

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

VP414115

Teppan Yaki

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evitar danos materiais.....	3
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	3
4	Familiarização	5
5	Antes da primeira utilização.....	5
6	Operação base	6
7	Como obter bons resultados	6
8	Limpeza e manutenção.....	9
9	Eliminar falhas	10
10	Assistência Técnica.....	11
11	Eliminação.....	11
12	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	12
12.3	Indicações gerais	12

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- em barcos ou em veículos.
- Como aquecimento de espaços.
- com um temporizador externo.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzi-

das ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de incêndio!

O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente.

- ▶ Nunca deixar óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tentar apagar um fogo com água. Deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta ignífuga.

O aparelho fica muito quente, materiais combustíveis podem inflamar-se.

- ▶ Nunca guardar ou utilizar objetos inflamáveis, p. ex., latas de spray ou produtos de limpeza, debaixo do aparelho ou nas suas imediações.
- ▶ Nunca colocar objetos inflamáveis sobre ou dentro do aparelho.

AVISO – Risco de queimaduras!

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

AVISO – Risco de queimaduras!

O aparelho permanece quente durante algum tempo depois de desligado.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

A tampa do aparelho fechada provoca uma acumulação de calor.

- ▶ Utilize ou ligue o aparelho apenas com a tampa do aparelho aberta.
- ▶ Não utilize a tampa do aparelho para manter quente ou desligar.
- ▶ Feche a tampa do aparelho só quando o aparelho tiver arrefecido.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

A infiltração de humidade pode provocar um choque eléctrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. Um aparelho avariado pode provocar um choque eléctrico.
- ▶ Nunca ligar um aparelho defeituoso.
- ▶ Retirar a ficha da tomada ou desligar o disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor. → *Página 11*

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Com a tampa do aparelho fechada dá-se uma acumulação de calor.

- ▶ Feche a tampa do aparelho apenas quando o aparelho tiver arrefecido.
- ▶ Nunca use ou ligue o aparelho com a tampa do aparelho fechada.
- ▶ Não use a tampa do aparelho para manter quente ou para pousar.
- ▶ Remova líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

Objetos duros ou pontiagudos podem produzir riscos ou entalhes na superfície de cozedura.

- ▶ Não deixar cair objetos duros ou pontiagudos sobre a superfície de cozedura.
- ▶ Nunca cortar com uma faca em cima da superfície de cozedura.
- ▶ Para virar os alimentos, utilizar a espátula fornecida.

- ▶ Nunca bater com a espátula na superfície de cozedura.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

Os líquidos podem danificar o aparelho.

- ▶ Remova os líquidos derramados antes de abrir a tampa do aparelho.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Preaquecer o aparelho só até ele alcançar a temperatura pretendida.

- Um tempo de preaquecimento prolongado aumenta o consumo de energia.

Aproveitar o rebordo da superfície de cozedura para manter quente os pratos já cozinhados, enquanto prepara outros no centro.

- Assim, aproveita de forma eficiente a distribuição de calor da superfície de cozedura.

Mudar atempadamente para uma temperatura mais baixa.

- Se a temperatura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Selecionar uma temperatura adequada.

- Se a temperatura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Aproveitar o calor residual do Teppan Yaki. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 5 a 10 min antes do fim do tempo de cozedura.

- O calor residual não aproveitado aumenta o consumo de energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

3.2 Eliminação da embalagem

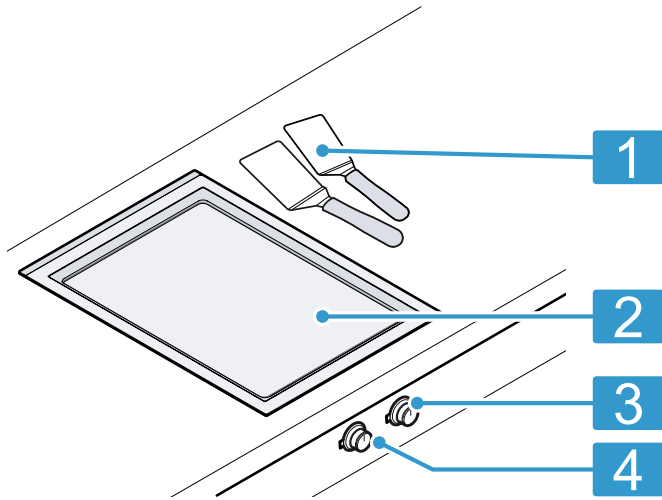
Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.

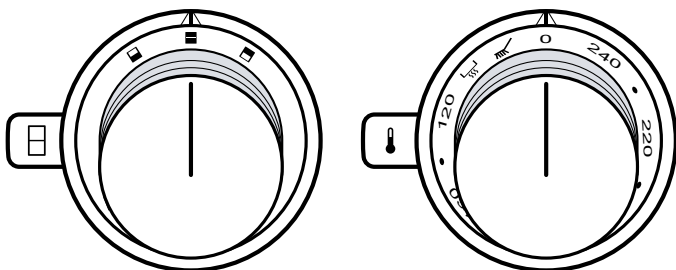


- | | |
|---|---|
| 1 | Espátula, 2 unidades, para virar os alimentos |
| 2 | Superfície de cozedura |
| 3 | Regulação de temperatura |
| 4 | Seleção da zona de cozinhar |

4.2 Comandos

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

As marcações no comando esquerdo indicam a atribuição às zonas de cozedura. As marcações no comando direito indicam a atribuição às regulações de temperatura, ao nível para manter quente e ao nível de limpeza.



	ambos os discos em funcionamento
	apenas o disco dianteiro em funcionamento
	apenas o disco traseiro em funcionamento
	Nível para manter quente
	Nível de limpeza

4.3 Indicação no anel luminoso

Cada comando dispõe de um anel luminoso com diferentes possibilidades de indicação.

Indicação	Nome
Desligado	Aparelho DESLIGADO
Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
Pisca: laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação do calor residual
pisca alternado: laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
pisca alternado: amarelo e magenta	Falha do aparelho. Contacte a assistência técnica.
Aceso: durante alguns segundos a verde e depois a amarelo	Aparelho iniciado na primeira ligação ou após uma falha de corrente

4.4 Modo de funcionamento

Teppan Yaki significa fritar e cozer alimentos segundo uma antiga tradição japonesa. Os alimentos são preparados diretamente sobre a superfície de cozedura, sem utilizar tachos nem frigideiras. Com as espátulas fornecidas vira os alimentos ou remove eventuais resíduos de fritura.

4.5 Indicação de calor residual

O anel luminoso no comando pisca após a desativação, enquanto o aparelho estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo.

4.6 Desligar automático

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Qualquer operação de aquecimento desliga após 4 horas se não for acionado nenhum comando durante esse período. O elemento de aquecimento também permanece desligado após uma falha de corrente. O anel luminoso no comando direito pisca, alternadamente, a branco e laranja.

5 Antes da primeira utilização

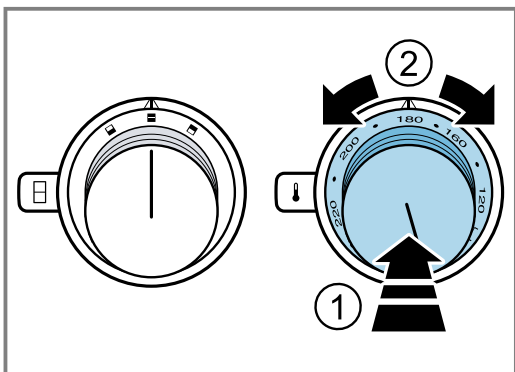
Limpe o aparelho e os acessórios.

5.1 Aquecer o aparelho

6 Operação base

6.1 Ligar aparelho

1. Pressione o comando direito ① e rode para a esquerda ou direita, para a temperatura entre 120 e 240 °C ② pretendida.



- ✓ O anel luminoso no comando pisca, enquanto o aparelho estiver a aquecer.
- 2. Pressione o comando esquerdo e selecione o disco pretendido, para aquecer apenas o disco dianteiro ou traseiro ou toda a superfície de cozedura.
- 3. Aguarde até ser atingida a temperatura regulada.
- ✓ O anel luminoso no comando fica constantemente aceso.

- ▶ Para eliminar o odor a novo, aqueça o aparelho vazio durante alguns minutos a 200 °C. A formação de fumos e de odores é normal. Areje bem o local de instalação.

4. Pincele um pouco de óleo ou gordura com a espátula ou um pincel resistente ao calor, p. ex. um pincel de silicone, uniformemente pela superfície de cozinhar.
5. Coloque os alimentos diretamente sobre a superfície de cozinhar.
 - Não utilize tachos nem frigideiras.
6. Para virar os alimentos, utilizar as espátulas fornecidas.

6.2 Desligar aparelho

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O aparelho permanece quente durante algum tempo depois de desligado.

- ▶ Não tocar no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.
- ▶ Rodar o comando para 0.

6.3 Ligar o nível para manter quente

No nível para manter quente pode manter os alimentos quentes.

1. Rodar o comando direito para .
2. Com o comando esquerdo selecionar toda a superfície de cozedura, apenas a zona de cozinhar dianteira ou a traseira.

7 Como obter bons resultados

Para diversos alimentos encontra aqui as regulações adequadas, bem como observações úteis. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

7.1 Sugestões para cozer e assar

- Coloque os alimentos apenas quando a indicação de aquecimento se tiver apagado. Coloque os alimentos apenas quando a indicação de aquecimento se tiver apagado, mesmo quando aumenta a temperatura entre duas preparações.
- Pressione peças de carne, de aves e de peixe com a espátula, planas sobre a superfície de cozedura. Para não destruir as fibras, vire os alimentos só depois de se deixarem soltar facilmente da placa. Caso contrário, o suco pode desperdiçar-se, fazendo com que os alimentos sequem.
- Ao fritar, certifique-se de que as peças de carne, de aves e de peixe não se tocam. Caso contrário, os alimentos podem absorver o suco de alimentos vizinhos.
- Não pique ou corte a carne enquanto esta estiver a cozer; caso contrário, o suco da carne pode ser desperdiçado.
- Deite sal na carne, nas aves e no peixe só depois de estarem fritos, para que a água e os nutrientes solúveis não sejam desperdiçados.
- Pode passar filetes de peixe por farinha antes de os fritar para que o filete não adira tanto.
- Frite primeiro o lado da pele de filetes de peixe. Se possível, vire o filete de peixe apenas uma vez.
- Utilize unicamente óleos e gorduras adequados para fritar, que possam ser aquecidos a altas temperaturas, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga concentrada.
- A superfície para fritar está mais quente no centro do que nas bordas. Quando cozer ao mesmo tempo alimentos com diferentes tempos de cozedura e requisitos de temperatura, pode distribuir os alimentos da melhor forma pela placa. Tenha também em consideração as diferentes temperaturas da superfície de cozedura quando escolher a quantidade de alimentos a cozer. Quanto mais finos os alimentos, mais alta a temperatura e menor o tempo de cozedura.
- Se trabalhar com apenas uma zona de aquecimento, escolha a regulação máxima da faixa de temperaturas na tabela de cozedura. Em alternativa, pode

regular 10 °C a mais do que está habituado quando cozinha com duas zonas de cozinhar. Utilize aprox. a metade da quantidade indicada.

7.2 Recomendações de regulação

Os valores de regulação servem unicamente de orientação, pois o tipo e o estado dos alimentos condicionam a quantidade de calor necessária.

Carne e aves

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Bife de vaca, no ponto, 2,5-3 cm	1. Saltear a 230-240 °C 2. Assar a 180 °C	1. Saltear 2 min de cada lado 2. Assar durante 6-11 min	p. ex., entrecosto, lombo, picanha. O bife está no ponto quando sai molho da carne pela superfície.
Bife de cachaço de porco, 2 cm	210-220	15-18	
Escalope de vitela, 1,5 cm	190-200	16-20	
Tiras de carne de vaca ou porco, 800-900 g	230-240	6-8	Distribua bem os pedaços de carne, não devem tocar-se.
Tiras de carne de aves, 800-900 g	180-190	10-12	Distribua bem os pedaços de carne, não devem tocar-se.
Carne picada, 600 g	230-240	7-8	
Lombo de borrego, médio, 1,5-2,5 cm	1. Saltear a 200 °C 2. Assar a 160 °C	1. Saltear 2 min de cada lado 2. Assar durante 4-6 min	
Bife de peru, 1,5 cm	200-210	12-16	
Fígado de aves, 1 cm	200-210	3-5	

Peixe e frutos do mar

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Filete de peixe, 1 cm	210-220	5-7	p. ex., robalo, bacalhau, panga, arinca, solha, tamboril, linguado, lúcio
Filete de peixe, 2 cm	190-200	7-10	
Filete de peixe, 2,5 cm	180-190	15-17	
Posta de salmão, 2,5 cm	180-190	15-17	
Posta de salmão, 3 cm	160-170	18-20	
Bife de atum, 2,5-3 cm	180-190	17-20	
Camarões, 30 g cada	190-200	6-7	
Vieiras, 30 g cada	190-200	8-12	

Legumes

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Beringelas, em fatias, 600 g	180-190	6-8	Salgar as beringelas antes de cozinhar e deixar repousar durante aprox. 30 min. Em seguida, seque.
Cogumelos, em fatias, 600 g	230-240	10-12	
Cenouras, em juliana, 600 g	180-190	12-16	
Batatas, cozidas, às rodela, 600 g	200-220	7-10	
Pimento, às tiras, 600 g	200-210	8-12	

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Curgete, às tiras, 600 g	180-190	8-10	
Cebolas ou alho francês, em anéis, 600 g	170-190	5-7	

Pratos de ovos e sobremesas

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Ovo frito, ovo mexido, 4-6 ovos	180-190	3-5	
Crepes, 2-6 unidades	180-190	1-2 min de cada lado	
Fruta, em fatias, 300-400 g	180-190	5-7	p. ex., ananás, maçã, manga Usar manteiga clarificada para os assados. Adoçar a gosto com mel ou açúcar.
Banana com cobertura de coco, 4 metades	180-190	6-9	

Acompanhamentos e outros

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Arroz, cozido, 500 g	190-200	5-7	
Pinhões, 300 g	160	5-7	virar com frequência
Massa de arroz, cozida, 400 g	200-220	4-5	
Tofu, 300 g	200-220	3-5	virar com frequência
Cubos de pão branco ou croustons, 100 g	170	10-12	virar com frequência no início

7.3 Utilização do Teppan Yaki com recipiente para cozinhar

Também pode utilizar o Teppan Yaki para a preparação com recipiente para cozinhar.

- Para a utilização do Teppan Yaki com recipiente para cozinhar são indicados métodos de cozinhar que necessitam de pouco calor. Primeiro pode aquecer rapidamente os alimentos na placa de cozinhar, se necessário, e em seguida continuar a cozinhar no Teppan Yaki.
- Para derreter, descongelar e manter quente bastam aprox. 140 °C. Para cozinhar arroz e cereais e para aquecer pequenas quantidades bastam aprox. 160-200 °C.

- Utilize recipientes para cozinhar resistentes ao calor com tampa. Para evitar danos na moldura de aço inoxidável, coloque o recipiente para cozinhar com cuidado sobre a superfície de aquecimento.
- Note que a utilização do Teppan Yaki com recipientes para cozinhar não permite poupar energia se o recipiente for mais pequeno do que a superfície aquecida.
- Se não precisar de toda a superfície de cozedura, pode selecionar apenas a zona dianteira ou traseira com o comando esquerdo. Deslocando o recipiente para cozinhar, pode encontrar a temperatura ótima para a sua utilização.

8 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

8.1 Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou na loja online.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.


- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lave bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

8.2 Limpar a superfície de cozedura arrefecida

1. Remover resíduos maiores com as espátulas.
2. Colocar alguma água (no máximo 250 ml) e detergente da louça na superfície de cozedura, de forma que a superfície de cozedura fique ligeiramente coberta.
3. Rodar o comando direito para .
4. Amolecer a sujidade durante aprox. 5 a 10 minutos.
5. Limpar a superfície de cozedura com uma escova de limpeza.
6. Absorver o líquido com uma esponja macia e removê-lo.
7. Limpar a sujidade mais resistente ou gordurosa com o pó de limpeza ou o gel de limpeza.
 - → "Limpar sujidade gordurosa da superfície de cozedura com o pó de limpeza "Wiener Kalk"", Página 9
 - → "Limpar sujidade incrustada da superfície de cozedura com o gel de limpeza", Página 9
8. Remover com cuidado os restos dos produtos de limpeza.
9. Secar a superfície de cozedura com um pano macio.

Limpar sujidade incrustada da superfície de cozedura com o gel de limpeza

1. Deixar arrefecer o aparelho.
2. Respeitar as indicações constantes da embalagem do gel de limpeza.

3. Pincelar a sujidade com o gel de limpeza e deixar atuar durante, pelo menos, 2 horas.
 - Com sujidade intensa, deixar atuar durante a noite.
4. Enxaguar por completo o gel de limpeza da superfície de cozedura.

Limpar sujidade gordurosa da superfície de cozedura com o pó de limpeza "Wiener Kalk"

1. Respeitar as indicações constantes da embalagem do pó de limpeza.
2. Misturar o pó de limpeza na água até formar uma pasta.
3. Passar a pasta na direção de escovagem da superfície para limpar a superfície de cozedura.

8.3 Limpar a superfície de cozedura entre dois processos de cozedura

Os cubos de gelo são mais adequados para limpar o aparelho quente do que água, pois provocam menos salpicos quentes e vapor de água.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O ato de verter água ou cubos de gelo sobre a superfície de cozedura quente provoca salpicos e vapor de água.

- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
- ▶ Respeitar a distância de segurança.

1. Desligar o aparelho.
2. Passe aprox. 4 a 5 cubos de gelo com as espátulas por cima da superfície de cozedura quente.
3. Remover sujidade solta com as espátulas.
4. Ligar o aparelho.
5. Aguarde até ser atingida a temperatura regulada.
 - ✓ O anel luminoso no comando fica constantemente aceso.
6. Colocar os alimentos em cima da superfície de cozinhar.

8.4 Limpar a moldura em aço inoxidável

1. Limpar a moldura em aço inoxidável com solução à base de detergente e um pano multiusos.
 - Utilizar pouca água na limpeza.
 - Não deixar entrar água no aparelho.
2. Deixar o detergente a atuar com um pouco de água nos pontos incrustados. Não esfregar os pontos incrustados.
3. Remover a sujidade mais forte ou o amarelecimento causado pelo calor com o produto de limpeza para aço inoxidável.
4. Secar com um pano macio.

8.5 Limpar os comandos

Notas

- Não utilize raspadores de vidros.
- Não desmonte os comandos para efetuar a limpeza.
- A utilização de limão e vinagre não é adequada para a limpeza e pode dar origem a manchas baças.

1. Limpe o comando com solução morna à base de detergente e um pano macio.
2. Não utilize demasiada água na limpeza.

8.6 Limpar a espátula

1. Limpe a espátula com solução à base de detergente e um pano multiusos.
2. Se necessário, limpe a espátula na máquina de lavar loiça.

9 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 11

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

9.1 Falhas de funcionamento




Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não funciona. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
O aparelho não aquece ao ligar. Todos os anéis luminosos nos comandos acendem-se depois da ligação durante 10 segundos a branco. Em seguida, o anel luminoso do comando ativo acende-se a laranja.	Modo de demonstração está ativado. ▶ Desative o modo de demonstração. → <i>Página 11</i>
O aparelho não aquece ao ligar. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a amarelo e a magenta.	Falha eletrónica ▶ Contacte a Assistência Técnica. → "Assistência Técnica", <i>Página 11</i>
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	O desligar automático → <i>Página 5</i> desligou o processo de aquecimento. 1. Rode o comando direito para 0. 2. Torne a ligar o aparelho.

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	Falha de corrente: após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança. <ol style="list-style-type: none"> 1. Rode o comando direito para 0. 2. Torne a ligar o aparelho.

9.2 Desativar o modo de demonstração

O aparelho não aquece no modo de demonstração. Quando todos os anéis luminosos nos comandos se acenderem a branco durante 10 segundos após a ligação, o modo de demonstração está ativado. Se rodar o comando direito para uma outra posição, o anel luminoso no comando acende-se a laranja.

1. Rodar o comando direito para 0.
 2. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
 3. Aguarde, pelo menos, 30 segundos.
 4. Volte a ligar o aparelho.
- ✓ Os anéis luminosos nos comandos acendem-se durante alguns segundos a verde e depois a amarelo.
5. Aguarde até que os anéis luminosos já não estejam acesos.

6. Nos próximos 3 minutos, rode o comando direito para a esquerda para 240 °C, para a direita para  e para a esquerda para 0.
 7. Aguarde até que o anel luminoso no comando se acenda a amarelo.
 8. Rode o comando para a direita para .
- ✓ O anel luminoso no comando acende-se a verde.
9. Aguarde 5 segundos.
 - ✓ O anel luminoso no comando acende-se a amarelo.
 - ✓ O modo de demonstração está desativado.
 10. Para guardar a regulação e abandonar o menu, rode o comando para 0, para a esquerda para 240 °C, para a direita para  e para a esquerda para 0.
 11. Aguarde até que o anel luminoso no comando já não esteja aceso.

10 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

10.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. A placa de características encontra-se na parte de baixo do aparelho. Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

11 Eliminação

11.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



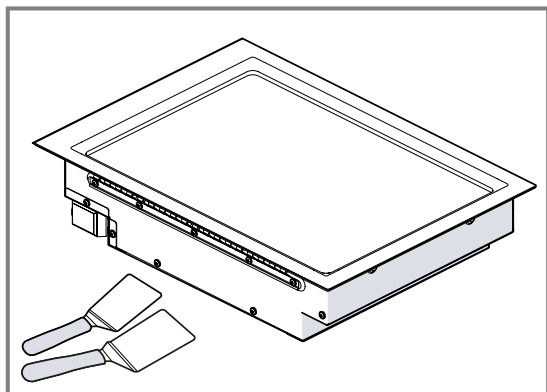
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

12 Instruções de montagem

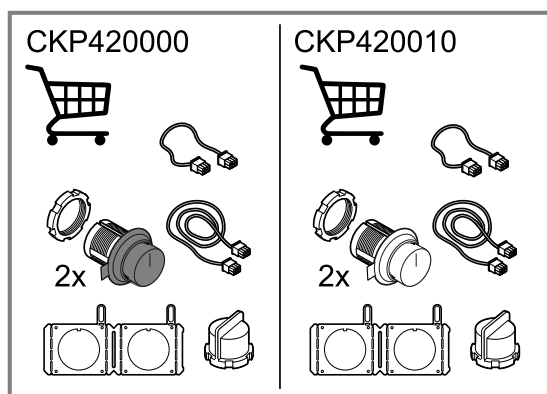


12.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

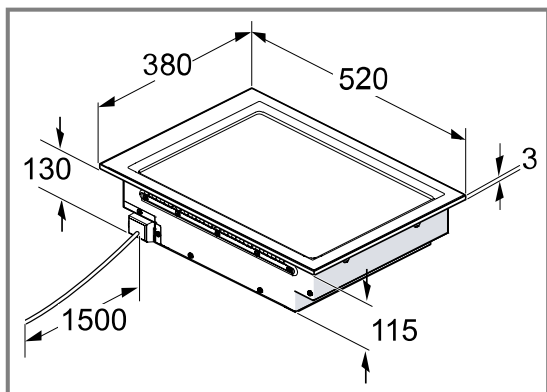


Encomende os comandos adequados em aço ou aço inoxidável.



12.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



12.3 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Apenas um técnico especializado e autorizado poderá ligar o aparelho.
- Desligue a alimentação de corrente antes de realizar qualquer trabalho.
- Nunca utilize este aparelho em barcos ou em veículos.
- Respeite as recomendações do fabricante das bancadas.

12.4 Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- Verifique a instalação da casa antes de ligar o aparelho. Certifique-se de que a instalação doméstica está devidamente protegida. A tensão e a frequência do aparelho devem coincidir com as da instalação elétrica, ver placa de características.
- Certifique-se de que a rede elétrica está devidamente ligada à terra e que o fusível, o sistema de cabos e de condutores do edifício estão devidamente dimensionados para a potência elétrica do aparelho.
- Instale o cabo de ligação de forma que não toque em partes quentes do aparelho.
- Utilize apenas o cabo de ligação fornecido juntamente com o aparelho ou enviado pela Assistência técnica.
- Este aparelho cumpre as determinações da UE sobre supressão de interferências.
- O aparelho cumpre os requisitos da classe de proteção 1 e, por conseguinte, só pode ser operado com uma ligação com condutor de proteção.
- Certifique-se de que a proteção contra contacto acidental fica assegurada na montagem.
- Apenas um técnico especializado e autorizado pode ligar aparelhos sem ficha. Para estes vigoram os regulamentos do fornecedor de eletricidade regional. Recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial residual) no circuito de alimentação do aparelho.
- Realize a ligação elétrica em conformidade com as instruções de montagem. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por anomalias de funcionamento ou possíveis danos causados por uma instalação elétrica incorreta.
- Recomendamos a instalação correta, atrás do aparelho, aprox. 70 cm acima do solo, de uma tomada com ligação à terra. A instalação de uma tomada de contacto de segurança só pode ser realizada por um electricista qualificado, em conformidade com as normas aplicáveis.

12.5 Instalação segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Deve existir a possibilidade de desligar o aparelho da rede elétrica em qualquer altura. O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

- ▶ Após a montagem do aparelho, o acesso à ficha do cabo de ligação à rede deve estar desimpedido.
- ▶ Se tal não for possível, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento omnipolar em conformidade com as condições da categoria de sobretensão III e com as regras de instalação.
- ▶ Apenas um electricista pode efetuar a instalação elétrica fixa. Recomendamos a instalação de um disjuntor diferencial (interruptor de corrente diferencial residual) no circuito de corrente da alimentação do aparelho.

AVISO – Risco de ferimentos!

Os componentes interiores do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Instalações indevidas são perigosas.

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Ligar o aparelho a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
- ▶ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.
- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ Se o aparelho for encastrado, a ficha do cabo tem de ser facilmente acessível ou se não for possível um acesso fácil, é tem de estar montado na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.
- ▶ Assegurar que o cabo elétrico não fica entalado nem é danificado durante a instalação do aparelho.

12.6 Indicações relativas ao local de instalação

Para garantir um funcionamento seguro, respeite as seguintes indicações relativas ao local de instalação.

- Monte o aparelho de acordo com o esboço de encastramento.
- Respeite a distância mínima às paredes laterais ou partes do móvel e para trás.

12.7 Indicações sobre o encastre plano à superfície

Na instalação embutida à face, o aparelho encontre-se ao mesmo nível da bancada de trabalho. Não existem diferentes níveis entre o aparelho e a bancada de trabalho.

Pode montar o aparelho nas seguintes bancadas de trabalho resistentes ao calor e à água:

- Bancadas de trabalho em pedra
- Bancadas de trabalho em plástico, p. ex., Corian®
- Bancadas de trabalho em madeira maciça

Caso sejam utilizados outros materiais, consulte o fabricante da bancada de trabalho.

Não é possível uma montagem em bancadas de trabalho de madeira comprimida.

Mande realizar todos os trabalhos no nicho da bancada de trabalho numa oficina especializada, de acordo com o esboço de encastramento. O nicho deve ser executado de forma limpa e exata, uma vez que a aresta de corte é visível na superfície.

Limpe e desengordure os cantos do nicho com um produto de limpeza adequado. Nessa ocasião, respeite as indicações de processamento do fabricante do silicone.

12.8 Acessórios de instalação

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios de instalação.

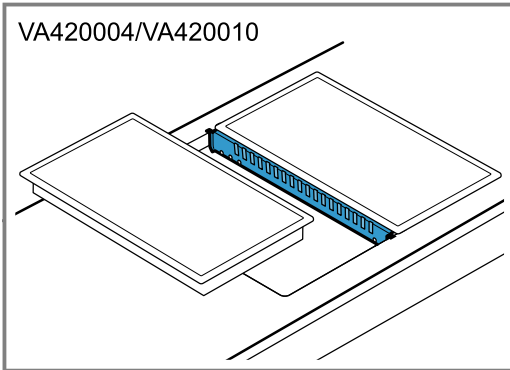
Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza se utilizar os acessórios de forma incorreta.

Acessórios	Referência
Régua de união em caso de instalação integrada na superfície	VA420010
Régua de união em caso de instalação embutida à face	VA420004
Tampa do aparelho, aço inoxidável	VA440010

12.9 Combinar vários aparelhos

Requisito: Para poder combinar vários aparelhos da série Vario, precisa de uma régua de união adequada. A régua de união ser-lhe-á fornecida como régua de união.

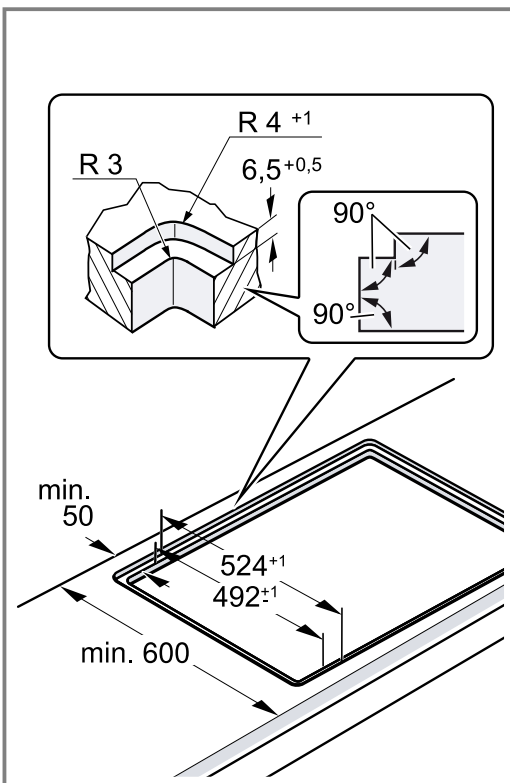
1. Ao criar o nicho no móvel, considere o espaço adicional necessário para a régua de união entre os aparelhos.
 - Respeite as instruções de montagem da régua de união.



2. Se necessário, monte os aparelhos em nichos individuais.
 - Mantenha uma largura de apoio de, pelo menos, 50 mm entre os nichos individuais.

12.10 Encastre plano do aparelho à superfície em combinação com placas de indução sem moldura

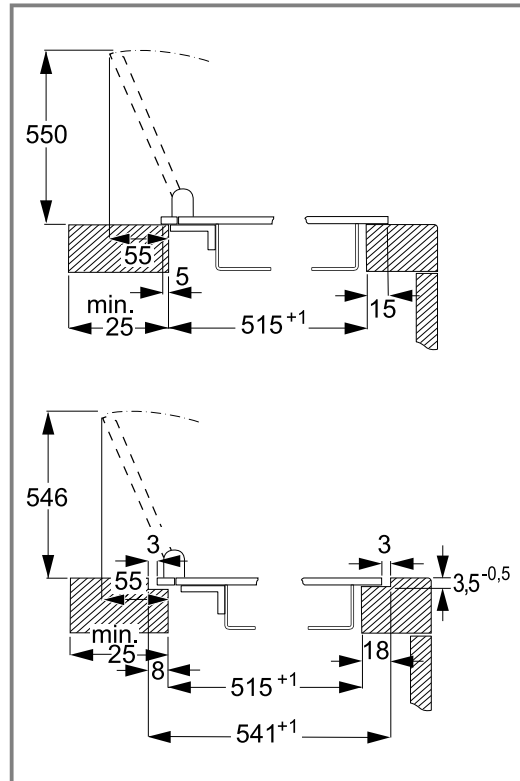
1. Em caso de encastre plano à superfície em combinação com placas de indução sem moldura, fresar o bordo de apoio com 6,5 mm.
2. Crie o nicho no móvel para um ou vários aparelhos Vario de acordo com o esboço de encastramento.
 - Respeite as instruções de montagem da régua de união VA420004.



12.11 Montar a tampa do aparelho

Recebe uma tampa do aparelho adequada como acessório especial.

1. Fixe a tampa no aparelho antes da montagem.
 - Respeite as instruções de montagem da tampa do aparelho.
2. Ao criar o nicho no móvel, considere o espaço adicional necessário para a tampa do aparelho.

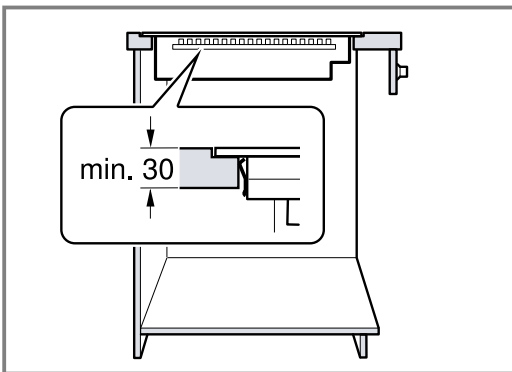
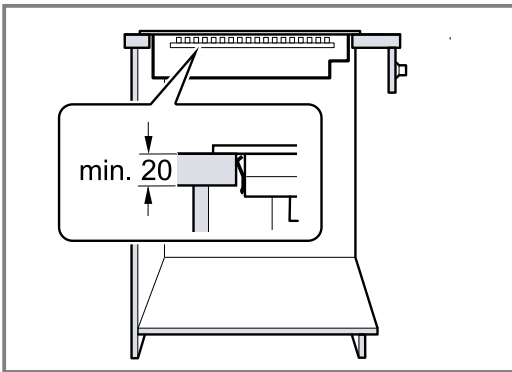


12.12 Preparar o móvel

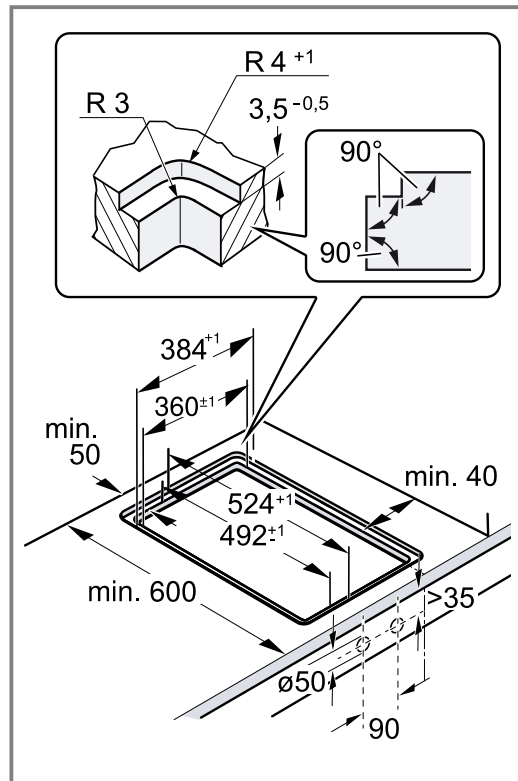
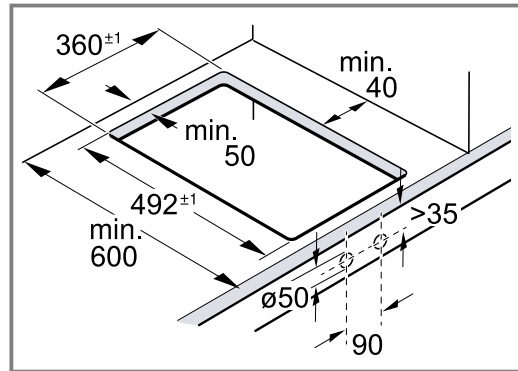
Requisitos

- Os móveis de encastrar resistem a uma temperatura de até 90 °C.
 - A bancada de trabalho é plana, horizontal e robusta.
1. Observe as indicações sobre a combinação de vários aparelhos.
 - "Combinar vários aparelhos", Página 13
 2. Certifique-se de que a estabilidade do móvel encastrável está garantida após os trabalhos de corte.

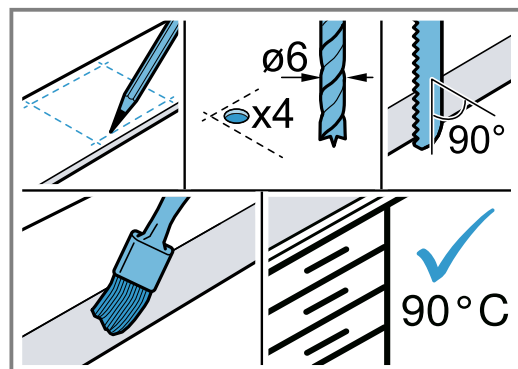
3. Certifique-se de que a espessura da bancada de trabalho corresponde à espessura mínima necessária.



4. Crie o nicho no móvel para um ou vários aparelhos Vario de acordo com o esboço de encastramento.



5. Certifique-se de que o ângulo da superfície cortada relativamente à bancada de trabalho é de 90°.



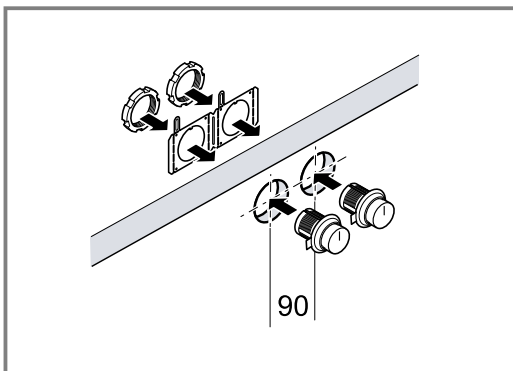
6. Para assegurar um bom ajuste das molas de retenção no aparelho, certifique-se de que as arestas laterais do nicho são planas.
7. No caso de bancadas de várias camadas, se necessário, fixe régulas nas partes laterais no recorte do móvel.

8. Remova pó e resíduos dos trabalhos de abertura do nicho. Sele as superfícies de corte à prova do calor e da água.
9. Certifique-se de que a distância mínima entre a parte inferior do aparelho e as partes do móvel é de 10 mm.
10. Assegure a capacidade de carga e estabilidade do móvel através de subestruturas adequadas, em especial, no caso de bancadas finas.
 - Considere o peso do aparelho, inclusive, carga adicional.
 - Utilize material de reforço resistente ao calor e à humidade.

Nota: Verifique o nivelamento do aparelho na abertura de encastre apenas após a instalação.

Criar o nicho para os comandos

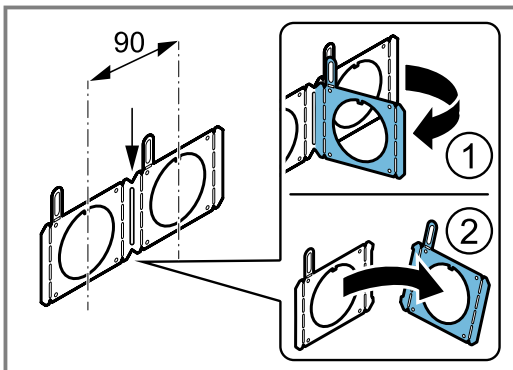
1. Abra os orifícios para os comandos de acordo com as instruções fornecidas.
2. No caso de uma espessura dos painéis superior a 23 mm, fresar o lado de trás do painel frontal da chapa de retenção.
3. Observe as distâncias entre os comandos.



4. Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remover as aparas.
5. Sele as superfícies de corte de modo a que resistam a temperaturas elevadas e sejam impermeáveis.

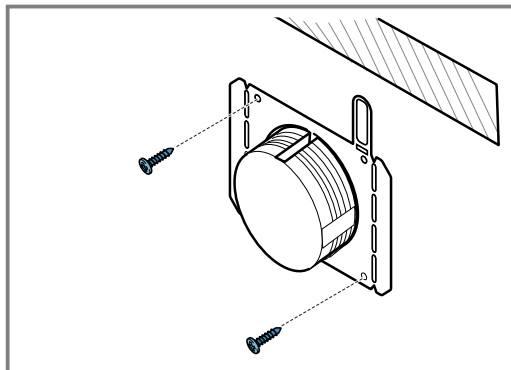
12.13 Montar os comandos

1. Se necessário e em função da distância entre os comandos, separar a chapa de retenção pela perfuração.

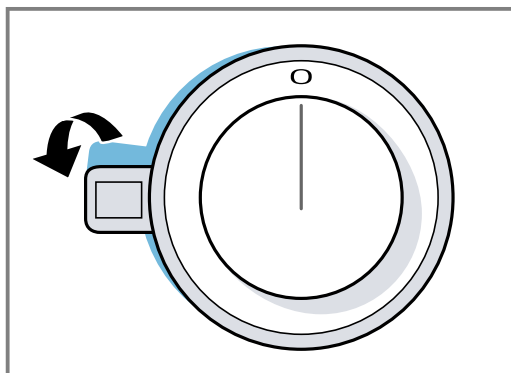


2. Segure a chapa de retenção no lado de trás do painel.

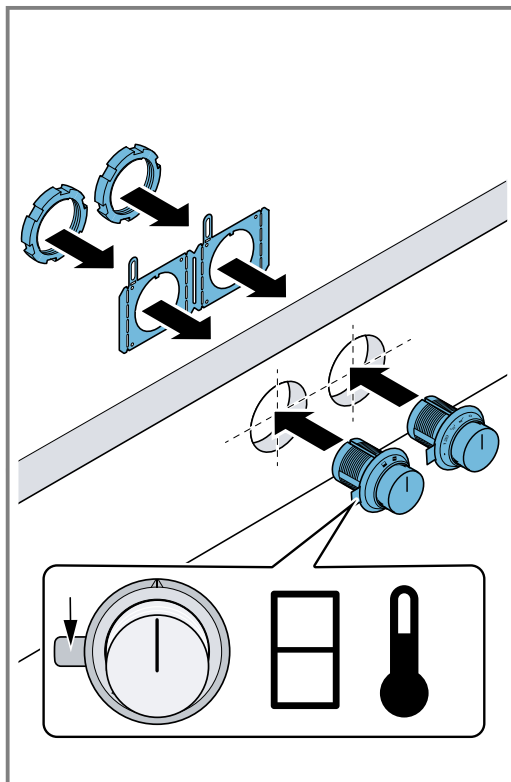
3. Ao montar um comando individual, fixe a chapa de retenção com 2 parafusos, para não rodar.
 - No caso de bancadas de trabalho em pedra, cole a chapa de retenção com cola de dois componentes termorresistente.



4. Retire a película de proteção no lado de trás do anel luminoso.

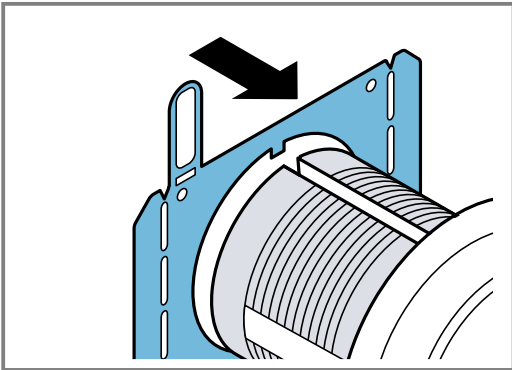


5. Monte os comandos pela ordem correta.

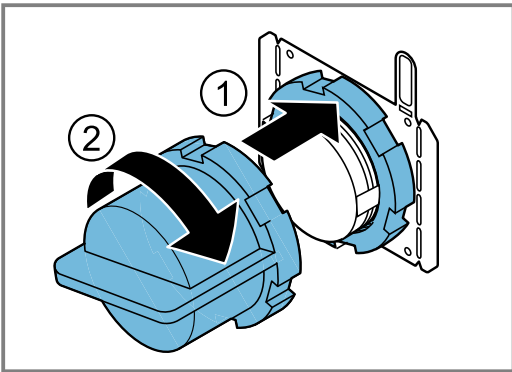


6. Insira o comando no orifício.
 - Posicione a marca lateral no comando sempre do lado esquerdo.

7. Certifique-se de que a saliência de retenção na chapa de retenção se encontra em cima e que o comando se encontra na posição zero.



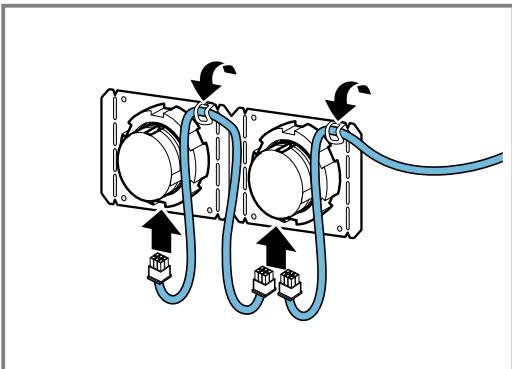
8. No lado de trás do comando, aperte a porca de retenção com a ferramenta de montagem fornecida.



9. Oriente o comando exatamente para a posição zero.

12.14 Unir os comandos com cabos de ligação

1. Una todos os comandos com os cabos de ligação curtos fornecidos.

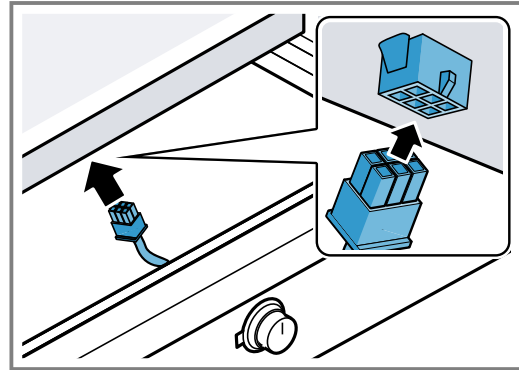


Os dois conectores no comando são idênticos.

2. Certifique-se de que as fichas encaixam nos conectores.
3. Encaixe o cabo de ligação mais comprido, para ligação ao aparelho, num dos comandos. Pode ligar o aparelho a qualquer um dos comandos.
4. Certifique-se de que a ficha engata no conector.
5. Após a montagem, verifique o encaixe correto de todas as uniões de encaixe.
6. Para fixar todos os cabos de ligação após a montagem, dobre as linguetas nas chapas de retenção.

12.15 Unir o cabo de ligação com o aparelho

1. Ligue o cabo de ligação de um qualquer comando ao conector do aparelho.



2. Certifique-se de que a ficha engata no conector.

12.16 Montar o aparelho

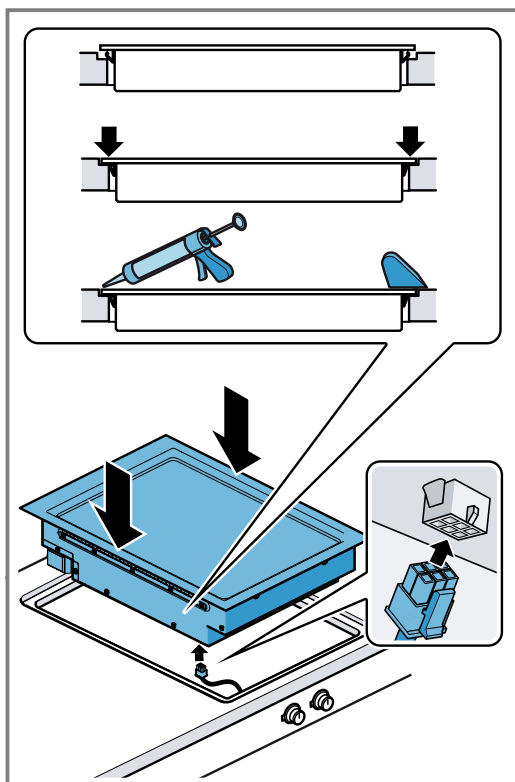
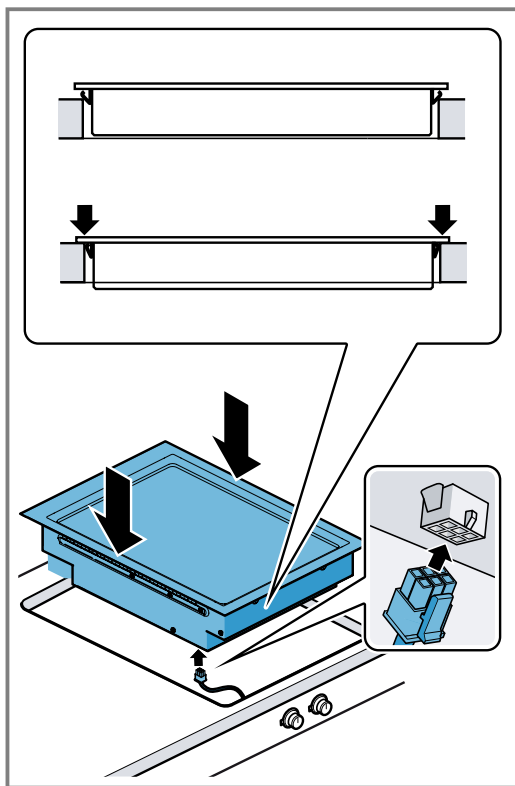
⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

1. Insira o aparelho de modo uniforme no nicho do móvel.

2. Pressione o aparelho pelo lado de cima, firmemente, no nicho do móvel.
 - Garanta que o aparelho assenta firmemente no nicho do móvel e não se desloca.
 - Se a largura do nicho estiver no limite superior de tolerância, fixe, se necessário, réguas na parte lateral do nicho do móvel.



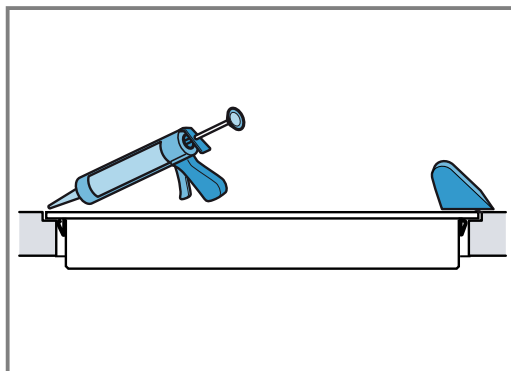
3. Ligue o aparelho à corrente.
4. Verifique o funcionamento do aparelho.

12.17 Selar juntas

Em caso de encastre plano à superfície, sele as juntas com silicone.

Requisito: Antes de efetuar o preenchimento das juntas, realize impreterivelmente um teste de funcionamento.

1. Sele a folga em redor com silicone adequado e resistente ao calor, p. ex., Novasil® S70 ou Ottoseal® S70.



Nas bancadas de pedra natural, uma cola de silicone inapropriada provocará descolorações permanentes.

2. Alise a junta com o produto alisante recomendado pelo fabricante.
3. Respeite as indicações de utilização da cola de silicone.
4. Deixe secar a cola de silicone durante pelo menos 24 horas.
A duração de secagem depende da temperatura ambiente.
5. Coloque o aparelho em funcionamento apenas quando o silicone estiver completamente seco.

12.18 Desmontar o aparelho

ATENÇÃO!

As ferramentas podem danificar a moldura do aparelho.

- ▶ Não retire o aparelho por cima.
1. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
 2. Retire a junta de silicone em aparelhos com encastre plano à superfície.
 3. Pressione por baixo para retirar o aparelho.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001798042 pt (030421)