

**Gaggenau**

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

# VP230120

Teppan Yaki

# Índice

## MANUAL DO UTILIZADOR

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

## 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 4000 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 reduzidas 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 elétrico!**

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 elétrico.

- ▶ 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 9*

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

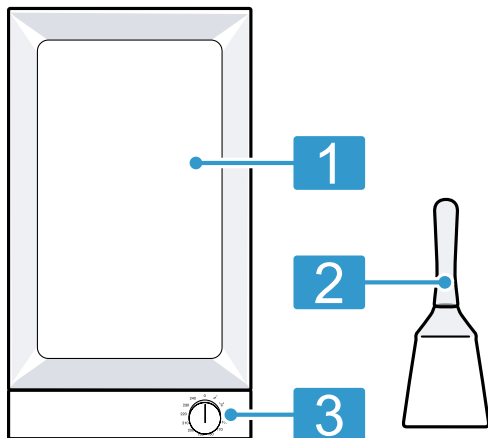
Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

## 4 Familiarização

### 4.1 Aparelho

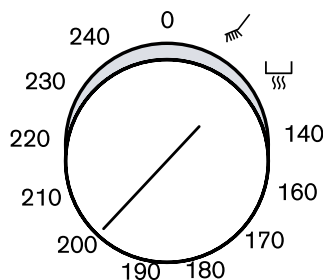
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1	Superfície de cozedura
2	Espátula, 2 unidades, para virar os alimentos
3	Regulação de temperatura

### 4.2 Comandos

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



	Nível de limpeza
	Nível para manter quente

### 4.3 Indicação no anel luminoso

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

Indicação	Nome
Desligado	Aparelho DESLIGADO
Aceso: laranja	Aparelho LIGADO
Aceso: branco, alteração contínua para laranja	Aparelho LIGADO Indicação de aquecimento
Pisca lentamente: laranja	Aparelho DESLIGADO Indicação de calor residual
pisca alternado: laranja e branco	Desativação de segurança, falha de energia
Piscar rápido: laranja	Falha do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### 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 lentamente a laranja após a desativação, enquanto o aparelho ainda estiver demasiado quente para que se possa tocar nele sem perigo. Não toque no aparelho enquanto a indicação de calor residual estiver a piscar.

### 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. A indicação de funcionamento pisca.

## 5 Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho e os acessórios.

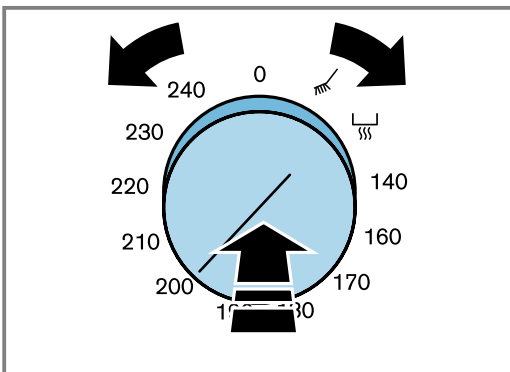
### 5.1 Aquecer o aparelho

- ▶ 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.

## 6 Operação base

### 6.1 Ligar aparelho

1. Pressionar o comando e rodar para a temperatura pretendida.



- ✓ O anel luminoso acende-se a branco.
  - ✓ O anel luminoso passa gradualmente de branco para laranja, enquanto o aparelho estiver a aquecer.
  - ✓ Ao atingir a temperatura regulada soa um sinal sonoro.
2. 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.

3. Coloque os alimentos diretamente sobre a superfície de cozinhar.
  - Não utilize tachos nem frigideiras.
4. 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.

- ▶ Rodar o comando para .

### 6.4 Voltar a ligar o aparelho após a desativação de segurança automática

1. Rodar o comando para 0.
2. Voltar a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

## 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 de-

pois 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.

**pt** Como obter bons resultados

- 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.

## 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	<b>1.</b> Saltear a 230-240 °C <b>2.</b> Assar a 180 °C	<b>1.</b> Saltear 2 min de cada lado <b>2.</b> 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, panado, 1,5 cm	190-200	16-20	Use óleo suficiente, para que o polme não fique seco.
Tiras de carne de vaca ou porco, 500-600 g	230-240	6-8	Distribua bem os pedaços de carne, não devem tocar-se.
Tiras de carne de aves, 500-600 g	180-190	10-12	Distribua bem os pedaços de carne, não devem tocar-se.
Carne picada, 400 g	230-240	7-8	
Lombo de borrego, médio, 1,5-2,5 cm	<b>1.</b> Saltear a 200 °C <b>2.</b> Assar a 160 °C	<b>1.</b> Saltear 2 min de cada lado <b>2.</b> Assar durante 4-6 min	
Bife de peru, 1,5 cm	190-200	8-15	virar várias vezes
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,
Filete de peixe, 2 cm	190-200	7-10	arinca, solha, tamboril, linguado,
Filete de peixe, 2,5 cm	180-190	15-17	lúcio
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	8-10	
Vieiras, 30 g cada	190-200	4-8	

### Legumes

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Beringelas, em fatias, 400 g	180-190	6-8	Salgar as beringelas antes de cozinhar e deixar repousar durante aprox. 30 min. Em seguida, seque.
Cogumelos, em fatias, 400 g	230-240	10-12	
Cenouras, em juliana, 400 g	170-190	6-8	
Batatas, cozidas, às rodelas, 400 g	200-220	7-10	
Pimento, às tiras, 400 g	200-210	4-6	

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Curgete, às tiras, 400 g	170-180	4-6	
Cebolas ou alho francês, em anéis, 400 g	170-190	5-7	

### Pratos de ovos e sobremesas

Alimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min	Observações
Ovo frito, ovo mexido, 3-4 ovos	160-180	4-6 min de cada lado	
Crepes, 2 unidades	180-190	3-5 min de cada lado	
Fruta, em fatias, 200-300 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	180-190	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 croûtons, 100 g	160	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.

# 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 100 ml) e detergente da louça na superfície de cozedura, de forma que a superfície de cozedura fique ligeiramente coberta.
3. Rodar o comando 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 8
  - → "Limpar sujidade incrustada da superfície de cozedura com o gel de limpeza", Página 8
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 o painel de comandos

### AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar panos esponja molhados.

### ATENÇÃO!

Alimentos que contenham ácido podem descolorir o painel de comandos.

- ▶ Remover imediatamente alimentos que contenham ácido e que caíam no painel de comandos, p. ex., vinagre, ketchup, mostarda ou marinadas.
1. Limpar com um pano esponja húmido e uma solução à base de detergente.
  2. Secar com um pano macio.

## 8.5 Limpar os comandos

### AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não retire os comandos para a limpeza.
  - ▶ Não utilizar panos de esponja molhados.
1. Observar as informações relativas aos produtos de limpeza.
    - "Produtos de limpeza", Página 7
  2. Limpar com um pano de esponja húmido e uma solução quente à base de detergente.
  3. Secar com um pano macio.

## 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.

## 8.7 Limpar a régua de união

### Notas

- Não utilize raspadores de vidros.
- A utilização de limão e vinagre não é adequada para a limpeza e pode dar origem a manchas baças.
- ▶ Limpe a régua de união com solução de água morna e detergente e um pano macio.



## 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 9

### **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. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul>
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul>
	Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul>
O aparelho não aquece. O anel luminoso no comando acende-se a branco.	Modo de demonstração está ativado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desative o modo de demonstração. → <i>Página 9</i></li> </ul>
O aparelho desliga-se durante o funcionamento. O anel luminoso no comando pisca, alternadamente, a laranja e a branco.	O desligar automático → <i>Página 4</i> desligou o processo de aquecimento. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rode o comando para 0.</li> <li>2. Torne a ligar o aparelho.</li> </ol>
	Falha de corrente: após uma falha de corrente, o aparelho permanece desligado por motivos de segurança. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rode o comando para 0.</li> <li>2. Torne a ligar o aparelho.</li> </ol>
O anel luminoso pisca a laranja.	Falha eletrónica <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rode o comando para 0.</li> <li>2. Torne a ligar o aparelho.</li> <li>3. Se o anel luminoso continuar a piscar após a nova ligação, telefone para o Serviço de Apoio ao Consumidor → <i>Página 9</i>.</li> </ol>

### 9.2 Desativar o modo de demonstração

O aparelho não aquece no modo de demonstração. Quando o anel luminoso no comando se acender a branco depois da ativação, o modo de demonstração está ativo.

1. Rodar o comando para 0.
2. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.

3. Aguarde, pelo menos, 30 segundos.
4. Volte a ligar o aparelho.
5. Nos próximos 3 minutos, rodar o comando para .
  - ✓ O anel luminoso acende-se a branco.
6. Rodar o comando para 230.
7. Rodar o comando para 0.
  - ✓ Dois sinais sonoros confirmam que o modo de demonstração está desativado.

## 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 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Função
Espátula (2)	Para virar os alimentos

## 12 Eliminação

### 12.1 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.

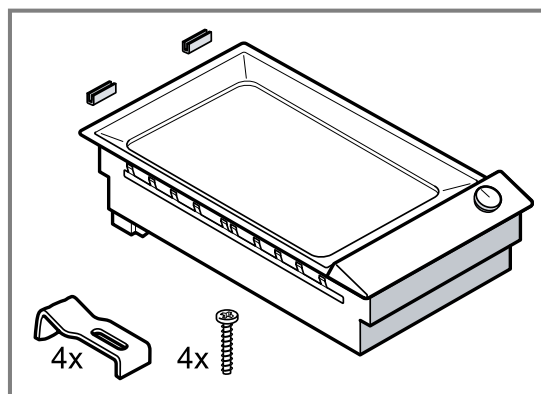
## 13 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



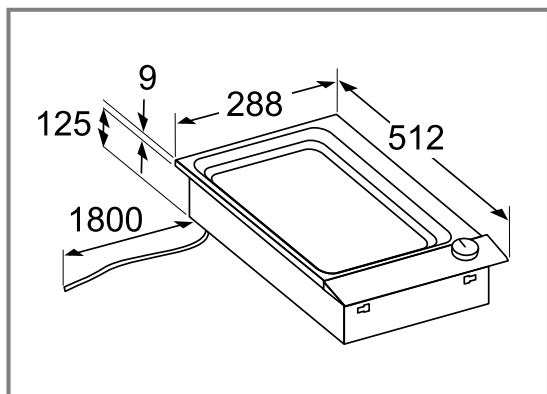
### 13.1 Âmbito de fornecimento

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



## 13.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



## ⚠ 13.3 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.

## 13.4 Indicações relativas à ligação elétrica

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

- Verifique a instalação doméstica 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.

## ⚠ 13.5 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 de 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 omni-polar 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.

### 13.6 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.
- Certifique-se que a parede por trás do aparelho é feita de material não inflamável.

### 13.7 Acessórios de instalação

Aqui obtém uma visão geral dos acessórios de instalação.

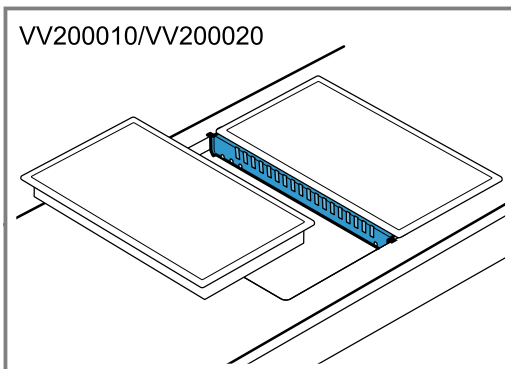
Utilize os acessórios apenas da forma indicada. O fabricante não se responsabiliza se utilizar os acessórios de forma incorreta.

Acessórios	Referência
Tampa do aparelho, preta	VD200020
Régua de união, aço inoxidável	VV200010
Régua de união, preta	VV200020

### 13.8 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, 40 mm entre os nichos individuais.

### 13.9 Montar a tampa do aparelho

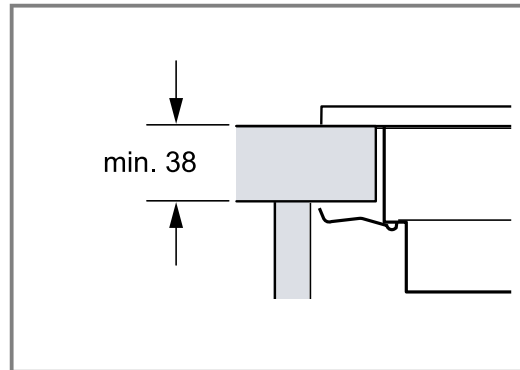
Recebe uma tampa do aparelho adequada como acessório especial.

- ▶ Fixe a tampa no aparelho antes da montagem.
  - Respeite as instruções de montagem da tampa do aparelho.

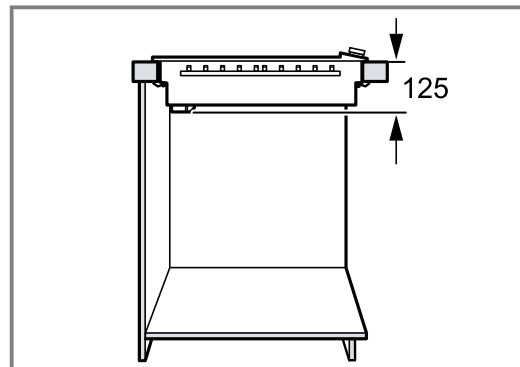
### 13.10 Preparar o móvel

#### Requisitos

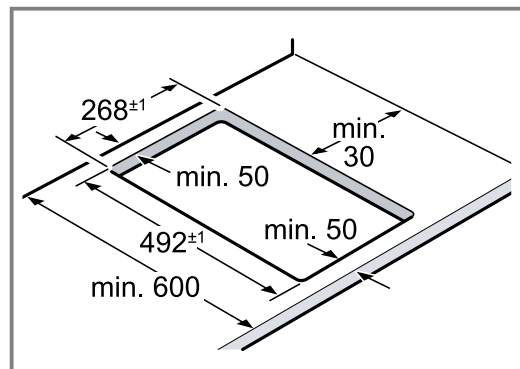
- Os móveis de encastrar resistem a uma temperatura de até 90 °C.
  - A bancada de trabalho é plana, horizontal e robusta.
1. Observe as indicações sobre a combinação de vários aparelhos.
    - "Combinar vários aparelhos", Página 12
  2. Certifique-se de que a estabilidade do móvel encastrável está garantida após os trabalhos de corte.
  3. Certifique-se de que a espessura da bancada de trabalho corresponde à espessura mínima necessária.



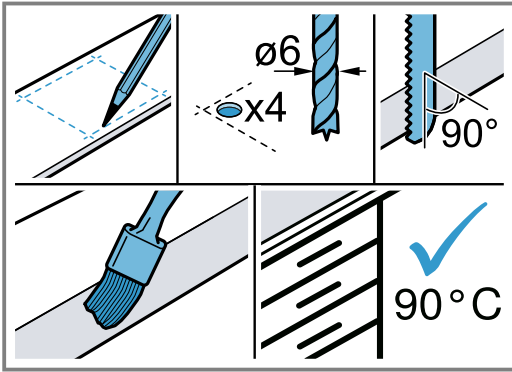
4. Considere a distância desde a aresta superior da bancada de trabalho até à aresta inferior do aparelho.



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



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



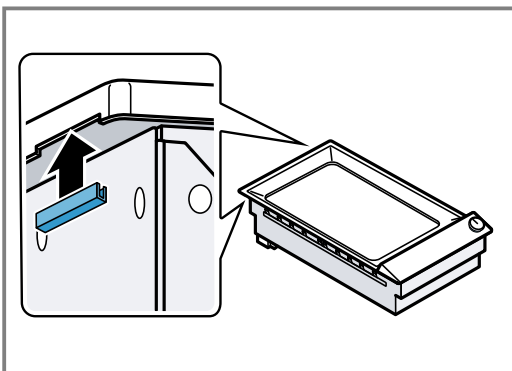
7. Remova pó e resíduos dos trabalhos de abertura do nicho. Sele as superfícies de corte à prova do calor e da água.
8. Certifique-se de que a distância mínima entre a parte inferior do aparelho e as partes do móvel é de 10 mm.
9. Assegurar proteção contra contacto accidental.
- Se, após a montagem, for possível tocar na parte inferior do aparelho, monte um fundo falso que só possa ser desmontado com uma ferramenta.
  - Certifique-se de que a distância mínima entre o fundo falso e a parte inferior do aparelho é de 10 mm.

### 13.11 Montar o aparelho

#### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

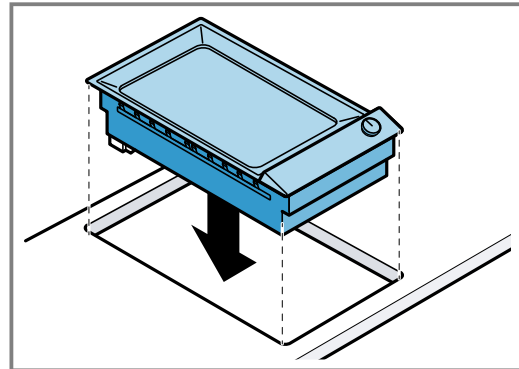
É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ 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. Observe as indicações sobre a tampa do aparelho.  
→ "Montar a tampa do aparelho", Página 12
  2. Para instalar o aparelho sem a respetiva tampa, tape as aberturas na parte de trás do aparelho com as capas de cobertura fornecidas.

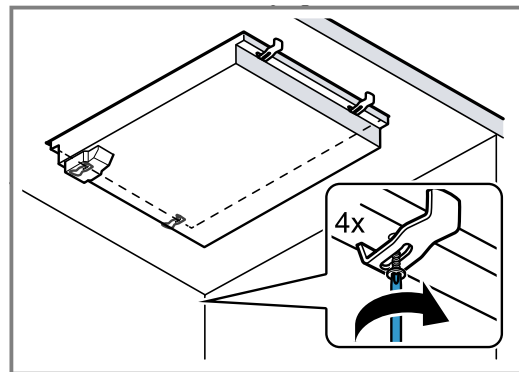


3. Insira o aparelho de modo uniforme no nicho do móvel.

4. 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.



5. Fixe o aparelho, a partir de baixo, na parte frontal e traseira com os 4 grampos fornecidos.



### 13.12 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. Pressione por baixo para retirar o aparelho.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards.



A blank sheet of lined paper with 25 horizontal lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, providing a guide for writing.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001866880 pt (030905)