



# Руководство по эксплуатации

Панель Teppan Yaki

Принадлежности для кухни

Благодарим за покупку нашего изделия. Приобретенное устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

#### Необходимо соблюдать указания по технике безопасности.

#### Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные, соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью усовершенствования изделия.

## Область применения

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

#### Комплект принадлежностей

1037885

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

## Содержание

1	Указания по технике безопасности	4
1.1	Используемые символы	. 4
1.2	Общие указания по технике безопасности. 4	
1.3	Указания по технике безопасности при экс плуатации прибора	
1.4	Указания по использованию	. 5
2	Первый ввод в эксплуатацию	7
3	Панель Teppan Yaki	7
3.1	Конструкция	. 7
3.2	Принадлежности, входящие в комплект поставки	
4	Управление	7
4.1	Обзор уровней мощности	. 7
5	Техническое обслуживание и уход	8
5.1	Очистка панели Teppan Yaki	. 8
5.2	Очистка рамы панели Teppan Yaki	. 8
6	Принадлежности	9
7	Технические характеристики	9
8	Утилизация	9
8.2	Утилизация	. 9
	Указатель ключевых слов	10
9	Служба поддержки и сервисного об-	11

#### Указания по технике безопасности 1

#### 1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации устройства. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонен-TOR



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



П Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
  - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

## Общие указания по технике безопасности



Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Прибор — не игрушка. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

## Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- Открытые части прибора во время его работы могут нагреваться. Не допускать детей младше 8 лет к пользованию прибором без постоянного присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагретой поверхности.
- Не класть на варочную поверхность металлические предметы, например, ножи,

- вилки, ложки, крышки и алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Постоянно контролировать процесс приготовления. Непродолжительные процессы приготовления контролировать непрерывно в течение всего времени приготовления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Приготовление пищи без присмотра на варочной поверхности с использованием жира или масла опасно и может привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пробовать тушить огонь водой, а выключить прибор, и затем осторожно накрыть пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Из-за риска возгорания запрещено хранить предметы на варочной поверхности.

## 1.4 Указания по использованию

#### Использование по назначению

- ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Не допускается его использование в других целях, например, для отопления помещения. Приготовление пищи осуществляется непосредственно на жарочной панели, не использовать посуду.
- Раму панели Террап Yaki разрешается использовать только на индукционных варочных панелях. Использование рамы на излучательных, электрических и газовых варочных панелях может привести к повреждению рамы и возгоранию.
- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- Ремонтные работы, изменения или манипуляции с деталями прибора, в особенности токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Служба поддержки и сервисного обслуживания». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.

- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить для обращения к нему в будущем. При продаже прибора или его передаче в пользование новому владельцу следует также передать данное руководство по эксплуатации и руководство по монтажу.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.
- Панель Террап Yaki нагревать только до температуры жарки, не допуская ее перегрева. Нагретая поверхность остается горячей еще долго после выключения и только медленно охлаждается до комнатной температуры.

#### Осторожно! Опасность пожара!

- Во время работы конфорки сильно нагреваются. Запрещается ставить на панель Террап Yaki какие-либо предметы.
- Раму панели Террап Yaki разрешается использовать только на индукционных варочных панелях. Использование рамы на излучательных, электрических и газовых варочных панелях может привести к повреждению рамы и возгоранию.

## Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и не открывать двери и окна.
- Прикасаться к панели Террап Yaki только в прихватках, защитных перчатках или за деревянные рукоятки.

## Осторожно! Опасность получения травм!

 Не подпускать к прибору домашних животных.

#### Осторожно! Опасно для жизни!

 Элементы упаковки, например, пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей и животных. Опасность удушья! Детали упаковки хранить в недоступном для детей и животных месте.

#### Предотвращение повреждения прибора

• Панель Террап Yaki – это предмет ежедневного пользования. Следы эксплуатации, например, царапины или изменение цвета поверхности, являются нормальным явлением. При частом использовании последствия эксплуатации будут заметнее, однако это не влияет на работу прибора и не является предметом претензий покупателя. Безопасность в любом случае гарантирована.

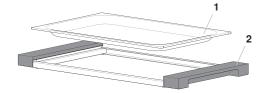
## 2 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием панели Teppan Yaki выполнить следующее:

▶ Очистить (см. страницу 8) панель Террап Yaki.

## 3 Панель Teppan Yaki

#### 3.1 Конструкция



- **1** Панель Террап Yaki
- 2 Рама панели Teppan Yaki

#### 3.2 Принадлежности, входящие в комплект поставки



2 лопатки

## 4 Управление

Управление панелью Террап Yaki описано в отдельном руководстве по эксплуатации прибора.



## Опасность пожара и повреждения прибора из-за перегрева!

Панель Террап Yaki нагревать только до температуры жарки, не допуская ее перегрева.



#### Опасность получения ожогов!

Прикасаться к панели Террап Yaki только в прихватках, защитных перчатках или за деревянные рукоятки.

## 4.1 Обзор уровней мощности

Метод приготовле- ния	Уровень мощности	Практическое применение
Жарка на медленном огне	5–6	Овощи, фрукты
Щадящая жарка	7	Рыба, морепродукты, колбаски, тофу, сыр-гриль, жареные изделия из картофеля, омлет, яичные блюда, жареный рис или макароны
Жарка	8	Птица, бургеры

Метод приготовле- ния	Уровень мощности	Практическое применение	
Жарка на сильном	9	Мясо (стейк, рагу, фарш)	
OLHE			

## 5 Техническое обслуживание и уход



Прибор рекомендуется очищать в холодном состоянии. Опасность ожога!

Прибор рекомендуется очищать после каждого использования, тем самым предотвращая пригорание остатков пищи. Для удаления присохших и подгоревших остатков продуктов требуется больше усилий.

При ненадлежащей очистке можно повредить отделку или поверхность прибора.

## 5.1 Очистка панели Teppan Yaki



Не мыть панель Teppan Yaki в посудомоечной машине!

Это может привести к изменению цвета и коррозии материала.

- Для очистки от обычных загрязнений использовать только мягкую ткань или губку с водой и неабразивным чистящим средством, подходящим для металлических поверхностей. Учитывать при этом указания производителя чистящего средства.
- Засохшие загрязнения легче удаляются, если панель Террап Yaki перед очисткой положить на несколько часов в моющий раствор. Подобным образом загрязнения размягчаются.
- ▶ При сильном загрязнении, например брызгах жира, очистить холодную панель Террап Yaki с помощью жирорастворяющего аэрозольного или кремообразного чистящего средства.
- Пятна от накипи и синеватый налет удалять в остывшем состоянии небольшим количеством растворяющего накипь средства, например уксуса или лимонного сока. Затем дополнительно протереть поверхность влажной тканью.



Гри перегреве поверхность панели Teppan Yaki может изменить цвет.

Это никоим образом не влияет на функционирование панели Teppan Yaki. Также обеспечивается и безопасность при управлении.

## 5.2 Очистка рамы панели Teppan Yaki



Не мыть раму панели Teppan Yaki в посудомоечной машине!

- Деревянные рукоятки после каждого использования очищать влажной тканью без моющего средства.
- ▶ Металлическую раму очищать (см. страницу 8) как панель Террап Yaki.

## 6 Принадлежности

При заказе необходимо указывать серию прибора и точные наименования принадлежностей или запасных частей.





Лопатки

Рама панели Teppan Yaki

## 7 Технические характеристики

Комплект принад- лежностей		1037885
Размеры панели	28 43,4	2,2 × 28 × 43,4 cm
Размеры рамы	28 53,8	2,8 × 28 × 53,8 cm

## 8 Утилизация

#### 8.1 Упаковка



Детям ни в коем случае нельзя играть с упаковочным материалом (опасность травм и удушья). Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте его согласно действующим предписаниям по охране окружающей среды.

## 8.2 Утилизация

- Старые принадлежности представляют ценность с точки зрения использования вторсырья. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. За дополнительной информацией по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия обращайтесь в компетентные органы, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого был приобретен данный прибор.

## Указатель ключевых слов

П
Послегарантийное обслуживание
11
С
Символы 4
т
Технические вопросы 11 Техническое обслуживание и уход 8
у
Указания по технике безопасности Общие4
Указания по технике безопасности при экс- плуатации прибора 4
Утилизация

## 9 Служба поддержки и сервисного обслуживания

#### Заказ на ремонт

На сайте www.vzug.com→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

#### Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.



1057702-R01

