

teppan yaki elektrisch | piastra teppan yaki elettrica | electrical teppan yaki griddle

code698012 | code697030 | code697050 | code697100 | code697110

spannung 220 bis 240 V - leistung 3200 Watt - absicherung 16 Amp - schuko stecker typ F
tensione 220 a 240 V - assorbimento 3200 Watt - protezione 16 Amp - presa schuko tipo F
electrical tension 220 to 240 V - power 3200 Watt - electric fuse protection 16 Amp - plug type F, schuko

code698011 | code697020

spannung 220 bis 240 V - leistung 2000 Watt - absicherung 10 Amp - schuko stecker typ F
tensione 220 a 240 V - assorbimento 2000 Watt - protezione 10 Amp - presa schuko tipo F
electrical tension 220 to 240 V - power 2000 Watt - electric fuse protection 10 Amp - plug type F, schuko

joko gmbh srl
via nazionale 37
39040 salurn salorno
südtirol ITALIA

t +39 0471 88 41 48
f +39 0471 88 47 43

info@jokoDomus.com
www.jokoDomus.com

JOKODOMUS



cura manutenzione

grazie per l'acquisto di questo teppan yaki grill; un prodotto di alta qualità di manifattura europea.

prima dell'utilizzo del teppan yaki grill legga attentamente le istruzioni in allegato e comunque faccia sempre attenzione a:

attenzione

il teppan yaki deve sempre trovarsi in posizione verticale. durante il funzionamento del teppan yaki la piastra grill e le zone adiacenti possono raggiungere alte temperature. parti in legno: evitare eccessivo assorbimento di umidità; non esporre direttamente a fonti di calore come riscaldamento o raggi solari ecc. conservare in un luogo asciutto. non alzare il carrello con le maniglie laterali.

pulizia

piano cottura: versare poca acqua minerale gasata (attenzione ai vapori) e fare bollire, rimuovere i resti con la spatola, pulire con un panno. parti in acciaio: pulire con sgrassatore acciaio joko (idoneo per contatto con alimenti) parti in legno: pulire con spugna o paglietta d'acciaio e detergente e lasciare asciugare la superficie.

cura

parti in acciaio inox: sgrassatore acciaio joko. parti in legno: applicare periodicamente l'olio curativo joko per donare elasticità e proteggere da un'essiccazione eccessiva.

teppan Yaki

pflge instandhaltung

vielen dank für den kauf dieses teppan yaki grills; ein qualitätsprodukt europäische herstellung. vor dem gebrauch des teppan yaki grills lesen sie bitte sorgfältig die beigelegte bedienungsanleitung. beachten sie auf jeden fall:

achtung

der teppan yaki muss sich immer in stehender position befinden. vorsicht vor der temperatur, die während des betriebes des teppan yaki grills auf der garfläche und der unmittelbaren umgebung entstehen kann. holzteile: lassen sie die holzarbeitsplatte nicht übermässige feuchtigkeit aufsaugen. setzen sie den küchenwagen nicht direkt hohen temperaturen wie heizung, sonnenstrahlen, usw... aus. seitengriffe sind keine tragegriffe.

reinigung

kochfeld: mit wenig kohlenstoffhaltigem mineralwasser aufkochen lassen (achtung: dampfbildung), mit spatel reste entfernen und mit küchentuch abwischen. edelstahlteile: reinigen sie mit joko edelstahlreiniger (lebensmittelecht) holzteile: kräftiges abreiben mit schwamm oder stahlwolle und geschirrspülmittel. lassen sie die fläche gut trocknen.

pflge

edelstahlteile: mit joko edelstahlreiniger. holzteile: schenken sie holz elastizität und schützen sie es vor zu starkem austrocknen durch periodisches auftragen von joko pflge öl



care maintenance

thank you for the purchase of this european make high quality teppan yaki grill. before using the teppan yaki, please make sure to read carefully the users manual enclosed; anyway always observe:

attention

the teppan yaki grill has to be, always standing; while operating the teppan yaki be aware of the temperature the grilling surface and it's direct surrounding areas can reach. wooden parts: beware from exposure to excessive moisture and direct heat sources. do not lift the grill cart using the side handles.

cleansing

griddle: sprinkle little sparkling mineral water on the surface (caution: beware of vapor), remove residuals with spatula, wipe clean with a cloth. stainless parts: clean with joko stainless steel cleaner (suitable for food contact). wooden top: clean the surface with a cloth or steel wool and detergent. let dry the surface.

care

stainless parts: joko stainless steel cleaner. wooden parts: donate elasticity and protect from excessive drying out by oiling periodically with joko care oil

www.jokoDomus.com

JOKODOMUS