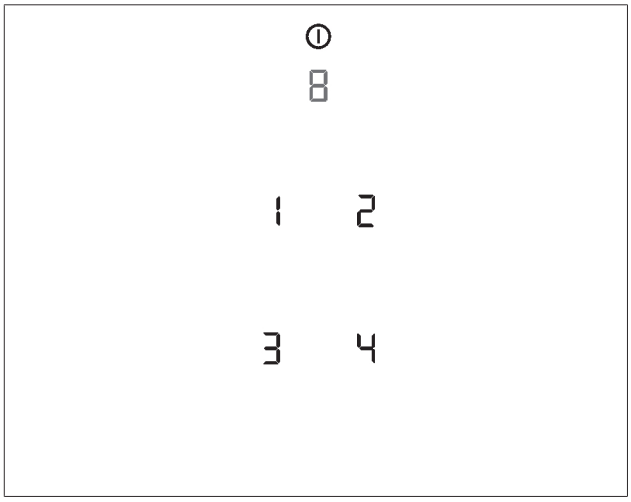


Fig. 6.8 Item de menu 8: Versão do software/hardware

6.9 Item de menu 9: Desconexão de segurança

Com a opção de menu 9, é possível selecionar o período de tempo (nível) até à desconexão de segurança automática das zonas de cozedura.

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

(ver "5.7.3 Desconexão de segurança")
- É exibido o nível atualizado.

Selecionar o nível

▶ Tocar na área selecionada do comando deslizante ▬▬▬.
▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.

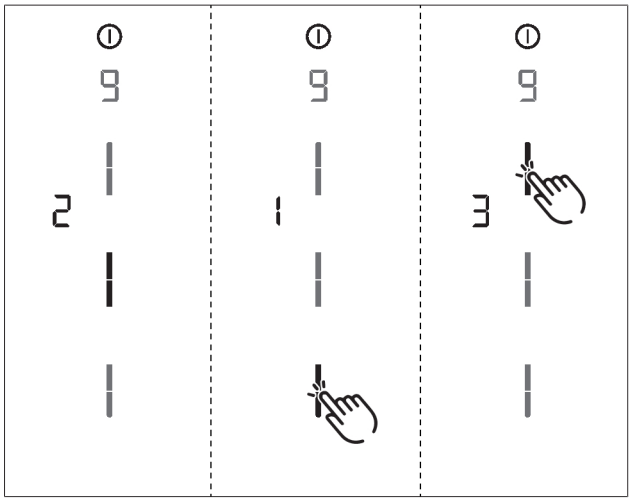


Fig. 6.9 Item de menu 9: Desconexão de segurança

6.10 Opção de menu A: Modo Super Simples

No Modo Super Simples, certas funções adicionais são desativadas e as suas indicações são ocultas.

As seguintes funções adicionais estão desativadas no modo Super Simple:

- Temporizador das zonas de cozedura
- Temporizador
- Bloqueio de limpeza
- Bloqueio de operação
- Função de manutenção da temperatura
- Função de pausa

Ativar o modo Super Simples

▶ Tocar na área superior do comando deslizante ▬▬▬.
- As indicações das funções adicionais, que estão desativadas, piscam e desaparecem.
- É apresentado ⊐⊓.

▶ Mudar para outro item de menu ou sair do menu.
- As funções adicionais permanecem permanentemente desativadas e não são exibidas.

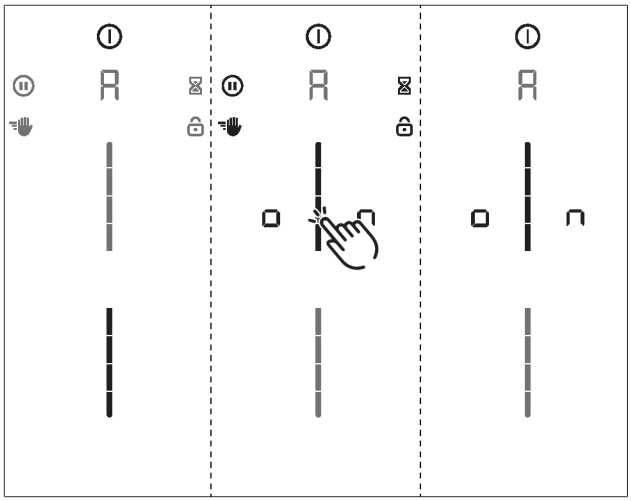


Fig. 6.10 Opção de menu A: Modo Super Simples

6.11 Opção de menu 0: Repor as configurações da fábrica

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

Repor as configurações da fábrica (Reiniciar)

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

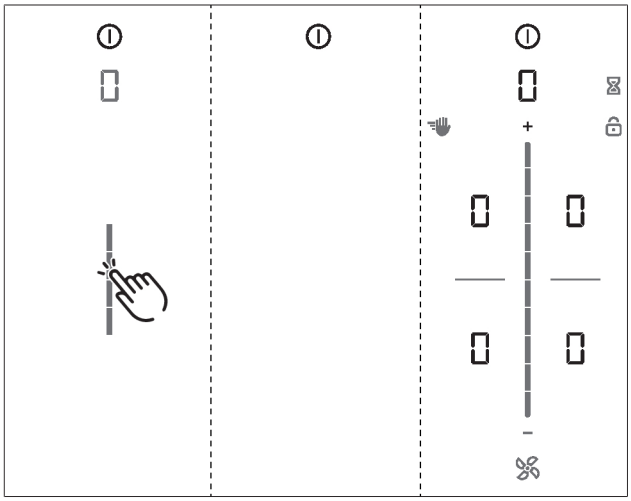


Fig. 6.11 Opção de menu 0: Configurações da fábrica

7 Limpeza e manutenção

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

Componentes	Ciclos de limpeza
Painel de comando	Imediatamente após a contaminação
Placa de cozinhar	Imediatamente após cada contaminação, limpar completamente com produtos de limpeza comuns
Exaustor de placa	Semanalmente
Bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável	● Após a preparação de alimentos ricos em gordura; pelo menos uma vez por semana ● no caso de indicação de manutenção do filtro F ● manualmente ou na máquina de lavar louça (máx. 65°C) ● Limpar as superfícies de aço inoxidável apenas na direção do acabamento!
Carcaça de condução do ar	A cada 6 meses ou ao trocar o filtro de carvão ativado
Filtro de carvão ativo (apenas no modo de recirculação de ar)	Substituir no caso de formação de odores, declínio da capacidade de exaustão ou indicação de manutenção do filtro F

Tab. 7.1 Ciclos de limpeza

7.1 Produtos de limpeza

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

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

Produtos de limpeza para bocal de entrada e filtro de gordura de aço inoxidável
▶ Não utilizar produtos de limpeza agressivos, substâncias ácidas ou alcalinas.

7.2 Manutenção da placa de cozinhar e do exaustor de placa

▶ 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 Limpeza da placa de cozinhar

Quando o exaustor de cozinha estiver em operação, o bocal de entrada de ar deve ser instalado para evitar que objetos pequenos e leves, como, p. ex., panos de limpeza de tecido ou papel, sejam sugados.

▶ 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 caiam 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.

7.4 Limpar o exaustor de placa

O bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável absorvem os componentes gordurosos dos vapores de cozedura.
▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados.
▶ Aguardar até a indicação do nível do ventilador apresentar 0.
▶ Limpar o exaustor de placa de acordo com os ciclos de limpeza.

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

7.4.1 Desmontagem dos componentes

Remover o bocal de entrada de ar X Pure
Condições: A indicação do ventilador apresenta ⌷.
▶ Inclinar o bocal de entrada de ar na posição de inserir.
▶ Retirar com a outra mão o bocal de entrada de ar.

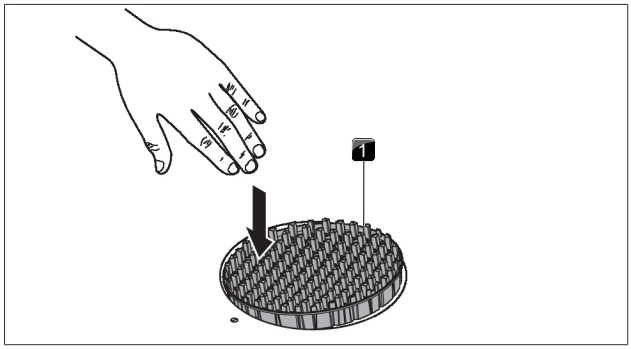


Fig. 7.1 Remover o bocal de entrada de ar PUXA, PUXU

[1] Bocal de entrada de ar

Remover o bocal de entrada de ar Pure
Condições: A indicação do ventilador apresenta ⌷.
▶ Segurar a abertura de engate do bocal de entrada de ar com o dedo.
▶ Puxar o bocal de entrada de ar para cima.

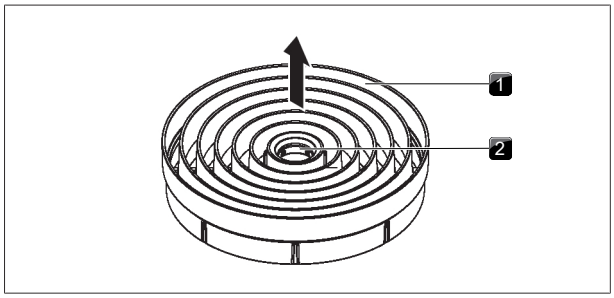


Fig. 7.2 Remover o bocal de entrada de ar PURA, PURU

[1] Bocal de entrada de ar
[2] Abertura de engate

Remover o filtro de gordura de aço inoxidável
▶ Segurar no filtro de gordura de aço inoxidável pela pega.
▶ Puxar o filtro de gordura de aço inoxidável para cima da abertura de aspiração.

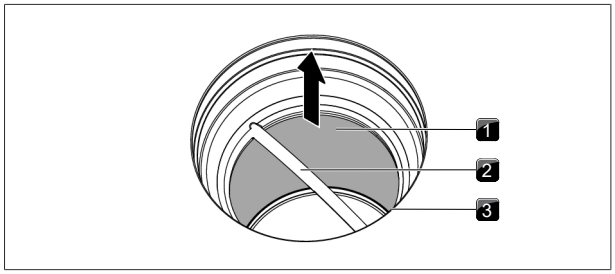


Fig. 7.3 Desmontar o filtro de gordura de aço inoxidável

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

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

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.

Para evitar a entrada de humidade no aparelho, recomenda-se agitar bem o bocal ao retirá-lo da máquina de lavar louça e secá-lo com um pano, se necessário.

7.4.3 Instalação dos componentes

Colocar filtro de gordura de aço inoxidável
▶ Segurar no filtro de gordura de aço inoxidável pela pega.
▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e a abertura de entrada de ar. Não é necessário, nem fornecido um mecanismo de bloqueio.

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.

7.4.4 Retirar os líquidos do aparelho

Os líquidos que fluem para a abertura de entrada de ar do aparelho são absorvidos pelo filtro de gordura de aço inoxidável (até 150 ml) e pela carcaça de condução de ar.
Proceder da seguinte forma:
▶ Desligar o ventilador e desativar o atraso de desconexão.
▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
▶ Esvaziar o filtro de gordura de aço inoxidável.
▶ Verificar se os líquidos se acumularam na parte inferior da carcaça de condução de ar.
▶ Se necessário, passar uma esponja ou um pano, para limpar o líquido, da parte superior até à abertura de entrada de ar no fundo da carcaça.
▶ Limpar a carcaça de condução do ar.
▶ Ligar o exaustor de placa no mínimo no nível de potência 5, para a secar o filtro de carvão ativado ou os componentes da conduta.
● Após 120 minutos, o exaustor de placa passa automaticamente para atraso de desconexão automático.

7.5 Limpar a carcaça de condução do ar

Na superfície da carcaça de condução de ar podem acumular-se componentes gordurosos e resíduos de calcário provenientes dos vapores de cozedura. Por esta razão, é necessária uma limpeza básica frequente.
A carcaça de condução de ar está localizada na parte inferior da placa de cozinhar no armário inferior.

Abrir a carcaça de condução do ar

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados.
- ▶ Aguardar até a indicação do nível do ventilador apresentar 0.
- ▶ Remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
- ▶ No interior da abertura de entrada de ar, puxar a tampa de substituição do filtro para fora da abertura da carcaça do filtro.
- ▶ Segurar o fundo da carcaça com uma mão.
- ▶ Abrir os 6 mecanismos de bloqueio circulares instalados.
- ▶ Retirar o fundo da carcaça.
- ▶ Limpar a carcaça de condução do ar e o fundo da carcaça com um produto de limpeza suave.

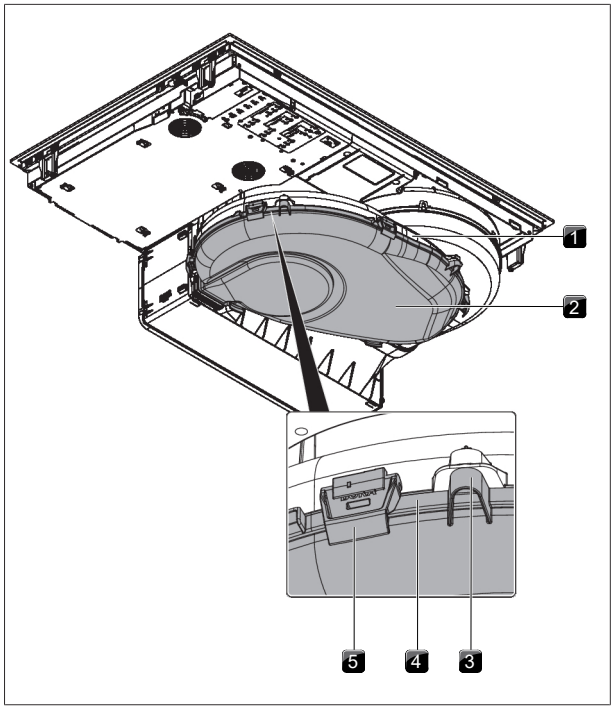


Fig. 7.4 Carcaça de condução do ar

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

Fechar a carcaça de condução do ar

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

7.6 Substituir o filtro de carvão ativado

Somente quando o exaustor de placa opera no modo de recirculação de ar, é utilizado um filtro de carvão ativado juntamente com o filtro de gordura de aço inoxidável. O filtro de carvão ativado absorve os odores que surgem durante o processo de cozedura. O filtro de carvão ativado deve ser substituído quando a indicação do ventilador mostrar F (Indicação de manutenção do filtro).

- ▶ Assegurar que a placa de cozinhar e o exaustor de placa estão desligados.
- ▶ Esperar até a indicação do nível do ventilador apresentar 0.

O filtro de carvão ativado está disponível junto do fornecedor ou na loja da BORA, através da página www.mybora.com.

Retirar o filtro de carvão ativado

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

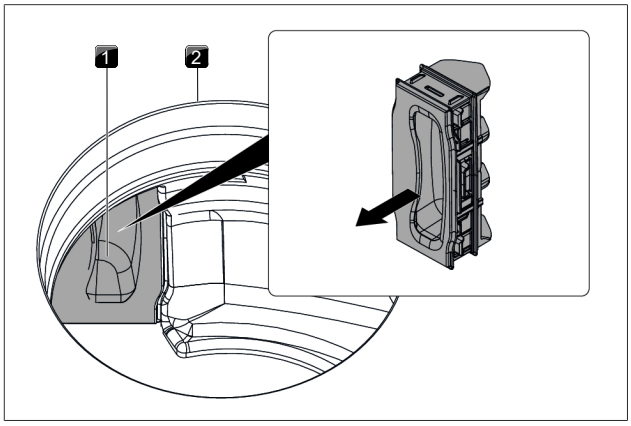


Fig. 7.5 Retirar a tampa de troca do filtro

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

- ▶ Segurar no filtro de carvão ativado pela pega de elevação e puxá-lo para fora da abertura da carcaça do filtro, tanto quanto possível.

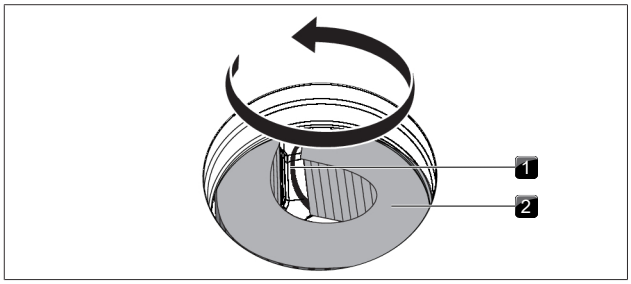


Fig. 7.6 Retirar o filtro de carvão ativado da carcaça do filtro

[1] Pega de elevação
[2] Filtro de carvão ativado

▶ Agarrar a extremidade do filtro de carvão ativado e puxá-lo para cima, tirando-o completamente da abertura de entrada de ar rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

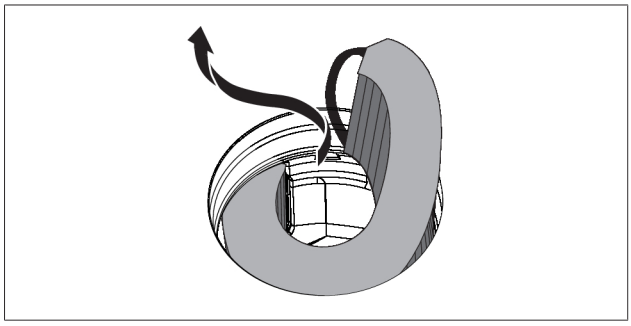


Fig. 7.7 Retirar o filtro de carvão ativado da abertura de entrada de ar

Colocar o filtro de carvão ativado

▶ Retirar a embalagem do filtro de carvão ativado.
▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência para a direita).
▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.
▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

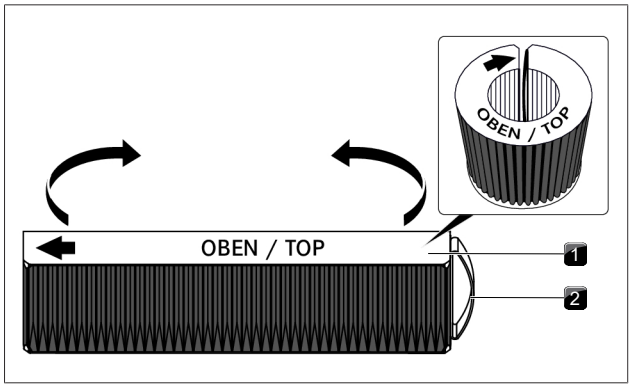


Fig. 7.8 Filtro de carvão ativado

[1] Filtro de carvão ativado
[2] Pega de elevação

▶ Inclinar o filtro de carvão ativado ligeiramente na sua direção e inseri-lo na abertura de entrada de ar.
▶ Introduzir a extremidade esquerda do filtro na abertura da carcaça do filtro.

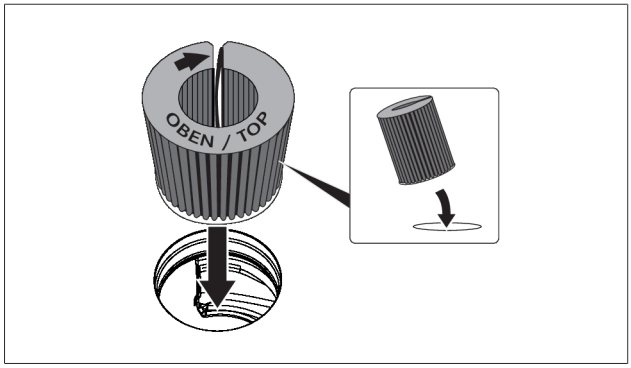


Fig. 7.9 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

▶ Deslizar o filtro de carvão ativado para dentro da carcaça do filtro até que este pare. (Para isso, agarrar com um dedo as lamelas e deslizar o filtro gradualmente para dentro da carcaça).
● A posição final do filtro de carvão ativado é atingida quando o filtro fica completamente inserido na carcaça do filtro.

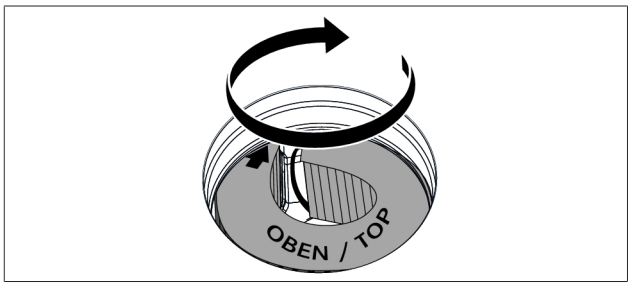


Fig. 7.10 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até estar dentro da abertura da carcaça do filtro.
▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.

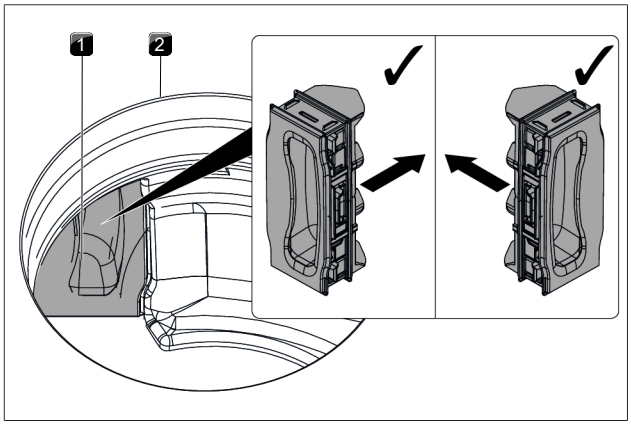


Fig. 7.11 Inserir a tampa de troca do filtro

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

▶ Colocar o filtro de gordura de aço inoxidável e o bocal de entrada de ar.
▶ Repor a indicação de manutenção do filtro (ver "6.3 Item de menu 3: Indicar o nível do filtro e redefinir a indicação de manutenção do filtro").

8 Resolução de falhas

Em muitos casos, pode corrigir autonomamente as falhas e os erros que possam ocorrer durante a utilização diária. Tal permitirá poupar tempo e custos, uma vez que não será necessário solicitar o apoio ao cliente.

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

Situação de operação	Causa	Solução
O aparelho não liga.	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 eletricista qualificado.
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
Na indicação da zona de cozedura é apresentado um ⊔	Nenhum recipiente para cozinhar ou recipiente inadequado na zona de cozedura	Utilizar recipientes para cozinhar adequados. Selecionar o tamanho do utensílio de cozinha de acordo com o tamanho da zona de cozedura
O ícone de cadeado fica mais brilhante do que as restantes indicações	O sistema de segurança para crianças está ligado	Desligar sistema de segurança para crianças
Uma zona de cozedura ou a placa de cozinhar completa desligam-se automaticamente.	O tempo máximo de operação para uma zona de cozedura foi excedido.	Voltar a colocar a zona de cozedura em funcionamento.
A função booster é interrompida prematuramente de forma automática	A proteção contra sobreaquecimento disparou	ver "5.7.4 Proteção de sobreaquecimento"
O ventilador de arrefecimento da placa de cozinhar continua a funcionar depois de o aparelho ter sido desligado	O ventilador de arrefecimento continua a funcionar até que a placa de cozinhar tenha arrefecido	Aguardar que o ventilador de arrefecimento desligue automaticamente
A capacidade de exaustão do exaustor de placa sofreu uma degradação	O filtro de gorduras está muito sujo	Limpar ou substituir o filtro de gorduras
	O filtro de carvão ativado está muito sujo (apenas recirculação de ar)	Substituir o filtro de carvão ativado
	Na carcaça de condução do ar encontra-se um objeto (p. ex., um pano de limpeza)	Remover objeto
E é apresentado na indicação do ventilador	Utilização de um interruptor de contacto da janela separador de fases	Abrir a janela
	O ventilador tem um defeito ou uma ligação de cabo soltou-se	BORA Contactar o serviço de assistência técnica
E2 é apresentado na zona de cozedura	A proteção contra sobreaquecimento disparou	ver "5.7.4 Proteção de sobreaquecimento"
É apresentado E03. E na indicação do ventilador, 03 na zona de cozedura traseira	Objeto no painel de comando	Retirar o objeto do painel de comando
	Painel de comando sujo	Limpar o painel de comando
E8 é apresentado na indicação do ventilador	Utilização de um interruptor de contacto da janela separador de fases	Abrir a janela
	O ventilador tem um defeito ou uma ligação de cabo soltou-se	BORA Contactar o serviço de assistência técnica
F é apresentado na indicação do ventilador (apenas na recirculação de ar).	Vida útil do filtro de carvão ativado alcançada.	Colocar o novo filtro de carvão ativado (ver "7.6 Substituir o filtro de carvão ativado").

Tab. 8.1 Resolução de falhas

Avarias e erros não descritos:

▶ Desligar o aparelho.

▶ Contacte o Serviço de assistência técnica da BORA (ver ver "11 Garantia, serviços de assistência técnica, peças sobresselentes, acessórios") e indique o número de erro apresentado e o modelo de aparelho.

9 Montagem

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

9.1 Instruções gerais de montagem

O cabo de alimentação tem de ser disponibilizado pelo cliente.

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

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

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

O exaustor da placa integrado não deve ser operado juntamente com outras placas de cozinhar.

Instruções gerais de montagem para placas de cozinhar
▶ Assegure uma circulação de ar suficiente sob a placa de cozinhar.

Para manter a potência total das placas de cozinhar de forma contínua, deve existir ventilação suficiente por baixo das placas.

A potência das placas de cozinhar é afetada ou as placas de cozinhar sobreaquecem quando o ar quente não consegue sair por baixo das placas de cozinhar.

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

Se for planeada a instalação de uma régua de proteção de cabos (fundo falso) por baixo do aparelho, esta não deve impedir a ventilação suficiente.

9.1.1 Funcionamento simultâneo do exaustor de placa na variante de extração de ar e de uma instalação de aquecimento dependente do ar ambiente

Ao executar a conduta de extração de ar, devem ser observadas as leis e as disposições nacionais e regionais em vigor.

Uma entrada de ar suficiente deve ser assegurada.

As instalações de aquecimento dependentes do ar ambiente (p. ex., aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, caldeiras, esquentadores) vão buscar ar comburente à atmosfera do local de instalação e conduzem os gases de combustão para o exterior através de um sistema de tiragem (p. ex., chaminé).
Se o exaustor de placa for utilizado no modo de extração de ar, é retirado ar da atmosfera do local de instalação e dos espaços contíguos. Sem um fornecimento de ar suficiente é criado um vácuo. Tal faz com que gases tóxicos sejam sugados da chaminé ou da conduta de extração de volta para dentro da habitação.

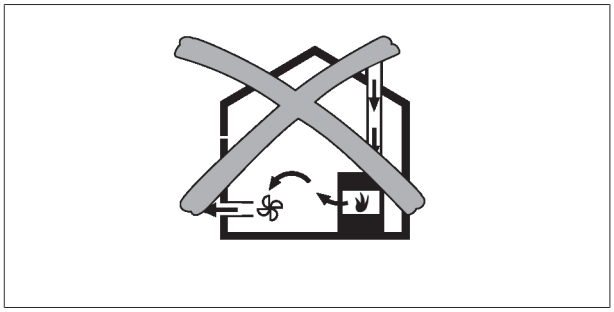


Fig. 9.1 Montagem do sistema de extração de ar – não permitida

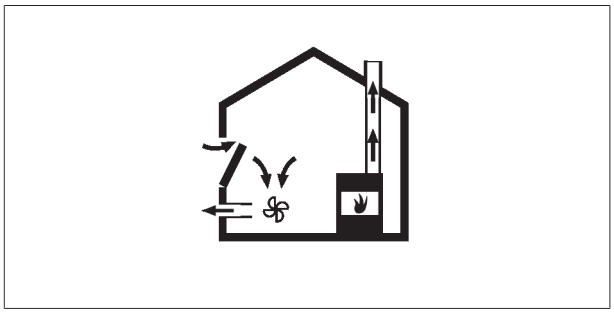


Fig. 9.2 Montagem do sistema de extração de ar – correta

▶ No caso de o exaustor de placa ser utilizado simultaneamente com uma instalação de aquecimento no local, assegurar que:
- o vácuo é no máximo de 4 Pa (4 x 10–5 bar);
- é utilizado um dispositivo técnico de segurança (por ex., interruptor de contacto de janela, manóstato de abertura por mínima pressão) que assegure um fornecimento suficiente de ar fresco;
- o ar de exaustão não é conduzido através de uma chaminé que seja usada para conduzir gases de combustão de aparelhos que funcionem a gás ou com outros combustíveis;
- a montagem é inspecionada e aprovada por um técnico autorizado (por ex., limpa-chaminés).

Se o exaustor de placa for utilizado exclusivamente no modo de circulação de ar, é possível o funcionamento simultâneo com uma instalação de aquecimento aberta sem medidas de segurança adicionais.

9.2 Âmbito de fornecimento

Âmbito de fornecimento	Quantidade
Placa de cozinhar com exaustor de placa integrado	1
Bocal de entrada de ar	1
Filtro de gordura de aço inoxidável	1
Instruções de utilização e montagem	1

Âmbito de fornecimento	Quantidade
Grampos de montagem	4
Cinta vedante	1
Conjunto de placas de compensação da altura	1
Bolsa com várias ferragens de montagem	1
Âmbito de fornecimento adicional PURU, PUXU	
Filtro de carvão ativado	1
Molde para o recorte do painel traseiro	1

Tab. 9.1 Âmbito de fornecimento

Verificar o âmbito de fornecimento

▶ Verifique se o âmbito de fornecimento está completo e sem danos.
▶ Informar imediatamente o Serviço de assistência técnica da BORAse existirem peças em falta ou danificadas.
▶ Nunca montar peças danificadas.
▶ Eliminar a embalagem de transporte de forma correta (ver "10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação").

9.3 Ferramentas e meios auxiliares

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

- Serra de recorte ou manual
- Matriz para recorte do painel traseiro (apenas com recirculação de ar, incluído no âmbito de fornecimento)
- Chave de fendas/chave Allen (Torx) 20
- Massa vedante de silicone termorresistente preta

9.4 Especificações de montagem

9.4.1 Distâncias de montagem

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

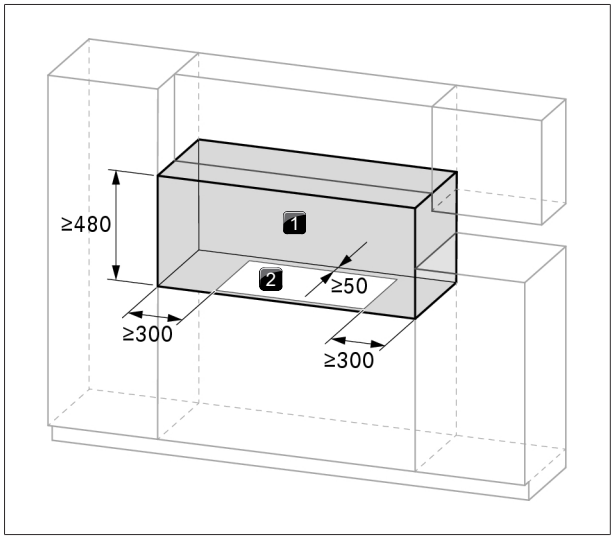


Fig. 9.3 Espaço livre necessário

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

9.4.2 Dimensões mínimas do móvel X Pure (PUXA, PUXU)

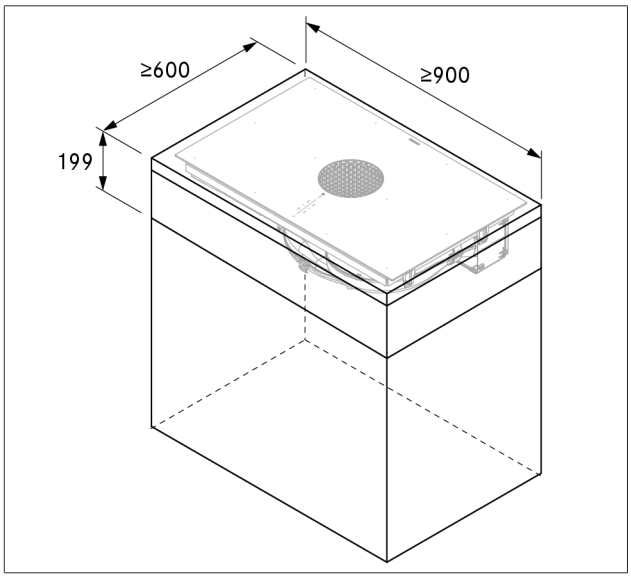


Fig. 9.4 Dimensões mínimas do móvel X Pure

9.4.3 Dimensões mínimas do móvel Pure (PURA, PURU)

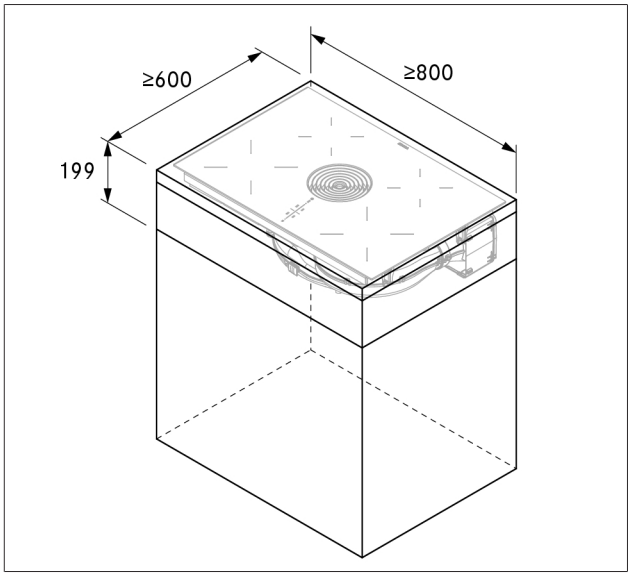


Fig. 9.5 Dimensões mínimas do móvel Pure

9.5 Recorte da bancada

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

▶ Executar o recorte na bancada tendo em consideração as medidas de recorte indicadas.
▶ Assegurar uma vedação correta das superfícies de corte nas bancadas.
▶ Observar as indicações do fabricante da bancada.

9.5.1 Medidas de recorte X Pure (PUXA, PUXU)

Montagem à face X Pure (PUXA, PUXU)

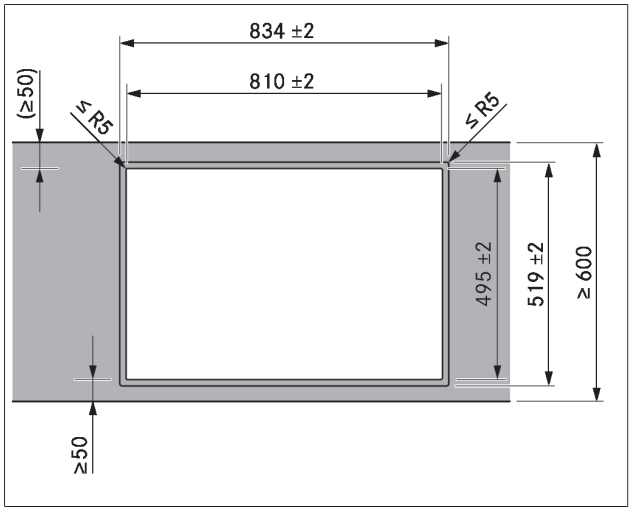


Fig. 9.6 Medidas de recorte para montagem à face

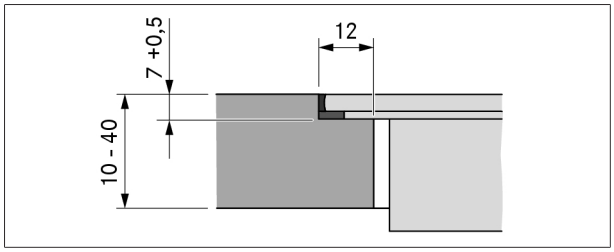


Fig. 9.7 Medida de recesso para montagem à face

Montagem por sobreposição X Pure (PUXA, PUXU)

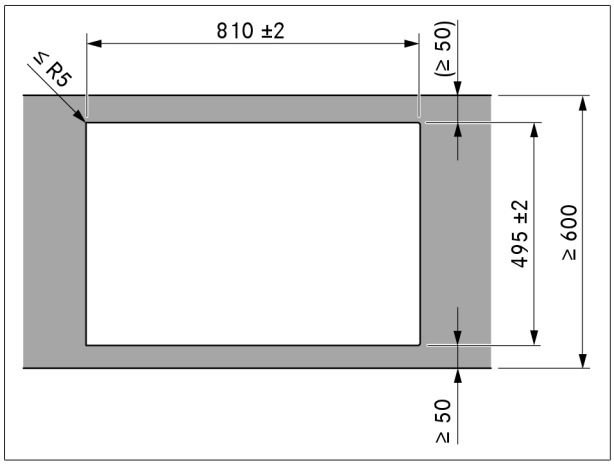


Fig. 9.8 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

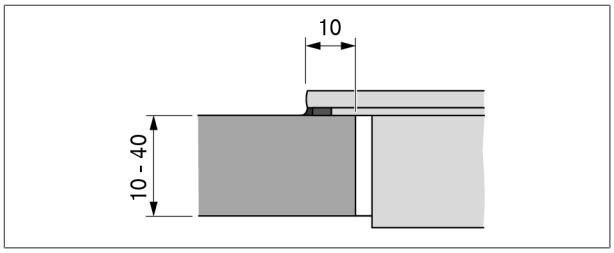


Fig. 9.9 Medida do apoio para montagem por sobreposição

9.5.2 Medidas de recorte Pure (PURA, PURU)

Montagem à face Pure (PURA, PURU)

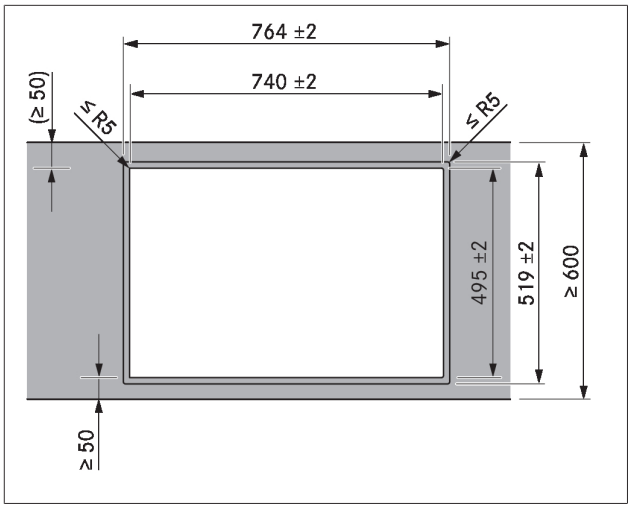


Fig. 9.10 Medidas de recorte para montagem à face

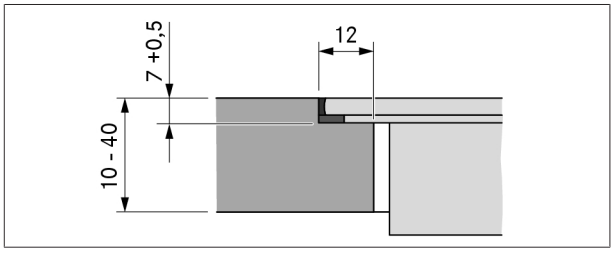


Fig. 9.11 Medida de recesso para montagem à face

Montagem por sobreposição Pure (PURA, PURU)

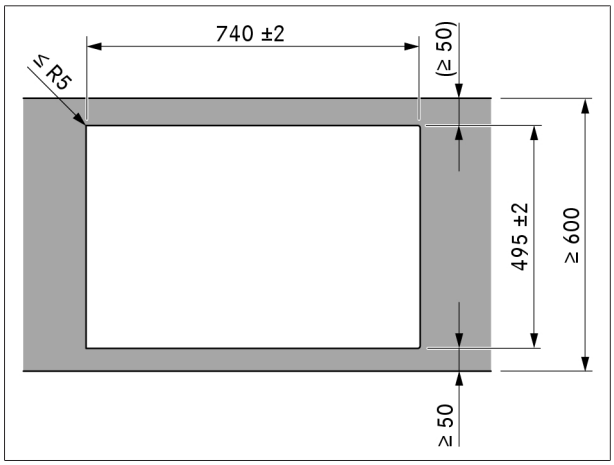


Fig. 9.12 Medidas de recorte para montagem por sobreposição

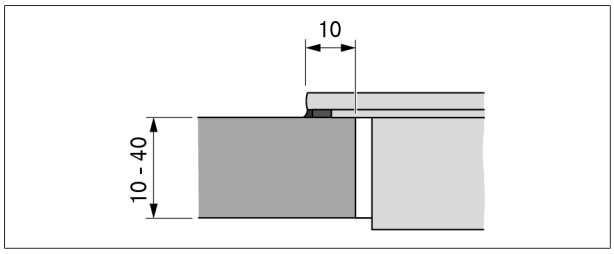


Fig. 9.13 Medida do apoio para montagem por sobreposição

9.6 Montagem do aparelho na variante de extração de ar

Ao executar a conduta de extração de ar, devem ser observadas as leis e as disposições nacionais e regionais em vigor.

Uma entrada de ar suficiente deve ser assegurada.

O ar de exaustão tem de ser conduzido para o exterior em condutas de extração de ar correspondentes.

A secção mínima das condutas de extração de ar deve ser de 176 mm^2 o que corresponde a um tubo redondo com um diâmetro de 150 mm ou ao sistema de condutas BORA Ecotube.

Geralmente, é possível obter condutas até 6 metros com seis cotovelos de 90°, condutas até 8 metros com quatro cotovelos de 90° ou condutas até 10 metros com dois cotovelos de 90° com o ventilador integrado.

Não há compatibilidade com os BORA ventiladores universais.

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

9.6.1 Preparar o móvel de cozinha para a variante de extração de ar

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- O painel traseiro do armário inferior tem de ser ajustado à conduta de extração de ar.
- Deve existir uma distância mínima de 120 mm entre o painel do armário traseiro e um móvel adjacente ou deve ser utilizada uma parede divisória para a conduta de extração de ar.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar. Se for planeada uma régua de proteção de cabos (fundo falso), observar o seguinte:
  - Para a realização de trabalhos de manutenção, o fundo falso deve estar fixado de forma que seja possível remover o mesmo a partir da parte inferior.
  - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem correta.

9.6.2 Medidas de montagem

Adaptar o painel traseiro do móvel

▶ Antes da montagem no armário inferior, verificar as medidas de montagem necessárias para o aparelho e o sistema de condutas planeado.

▶ Se necessário, ajustar a posição do painel traseiro de acordo com as medidas de montagem necessárias.

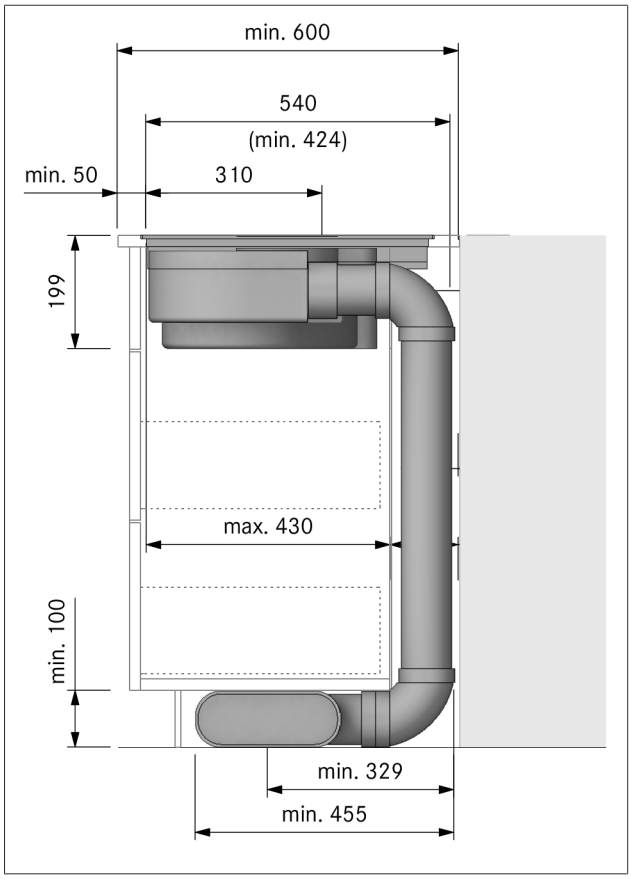


Fig. 9.14 Medidas de montagem para extração de ar, profundidade da bancada de 600 mm

9.6.3 Preparar a placa de cozinhar

Colocar a cinta vedante

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

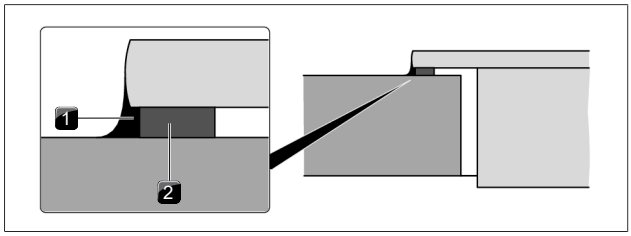


Fig. 9.15 Cinta vedante para montagem por sobreposição

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

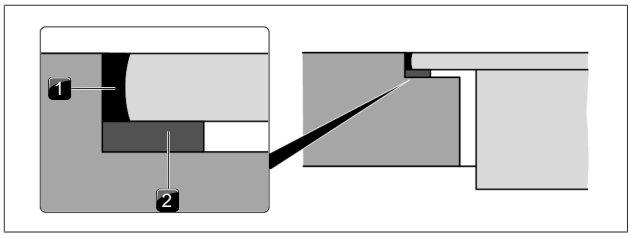


Fig. 9.16 Cinta vedante na montagem à face

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

Instalar grampos de montagem

- ▶ Deslizar dois grampos de montagem de cada lado da placa de cozinhar até ao fim em direção às placas de fixação previstas.

Cada lado da placa de cozinhar deve ter instalados dois grampos de montagem.

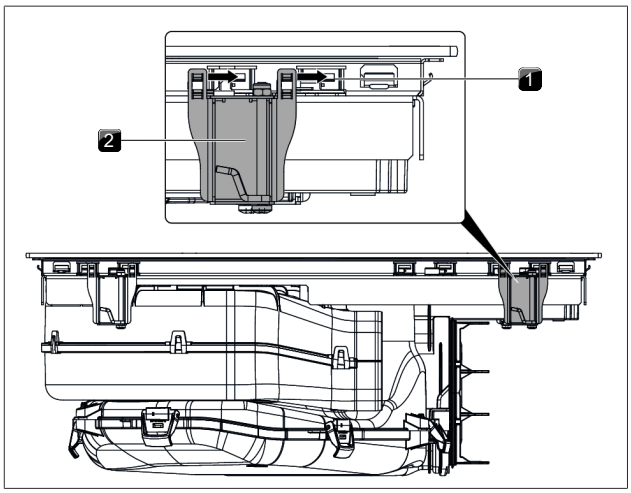


Fig. 9.17 Instalar grampos de montagem

[1] Placas de fixação
[2] Grampos de montagem

9.6.4 Colocar a placa de cozinhar

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

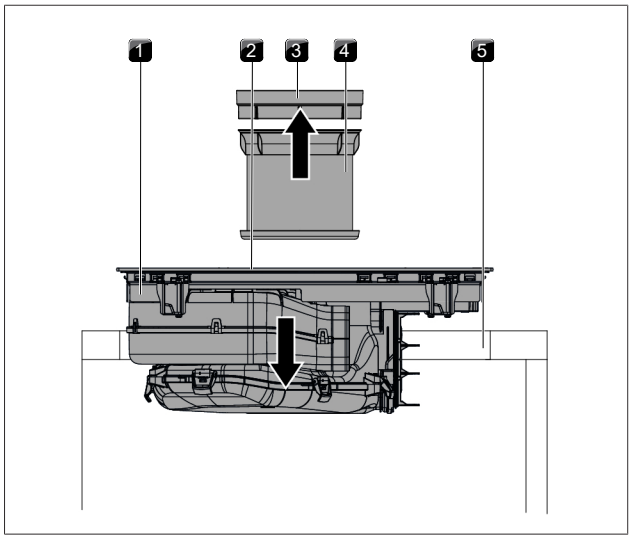


Fig. 9.18 Colocar a placa de cozinhar centrada

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

Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada durante a montagem por sobreposição.

Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar durante a montagem à face.

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

- De forma a evitar que as placas de compensação de altura escorreguem durante a montagem, as mesmas são autoadesivas.

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

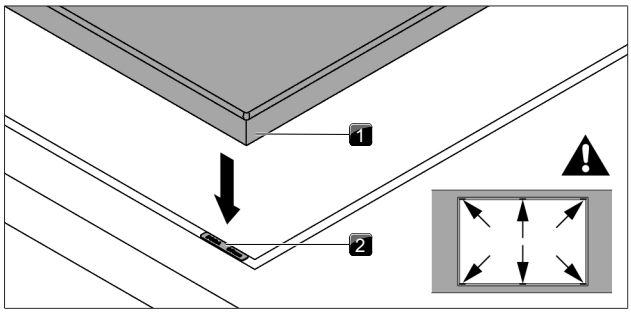


Fig. 9.19 Posicionamento e placas de compensação de altura

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

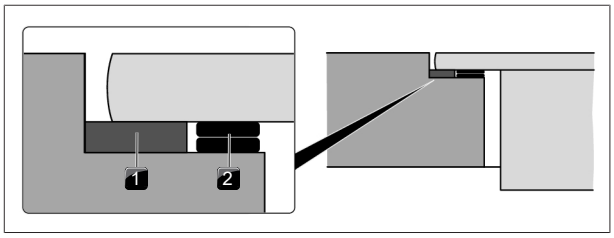


Fig. 9.20 Placas de compensação de altura

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

9.6.5 Fixar a placa de cozinhar

▶ Fixar a placa de cozinhar à bancada, utilizando o esquadro angular do grampo de montagem.
▶ Torque de aperto: máx. 2,2 Nm.

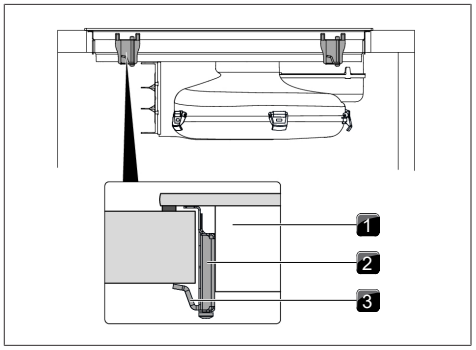


Fig. 9.21 Fixar a placa de cozinhar centrada

[1] Placa de cozinhar
[2] Grampo de montagem
[3] Esquadro angular

9.6.6 Ligar o aparelho ao sistema de condutas

O sistema de condutas deve ser montado sem tensão e sem qualquer pressão no aparelho.

Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem correta.

Ao colocar o vedante, assegurar que este está hermeticamente selado com o componente de ligação da conduta.

▶ Utilizar apenas componentes de conduta BORA Ecotube.
▶ Não utilize tubos trançados ou flexíveis.
▶ Puxar o vedante para a abertura de exaustão do aparelho. Para isto, o vedante tem de ser ligeiramente esticado.
▶ Deslizar a parte do canal a ser conectada com a manga para a abertura de exaustão que contém o vedante.
▶ Assegure-se de que o vedante não se mexe.

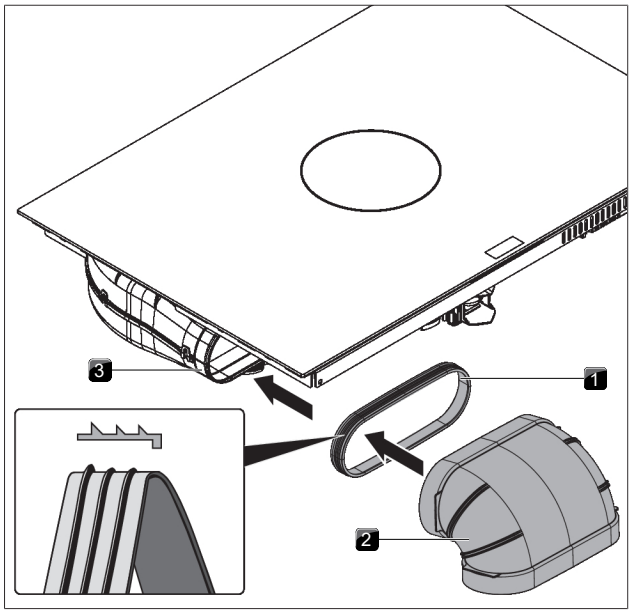


Fig. 9.22 Ligação ao sistema de condutas

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

9.7 Montagem do aparelho na variante de recirculação de ar

9.7.1 Circulação de ar de retorno do móvel de cozinha

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

- ▶ Reduzir a altura do painel de rodapé ou criar aberturas adequadas no rodapé.
- ▶ A secção transversal da abertura de retorno deve ser ≥500 cm² por exaustor de placa.

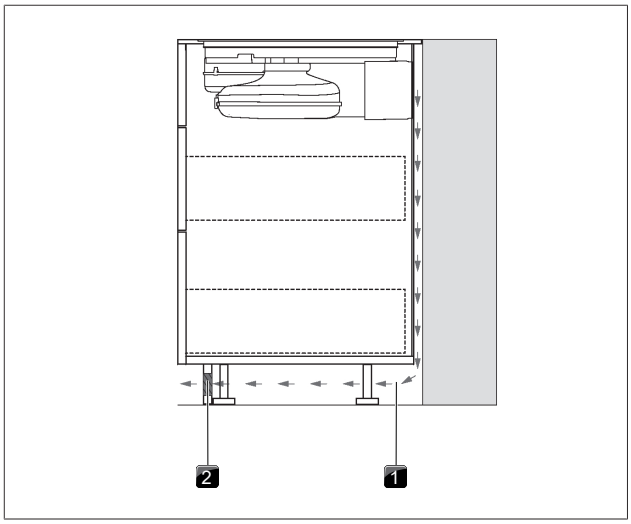


Fig. 9.23 Abertura de retorno na zona de rodapé

[1] Abertura de retorno no painel de rodapé (secção transversal de abertura total ≥ 500 cm²)
[2] Circulação de ar de retorno

9.7.2 Variantes de montagem (A e B) para aparelhos de circulação de ar

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

A: Armário inferior com painel traseiro contínuo
O ar circulante é encaminhado através da ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar diretamente para a parte traseira do painel traseiro do armário. O ar circulante é conduzido de volta para o espaço através da abertura de retorno.
Durante a montagem, isto significa:

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

B: Armário inferior com fundo falso por baixo da placa de cozinhar
O ar circulante é expelido para o espaço livre entre a bancada e o fundo falso (sem ligação do painel traseiro da caixa de limpeza do ar). O ar circulante é conduzido de volta para o espaço por trás do painel traseiro do armário e através da abertura de retorno.
Durante a montagem, isto significa:

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

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

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- O armário inferior tem de possuir um painel traseiro contínuo para que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço da carcaça dianteiro.
- Tem de ser previsto um recorte no painel traseiro.

- Deve existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel do armário traseiro e um móvel adjacente ou deve ser utilizada uma parede divisória para o fluxo de retorno do ar circulante.
- Não é necessário instalar um fundo falso por baixo da placa de cozinhar. Se for planeada uma régua de proteção de cabos (fundo falso), observar o seguinte:
  - Para a realização de trabalhos de manutenção, este amovível deve ser fixo de forma que possa ser removido.
  - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem correta.

9.7.4 Dimensões de instalação da variante de montagem A

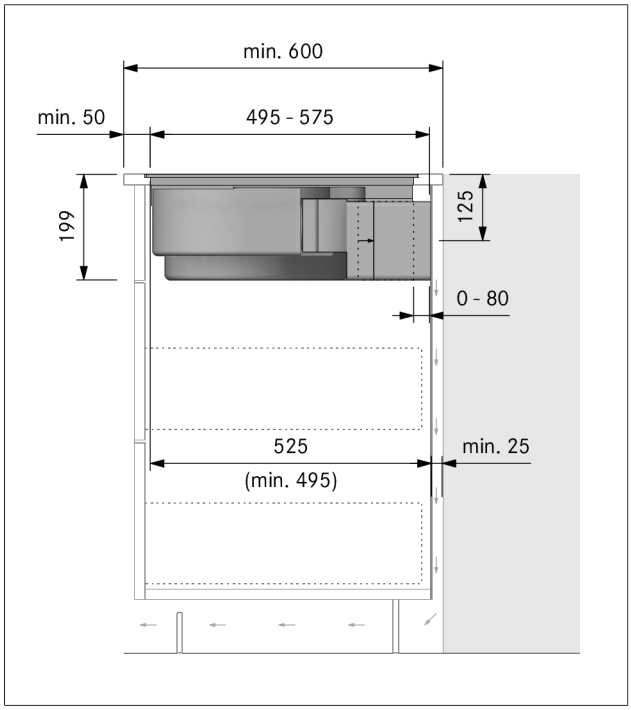


Fig. 9.24 Medidas de montagem para a circulação de ar, variante de montagem A

Adaptar o painel traseiro do móvel

▶ Ajustar o painel traseiro de acordo com as dimensões de instalação necessárias.
▶ Se necessário, mover o painel traseiro.
▶ Se necessário, prolongar a altura do painel traseiro para que a carcaça fique fechada na direção da frente.

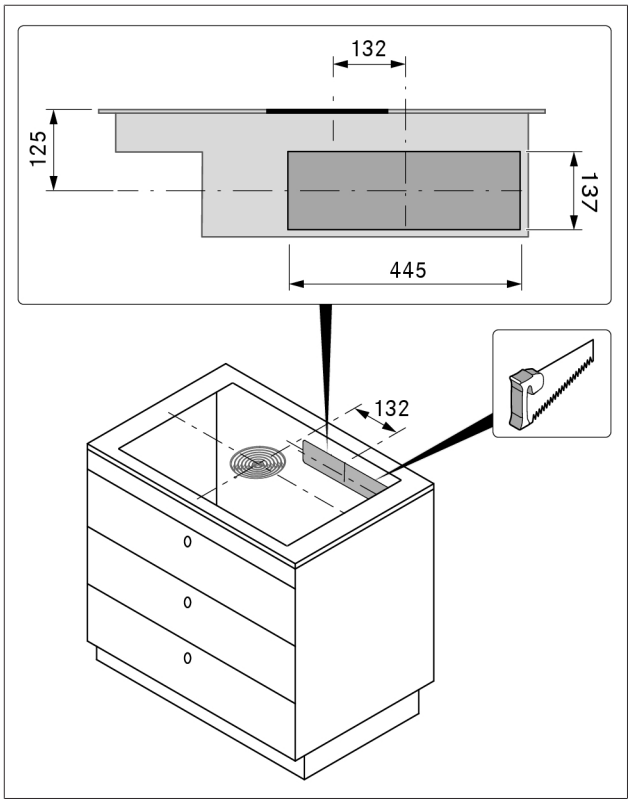


Fig. 9.25 Recorte do painel traseiro

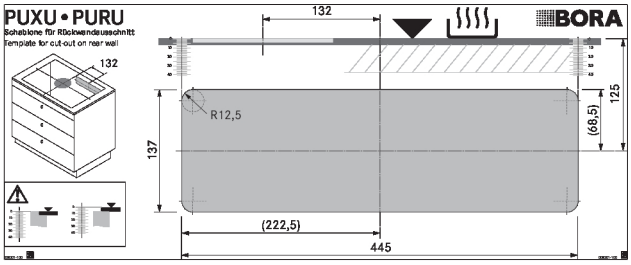


Fig. 9.26 Molde para o recorte do painel traseiro

▶ Alinhar o molde no painel traseiro do móvel com ajuda das marcações e das indicações.

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

▶ Marcar no recorte do painel traseiro.
▶ Recortar pelo recorte do painel traseiro.

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

- Pode ser necessário remover travessas do móvel na zona do recorte da bancada.
- No caso de bancadas finas, é necessário assegurar um suporte suficientemente rígido no armário.
- Deve ser previsto um fundo falso por baixo da placa de cozinhar:
  - Para manutenção, este amovível deve ser removido.
  - Para uma ventilação suficiente da placa de cozinhar, deve-se respeitar uma distância mínima de 15 mm até a extremidade inferior da placa de cozinhar.

- O painel traseiro do armário deve ser alinhado à parte superior do fundo falso, de forma que a circulação de ar de retorno não seja encaminhada para o espaço do armário dianteiro.
- Deve existir uma distância mínima de 25 mm entre o painel do armário traseiro e um móvel adjacente ou deve ser utilizada uma parede divisória para o fluxo de retorno do ar circulante.
- As gavetas ou prateleiras no armário inferior devem ser removíveis.
- Dependendo da situação de montagem, os compartimentos do armário inferior devem ser encurtados, por forma a executar uma montagem correta.

9.7.6 Dimensões de instalação da variante de montagem B

Adaptar o painel traseiro do móvel

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

9.7.7 Preparar a placa de cozinhar

Colocar a cinta vedante

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

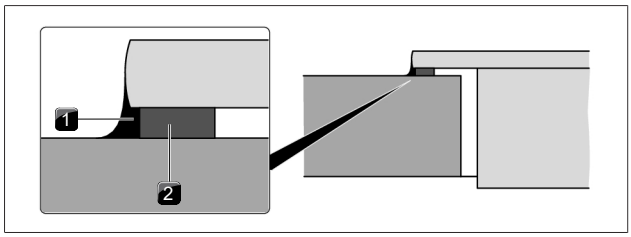


Fig. 9.27 Cinta vedante para montagem por sobreposição

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

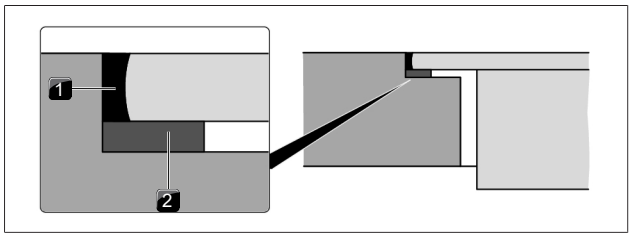


Fig. 9.28 Cinta vedante na montagem à face

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

Instalar grampos de montagem

▶ Deslizar dois grampos de montagem de cada lado da placa de cozinhar até ao fim em direção às placas de fixação previstas.

Cada lado da placa de cozinhar deve ter instalados dois grampos de montagem.

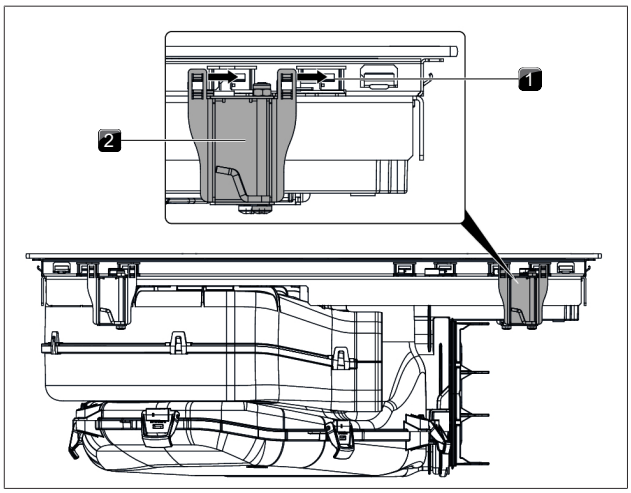


Fig. 9.29 Instalar grampos de montagem

[1] Placas de fixação
[2] Grampos de montagem

9.7.8 Ampliar a guia telescópica da caixa de limpeza do ar

A partir de uma profundidade da bancada de 675 mm, a guia telescópica da caixa de limpeza do ar deve ser ampliada com o artigo acessório PULBTA na variante de montagem A.

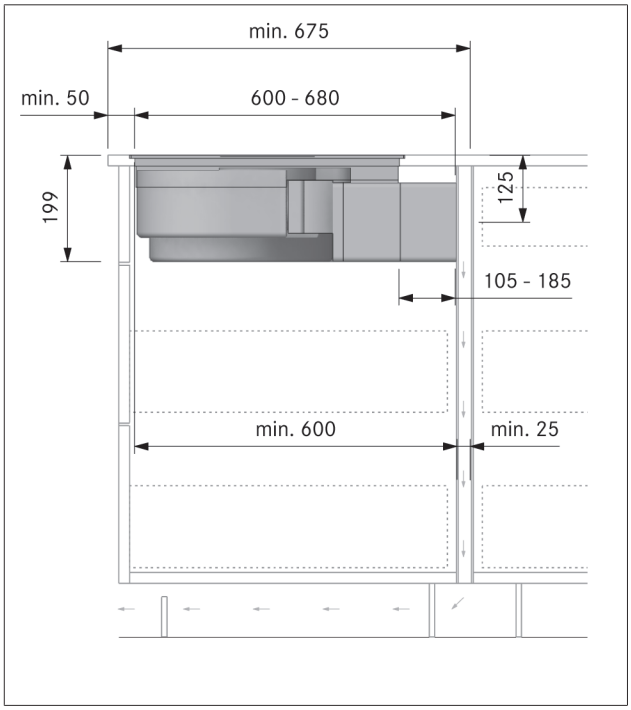


Fig. 9.30 Medidas de montagem para a circulação de ar, variante de montagem A, profundidade da bancada a partir de 675 mm

A guia telescópica proporciona a ligação de conduta ao painel traseiro do armário. A distância entre a placa de cozinhar e o painel traseiro do armário pode, assim, ser transposta de

forma flexível (máx. 80 mm). Se necessário, a guia telescópica pode ser ampliada em 105 mm adicionais com a extensão PULBTA (disponível como acessório).

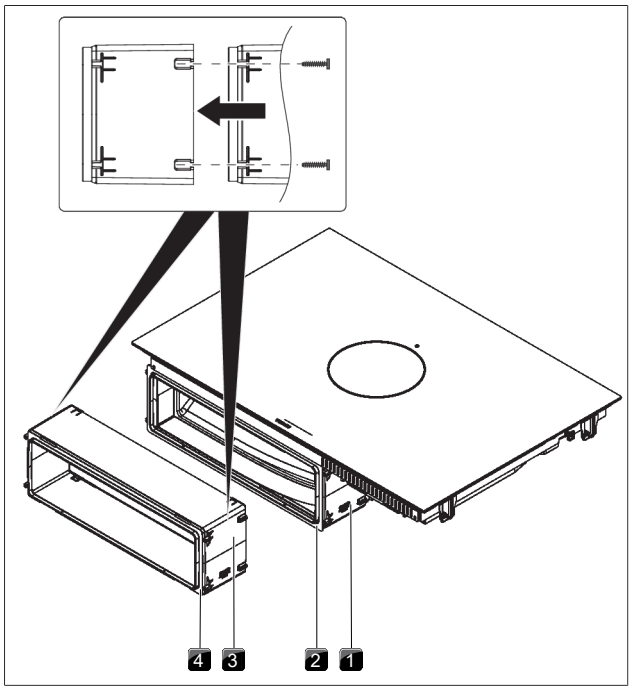


Fig. 9.31 Extensão da guia telescópica

[1] Caixa de limpeza do ar com guia telescópica
[2] Fita adesiva da guia telescópica
[3] Extensão da guia telescópica PULBTA
[4] Fita adesiva da extensão da guia telescópica PULBTA

▶ Remover a película protetora da fita adesiva na parte frontal da guia telescópica.
▶ Montar a extensão PULBTA (disponível como acessório, incluindo parafusos de montagem) na guia telescópica.
▶ Remover a película protetora da fita adesiva na parte frontal da extensão PULBTA.

9.7.9 Colocar a placa de cozinhar com recirculação de ar

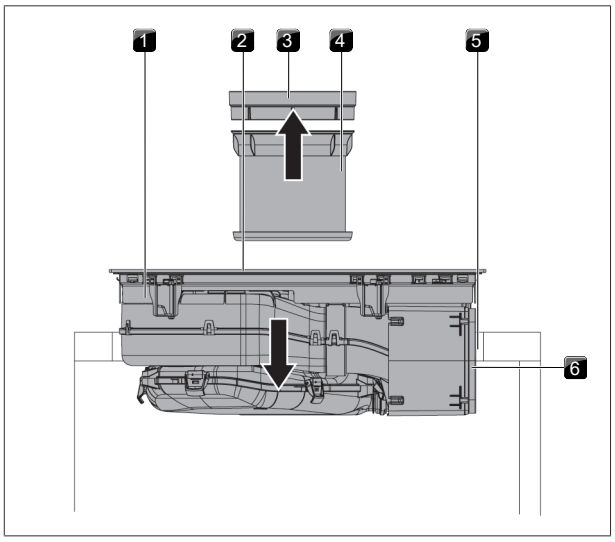


Fig. 9.32 Colocar a placa de cozinhar centrada

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

▶ Antes da colocação, remover o bocal de entrada de ar e o filtro de gordura de aço inoxidável.
▶ Remover a película protetora da fita adesiva na parte frontal da guia telescópica.
▶ Utilizar a abertura de entrada de ar como pega durante a colocação.
▶ Elevar a placa de cozinhar precisamente no recorte da bancada.
▶ Colocar a placa de cozinhar centrada no recorte da bancada.
▶ Alinhar a placa de cozinhar de forma precisa.

Assegurar que a cinta vedante da placa de cozinhar fica encostada à bancada durante a montagem por sobreposição.

Assegurar que a cinta vedante rodeia bem a placa de cozinhar durante a montagem à face.

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

- De forma a evitar que as placas de compensação de altura escorreguem durante a montagem, as mesmas são autoadesivas.

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

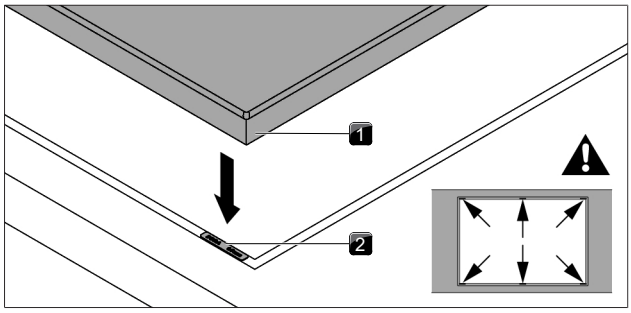


Fig. 9.33 Posicionamento e placas de compensação de altura

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

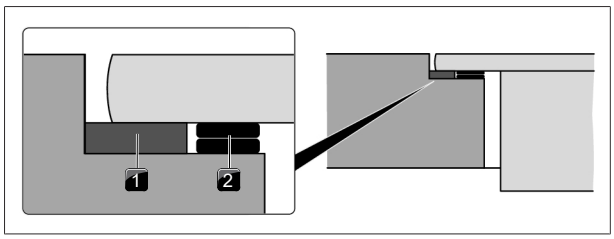


Fig. 9.34 Placas de compensação de altura

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

9.7.10 Fixar a placa de cozinhar

▶ Fixar a placa de cozinhar à bancada, utilizando o esquadro angular do grampo de montagem.
▶ Torque de aperto: máx. 2,2 Nm.

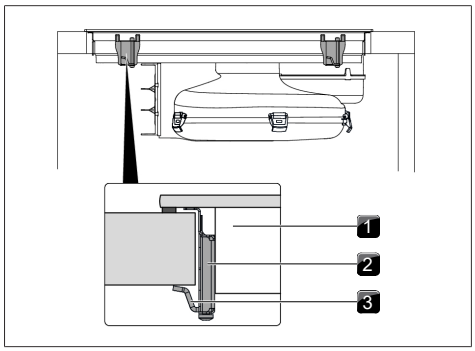


Fig. 9.35 Fixar a placa de cozinhar centrada

[1] Placa de cozinhar
[2] Grampo de montagem
[3] Esquadro angular

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

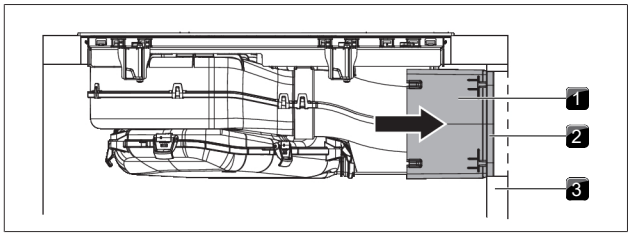


Fig. 9.36 Ligação do painel traseiro

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

▶ Deslizar a guia telescópica até ao painel traseiro do armário.
● Com a guia telescópica, é possível transpor a distância até ao painel traseiro do móvel de forma flexível.
▶ Verificar se a guia telescópica encaixa com precisão e de forma alinhada no recorte no painel traseiro do armário.
▶ Fixar a guia telescópica ao painel traseiro do armário com o auxílio de fita adesiva.

9.7.12 Colocar o filtro de carvão ativado

Remoção do filtro, ver "8.6 Substituir o filtro de carvão ativado"

▶ No interior da abertura de entrada de ar, puxar a tampa de substituição do filtro para fora da abertura da carcaça do filtro.

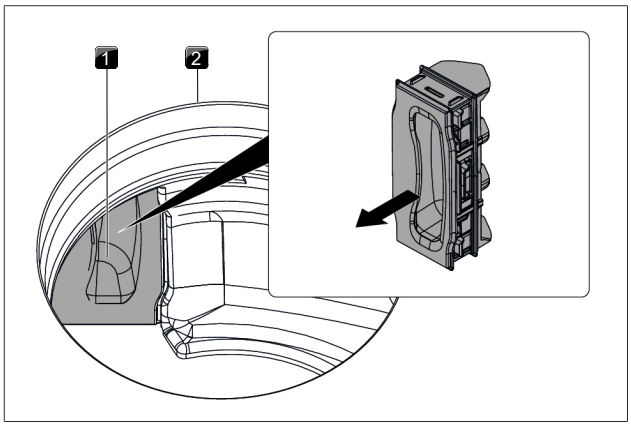


Fig. 9.37 Retirar a tampa de troca do filtro

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

▶ Retirar a embalagem do filtro de carvão ativado.
▶ Alinhar corretamente o filtro de carvão ativado utilizando os símbolos impressos (seta para a esquerda, alça de aderência para a direita).
▶ Agarrar no filtro de carvão ativado em ambas as extremidades.
▶ Dobrar o filtro de carvão ativado até ficar numa forma cilíndrica para que as duas extremidades do filtro fiquem frente a frente.

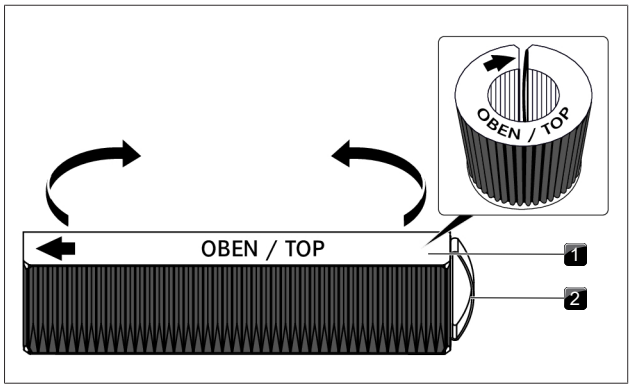


Fig. 9.38 Filtro de carvão ativado

[1] Filtro de carvão ativado
[2] Pega de elevação

▶ Inclinar o filtro de carvão ativado ligeiramente na sua direção e inseri-lo na abertura de entrada de ar.
▶ Introduzir a extremidade esquerda do filtro na abertura da carcaça do filtro.

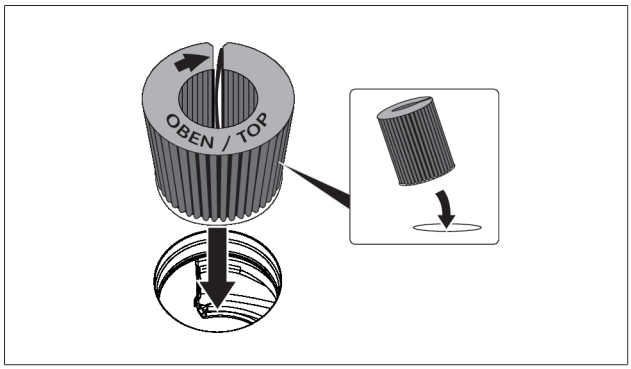


Fig. 9.39 Inserir o filtro de carvão ativado na abertura do exaustor

▶ Deslizar o filtro de carvão ativado para dentro da carcaça do filtro até que este pare. (Para isso, agarrar com um dedo as lamelas e deslizar o filtro gradualmente para dentro da carcaça).
● A posição final do filtro de carvão ativado é atingida quando o filtro fica completamente inserido na carcaça do filtro.

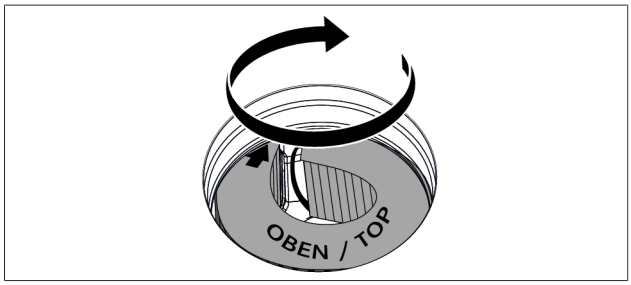


Fig. 9.40 Posicionar o filtro de carvão ativado na posição final

▶ Pressionar a tampa de troca do filtro do interior da abertura de entrada de ar até estar dentro da abertura da carcaça do filtro.
▶ Verificar a instalação correta da tampa de troca do filtro.

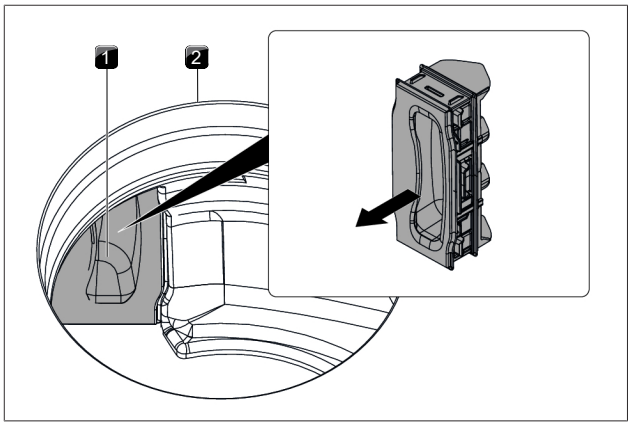


Fig. 9.41 Retirar a tampa de troca do filtro

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

9.8 Realizar a ligação à corrente

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

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.

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

Ligação monofásica. O dispositivo cumpre os requisitos da norma IEC 61000-3-12.

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

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

Tab. 9.2 Segurança fusível e secção mínima

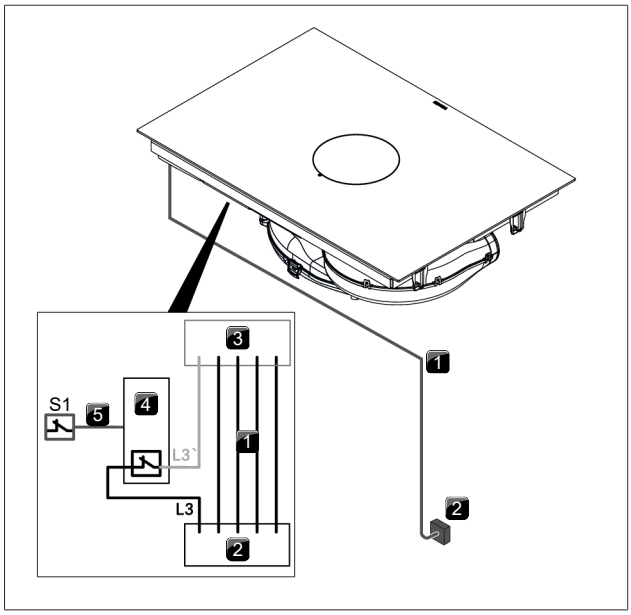


Fig. 9.42 Esquema de ligação com comutador externo

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

- ▶ Ligar o cabo de alimentação de acordo com o respetivo esquema de ligações (ver fig. esquema de ligações ou parte inferior do aparelho) na alimentação do aparelho.
- ▶ Para uma ligação monofásica ou bifásica, ligar os respetivos contactos à placa de ligação (incluída no âmbito de fornecimento).
- ▶ Prender o cabo de ligação com o fixador de cabos (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Fechar a carcaça da ligação à rede elétrica com a cobertura da ligação à rede elétrica (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Colocar o cabo de ligação à rede elétrica ao longo dos ilhós de fixação utilizando as abraçadeiras (incluído no âmbito de fornecimento).
- ▶ Assegurar que o cabo não fica preso nem é danificado e não toca em zonas quentes.
- ▶ Verificar a montagem correta.

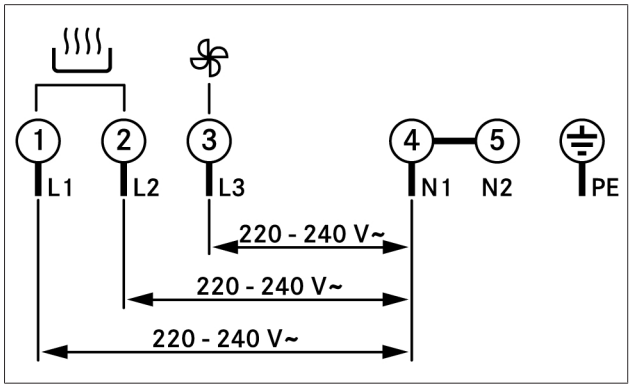


Fig. 9.43 Esquema de ligações trifásico

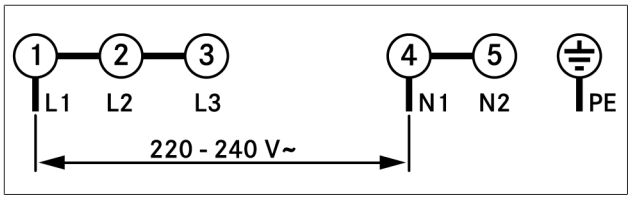


Fig. 9.44 Esquema de ligações monofásico

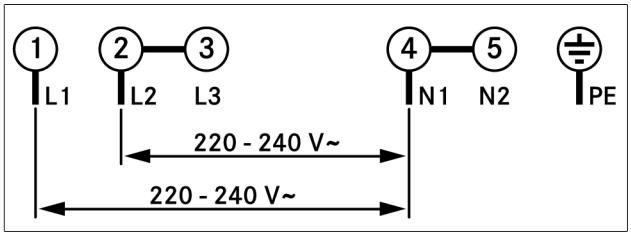


Fig. 9.45 Esquema de ligações bifásico

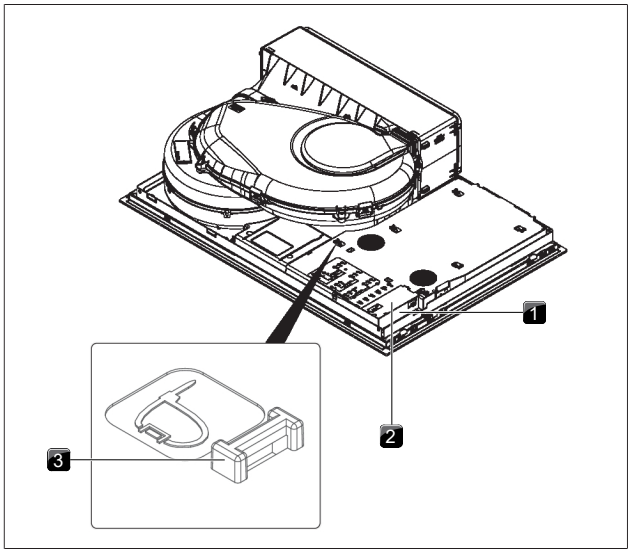


Fig. 9.46 Ligações elétricas da placa de cozinhar

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

9.9 Primeira colocação em funcionamento

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

9.9.1 Menu do distribuidor e de assistência técnica

É possível aceder ao menu do distribuidor e ao menu de assistência técnica dois minutos após a ativação do aparelho.

O sistema aplica e guarda as configurações feitas ao sair do respetivo item de menu.

Abaixo, encontram-se as explicações sobre a operação do menu e uma descrição dos itens de menu mais importantes.

Tabela do menu do distribuidor e de assistência técnica

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

Tab. 9.3 Vista geral do menu

Aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

▶ Energizar o aparelho.
- A indicação padrão é exibida e o símbolo do ventilador pulsa durante 2 minutos.

▶ Manter o botão de ventilador premido.
- 4 itens de introdução de comandos são apresentados.

▶ Manter premido o botão de ventilador e, simultaneamente, premir os itens de introdução de comandos, um após o outro, na ordem especificada.
- É mostrada a opção de menu B.

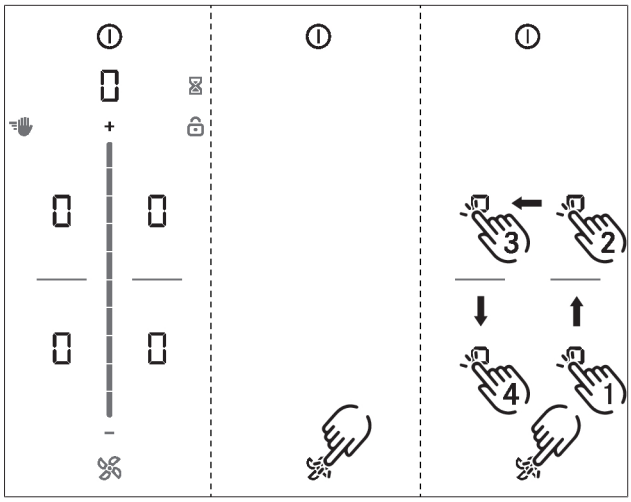


Fig. 9.47 Indicação aceder ao menu do distribuidor e de assistência técnica

9.9.2 Opção de menu B: Configuração do sistema de extração

O sistema de extração tem de ser configurado.
Existem duas opções de modos de operação:
- Modo de operação ⁞: Sistema de circulação de ar (configuração da fábrica)
- Modo de operação ⊐: Sistema de extração de ar

▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante).
▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na indicação de multifunções/Indicação ⊔).

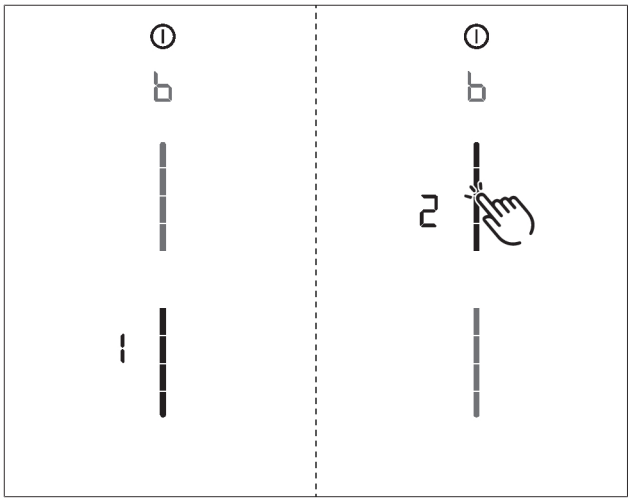


Fig. 9.48 Indicação da opção de menu B: Configurar o sistema de extração

9.9.3 Opção de menu C: Gestão de energia

A potência total do aparelho pode ser reduzida, se a instalação não possuir a potência elétrica necessária.
Estão disponíveis três modos de operação:

Gestão de energia	Ligação	Consumo de energia máximo	Segurança fusível
C3	Trifásica	7600 W	3x 16 A
C3	Bifásica	7600 W	2 x 16 A
C3	Monofásica	7600 W	1 x 32 A
C2	Monofásica	4400 W	1 x 20 A
C1	Monofásica	3600 W	1 x 16 A

Tab. 9.4 Gestão de energia

▶ Selecionar o modo de operação adequado (tocar no segmento correspondente do comando deslizante).
▶ Confirmar e guardar a configuração mudando para o próximo item de menu (tocar na indicação de multifunções/Indicação ⊏).

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

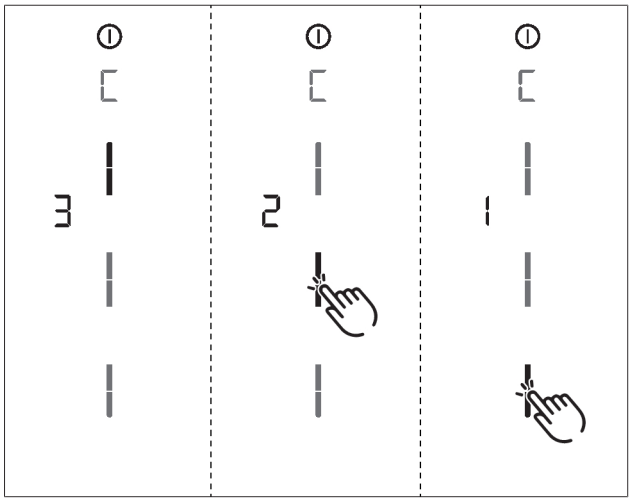


Fig. 9.49 Indicação da opção de menu C: Gestão de energia

9.9.4 Opção de menu D: Modo de demonstração

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

▶ Tocar na área superior do comando deslizante.
- O símbolo de Modo de demonstração d é exibido em todas as zonas de cozedura durante um segundo.
- É apresentado on.

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

Fechar o menu do distribuidor e de assistência técnica

Todos os itens de menu da configuração básica foram executados:

▶ Pressionar a indicação de multifunções.
▶ É exibida a indicação padrão.

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

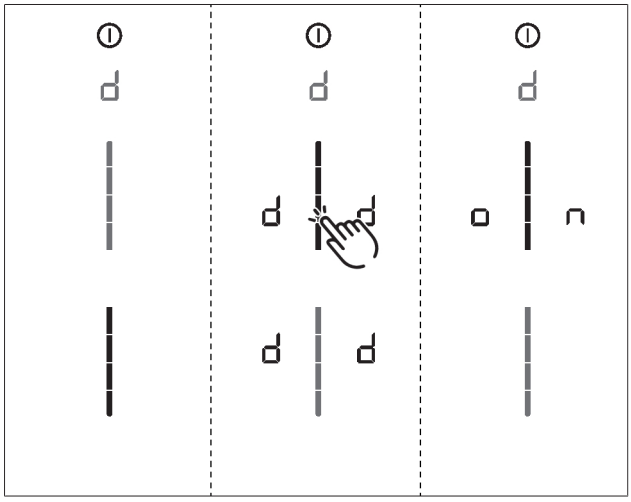


Fig. 9.50 Indicação da opção de menu D: Modo de demonstração

9.9.5 Verificação de funcionamento

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

9.10 Selar o aparelho

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

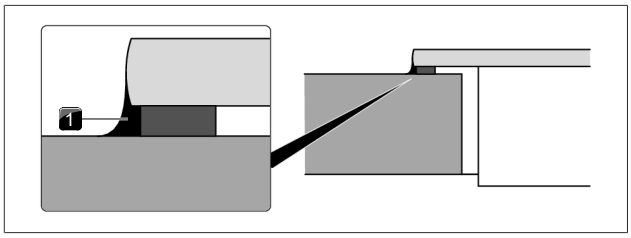


Fig. 9.51 Massa vedante de silicone na montagem por sobreposição

[1] massa vedante de silicone termorresistente preta

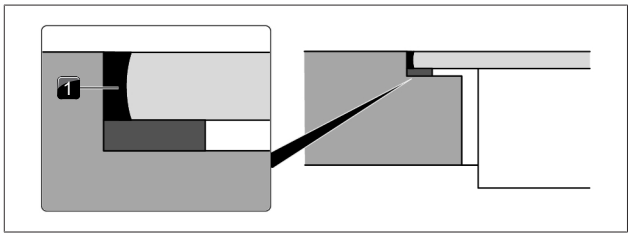


Fig. 9.52 Massa vedante de silicone na montagem à face

[1] massa vedante de silicone termorresistente preta

9.11 Entrega ao utilizador

Depois de a montagem ter sido concluída:

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

10 Colocação fora de serviço, desmontagem e eliminação

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

10.1 Colocação fora de serviço

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

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

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

10.2 Desmontagem

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

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

10.3 Eliminação ecológica

10.3.1 Eliminação de embalagem de transporte

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

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

- ▶ Entregar a embalagem ao seu fornecedor

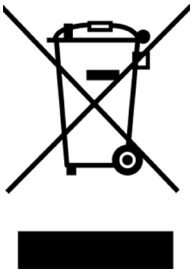
ou

- ▶ Eliminar a embalagem de forma correta, tendo em consideração as disposições regionais.

10.3.2 Eliminação de acessórios

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

10.3.3 Eliminação do aparelho antigo



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

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

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

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

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

11.1 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 BORAadquiridos 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, 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.
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 BORAKurzform.
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 connosco:
BORA Vertriebs GmbH & Co KGInnstraße 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

11.1.1 Extensão da garantia

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

11.2 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 BORAKurzform.

O Serviço de assistência técnica da BORA necessita da designação de tipo e o número de fabrico do aparelho (número FD).
Ambas as informações constam da etiqueta de identificação no anexo da garantia, bem como na parte inferior do aparelho.

11.3 Peças sobresselentes

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

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

11.4 Acessórios

Acessórios	PUXA	PUXU	PURA	PURU
Filtro de carvão ativado PUAKF		✓		✓
Filtro de gordura de aço inoxidável PUEF	✓	✓	✓	✓
Bocal de entrada de ar PUXED	✓	✓		
Bocal de entrada de ar preto PUED			✓	✓
Bocal de entrada de ar bege acinzentado PUEDG			✓	✓
Bocal de entrada de ar vermelho PUEDR			✓	✓
Bocal de entrada de ar verde jade PUEDJ			✓	✓
Bocal de entrada de ar cor de laranja PUEDO			✓	✓
Bocal de entrada de ar azul PUEDB			✓	✓
Rodapés laterais USL515	✓	✓	✓	✓
Rodapés laterais All Black USL515AB	✓	✓	✓	✓
Estrutura da placa BKR830	✓	✓		
Estrutura da placa BKR760			✓	✓
Espátula para vitrocerâmica UGS	✓	✓	✓	✓
Interruptor de contacto de janela UFKS	✓		✓	
Guia telescópica para caixa de purificação de ar PULB (para conversão de extração de ar para recirculação de ar)	✓		✓	
(para conversão de extração de ar para recirculação de ar)		✓		✓
Placa de grelhar para indução surface KWGPFI	✓	✓		

Tab. 11.1 Acessório X Pure, Pure

12 Folhas de dados energéticos

12.1 Folha de dados energéticos PUXA/PURA

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		**PUXA**	**PURA**	
	Símbolo	Valor	Valor	Unidade
Consumo de energia				
Consumo anual de energia	AEC_{hood}	35,6	33,7	kWh/a
Classe de eficiência energética	–	A+	A+	–
Índice de eficiência energética	EEI_{hood}	43,3	42,8	–
Volume de extração				
Eficiência fluidodinâmica	FDE_{hood}	32,9	32,6	–
Classe para eficiência fluidodinâmica	–	A	A	–
Débito de ar mínimo durante o funcionamento normal	–	187,3	179,1	m^3/h
Débito de ar máximo durante o funcionamento normal	–	563,3	548,3	m^3/h
Débito de ar máximo durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)	Q_{max}	626,1	622	m^3/h
Débito de ar medido no ponto de melhor eficiência	Q_{BEP}	313,4	304,3	m^3/h
Pressão de ar medida no ponto de melhor eficiência	P_{BEP}	460,7	446	Pa
Potência elétrica absorvida medida no ponto de melhor eficiência	W_{BEP}	122,0	115,5	W
Fator de aumento de tempo	f	0,8	0,8	
Iluminação				
Eficiência de iluminação	LE_{hood}	*	*	lx/W
Classe de eficiência de iluminação	–	*	*	–
Potência nominal do sistema de iluminação	W_L	*	*	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	E_{middle}	*	*	lx
Filtragem de gorduras				
Eficiência da filtragem de gorduras	GFE_{hood}	96,4	97,8	%
Classe para a eficiência da filtragem de gorduras	–	A	A	–
Nível de ruído				
Ruído aéreo com classificação A emitido à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal	–	41,2	40,1	dB(A) re_1pW
Ruído aéreo com classificação A emitido à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal	–	66,4	65,8	dB(A) re_1pW
Ruído aéreo com classificação A emitido durante o funcionamento na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)	–	68,6	67,7	dB(A) re_1pW
Nível de pressão acústica à velocidade mínima disponível durante o funcionamento normal**	–	28,6	27,5	LpA em dB re 20 µPa
Nível de pressão acústica à velocidade máxima disponível durante o funcionamento normal**	–	53,8	53,2	LpA em dB re 20 µPa
Nível de pressão acústica na função intensiva ou na função de alta velocidade (função booster)**	–	56,0	55,1	LpA em dB re 20 µPa
Consumo de energia				
Consumo de energia no estado desligado	P_o	0,18	0,12	W
Consumo energético medido no modo de espera	P_s	*	*	W

Tab. 12.1 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.

12.2 Folha de dados energéticos X Pure

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		**PUXA/PUXU**	
Tipo de placa		**Placa de cozinhar de vitrocerâmica:**	
	Símbolo		Unidade
Método de aquecimento	–	Placa de cozinhar de indução	–
Números de superfícies de cozedura	–	4	–
Superfície de cozedura dianteira esquerda	LxW	23 x 23	cm
Superfície de cozedura dianteira direita	LxW	23 x 23	cm
Superfície de cozedura traseira esquerda	LxW	23 x 23	cm
Superfície de cozedura traseira direita	LxW	23 x 23	cm
Superfície de cozedura dianteira esquerda	$EC_{electric\ cooking}$	179,4	Wh/kg
Superfície de cozedura dianteira direita	$EC_{electric\ cooking}$	174,7	Wh/kg
Superfície de cozedura traseira esquerda	$EC_{electric\ cooking}$	176,2	Wh/kg
Superfície de cozedura traseira direita	$EC_{electric\ cooking}$	177,5	Wh/kg
Superfícies de cozedura interligadas à esquerda	$EC_{electric\ cooking}$	191,5	Wh/kg
Superfícies de cozedura interligadas à direita	$EC_{electric\ cooking}$	197,1	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	$EC_{electric\ hob}$	182,7	Wh/kg

Tab. 12.2 Folha de dados energéticos X Pure

12.3 Folha de dados energéticos Pure

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		**PURA/PURU**	
Tipo de placa		**Placa de cozinhar de vitrocerâmica:**	
	Símbolo	Valor	Unidade
Método de aquecimento	–	Zona de cozedura de indução	–
Números de zonas de cozedura	–	4	–
Zona de cozedura dianteira à esquerda	Ø	21	cm
Zona de cozedura dianteira à direita	Ø	21	cm
Zona de cozedura traseira à esquerda	Ø	17,5	cm
Zona de cozedura traseira à direita	Ø	17,5	cm
Zona de cozedura dianteira à esquerda	$EC_{electric\ cooking}$	186,3	Wh/kg
Zona de cozedura dianteira à direita	$EC_{electric\ cooking}$	191,5	Wh/kg
Zona de cozedura traseira à esquerda	$EC_{electric\ cooking}$	177,2	Wh/kg
Zona de cozedura traseira à direita	$EC_{electric\ cooking}$	177,2	Wh/kg
Consumo de energia da placa em kg	$EC_{electric\ hob}$	183,1	Wh/kg

Tab. 12.3 Folha de dados energéticos Pure

Instruções de utilização e montagem: ○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
Drummoyne NSW 2047
Australia
T +61 2 9719 2350
F +61 2 8076 3514
info@boraapac.com.au
bora-australia.com.au

+800 7890 0987