

Istruzioni per l'uso

Piastra Teppan Yaki

Accessori cucina

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più complesse e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Kit di accessori

1037885

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4
1.1	Simboli utilizzati.....	4
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	4
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5
2	Prima messa in funzione	7
3	La vostra Piastra Teppan Yaki	7
3.1	Struttura.....	7
3.2	Accessori forniti in dotazione.....	7
4	Comando	7
4.1	Tabella degli stadi di potenza	7
5	Cura e manutenzione	8
5.1	Pulire la piastra Teppan Yaki	8
5.2	Pulire il telaio della piastra Teppan Yaki.....	8
6	Accessori	9
7	Dati tecnici	9
8	Smaltimento	9
8.2	Smaltimento.....	9
	Indice analitico	10
9	Assistenza tecnica	11

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare la superficie riscaldata.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette,

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che vengano costantemente sorvegliati.

cucchiai, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.

- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Uso conforme allo scopo

- **ATTENZIONE:** questo apparecchio è destinato unicamente alla cottura dei cibi. Non può essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare l'ambiente. Gli alimenti vengono preparati direttamente sulla superficie per arrostiti: non utilizzare alcuna stoviglia di cottura.
- Il telaio della piastra Teppan Yaki può essere utilizzato solo su piani cottura a induzione. L'utilizzo del telaio su piani di cottura radianti, elettrici o a gas può provocare danni al telaio o incendi.

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- Riscaldare la piastra Teppan Yaki solo fino alla temperatura di cottura e non surriscaldarla. La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente.

Attenzione, pericolo d'incendio!

- Le zone per arrostitire diventano molto calde. Non appoggiare oggetti sulla piastra Teppan Yaki.

- Il telaio della piastra Teppan Yaki può essere utilizzato solo su piani cottura a induzione. L'utilizzo del telaio su piani di cottura radianti, elettrici o a gas può provocare danni al telaio o incendi.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Afferrare la piastra Teppan Yaki solo con presine, guanti protettivi o dai manici di legno.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell'imballaggio, ad es. pellicola e polistirolo, possono essere pericolose per bambini e animali. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- La piastra Teppan Yaki è un oggetto d'uso comune, segni d'usura come graffi o scolorimento della superficie sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.

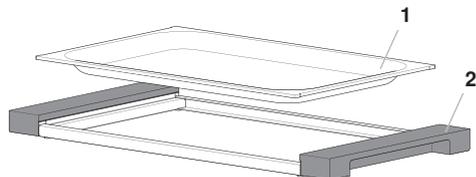
2 Prima messa in funzione

Il primo utilizzo della piastra Teppan Yaki deve essere preceduto dalle operazioni descritte di seguito:

- Pulire (vedi pagina 8) la piastra Teppan Yaki

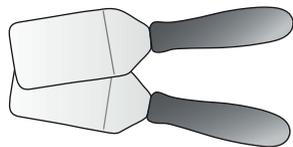
3 La vostra Piastra Teppan Yaki

3.1 Struttura



- 1 Piastra Teppan Yaki
- 2 Telaio della piastra Teppan Yaki

3.2 Accessori forniti in dotazione



- 2 spatole

4 Comando

Il comando della piastra Teppan Yaki è descritto nelle istruzioni per l'uso separate dell'apparecchio.



Pericolo d'incendio e danni all'apparecchio dovuti al surriscaldamento!

Riscaldare la piastra Teppan Yaki solo fino alla temperatura di cottura e non surriscaldarla.



Pericolo di ustioni!

Afferrare la piastra Teppan Yaki solo con presine, guanti protettivi o dai manici di legno.

4.1 Tabella degli stadi di potenza

Processo di cottura	Stadio di potenza	Applicazione pratica
Cottura delicata	5-6	Verdura, frutta
Arrostire delicatamente	7	Pesce, frutti di mare, salsicce, tofu, formaggio alla griglia, rōsti, omelette, piatti a base di uova, riso o pasta saltati
Arrosto	8	Pollame, hamburger
Cuocere ai ferri	9	Carne (bistecca, spezzatino, carne macinata)

5 Cura e manutenzione



**L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!**

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si incrostino sulla superficie. La rimozione degli alimenti secchi e incrostati richiede molto più tempo. Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.

5.1 Pulire la piastra Teppan Yaki



Non lavare la piastra Teppan Yaki in lavastoviglie!

Può provocare cambiamenti di colore e corrosione del materiale.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo alle superfici metalliche e non abrasivo. Osservare le istruzioni del produttore del detergente.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente se, prima della pulizia, la piastra Teppan Yaki viene immersa in acqua per qualche ora. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.
- ▶ In caso di sporco ostinato, ad esempio per schizzi di unto, pulire la piastra Teppan Yaki fredda con detergente sgrassante spray o in crema a seconda delle indicazioni del produttore.
- ▶ Le macchie di calcare i colori di rinvenimento bluastri devono essere eliminati una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine, passare sulla superficie un panno umido.



Il surriscaldamento può modificare il colore della superficie della piastra Teppan Yaki.

Questo però non pregiudica in alcun modo la funzionalità della piastra Teppan Yaki. Anche la sicurezza nell'uso rimane garantita.

5.2 Pulire il telaio della piastra Teppan Yaki



Non lavare il telaio della piastra Teppan Yaki in lavastoviglie!

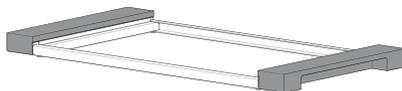
- ▶ Pulire le maniglie in legno con un panno inumidito senza sapone dopo ogni uso.
- ▶ Pulire (vedi pagina 8) i telai metallici come la piastra Teppan Yaki.

6 Accessori

Per l'ordinazione indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.



Spatola



Telaio della piastra Teppan Yaki

7 Dati tecnici

Kit di accessori		1037885
Dimensioni della piastra		2,2 × 28 × 43,4 cm
Dimensioni del telaio		2,8 × 28 × 53,8 cm

8 Smaltimento

8.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

8.2 Smaltimento

- L'accessorio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio.

Indice analitico

A	
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	4
C	
Cura e manutenzione.....	8
D	
di sicurezza generali	
Avvertenze	4
Domande tecniche	11
P	
Prolungamento della garanzia	11
S	
Simboli	4
Smaltimento	9

9 Assistenza tecnica

Richiesta di riparazione

Seguendo il percorso www.vzug.com→Assistenza→Numero assistenza, potete trovare il numero di telefono del centro di servizio V-ZUG a voi più vicino.

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di servizi avanzati.



1057927-R01

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo
info@vzug.com, www.vzug.com

