
CONTENTS

Your teppan yaki

Introduction	4
Description	5

Safety

Important matters	6
-------------------	---

Use

Preparation	7
Operation	8

Maintenance

Daily cleaning	9
Stubborn stains	9

Faults

Temperature limitation	10
Faults table	10

Installation

Important matters	11
Electrical connection	11
Building in	12
Technical data	15

Environmental aspects

Disposal of package and appliance	16
-----------------------------------	----

YOUR TEPPAN YAKI

Introduction

Wholesome and nourishing food is important for a healthy lifestyle. Teppan yaki is an excellent method of preparing healthy food, the Japanese way. Ingredients are first cut into small pieces and then stir-fried in very little oil. This way, everything remains fresh, tasty and full of vitamins. And this is what modern cooking is all about. With your teppan yaki you will find that wholesome and tasty combine very well.

With the teppan yaki you will be able to quickly prepare light and tasty meals. Crisp and low in fat as is customary in Japanese cuisine. But of course this does not mean that you can only use the teppan yaki for Japanese food. Whether it is just a quick meal for yourself or a dinner party for your friends and family, the teppan yaki guarantees a fast and unrivalled culinary adventure.

This manual describes how to make optimum use of your teppan yaki. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful to you when using this product.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

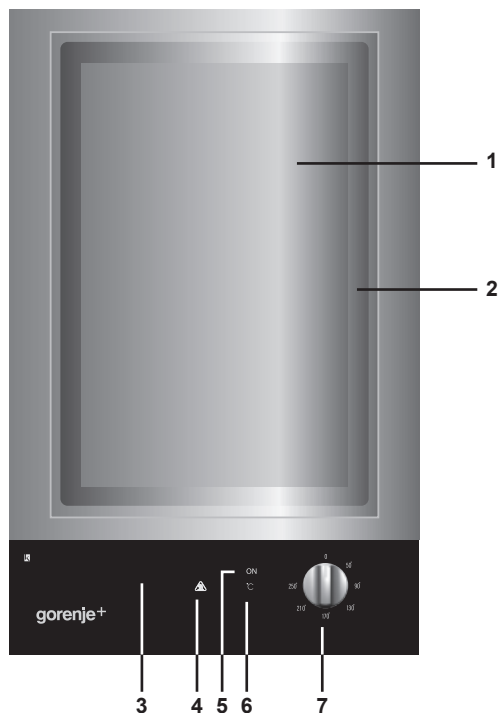
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR TEPPAN YAKI

Description

GTN31X



1. Grill plate
2. Drip tray
3. Glass panel
4. Residual heat indicator
5. On/off pilot light
6. Thermostat light
7. Thermostat knob

SAFETY

Important matters

The teppan yaki has been fitted with a maximum temperature limitation. This ensures that the grill plate cannot become too hot. Yet, as with any appliance, there are a number of matters that you should pay attention to.



- This teppan yaki has been designed for household use. Only use it for cooking food.
- When you first heat up the teppan yaki, you may experience a smell of newness. This is normal. Ventilation will make the smell go away.
- Do not place any plastic objects or objects with a plastic grip on the grill plate.
- Do not use the grill plate as a carving board. This could damage your knives and the grill plate.
- Never hit the grill plate with a spatula or the tip of a knife. It could scratch and damage the plate.
- Do not leave your teppan yaki after switching it on.
- Make sure that your kitchen is adequately ventilated during use. Keep natural ventilation openings open.
- The bottom side of the teppan yaki becomes hot. Make sure to leave a gap of at least 5 cm between the bottom side of the teppan yaki and the underlying surface of the kitchen unit. Therefore, do not put anything combustible in a drawer that has been fitted directly underneath the teppan yaki.
- The teppan yaki heats up during use and will remain so for a while after switching off. Keep young children and pets away from the teppan yaki during and directly after use.
- Fat and oil are combustible when overheated. Never try to extinguish burning oil with water. Instead, cover the teppan yaki immediately with a wet cloth and switch the appliance off.
- Never flambé underneath the extractor hood. The high flames may cause a fire, even with the extractor hood switched off.
- Never use a pressure cleaner or a steam cleaner to clean the teppan yaki. This could cause a short circuit.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never let children play with this device. Children are not to be allowed near the device unsupervised.

Preparation

You operate the teppan yaki with a thermostat knob. With this knob you can set the temperature. The table below shows you the correct temperatures for each dish.

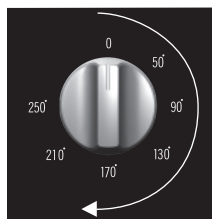
Temperature setting	Food	Grill time	Notes
90 °C			Keeping warm
170 °C	New salmon, trout, sole, scampi's	8 - 10 minutes	4 - 5 minutes each side
180 °C	Pineapple slices, fruit skewers	9 minutes	Turn over every 3 minutes
180 °C	Half tomatoes, mushrooms, onion slices	25 minutes	Turn over every 3 - 4 minutes
180 °C	Sausages	15 minutes	Turn over every 2 minutes
180 °C	Beef	10 minutes	4 - 5 minutes each side
180 °C	Shish kebabs	12 -15 minutes	Turn over every 3 minutes
210 °C	Old bread	6 minutes	3 minutes each side

Pre-heat the teppan yaki until the desired temperature has been reached. Put a little vegetable oil on the grill plate before you start frying the first dish. There is no need to add extra oil.



- The grill plate is perfect for quickly stir-frying vegetables, searing and braising pieces of meat or fish in a sauce or for a combination of these two dishes.
- The teppan yaki can also be used as "large fire", ideal for casseroles. Use a pan with the same dimensions as the grill surface. Now let it simmer between 90 °C and 130 °C in a covered pan.

Operation



Turn the thermostat knob clockwise until you reach the desired temperature. The on/off pilot light and the thermostat light will light up. The grill plate will now be preheated. When the thermostat light does not light up anymore, the teppan yaki has reached the correct temperature. You can now prepare the dish.



Attention!

Make sure to switch off the teppan yaki when you have finished preparing the dish. Always turn the knob anticlockwise to return to the zero setting. You cannot reach the zero setting by turning the knob clockwise.



Attention!

Please remember that it takes some time for the teppan yaki to cool down after switching off. The residual heat indicator will go out as soon as the teppan yaki has cooled down.

MAINTENANCE

Daily cleaning

It is advisable to clean the teppan yaki immediately after use. This way you avoid residue burning into the plate and thus causing stains that may be difficult to remove.

Daily cleaning is best done with lemon juice and water. Pour this liquid onto the frying area when it is still quite hot ($\pm 65^{\circ}\text{C}$). The liquid soaks off the residue so that you can dispose of it in the dripping pan. Keep the teppan yaki switched on at a lower temperature for a short time. After the grill plate has cooled down use some kitchen paper to wipe away the residue and the water. You may then dry the teppan yaki with kitchen paper or a dry towel.

Stubborn stains

Stubborn marks on a stainless steel grill plate are best removed with a solution of warm water and washing-up liquid. You can use a cleaning agent for stainless steel to clean the frame. Always polish in the direction of the steel structure to avoid shine spots. Never use anything sharp like steel wool or scourers. These scourers cause scratches in the brush structure. Scouring and polishing will cause shine spots on the frying area (this kind of damage is not covered by the warranty).

If the above methods do not help to remove the stains, you can clean the grill plate with a non-scratch scouring pad, which can be ordered online at www.hps.nl. Remember to treat the entire area in order to avoid discolouring. Also, as a follow-up treat the grill plate with a polish or maintenance agent for stainless steel. Please note that over the years the surface will slightly discolour.

Never use aggressive abrasives. They leave scratches in which dirt and lime can accumulate. But if you should use an abrasive anyway, please polish in the direction of the finish.

FAULTS

Temperature limitation

When the teppan yaki has been switched on, a sensor continuously monitors the temperature of the parts of the grill plate. If the temperature gets too high, the power of the grill plate is automatically reduced

Faults table

In case of an electrical failure, please check all fuses and electrical connections in your home before you contact the service department.

Fault	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times that you use the grill plate.	The appliance is heating up.	This is normal and the smell will disappear after you have used the teppan yaki a few times. Ventilate your kitchen.
The grill plate becomes too hot during frying and will not remain at the set temperature.	The thermostat has broken down.	Contact the service department.

INSTALLATION

Important matters



- This appliance should only be connected up by a registered installer!
- Do not use the teppan yaki if it is damaged.
- Never open the casing of the teppan yaki. This may only be done by a qualified installer.
- Ensure that the flexes of electrical appliances, e.g. a mixer, do not touch the hot grill zone.
- Always disconnect the appliance from the electronic power supply before any repair work is carried out. You do this by unplugging the appliance, by switching off the fuse(s) or, if you have a permanent connection, by setting the switch on the power supply lead to zero.
- Do not use a teppan yaki that is broken or contains cracks. Switch off the appliance immediately, unplug it from the power supply to avoid any electrical shocks and call the service department.
- The connection must comply with all national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- The connection cable should hang unobstructed and not run the risk of being hit by a drawer.
- Ensure that the teppan yaki is built into a flat worktop.
- The walls and the worktop surrounding the appliance should be heat-resistant to at least 85 °C.
- The warranty does not cover any damage resulting from a wrong connection, faulty assembly or improper use.
- The cables connecting the teppan yaki to the control box should not be bent, twisted or pressed down by an object. Ensure that this does not happen when unpacking and installing the teppan yaki.

Electrical connection

230V - 50Hz - 2500 W

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.
- Do not use an adapter or an extension lead to connect the device to the electrical mains. Safe use of the device cannot be guaranteed with these accessories.

INSTALLATION



Warning!

This appliance must be earthed.

Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorized by the manufacturer, as failure to do so will void the warranty.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the electrical wiring/installation in the house is switched off, or
- the fuse for the electrical wiring/installation in the house has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced by original Gorenje⁺ parts. Only those parts are guaranteed by Gorenje⁺ to meet the safety requirements.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Building in



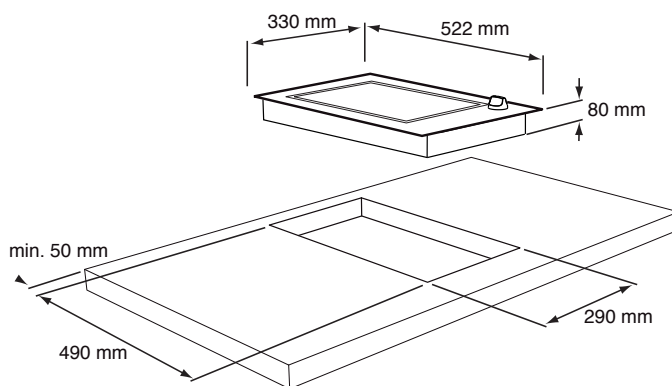
Attention!

The bottom side of the teppan yaki becomes hot. Make sure to leave a gap of at least 5 cm between the bottom side of the teppan yaki and the underlying surface of the kitchen unit. Therefore, do not put anything combustible in a drawer that has been fitted directly underneath the teppan yaki.

INSTALLATION

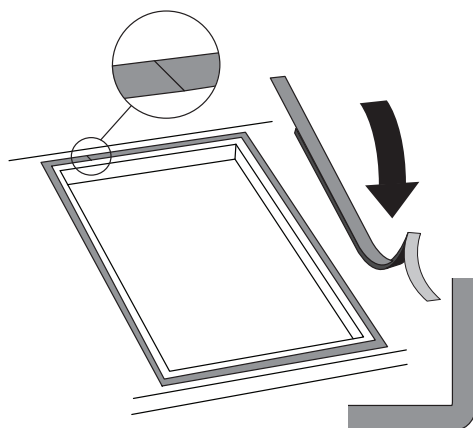
Cut opening in worktop

- Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see building in dimensions).
- If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.



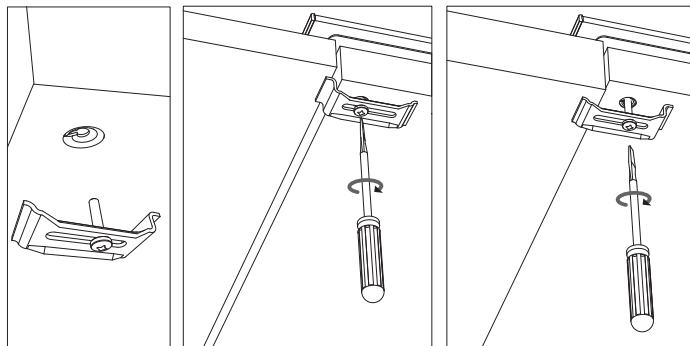
Placing the sealing tape

Remove the protective foil from the sealing tape and apply the tape around the cut-out in the worktop. Make sure that the ends of the sealing strip fit tightly together.



INSTALLATION

Attachment points for mounting brackets

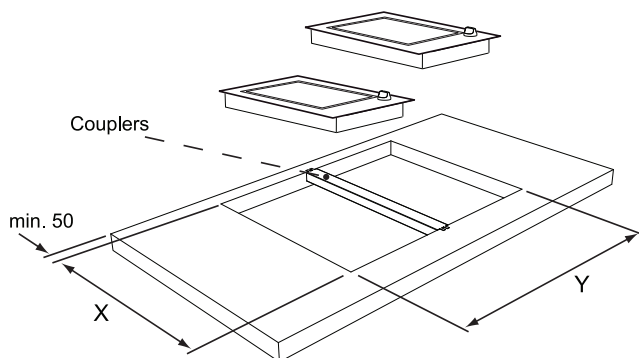


Screw hole
for mounting
bracket

Thin worktops

Thick worktops

Dimensions opening worktop



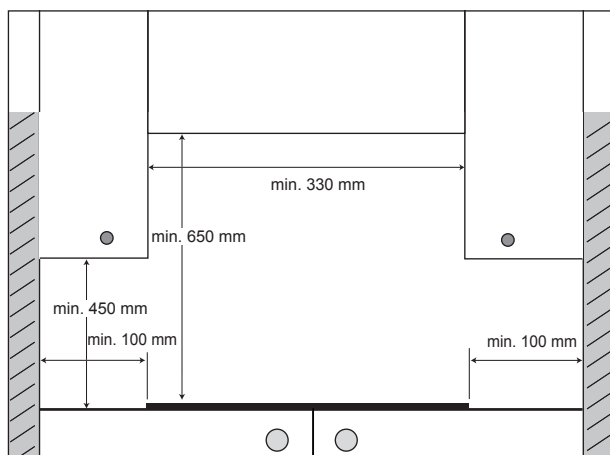
Use the couplers provided when the units are fitted tightly together.
Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.

INSTALLATION

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Space to be left free around the appliance

To ensure a safe use, there must be sufficient space around the teppan yaki. Check to see whether that space is available.



Technical data

On the label on the bottom of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

INHALT

Ihr Teppan Yaki

Einführung	4
Beschreibung	5

Sicherheit

Worauf Sie achten müssen	6
--------------------------	---

Benutzung

Vorbereitung	7
Bedienung	8

Pflege

Tägliche Reinigung	9
Hartnäckige Flecken	9

Störungen

Temperaturschutz	10
Störungstabelle	10

Installation

Worauf Sie achten müssen	11
Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz	11
Einbau	12
Technische Daten	15

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	16
-------------------------------------	----

IHR TEPPAN YAKI

Einführung

Eine gesunde, vollwertige Ernährung ist besonders wichtig. Die Zubereitung mit dem aus der japanischen Küche stammenden Teppan Yaki passt hier ausgezeichnet. Die kleingeschnittenen Zutaten werden unter ständigem Rühren in sehr wenig Öl gebraten. Alles bleibt frisch und schmackhaft, wobei auch die Vitamine erhalten bleiben. Genauso, wie es der modernen Küche entspricht. Mit dem Teppan Yaki werden Sie feststellen, dass eine gesunde und leckere Ernährung kein Widerspruch sein muss.

Mit dem Teppan Yaki können Sie in kürzester Zeit ausgesprochen leckere und leichte Mahlzeiten zubereiten. Knusprig und fettarm, wie es der japanischen Küche entspricht. Das soll natürlich nicht heißen, dass Sie mit dem Teppan Yaki nur japanisch kochen können. Ob Sie nun nur für sich selbst oder für eine größere Gruppe von Gästen kochen, der Teppan Yaki garantiert Ihnen ein unübertroffenes kulinarisches Erlebnis.

In dieser Anleitung finden Sie Erläuterungen für die optimale Verwendung des Teppan Yaki. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

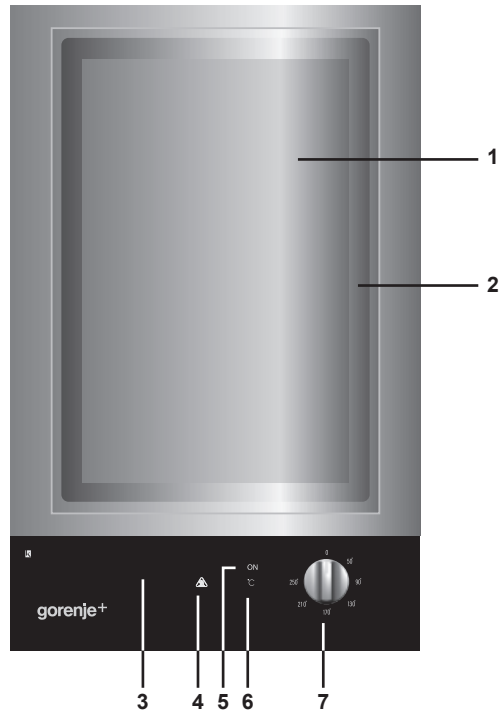
Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld auf der Rückseite des Handbuchs.** Auf dem Typenschild stehen alle Informationen, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

IHR TEPPAN YAKI

Beschreibung

GTN31X



1. Grillplatte
2. Fettpfanne
3. Glaspaneel
4. Restwärmeanzeige
5. An/Aus Indikatorlämpchen
6. Thermostatleuchte
7. Thermostatknebel

Worauf Sie achten müssen

Der Teppan Yaki ist mit einem Übertemperaturschutz ausgestattet. Dieser sorgt dafür, dass sich die Grillplatte nicht überhitzt.

Wie bei jedem anderen Gerät gibt es jedoch einige Punkte, auf die Sie achten sollten.



- Dieser Teppan Yaki wurde für den Gebrauch im Haushalt entwickelt. Verwenden Sie dieses Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Wenn der Teppan Yaki zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie den Geruch nach "Neuem" wahrnehmen. Dies ist normal. Durch Lüften verschwindet dieser Geruch von selbst.
- Legen Sie keine Kunststoffgegenstände oder Gegenstände mit Kunststoffgriffen auf die Grillfläche.
- Benutzen Sie die Grillplatte nicht als Schneidefläche. Dadurch können Sie Ihre Messer und die Grillplatte beschädigen.
- Schlagen Sie niemals mit einem Bratenwender oder einer Messerspitze auf die Grillfläche. Dies kann Kratzer oder Beschädigungen verursachen.
- Bleiben Sie stets in der Nähe des Geräts, sobald Sie das Gerät eingeschaltet haben.
- Sorgen Sie in Ihrer Küche während der Verwendung des Geräts für eine ausreichende Lüftung. Sorgen Sie dafür, dass alle natürlichen Lüftungsöffnungen offen sind.
- Die Unterseite des Teppan Yaki wird heiß. Sorgen Sie für mindestens 5 cm Abstand zwischen der Unterseite des Teppan Yaki und der darunterliegenden Platte des Küchenschanks. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade, die sich direkt unterhalb der Grillplatte befindet.
- Der Teppan Yaki erhitzt sich während der Nutzung und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Halten Sie während und kurz nach dem Gebrauch der Grillplatte kleine Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Wenn Öl Feuer fängt, löschen Sie die Flammen niemals mit Wasser. Decken Sie den Teppan Yaki unverzüglich mit einem nassen Tuch ab, und schalten Sie das Gerät aus.
- Flambieren Sie niemals unter der Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Teppan Yaki niemals einen Hochdruck- oder Dampfstrahlgerät. Dies kann einen Kurzschluss auslösen.

BEDIENUNG

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/ Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen beim Gebrauch des Geräts kompetent beaufsichtigt werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- Lassen Sie Kinder auf keinen Fall mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten.

Vorbereitung

Die Bedienung des Teppan Yaki erfolgt mit Hilfe eines Thermostatknobels. Mit diesem Knebel wird die Temperatur eingestellt. In der unten stehenden Tabelle können Sie sehen, welche Temperatur für welche Speise geeignet ist.

Temperatur	Speise	Grillzeit	Bemerkung
90 °C			Warmhalten
170 °C	Frischer Lachs, Forelle, Zunge, Scampi	8 - 10 Minuten	Jede Seite 4 - 5 Minuten
180 °C	Ananasscheiben, Fruchtspieße	9 Minuten	Umdrehen alle 3 Minuten
180 °C	Halbe Tomate, Champignon, Scheiben von Zwiebeln	25 Minuten	Umdrehen alle 3 - 4 Minuten
180 °C	Würstchen	15 Minuten	Umdrehen alle 2 Minuten
180 °C	Rindfleisch	10 Minuten	Jede Seite 4 - 5 Minuten
180 °C	Schaschlik	12 - 15 Minuten	Umdrehen alle 3 Minuten
210 °C	Altes Brot	6 Minuten	Jede Seite 3 Minuten

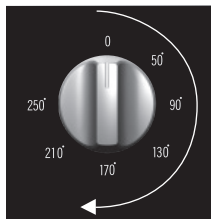
Heizen Sie den Teppan Yaki vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Fetten Sie die Grillplatte vor der ersten Inbetriebnahme dünn mit (pflanzlichem) Öl ein. Danach ist kein Öl mehr notwendig.



- Die Grillplatte eignet sich besonders für das schnelle Braten von Gemüse sowie das Anbraten und Schmoren von Fleisch und Fisch in Soße oder für eine Kombination der oben genannten Gerichte.
- Der Teppan Yaki kann ebenfalls als "große Flamme" verwendet werden, ideal für Eintöpfe. Verwenden Sie einen Kochtopf mit denselben Maßen wie die Grilloberfläche. Dann bei 90° C bis 130° C mit dem Deckel auf dem Topf weiterkochen lassen.

BEDIENUNG

Bedienung



Drehen Sie den Thermostatknebel nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die An-/Aus-Indikatorlämpchen und die Thermostattleuchte leuchten auf. Die Grillplatte wird jetzt vorgewärmt. Wenn die Thermostattleuchte erlischt, hat der Teppan Yaki die eingestellte Temperatur erreicht. Sie können jetzt die Speise zubereiten.



Achtung!

Achten Sie darauf, dass Sie den Teppan Yaki ausschalten, wenn Sie mit der Zubereitung der Speise fertig sind. Drehen Sie den Knebel stets gegen den Uhrzeigersinn in die Nullstellung zurück. Der Knebel kann durch Drehen im Uhrzeigersinn nicht in die Nullstellung zurückgebracht werden.



Achtung!

Beachten Sie, dass es nach dem Ausschalten des Teppan Yaki noch einige Zeit dauert, bis die Grillplatte abgekühlt ist. Das Indikatorlämpchen der Restwärme erlischt, sobald der Teppan Yaki abgekühlt ist.

Tägliche Reinigung

Es empfiehlt sich, den Teppan Yaki unmittelbar nach der Verwendung zu reinigen. Auf diese Weise können Sie verhindern, dass Speisereste einbrennen und so hartnäckige Flecken verursachen.

Für die tägliche Reinigung empfiehlt es sich, Zitronensaft und Wasser zu verwenden. Geben Sie beides auf die Bratfläche, solange diese noch heiß ist (+/- 65° C). Die Flüssigkeit löst die Bratenreste ab. Lassen Sie den Teppan Yaki noch einige Zeit auf niedriger Temperatur eingeschaltet. Die losgelösten Reste und das Wasser können Sie dann mit Küchenpapier abwischen, sobald die Grillplatte abgekühlt ist. Anschließend können Sie den Teppan Yaki mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch trockenreiben.

Hartnäckige Flecken

Um hartnäckige Flecken von Edelstahlbratflächen zu entfernen, empfiehlt es sich, eine Lauge aus warmem Wasser und Spülmittel zu verwenden. Für die Leiste können Sie ein Edelstahlreinigungsmittel verwenden. In diesem Fall sollten Sie stets entlang der Struktur des Stahls wischen, um Glanzflecken vorzubeugen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Scheuerschwämme verursachen Kratzer auf der gebürsteten Struktur. Beim Scheuern und Polieren entstehen auf der Bratfläche helle (glänzende) Flecken (derartige Schäden fallen nicht unter die Garantie).

Wenn sich die Flecken mit den hier beschriebenen Methoden nicht entfernen lassen, können Sie die Grillplatte mit einem kratzfreien Scheuerschwamm entfernen, den Sie über www.hps.nl erhalten können. Sie sollten jedoch berücksichtigen, dass Sie die gesamte Bratfläche reinigen müssen, um Farbabweichungen vorzubeugen. Außerdem müssen Sie den Grill mit einem Edelstahlpflegemittel nachbehandeln. Darüber hinaus ist es normal, dass sich die Oberfläche im Laufe der Zeit verfärbt.

Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können. Sollten Sie dennoch solche Mittel verwenden, müssen Sie in Bürstrichtung wischen.

STÖRUNGEN

Temperaturschutz

Wenn der Teppan Yaki eingeschaltet ist, wird die Temperatur der Komponenten der Grillplatte kontinuierlich von einem Sensor kontrolliert. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung der Grillplatte automatisch gesenkt.

Störungstabelle

Falls eine elektrische Störung auftritt, sollten Sie sich erst dann mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, nachdem Sie in Ihrem Haushalt sämtliche Sicherungen und elektrischen Anschlüsse überprüft haben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Grillplatte gibt bei der ersten Inbetriebnahme einen leichten Geruch ab.	Das Gerät wird aufgeheizt.	Dies ist normal und verschwindet nach einigen Malen. Lüften Sie die Küche.
Die Grillplatte wird während des Bratens zu heiß und lässt sich nicht mehr auf die gewünschte Temperatur einstellen.	Die Temperaturregelung ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Worauf Sie achten müssen



- Dieses Gerät darf nur von einem befähigten Elektroinstallateur angeschlossen werden!
- Nehmen Sie den Teppan Yaki nicht in Betrieb, wenn das Gerät beschädigt sein sollte.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Teppan Yaki. Das Gerät darf nur von einem Kundendienstfachmann geöffnet werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine Kabel von Elektrogeräten, z. B. eines Mixers, mit der heißen Bratfläche in Berührung kommen.
- Trennen Sie das Gerät vor der Installation oder Reparatur von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker aus Steckdose ziehen, die (automatischen) Sicherung(en) ausschalten oder bei einem Festanschluss den Schalter der Zuleitung in die Nullstellung bringen.
- Verwenden Sie den Teppan Yaki nicht mehr, wenn das Gerät Risse oder Sprünge aufweist. Schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Stromschläge zu verhindern, und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Der Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel darf nicht unter Zugspannung stehen und nicht mit einer Schublade in Berührung kommen.
- Die Arbeitsplatte, in die der Teppan Yaki eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die das Gerät umgebende Arbeitsplatte müssen mindestens bis 85 °C hitzebeständig sein.
- Schäden, die auf einen nicht ordnungsgemäßen Anschluss, falschen Einbau oder falsche Anwendung zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
- Die Verkabelung zwischen dem Teppan Yaki und dem Bedienelement darf nicht geknickt, verdreht oder belastet werden. Hierauf sollten Sie beim Auspacken und bei der Installation des Teppan Yaki besonders Acht geben.

Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

230 V - 50 Hz - 2500 W

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Wenn Sie einen festen Anschluss anbringen möchten, sorgen Sie

INSTALLATION

dafür, dass in der Zuführungsleitung ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

- Das Gerät darf nicht über einen Verteilerstecker oder eine Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei solchen Anschlüssen kann der sichere Gebrauch des Geräts nicht garantiert werden.



Achtung!

Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät spannungsfrei gemacht werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Hausinstallation ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Hausinstallation vollständig herausgedreht ist, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile von Gorenje⁺ ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Gorenje⁺ garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Einbau

Dieser Teppan Yaki kann in eine Arbeitsplatte oder ein Küchenmöbel eingebaut werden.



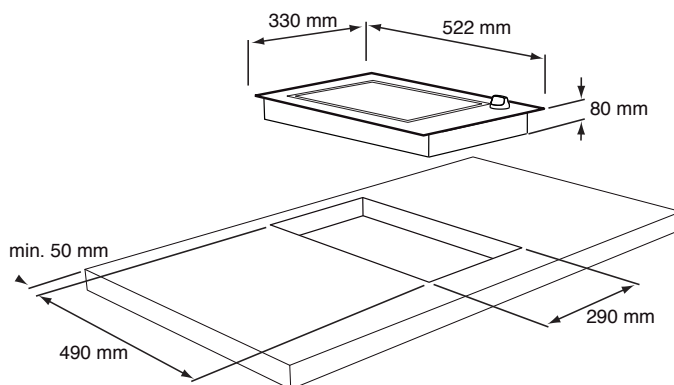
Achtung!

Die Unterseite des Teppan Yaki wird heiß. Sorgen Sie für mindestens 5 cm Abstand zwischen der Unterseite des Teppan Yaki und der darunterliegenden Platte des Küchenschranks. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in die Schublade, die sich direkt unterhalb der Grillplatte befindet.

INSTALLATION

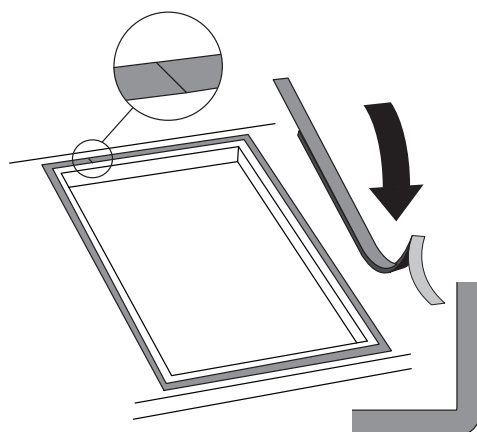
Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

- Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).
- Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit eindringt und die Arbeitsplatte aufquillt.



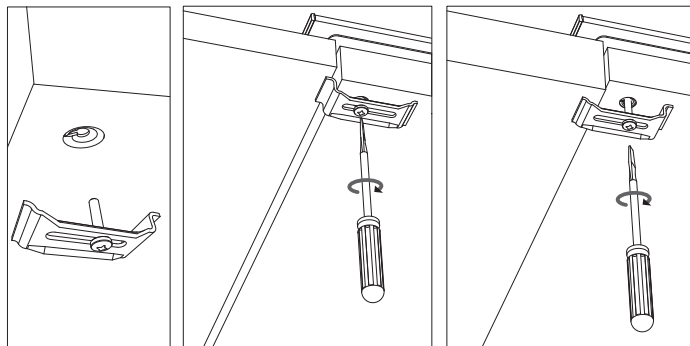
Dichtungsstreifen

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Streifen rund um die Aussparung in der Arbeitsplatte. Achten Sie darauf, dass die Enden des Dichtungsstreifens gut aneinander anschließen.



INSTALLATION

Befestigungspunkte Montagebügel

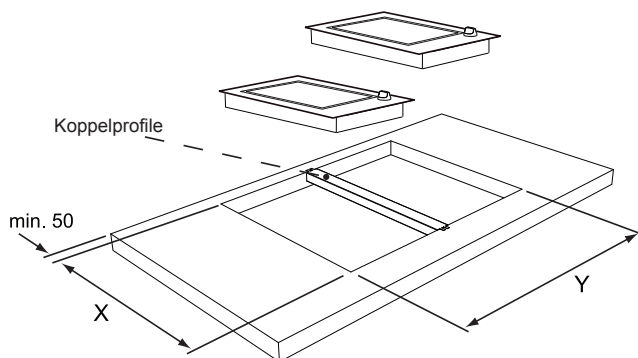


Schraubenlöcher
für Montage-
bügel

Dünne Arbeitsplatten

Dicke Arbeitsplatten

Abmessungen des Ausschnittes der Arbeitsplatte



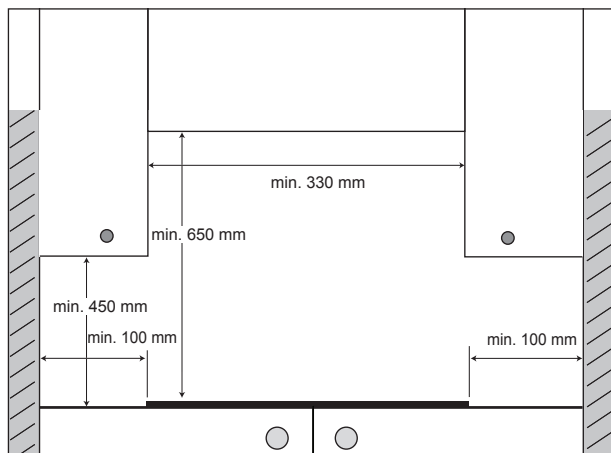
Wenn Geräte sehr dicht nebeneinander montiert werden müssen, verwenden Sie das mitgelieferte Koppelprofil. Falls das Koppelprofil nicht verwendet wird, halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen den Aussparungen ein.

INSTALLATION

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Benötigter Freiraum um das Gerät

Für eine sichere Verwendung muss um das Teppan Yaki ausreichend Raum frei bleiben. Stellen Sie sicher, dass dieser Raum vorhanden ist.



Technische Daten

Auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Nutzzeit NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

INNEHÅLL

Din teppan yaki

Inledning	4
Beskrivning	5

Säkerhet

Viktigt	6
---------	---

Användning

Förberedelser	7
Drift	8

Underhåll

Daglig rengöring	9
Envisa fläckar	9

Fel

Temperaturbegränsning	10
Felsökningstabell	10

Installation

Viktigt	11
Elanslutning	11
Inbyggnad	12
Teknisk information	15

Miljöaspekter

Kassering av emballage och apparat	16
------------------------------------	----

DIN TEPPAN YAKI

Introduktion

Nyttig och hälsosam mat är viktigt för en sund livsstil. Teppan yaki är en utmärkt metod för att tillreda hälsosam mat, på japanskt sätt. Ingredienserna skärs först i små bitar och blir sedan wokade i mycket lite olja. På så sätt förblir allting färskt, smakrikt och fullt av vitaminer. Det är precis vad modern matlagning handlar om. Med din teppan yaki kommer du att tycka att nyttig och välsmakande mat är samma sak.

Med teppan yaki kommer du snabbt att kunna tillaga lätta och välsmakande måltider. Krispigt och med låg fetthalt enligt japansk sed. Men naturligtvis betyder detta inte att du bara kan använda teppan yaki för japansk mat. Oavsett om det är bara en snabb måltid för dig själv eller en middagsbjudning för dina vänner och familj, garanterar teppan yaki ett snabbt och oöverträffat kulinariskt äventyr.

Denna bruksanvisning beskriver hur du bäst använder din teppan yaki. Förutom information om hur du ska använda den, hittar du även information som kan vara användbar vid matlagningen.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten för första gången och förvara den på ett säkert ställe.

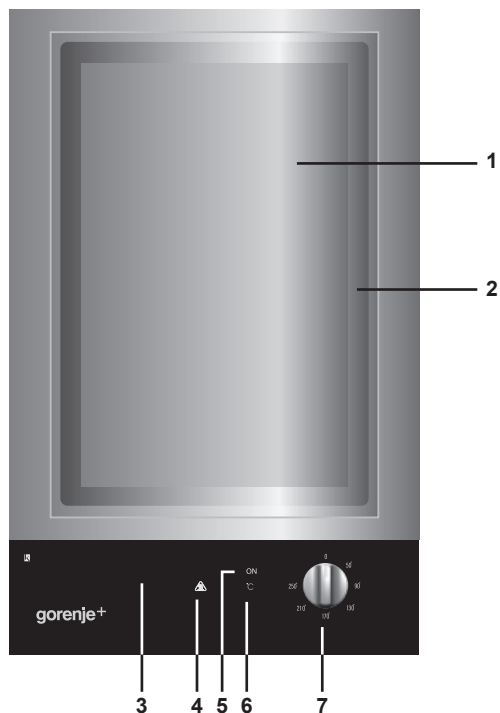
Bruksanvisningen fungerar även som referensmaterial för service- tekniker. **Sätt därför fast apparatens identifieringskort i facket på baksidan av bruksanvisningen.** Apparatens identifieringskort innehåller all information som serviceteknikern behöver för att kunna utföra sitt arbete.

Lycka till med matlagningen!

DIN TEPPAN YAKI

Beskrivning

GTN31X



1. Grillplåt
2. Droppbricka
3. Glaspanel
4. Restvärmeindikering
5. Till/från kontrollampa
6. Termostatlampa
7. Termostatreglage

Viktigt



Teppan yaki har försetts med en temperaturbegränsning. Det innebär att grillplåten inte ska kunna bli för varm. Men som med alla apparater, finns det ett antal saker som du bör uppmärksamma.

- Denna teppan yaki har designats för hemmabruk. Använd den endast för tillagning av mat.
- Första gången du använder din teppan yaki, kan du känna en lukt av "nytt". Detta är normalt. Vid vädring försvinner lukten.
- Placera inga plastföremål eller föremål med plasthandtag på grillplåten.
- Använd inte grillplåten som skärbräda. Det kan skada knivarna och grillplåten.
- Slå aldrig på grillplåten med något vasst verktyg. Då kan plåten repas och skadas.
- Lämna inte din teppan yaki utan tillsyn när den är på.
- Se till att köket är ordentligt ventilerat under användningen. Låt ventilationsöppningarna vara öppna.
- Undersidan på apparaten blir mycket varm. Se till att lämna en lucka på minst 5 cm mellan undersidan av teppan yaki och underlaget i köksenheten. Lägg därför inget brännbart i en låda som har monterats direkt under teppan yaki.
- Teppan yaki värms upp under användningen och förblir varm en stund efter att den har stängts av. Håll små barn och husdjur borta från apparaten under och omedelbart efter tillagning.
- Fett och olja är lättantändliga om de överhettas. Försök aldrig släcka brinnande olja med vatten. Täck istället teppan yaki omedelbart med en våt trasa och stäng av apparaten.
- Flambara aldrig under en köksfläkt. De stora lågorna kan orsaka brand, även om fläkten är avstängd.
- Använd aldrig tryckrengöring eller ångrengöring för att rengöra apparaten. Det kan leda till kortslutning.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har undervisats i hantering av denna apparat av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt aldrig barn leka med denna apparat. Barn får inte vara nära apparaten utan uppsikt.

ANVÄNDNING

Förberedelser

Du använder apparaten med en termostatknap. Denna knapp används för att ställa in temperaturen. Tabellen nedan visar rätt temperatur för varje maträtt.

Temperaturinställning	Mat	Grilltid	Anmärkningar
90 °C			Varmhållning
170 °C	Lax, öring, plattfisk, scampi	8 - 10 minuter	4 - 5 minuter på varje sida
180 °C	Ananasskivor, frukt-klyftor	9 minuter	Vänd var 3:e minut
180 °C	Halva tomater, champinjoner, lökklyftor	25 minuter	Vänd var 3 - 4:e minut
180 °C	Korv	15 minuter	Vänd var annan minut
180 °C	Nötkött	10 minuter	4 - 5 minuter på varje sida
180 °C	Shish kebab	12-15 minuter	Vänd var 3:e minut
210 °C	Gammalt bröd	6 minuter	3 minuter på varje sida

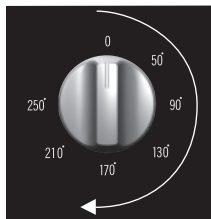
Förvärm teppan yaki tills önskad temperatur har uppnåtts. Sätt lite vegetabilisk olja på grillplattan innan du börjar steka den första maträtten. Det behövs ingen extra olja.



- Grillplåten är perfekt för snabbwokning av grönsaker, bryning och bräsering av kött eller fisk med sås eller för en kombination av dessa två rätter.
- Teppan yaki kan även användas som "stor låga", perfekt för grytor. Använd ett kokkärl med samma mått som grillytan. Låt det nu sjuda mellan 90 °C och 130 °C i en täckt kastrull.

ANVÄNDNING

Användning



Vrid termostadvredet medurs tills du kommer till önskad temperatur. Till/ från-lampan och termostatlampan tänds. Grillplåten är nu förvärmad. När termostatlampan inte längre lyser, har teppan yaki uppnått rätt temperatur. Nu kan du tillaga maten.



Se upp!

Se till att stänga av teppan yaki när du är klar med matlagningen. Vrid alltid knappen moturs för att återgå till nolläge. Du kan inte nå nollinställningen genom att vrida medurs.



Se upp!

Kom ihåg att det tar en viss tid för teppan yaki att svalna efter avstängning. Restvärmeindikeringen kommer att slockna så snart teppan yaki har svalnat.

Daglig rengöring

Det är lämpligt att rengöra teppan yaki omedelbart efter användning. På detta sätt undviker du att rester bränns in i plåten och därmed orsakar fläckar som kan vara svåra att få bort.

Daglig rengöring görs bäst med citronsaft och vatten. Håll denna vätska på stekytan när den fortfarande är ganska varm ($\pm 65\text{ }^{\circ}\text{C}$). Vätskan suger bort resterna så att du kan slänga ut dem på droppbrickan. Håll teppan yaki påslagen vid en lägre temperatur under en kort tid Efter grillplåten har svalnat, använd lite hushållspapper för att torka bort rester och vatten. Du kan sedan torka teppan yaki med hushållspapper eller en torr handduk.

Envisa fläckar

Fläckar på en rostfri grillplåt tas bäst bort med en lösning av varmt vatten och diskmedel. Du kan använda ett rengöringsmedel för rostfritt stål för att rengöra ramen. Polera alltid i riktning med stålstrukturen för att undvika blanka fläckar. Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel. De lämnar repor efter sig. Skur-och poleringsmedel kommer att orsaka blanka fläckar på stekytan (denna typ av skada täcks inte av garantin).

Om ovanstående metoder inte hjälper för att ta bort fläckar, kan du rengöra grillplattan med en repfri skursvamp som kan beställas online på www.hps.nl. Kom ihåg att behandla hela området för att undvika missfärgning. Avsluta med att behandla grillplåten med ett polermedel eller liknande avsett för rostfritt stål. Observera att ytan kommer att missfärgas något med tiden.

Använd aldrig frätande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas. Om du ändå måste göra det, polera i riktning med stålstrukturen.

Temperaturbegränsning

När teppan yaki har slagits på, övervakar en sensor kontinuerligt temperaturen för grillplåtens delar. Om temperaturen blir för hög minskas automatiskt grillplåtens effekt.

Felsökningstabell

I händelse av ett elektriskt fel, kontrollera alla säkringar och elektriska anslutningar i ditt hem innan du kontaktar serviceavdelningen.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
En svag lukt märks de första gångerna grillplåten används.	Apparaten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när apparaten har använts några gånger. Vädra ditt kök.
Grillplåten blir för varm under stekning och behåller inte den inställda temperaturen.	Termostaten är sönder.	Kontakta serviceavdelningen.

INSTALLATION

Viktigt



- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör!
- Använd den inte om den är skadad.
- Öppna aldrig höljet. Det får endast göras av behörig installatör.
- Kontrollera att sladdar till elektriska apparater, till exempel en mixer, inte kan vidröra den varma kokzonen.
- Koppla alltid bort apparaten från den elektriska strömförsörjningen innan reparation utförs. Detta gör du genom att koppla ur apparaten, genom att stänga av säkringen eller, om du har en fast anslutning, genom att ställa om strömförsörjningskabeln till noll.
- Använd inte din teppan yaki om den är trasig eller om det finns repor på den. Stäng av apparaten omedelbart, koppla bort den för att undvika elektriska stötar och kontakta serviceavdelningen.
- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Apparaten måste jordas.
- Anslutningskabeln ska hänga fritt och inte riskera att bli klämd av en låda.
- Bänkskivan som din teppan yaki är inbyggd i skall vara plan.
- Väggarna och bänkskivan som omger apparaten skall vara värmebeständiga upp till minst 85 ° C.
- Garantin täcker inte skador till följd av en felaktig anslutning, felaktig montering eller felaktig användning.
- De kablar som förbinder teppan yaki med kontrollenheten får inte böjas, tvinnas eller pressas ned av ett föremål. Se till att detta inte händer när du packar upp och installerar teppan yaki.

Elanslutning

230V - 50Hz - 2500 W

- Anslutningen måste stämma överens med nationella och lokala bestämmelser.
- Väggtagg och kontakt måste alltid vara åtkomliga.
- Om du vill göra en fast anslutning, se till att en allpolig brytare med ett avstånd mellan kontaktarna på 3 mm installeras i matningskabeln.
- Använd inte en adapter eller en förlängningssladd för att ansluta apparaten till elnätet. Vi kan inte garantera säker användning av apparaten med dessa tillbehör.

INSTALLATION



Varning!

Apparaten måste jordas.

Installation, underhåll eller reparationer ska utföras av yrkesmän som är godkända av tillverkaren, eftersom underlåtenhet att göra så upphäver garantin.

Apparaten ska vara fränkopplad från elnätet före installation, underhåll eller reparationer. Apparaten är endast fränkopplad från elström om:

- Huvudströmbrytaren till elsystemet i huset är avstängd, eller
- Säkringen till elsystemet i huset är helt borttagen, eller
- Kontakten har dragits ut ur eluttaget.

Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar från Gorenje⁺. Endast dessa delar från Gorenje⁺ garanteras uppfylla säkerhetskraven.

Om anslutningskabeln är skadad får den endast bytas av tillverkaren, tillverkarens serviceorganisation eller likvärdigt kvalificerade personer, i syfte att undvika farliga situationer.

Inbyggnad



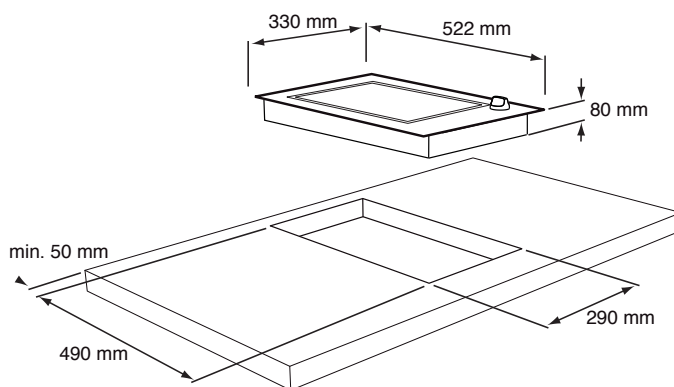
Se upp!

Undersidan på apparaten blir mycket varm. Se till att lämna en lucka på minst 5 cm mellan undersidan av teppan yaki och underlaget i köksenheten. Lägg därför inget brännbart i en låda som har monterats direkt under teppan yaki.

INSTALLATION

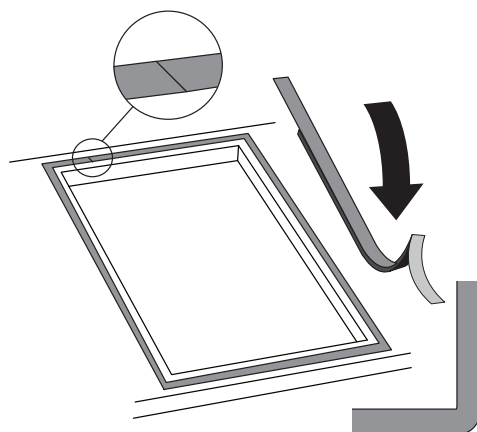
Såga ut en öppning i arbetsbänken

- Såga ut öppningen i arbetsbänken. Detta bör ske mycket noggrant (se inbyggnadsmått).
- Om träskivan är tillverkad av behandlat trä, smörj då de sågade ytorna ovanpå med tätningslack för att förhindra att skivan sväller av fukt.



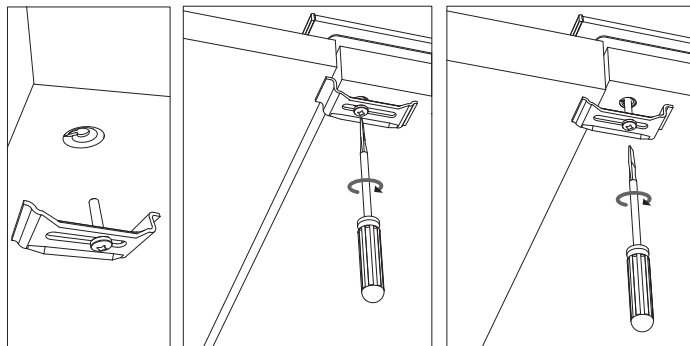
Placering av tätningslist

Ta bort skyddsplasten från tätningslisten och sätt fast listen runt utskärningen i arbetsbänken. Se till att ändarna av tätningslisten sluter tätt tillsammans.



INSTALLATION

Fästpunkter för konsoler.

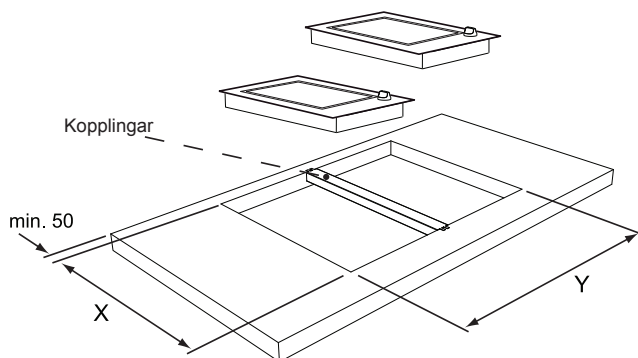


Skruvhål
för monterings-
konsol.

Tunna arbetsbänkar

Tjocka arbetsbänkar

Mått för arbetsbänkens öppning



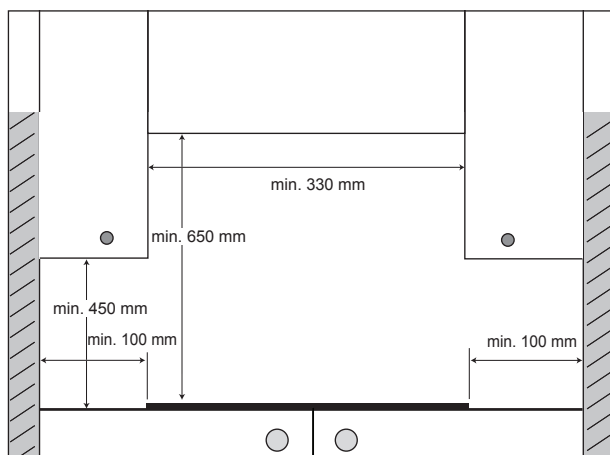
Använd de medföljande kopplingsprofilerna när delarna ska passas in tätt tillsammans. Lämna kvar en kant på minst 60 cm mellan hålen om kopplingsprofilen inte används.

INSTALLATION

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Låt det finnas luft runt apparaten

För att säkerställa en säker användning måste det finnas tillräckligt med utrymme runt teppan yaki. Kontrollera att detta utrymme finns.



Teknisk information

På etiketten på undersidan av denna utrustning hittar du total wattförbrukning, spänningstal och frekvens.

Kassering av emballage och håll

I tillverkningen av denna apparat har hållbara material använts. Se till att kassera denna produkt ansvarsfullt i slutet av dess livscykel. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong,
- polyetenfilm (PE);
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



Som en påminnelse om att hushållsapparater måste kasseras separat, är produkten märkt med symbolen av en överkryssad soptunna. Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Genom att kassera av en hushållsapparat separat undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa till följd av olämplig avfallshantering och gör det möjligt för material att återvinnas och därmed ge betydande besparingar av energi och resurser.

INDHOLD

Din teppan yaki

Indledning	4
Beskrivelse	5

Safety

Vigtige forhold	6
-----------------	---

Brug

Preparation	7
Betjening	8

Vedligeholdelse

Daglig rengøring	9
Hårnakkede pletter	9

Fejl

Temperaturbegrænsning	10
Faults table	10

Installation

Vigtige forhold	11
Elektrisk tilslutning	11
Indbygning	12
Tekniske data	15

Miljøhensyn

Bortskaffelse af apparat og emballage	16
---------------------------------------	----

DIN TEPPAN YAKI

Indledning

Sund og nærende mad er vigtigt for en sund livsstil. Teppan yaki er fremragende til at tilberede sund mad på den japanske måde. Ingredienserne skæres først ud i små stykker, og derefter steges de under omrøring i lidt olie. På den måde forbliver det hele friskt, smagfuldt og fuld af vitaminer. Og det er jo netop det, som moderne madlavning handler om. Med din teppan yaki vil du se, at sund og smagfuld mad sagtens kan forenes.

Med teppan yaki kan du hurtigt tilberede lette og smagfulde måltider. Sprødhed og lavt fedt indhold er faste ingredienser i det japanske køkken. Det betyder naturligvis ikke, at du kun kan bruge teppan yaki til japansk mad. Uanset om det blot er et hurtigt måltid til dig selv eller en middag for venner og familie, så garanterer teppan yaki dig en hurtig og enestående oplevelse.

Denne brugsanvisning forklarer, hvordan du gør optimal brug af din teppan yaki. Ud over beskrivelse af betjeningen indeholder den også baggrundsinformation, som kan være nyttig, når apparatet bruges.

Gennemlæs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og gem den til senere brug.

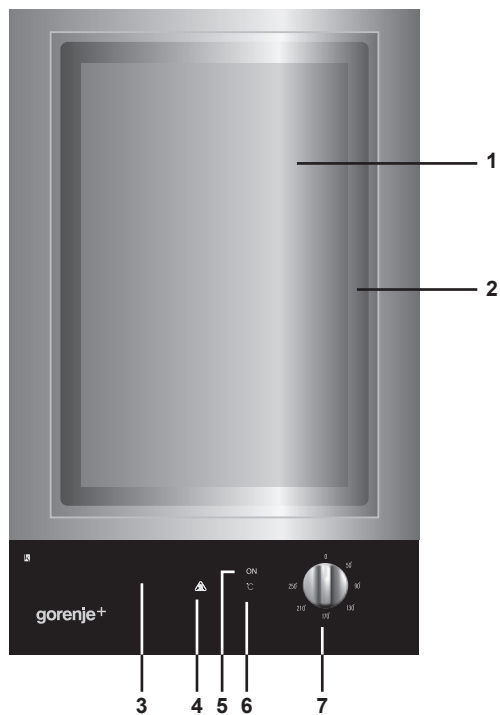
Brugsanvisningen kan også bruges som reference af servicetjenesten. **Klæb derfor apparatets datakort fast på det dertil beregnede sted bag i brugsanvisningen.** På datakortet står al information, som servicetjenesten har brug for, når du stiller dem spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

DIN TEPPAN YAKI

Beskrivelse

GTN31X



1. Grillplade
2. Drypbakke
3. Glasplade
4. Restvarme-indikator
5. Tænd/sluk kontrollampe
6. Termostatlampe
7. Termostatknap

Vigtige forhold

Teppan yakien er udstyret med en begrænsning af maksimaltemperaturen. Dette sikrer, at grillplade ikke kan blive for varm. Men der er, som ved alle apparater, dog nogle ting, du skal være opmærksom på.



- Denne teppan yaki er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug den kun til madlavning.
- Når du varmer teppan yakien op for første gang, kan den lugte "ny". Det er normalt. Udluftning vil få lugten til at forsvinde.
- Læg ikke plastdele eller genstande med plasthåndtag på grillpladen.
- Brug ikke grillplade som skærebræt. Det kan ødelægge dine knive og grillpladen.
- Slå ikke i pladen med en spartel eller spidsen af en kniv. Det kan ridse og skade pladen.
- Gå ikke fra din teppan yaki, når den er tændt.
- Sørg for, at køkkenet er tilpas ventileret under brug. Lad naturlige ventilationsåbninger være åbne.
- Undersiden af din teppan yaki bliver varm. Sørg for, at der er et hul på mindst 5 cm mellem undersiden af din teppan yaki og den underliggende flade i køkkenelementet. Derfor må der ikke lægges noget brændbart i skuffen, der er direkte under din teppan yaki.
- Din teppan yaki bliver varm under brug og forbliver varm i et stykke tid efter, at den er slukket. Hold mindre børn og kæledyr borte fra teppen yakien under og lige efter brug.
- Fedt og olie kan blive antændt ved overophedning. Forsøg aldrig at slukke brændende olie med vand. Dæk i stedet straks teppan yakien med et fugtigt klæde, og sluk for apparatet.
- Der må aldrig flambers under en emhætte. De høje flammer kan antænde en brand, også selvom emhætten er slukket.
- Brug ikke højtryksrenser eller damprenser til at rengøre teppan yakien. Det kan medføre kortslutning.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug for personer (inklusive børn) med nedsat fysisk eller mental kapacitet, eller manglende erfaring eller kendskab, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i betjeningen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Lad aldrig børn lege med enheden. Børn må ikke være i nærheden af enheden uden overvågning.

BRUG

Forberedelse

Teppan yakien betjenes med en termostatknap. Med denne knap kan du indstille temperaturen. Oversigten herunder viser de korrekte temperaturer for hver ret.

Temperaturindstilling	Madvare	Grilltid	Bemærkninger
90 °C			Holde varm
170 °C	Frisk laks, ørred, skrubbe, store rejer	8 - 10 minutter	4 - 5 minutter på hver side
180 °C	Ananasskiver, frugt-spyd	9 minutter	Vendes hvert 3. minut
180 °C	Halve tomater, champignon, løgskiver	25 minutter	Vendes hvert 3.-4. minut
180 °C	Pølser	15 minutter	Vendes hvert 2. minut
180 °C	Bøf	10 minutter	4 - 5 minutter på hver side
180 °C	Shish kebabs	12 -15 minutter	Vendes hvert 3. minut
210 °C	Gammelt brød	6 minutter	3 minutter på hver side

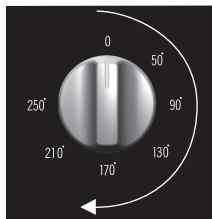
Forvarm teppan yakien, indtil den ønskede temperatur er opnået. Kom lidt vegetabilsk olie på grillpladen, før du begynder stegning af første ret. Der er ingen grund til at tilføje mere olie.



- Grillpladen er perfekt til hurtig stegning under omrøring af grøntsager, stegning og bruning af kødstykker eller fisk i sovs eller til en kombination af disse retter.
- Teppan yakien kan også anvendes som en "stor kogeplade", ideel for gryder. Brug en gryde med de samme mål som grilloverfladen. Lad det så simre mellem 90 °C og 130 °C i en overdækket gryde.

BRUG

Betjening



Drej termostatkappen med uret, indtil den ønskede temperatur opnås. Tænd/sluk-kontrollampen og termostatlampen tændes. Grillpladen bliver forvarmet. Når termostatlampen går ud, har teppan yakien nået den indstillede temperatur. Du kan nu begynde tilberedningen af retten.



Bemærk!

Husk at slukke for teppan yakien, når du er færdig med at bruge den. Drej altid knappen mod uret for at vende tilbage til nulstilling. Du kan ikke komme til nulstilling ved at dreje med uret.



Bemærk!

Husk, at det tager lidt tid inden teppan yakien er kølet af, efter at den er slukket. Restvarme-indikatoren går ud, når teppan yakien er kølet af.

VEDLIGEHOOLDELSE

Daglig rengøring

Det anbefales at rengøre teppan yakien straks efter brug. På den måde undgår du, at fastbrænding "gror fast" på pladen og giver pletter, som kan være svære at fjerne.

Daglig rengøring gøres bedst med citronsaft og vand. Hæld denne væske på stegeområdet, når det stadig er ret varmt ($\pm 65^{\circ}\text{C}$). Væsken opbløder resterne, så du kan fjerne dem ned i drybbakken. Hold teppan yakien tændt på lav temperatur i kort tid. Når grillpladen er kølet af, bruges køkkenrulle til at aftørre resterne og vandet. Derefter kan teppan yakien tørres med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.

Hårdnakkede pletter

Hårdnakkede pletter på en rustfrit stål grillplade fjernes bedst med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Du kan bruge et rengøringsmiddel beregnet til rustfrit stål til rengøring af rammen. Poler altid i retning med stålets struktur for at undgå skinnende pletter. Brug ikke skarpe genstande, som ståluld og skuresvampe. Disse midler ridser. Skuring og polering giver skinnende pletter på stegeområdet (denne slags skader er ikke dækket af garantien).

Hvis ovenstående metoder ikke fjerner pletterne, kan du rengøre grillpladen med en ikke-ridsende skuresvamp, som kan bestilles online på www.hps.nl. Husk at behandle hele området for at undgå misfarvning. Og som afslutning kan grillpladen behandles med et polermiddel eller vedligeholdelsesmiddel for rustfrit stål. Bemærk, at overfladen med tiden vil blive lidt misfarvet.

Brug aldrig aggressive skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs. Hvis du alligevel skulle bruge et skuremiddel, skal du polere i samme retning som overfladens struktur.

FEJL

Temperaturbegrænsning

Når teppan yakien er blevet tændt, overvåger en sensor konstant temperaturen på dele af grillpladen. Hvis temperaturen bliver for høj, bliver styrken på grillpladen automatisk sænket.

Fejloversigt

Hvis der er en elektrisk fejl, bedes du kontrollere alle sikringer og elektriske forbindelser i dit hjem, før du kontakter serviceafdelingen.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
De første gange, der laves mad på grillpladen, kommer der en vis lugt.	Apparatet varmer op.	Det er normalt, og lugten vil forsvinde, efter at du har brugt teppan yakien et par gange. Sørg for ventilation i køkkenet.
Grillpladen bliver for varm under stegning og bliver ikke på den indstillede temperatur.	Termostaten er defekt.	Kontakt servicetjenesten.

INSTALLATION

Vigtige forhold



- Kun en autoriseret el-installatør må tilslutte apparatet!
- Brug ikke teppan yakien, hvis den er defekt.
- Kabinettet omkring teppan yakien må ikke åbnes. Dette må kun gøres af autoriseret el-installatør.
- Sørg for at ledninger fra el-apparater, f.eks. en håndmixer, ikke berører den varme grillzone.
- Afbryd altid apparatet fra elforsyningen, før der udføres reparation. Dette gøres ved at tage apparatets stik ud af stikkontakten, slå sikringen (-erne) fra, hvis du har en fast forbindelse, ved at sætte hovedafbryderen på nul.
- Brug ikke en teppan yaki, der er defekt eller har revner. Sluk straks apparatet, afbryd strømmen, så elektriske stød undgås, og ring til servicetjenesten.
- Den elektriske tilslutning skal overholde alle nationale og lokale bestemmelser.
- Dette apparat skal altid have jordforbindelse.
- Forbindelseskablet skal hænge frit og må ikke kunne blive ramt af en skuffe.
- Sørg for, at teppan yakien er indbygget i et plant køkkenbord.
- Vægge og køkkenbord omkring apparatet skal kunne tåle høj varme på op til mindst 85 °C.
- Garantien dækker ikke skader, der stammer fra forkert tilslutning, forkert samling eller ukorrekt brug.
- Kablerne, der forbinder teppan yakien til styreboksen, må ikke være bøjet, snoet eller klemmes sammen f.eks. under en genstand. Sørg for, at dette ikke sker, når teppan yakien pakkes ud og installeres.

Elektrisk tilslutning

230V - 50Hz - 2500 W

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale bestemmelser.
- Man skal altid kunne komme til stikkontakten i væggen og stikket.
- Hvis der skal laves en fast tilslutning, skal man sørge for, at strømforsyningen er forsynet med en omnipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

INSTALLATION

- Brug ikke en adapter eller en forlængerledning til at forbinde enheden til elnettet. Hvis det bruges, kan sikker brug af enheden ikke garanteres.



Advarsel!

Dette apparat skal have jordforbindelse.

Installation, vedligeholdelse eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer, der er autoriserede af fabrikanten. Hvis dette ikke overholdes ophæves garantien.

Enheden skal frakobles fra elnettet før installation, vedligeholdelse eller reparationer. Enheden er kun frakoblet fra elnettet, hvis:

- hovedkontakten for den elektriske ledningsføring/installation i huset er slået fra, eller
- sikringen til den elektriske ledningsføring/installation i huset er blevet helt fjernet, eller
- stikket er taget ud af stikkontakten.

Defekte dele må kun erstattes af originale Gorenje⁺ dele. Gorenje⁺ kan kun garantere for at disse dele overholder sikkerhedskravene.

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceorganisation eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå at der opstår farlige situationer.

Indbygning

Denne teppan yaki kan indbygges i en bordplade eller køkkenelement.



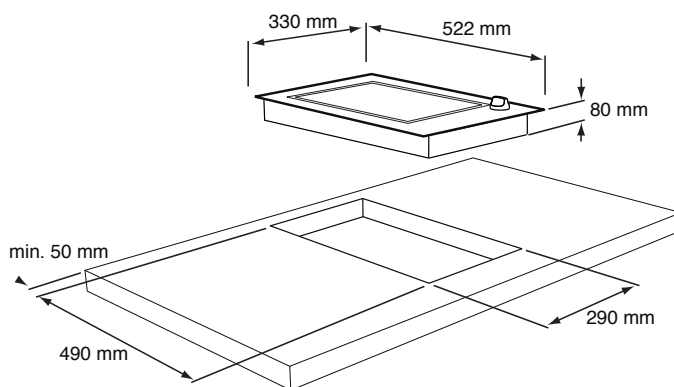
Bemærk!

Undersiden af din teppan yaki bliver varm. Sørg for, at der er et hul på mindst 5 cm mellem undersiden af din teppan yaki og den underliggende flade i køkkenelementet. Derfor må der ikke lægges noget brændbart i skuffen, der er direkte under din teppan yaki.

INSTALLATION

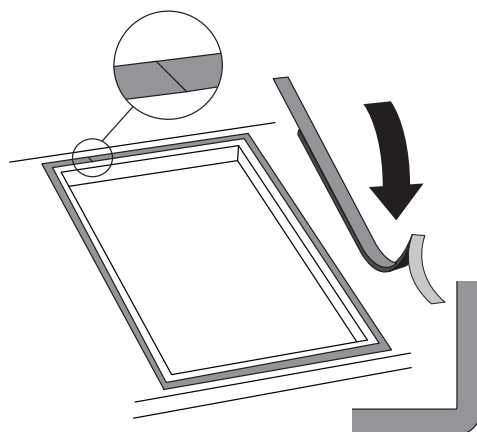
Skær åbningen i køkkenbordet

- Sav åbningen ud i køkkenbordet. Dette skal gøres meget nøjagtigt (se indbygningsmål).
- Hvis køkkenbordpladen er fremstillet i behandlet træ, skal de savede flader påføres forseglende lak for at forhindre, at fugt får pladen til at bule op.



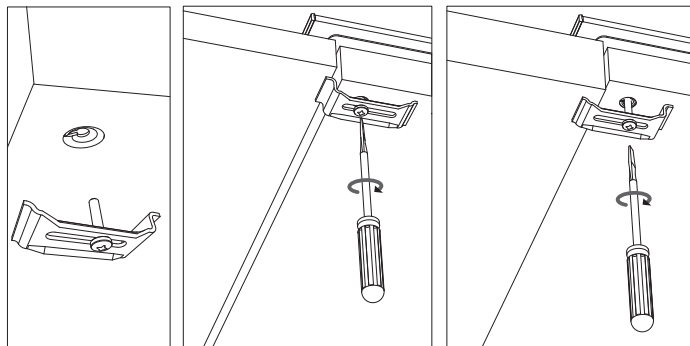
Placering af forseglingstape

Fjern den beskyttende folie fra forseglingstapen, og påfør tapen rund i udskæringen i køkkenbordet. Sørg for, at enderne i forseglingen passer godt sammen.



INSTALLATION

Fastsættelsespunkter for monteringsbeslag

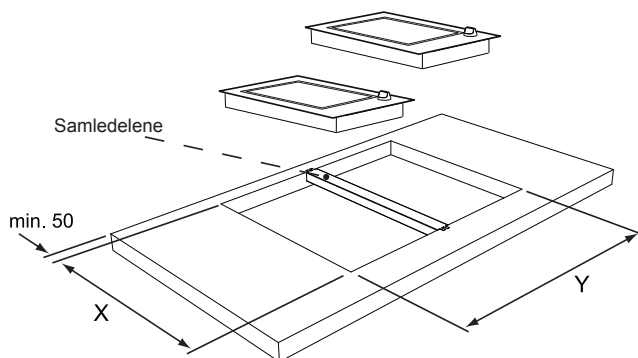


Skruehul
til montering
beslag

Tynd bordplade

Tyk bordplade

Mål for åbning i bordplade



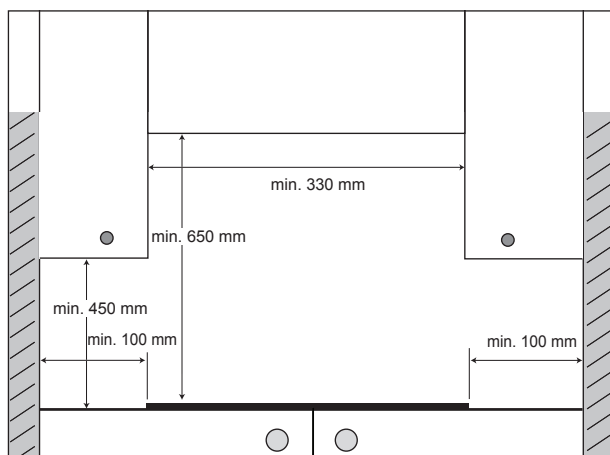
Brug samleprofilerne, der fulgte med enheden, når enhederne sættes tæt sammen. Hold en kant på mindst 60 cm mellem hullerne, hvis samledelen ikke anvendes.

INSTALLATION

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Friplads omkring apparatet

For at sikre sikker brug skal der være tilstrækkelig fri plads omkring teppen yakién. Kontroller for at se, om den plads er til rådighed.



Tekniske data

På etiketten i bunden af udstyret finder du samlet wattforbrug, den krævede spænding og frekvens.

Bortskaffelse af apparat og emballage

Ved fabrikation af apparatet er der anvendt bæredygtige materialer. Når apparatet skal kasseres, skal det bortskaffes på forsvarlig måde. Myndighederne kan give information desangående.

Apparatets emballage kan indgå i genbrug. Der kan være brugt:

- pap;
- polyethylenfolie (PE);
- CFK-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



Som en påmindelse til at bortskaffe husholdningsapparater på separat vis, er dette produkt mærket med symbolet med den overkrydsende affaldsbeholder. Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald.

Med separat behandling af husholdningsapparater undgår man eventuelle negative følger for miljø og sundhed, som kan forekomme, hvis affaldet ikke behandles på rette måde. Denne behandling sikrer, at de materialer, som apparatet er lavet af, kan genvindes, så man opnår en betydelig besparelse af energi og råstoffer.

INNHold

Din teppanyaki

Innledning	4
Beskrivelse	5

Sikkerhet

Viktig	6
--------	---

Bruk

Forberedelse	7
Drift	8

Vedlikehold

Daglig rengjøring	9
Vanskelige flekker	9

Feil

Temperaturbegrensning	10
Feilsøkingstabell	10

Installering

Viktig	11
Elektriske koblinger	11
Innbygging	12
Tekniske spesifikasjoner	15

Miljøforhold

Avhending av emballasje og apparat	16
------------------------------------	----

DIN TEPPANYAKI

Innledning

Variert og næringsrik mat er viktig for en sunn livsstil. Teppanyaki er en utmerket måte å tilberede mat på, på den japanske måten. Først må du skjære ingrediensene i små biter og så steke dem ved å vende dem ofte i veldig lite olje. På den måten blir maten frisk, smakfull og full av vitaminer. Og det er det moderne matlaging handler om. Med din teppanyaki vil du finne ut at variert og smakfull mat er en god kombinasjon.

Du vil kunne lage lette og smakfulle måltider raskt med din teppanyaki. Sprø mat med lavt fettinnhold, akkurat som i det japanske kjøkken. Men det betyr selvfølgelig ikke at du bare kan lage japanske retter med din teppanyaki. Du kan lage både raske, små retter til deg selv eller et stort måltid for deg og dine venner. Din teppanyaki garanterer deg et uslåelig matlagingseventyr.

Denne bruksanvisningen beskriver hvordan du får best nytte av din teppanyaki. I tillegg til informasjon om driften, finner du også bakgrunnsinformasjon som kan hjelpe deg når du bruker produktet.

Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og oppbevar den på et sikkert sted så du kan finne den fram ved en senere anledning.

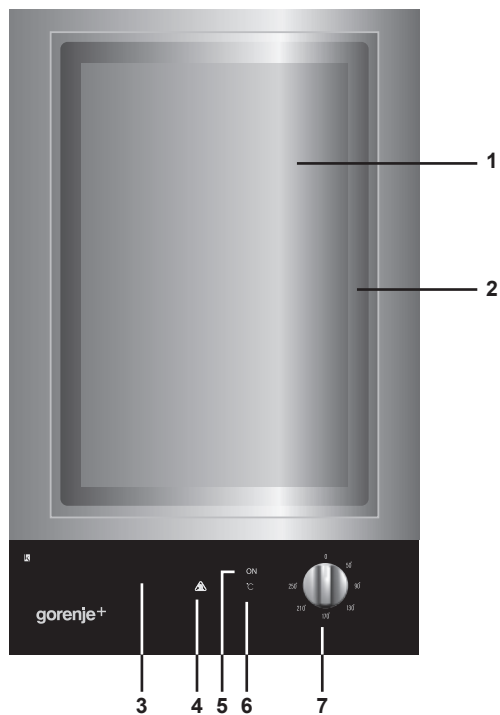
Bruksanvisningen fungerer også som referansemateriale for serviceteknikere. **Fest derfor vennligst identifikasjonskortet til apparatet på angitt plass bakerst i bruksanvisningen.** Identifikasjonskortet til apparatet inneholder all informasjon serviceteknikeren trenger for å hjelpe deg med det du trenger eller lurer på.

Nyt matlagingen!

DIN TEPPANYAKI

Beskrivelse

GTN31X



1. Grillplate
2. Dryppebrett
3. Glasspanel
4. Restvarmeindikator
5. Av/På-lampe
6. Termostatlampe
7. Termostatbryter

Viktig



Teppanyakien er utstyrt med en temperaturbegrenser. Den sørger for at grillplaten ikke blir for varm. Du er allikevel, som med alle apparater, noen ting du bør være oppmerksom på.

- Dette apparatet er konstruert for kun husholdningsbruk. Bruk det kun til å lage mat.
- Første gang du varmer opp teppanyakien, vil du kjenne det lukter litt. Dette er normalt. Lukten vil gå bort hvis du lufter ut.
- Ikke legg gjenstander av plast eller med plasthåndtak på grillplaten.
- Ikke bruk grillplaten som skjærebrett. Det kan skade både knivene og grillplaten.
- Ikke bruk tuppen av en kniv eller stekespade på grillplaten. Da vil du lage riper i og skade grillplaten.
- Ikke la teppanyakien stå uten tilsyn etter at du har slått den på.
- Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert når du bruker apparatet. Hold alle naturlige luftehull åpne.
- Undersiden av teppanyakien blir varm. Sørg for at det er en klaring på minst 5 cm mellom undersiden av teppanyakien og den overflaten til underliggende delen av kjøkkenbenken. Hvis det er en skuff rett under teppanyakien, må du derfor ikke legge noe brennbart materiale i skuffen.
- Teppanyakien blir varm under bruk og vil være varm en stund etter at den er slått av. Hold barn og kjæledyr borte fra teppanyakien under og rett etter bruk.
- Fett og olje kan begynne å brenne hvis de overopphetes. Hvis olje begynner å brenne, må du ikke prøve å slukke flammene med vann. Du må isteden dekke teppanyakien umiddelbart med en våt klut og slå av apparatet.
- Flambér aldri mat under ventilatorhetten. De høye flammene kan forårsake en brann, selv om ventilatorhetten er slått av.
- Bruk aldri en høytrykksrensere eller damprensere til å rengjøre teppanyakien. Det kan føre til kortslutning.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barne) med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, så fremt de ikke er under oppsyn eller blir instruert vedrørende bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- La aldri barn leke med denne enheten. Barn skal ikke være i nærheten av enheten uten oppsyn.

BRUK

Forberedelse

Du betjener teppanyakien med en termostatbryter. Du stiller inn temperaturen med denne bryteren. I tabellen under finner du riktig temperatur for ulike ingredienser.

Temperatur	Ingrediens	Steketid	Merknader
90 °C			Holde varm
170 °C	Fersk laks, ørret, flyndre, reker	8 - 10 minutter	4 - 5 minutter på hver side
180 °C	Ananasskiver, fruktspidd	9 minutter	Vend hvert 3. minutt
180 °C	Halve tomater, sopp, løkringer	25 minutter	Vend hvert 3.-4. minutt
180 °C	Pølser	15 minutter	Vend hvert 2. minutt
180 °C	Biff	10 minutter	4 - 5 minutter på hver side
180 °C	Kebab	12 - 15 minutter	Vend hvert 3. minutt
210 °C	Gammelt brød	6 minutter	3 minutter på hver side

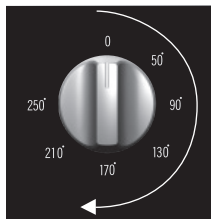
Varm opp teppanyakien til den har nådd ønsket temperatur. Hell litt vegetabilsk olje på grillplaten før du begynner å steke den første retten. Det er ikke nødvendig å bruke ekstra olje.



- Grillplaten er perfekt for hurtigsteking av grønnsaker, steking og bresering av kjøtt- og fiskestykker eller en kombinasjon av dette.
- Teppanyakien kan også brukes som en "stor kokeplate", ideell for kasseroller. Bruk en kjele med samme mål som grilloverflaten. La det trekke i en kjele med lokk mellom 90 °C og 130 °C.

BRUK

Drift



Drei termostadbryteren med urviseren til du når ønsket temperatur. Av/På-lampen til termostaten vil lyse. Grillplaten varmes nå opp. Når termostatlampen ikke lyser lenger, har teppanyakien nådd riktig temperatur. Du kan nå tilberede retten.



Merk!

Husk å slå av teppanyakien når du er ferdig med å bruke den. Drei alltid bryteren mot urviseren for å gå tilbake til null. Du kommer ikke til null ved å dreie bryteren med urviseren.



Merk!

Husk at det tar litt tid før teppanyakien kjøler seg ned etter at den er slått av. Restvarmeindikatoren vil slukkes når teppanyakien har kjølt seg ned.

Daglig rengjøring

Vi anbefaler å rengjøre teppanyakien umiddelbart etter bruk. På den måten unngår du at matrester brenner seg fast i platen og at det oppstår flekker som kan være vanskelig å fjerne i ettertid.

Daglig rengjøring utføres best med sitronjus og vann. Hell en slik blanding på stekeområdet mens det fortsatt er ganske varmt ($\pm 65^{\circ}\text{C}$). Væsken suger opp matrestene slik at du enkelt kan skyve dem ned i dryppebrettet. La teppanyakien være påslått ved lav temperatur en liten stund. Etter at grillplaten er nedkjølt, kan du skyve bort restene og vannet med tørkepapir. Du kan så tørke teppanyakien med tørkepapir eller et håndkle.

Vanskelige flekker

Vanskelige flekker på en grillplate av rustfritt stål fjernes best ved hjelp av en løsning med varmt vann og oppvaskmiddel. Du kan bruke et rengjøringsmiddel for rustfritt stål for å rengjøre rammen. Puss alltid i samme retning som stålstrukturen for å unngå poleringsflekker. Bruk aldri noe skarpt som stålull eller skurebørste. De kan lage riper i børstestrukturen. Skuring og pussing vil lage poleringsflekker i stekeområdet (slike skader er ikke dekket av garantien).

Hvis de ovennevnte metodene ikke er nok til å fjerne flekkene, kan du rengjøre grillplaten med en spesiallagd skurepute som ikke lager riper, den kan bestilles på nett hos www.hps.nl. Husk å behandle hele området, slik at det ikke blir noe misfarging. Du bør også følge opp behandlingen med et pusse- eller vedlikeholdsmiddel for rustfritt stål. Vær oppmerksom på at overflaten vil bli noe misfarget etter noen års bruk.

Bruk aldri slipende rengjøringsmidler. De lager riper som smuss og kalkbelegg kan samle seg opp i. Hvis du allikevel skulle bruke det, må du skure i samme retning som sluttbehandlingen.

FEIL

Temperaturbegrensning

Når teppanyakien er slått på, vil en sensor kontinuerlig overvåke temperaturen til ulike deler av grillplaten. Hvis temperaturen blir for høy, vil effekten til grillplaten automatisk reduseres.

Feilsøkingstabell

Hvis det skulle oppstå en elektrisk feil, må du kontrollere alle sikringer og elektriske koblinger før du kontakter serviceavdelingen.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Det lukter litt de første gangene grillplaten brukes.	Apparatet varmes opp.	Dette er normalt og vil forsvinne etter at teppanyakien er brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Grillplaten blir for varm under steking og beholder ikke den innstilte temperaturen.	Termostaten er ødelagt.	Kontakt serviceavdelingen.

INSTALLERING

Viktig



- Apparatet må kun installeres av en kvalifisert installatør!
- Ikke bruk teppanyakien hvis den er skadet.
- Åpne aldri kabinettet til teppanyakien. Det må kun utføres av en kvalifisert installatør.
- Forsikre deg om at ledningen til elektriske apparater, som for eksempel til en stavmikser, ikke kan berøre de varme grillsonene.
- Koble apparatet fra strømmen før du utfører noe slags reparasjon på det. Det gjør du ved å dra ut støpselet til apparatet, slå av sikringen(e), eller sette bryterne til strømforsyningen til null hvis det er snakk om en permanent kobling.
- Ikke bruk teppanyakien hvis den er ødelagt eller har sprekker. Slå av apparatet umiddelbart, dra ut støpselet for å unngå elektrisk støt og ring serviceavdelingen.
- Koblingen må være i henhold til alle nasjonale og lokale reguleringer.
- Apparatet må alltid være jordet.
- Strømledningen må henge fritt og ikke kunne bli truffet av en skuff.
- Forsikre deg om at teppanyaki bygges inn i en jevn og flat arbeidsbenk.
- Veggene og arbeidsbenken rundt apparatet må være varmebestandig opptil 85 °C.
- Garantien dekker ikke skade som skyldes feil kobling, montering eller uegnet bruk.
- Kablene som kobler teppanyakien til kontrollboksen,,, må ikke bøyes, vrís eller klemmes av en gjenstand. Forsikre deg om at dette ikke skjer når du pakker ut å installerer teppanyakien.

Elektriske koblinger

230V - 50Hz - 2500 W

- De elektriske koblingene må være i henhold til nasjonale og lokale reguleringer.
- Pass på at du alltid har tilgang til stikkkontakten og støpselet.
- Hvis du vil bruke en fast kobling, må du sørge for at en allpolet bryter med en kontaktseparasjon på minst 3 mm monteres på strømkabelen.
- Ikke bruk en adapter eller en skjøteledning for å koble apparatet til strømmettet. Da kan ikke sikker bruk av apparatet garanteres.

INSTALLERING



Advarsel!

Dette apparatet må alltid være jordet.

Installering, vedlikehold og reparasjon må kun utføres av personell som er autorisert av produsenten, hvis ikke vil garantien være ugyldig.

Apparatet må ikke være koblet til strømmettet under installering, vedlikehold eller reparasjon. Apparatet er kun koblet fra strømmen hvis:

- hovedbryteren til de elektriske ledningene/installasjonen i huset er slått av, eller
- sikringen til de elektriske ledningene/installasjonen i huset er fullstendig fjernet, eller
- støpselet er dratt ut av stikkontakten.

Defekte deler må kun erstattes med originale Gorenje⁺-deler.

Gorenje⁺ kan kun garantere at disse delene tilfredsstiller gjeldende sikkerhetskrav.

Hvis strømkabelen er skadet, kan den kun erstattes av produsenten, produsentens serviceorganisasjon eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at det oppstår farlige situasjoner.

Innbygging

Denne teppanyakien kan bygges inn i en arbeidsbenk eller kjøkkenenhet.



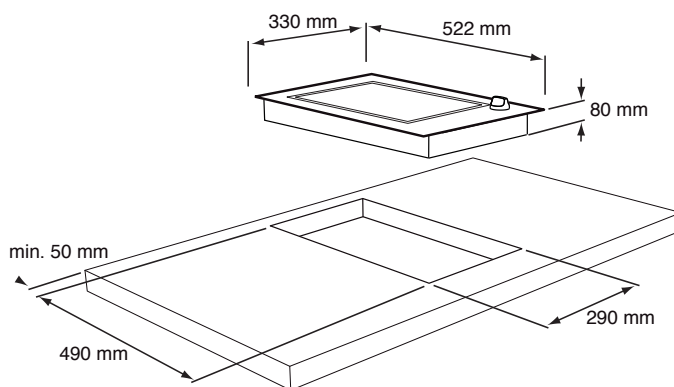
Merk!

Undersiden av teppanyakien blir varm. Sørg for at det er en klaring på minst 5 cm mellom undersiden av teppanyakien og den overflaten til underliggende delen av kjøkkenbenken. Hvis det er en skuff rett under teppanyakien, må du derfor ikke legge noe brennbart materiale i skuffen.

INSTALLERING

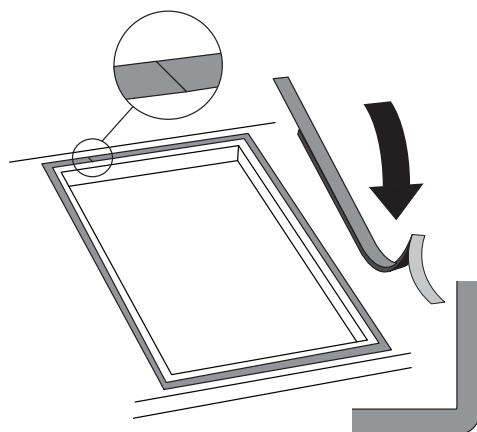
Skjær ut en åpning i arbeidsbenken

- Skjær ut åpningen i arbeidsbenken. Dette bør utføres svært nøyaktig (se mål for innbygging).
- Hvis arbeidsbenken er av behandlet tre, må du tette de avsaugde endene til benken med lakk om nødvendig for å forhindre at fuktighet fører til at den sveller.



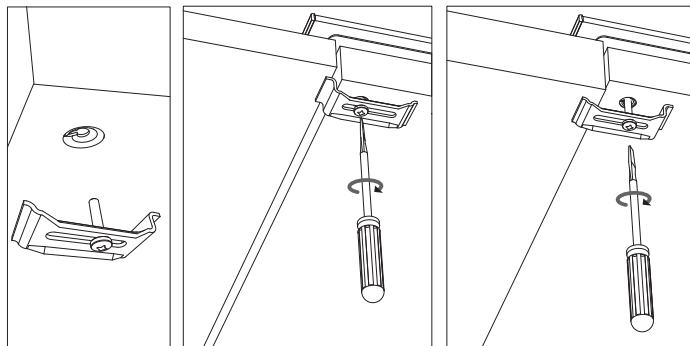
Sett på forseglingstapen

Fjern beskyttelseslaget fra forseglingstapen og fest tapen rundt utskjæringen i arbeidsbenken. Forsikre deg om at endene til tapen sitter tett sammen.



INSTALLERING

Festepunkter til monteringsbrakettene

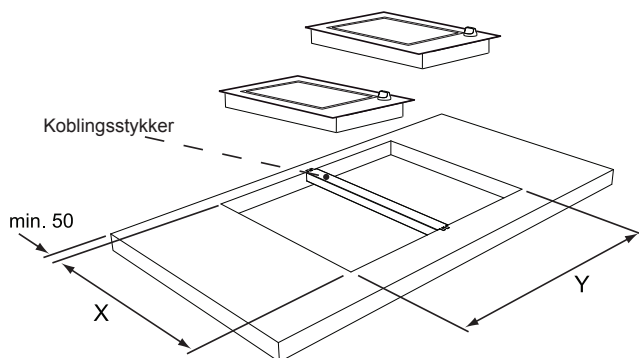


Skruehull
til monterings-
brakett

Tynn arbeidsbenk

Tykk arbeidsbenk

Mål til åpningen i arbeidsbenken



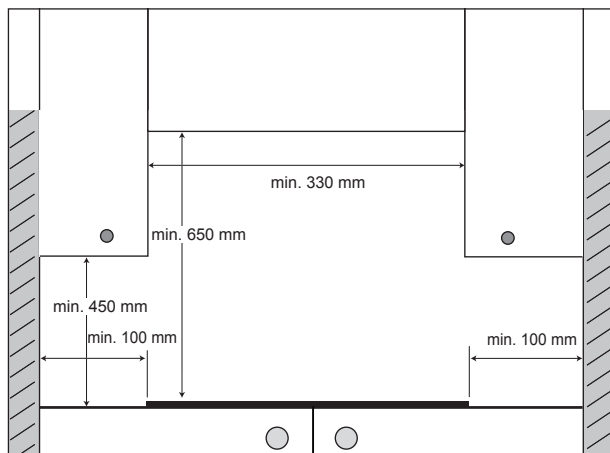
Bruk koblingsstykkene som følger med når du kobler enhetene fast sammen. Hold en avstand på minst 60 cm mellom hullene hvis koblingsstykkene ikke brukes.

INSTALLERING

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Klaring rundt apparatet

For sikker bruk, er det svært viktig med tilstrekkelig klaring rundt hele teppanyakien. Kontroller at det er nok plass tilgjengelig.



Tekniske data

På undersiden til apparatet, finner du et skilt med total watt, påkrevd spenning og frekvensen.

Avhending av emballasje og apparat

Ved fremstillingen av dette apparatet, ble ikke-nedbrytbare materialer brukt. Forsikre deg om at apparatet blir avhendet på en ansvarlig måte etter endt levetid. Spør lokale myndigheter om mer informasjon om dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbart. Følgende materialer har blitt brukt:

- kartong;
- polyetenfolie (PE-folie);
- CFC-fri polystyren (PS hardskum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



For å minne deg på at husholdningsapparater må avhendes separat, er produktet merket med symbolet av søppelbøtte med kryss over. Det betyr at etter endt levetid må ikke produktet kastes sammen med husholdningsavfall. Det må leveres til en kommunal eller autorisert miljøstasjon.

Når husholdningsapparater avhendes separat unngås mulige negative konsekvenser for miljøet og helseskader som kan oppstå ved feilaktig avhending, og materialene apparatet består av kan gjenvinnes slik at både energi og ressurser spares.

SISÄLLYSLUETTELO

Teppan yaki

Johdanto	4
Kuvaus	5

Turvallisuus

Tärkeitä seikkoja	6
-------------------	---

Käyttö

Valmistelu	7
Käyttö	8

Huolto

Päivittäinen puhdistus	9
Vaikeat tahrat	9

Viat

Lämpötilarajoitus	10
Vikataulukko	10

Asennus

Tärkeitä seikkoja	11
Sähköliitäntä	11
Asennus kalusteeseen	12
Tekniset tiedot	15

Ympäristöystävällisyys

Pakkausmateriaalien ja laitteen hävitys	16
---	----

TEPPAN YAKI

Johdanto

Terveellinen ja ravitseva ruoka on tärkeää terveellisen elämäntyylin kannalta. Teppan yaki on erinomainen tapa valmistaa terveellistä ruokaa japanilaiseen tapaan. Ainekset paloitellaan ensin pieniksi paloiksi ja ne kypsennetään pienessä öljymäärässä sekoittaen. Täten kaikki ainekset ovat tuoreita, maukkaita ja sisältävät kaikki vitamiinit. Se edustaa modernia ruoanlaittoa. Teppan yakin avulla huomaat, miten hyvin terveellinen ja maukas ruoka yhdistyvät.

Teppan yaki tarjoaa nopean tavan valmistaa kevyitä ja maukkaita aterioita. Rapeus ja vähäinen rasvamäärä ovat japanilaisen keittiön ominaispiirteitä. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että voit käyttää ainoastaan teppan yakia japanilaisen ruoan valmistamiseen. Olipa kyseessä pika-ateria tai illalliskutsu ystävien ja perheen kanssa, teppan yaki takaa nopean ja ainutkertaisen kokemuksen.

Nämä käyttöohjeet kuvaavat teppan yakin optimaalisen käytön. Käyttöön liittyvien tietojen lisäksi nämä ohjeet sisältävät taustatietoja, jotka voivat olla hyödyllisiä tuotteen käytön aikana.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä, ja säilytä nämä ohjeet varmassa paikassa tulevia käyttökertoja varten.

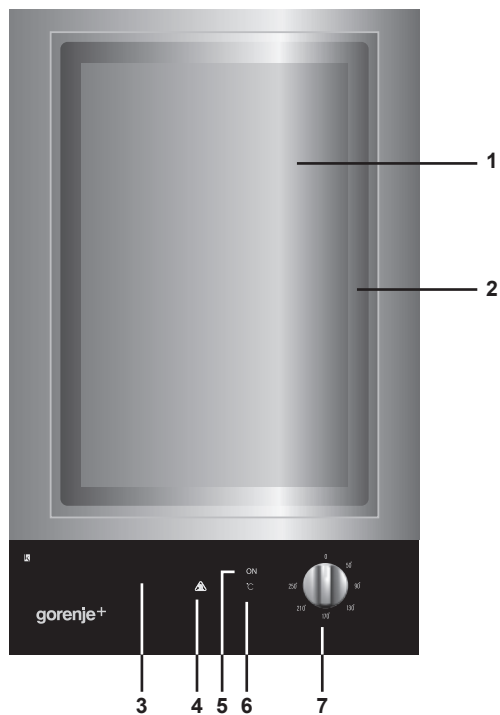
Käyttöohjeet toimivat myös huoltoteknikoiden viitteenä. **Kiinnitä tätä tarkoitusta varten laitteen tunnuskortti sille varattuun kohtaan käyttöohjeiden takaosaan.** Laitteen tunnuskortissa on kaikki huoltoteknikon tarvitsemat tiedot kaikkien tarpeidesi ja kysymyksiesi tydyttämiseksi.

Miellyttäviä ruoanlaittohetkiä!

TEPPAN YAKI

Kuvaus

GTN31X



1. Grillaustaso
2. Valumisastia
3. Lasipaneeli
4. Jälkilämmön merkkivalo
5. Virran merkkivalo
6. Lämpötilan merkkivalo
7. Lämpötilansäädin

Tärkeitä seikkoja



Teppan yakissa on maksimilämpötilan rajoitus. Tämä takaa, ettei grillaustaso kuumene liikaa. Muiden laitteiden tapaan käyttäjän on kiinnitettävä huomiota eri sekkoihin.

- Tämä teppan yaki on suunniteltu kotitalouskäyttöön. Käytä sitä ainoastaan ruoan valmistamiseen.
- Kun kuumennat teppan yakin ensimmäisen kerran, siitä voi tulla uutuuden hajuja. Tämä on normaalia. Tuuletus poistaa hajut.
- Älä aseta muoviesineitä tai muovikahvaisia välineitä grillaustasolle.
- Älä käytä grillaustasoa leikkuualustana. Tämä voi vaurioittaa veitsiä ja grillaustasoa.
- Älä koskaan iske grillaustasoon lastalla tai veitsen terällä. Se voi aiheuttaa naarmuja ja vaurioita tasoon.
- Älä jätä teppan yakia ilman valvontaa sen päälle kytkennän jälkeen.
- Varmista, että keittiössä on riittävä tuuletus käytön aikana. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoinna.
- Teppan yakin alaosa kuumentuu. Jätä vähintään 5 cm:n väli teppan yakin alaosan ja sen alapuolella olevan keittiökalusteen väliin. Älä aseta syttyviä esineitä kaappiin, joka on suoraan teppan yakin alapuolella.
- Teppan yaki kuumenee käytön aikana ja jää kuumaksi joksikin aikaa pois päältä kytkennän jälkeen. Pidä pienet lapset ja kotieläimet kaukana teppan yakista käytön jälkeen ja välittömästi sen jälkeen.
- Rasva ja öljy voivat syttyä, mikäli ne ylikuumentuvat. Älä koskaan yritä semmuttaa palavaa öljyä vedellä. Peitä sen sijaan teppan yaki välittömästi märällä kankaalla ja kytke se pois päältä.
- Älä koskaan liekitä tuulettimen alla. Korkeat liekit voivat aiheuttaa tulipalon, vaikka tuuletin olisi kytketty pois toiminnasta.
- Älä koskaan käytä painepuhdistinta tai höyrypuhdistinta teppan yakin puhdistamiseen. Se voi aiheuttaa oikosulun.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ohjaa heitä laitteen käytössä.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä tämän laitteen kanssa. Lasten ei saa antaa tulla laitteen lähelle ilman valvontaa.

KÄYTTÖ

Valmistelu

Teppan yakia käytetään lämpötilansäätimellä. Sillä asetetaan lämpötila. Alla oleva taulukko osoittaa eri ruokalajien oikeat lämpötilat.

Lämpötila-asetus	Ruoka	Grillausaika	Huomautukset
90 °C			Lämpimänäpito
170 °C	Tuore lohi, taimen, merianturia, katkaravut	8 - 10 minuuttia	4 - 5 minuuttia kaikilta puolilta
180 °C	Ananassiivut, hedelmävartaat	9 minuuttia	Käännä 3 minuutin välein
180 °C	Tomaatin puolikkaat, sienet, sipulirenkaat	25 minuuttia	Käännä 3 - 4 minuutin välein
180 °C	Makkarat	15 minuuttia	Käännä 2 minuutin välein
180 °C	Naudanliha	10 minuuttia	4 - 5 minuuttia kaikilta puolilta
180 °C	Lihavartaat	12 - 15 minuuttia	Käännä 3 minuutin välein
210 °C	Öljytty leipä	6 minuuttia	3 minuuttia kaikilta puolilta

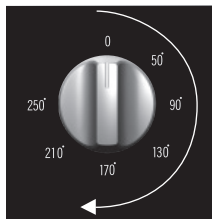
Esikuumenna teppan yaki, kunnes haluttu lämpötila saavutetaan. Aseta grillaustasolle hiukan kasviöljyä ennen ensimmäisen ruokalajin paistamista. Öljyä ei tarvitse lisätä.



- Grillaustaso sopii täydellisesti vihanneksien, paistamiseen, liha- tai kalapalojen ruskistamiseen ja paistamiseen kastikkeessa tai niiden samanaikaiseen valmistukseen.
- Teppan yakia voidaan käyttää myös "suurena liekinä", joka on ihanteellinen patojen valmistamiseen. Käytä grillaustason kokoista pannua. Anna sen hautua 90 °C - 130 °C lämpötilassa kansi päällä.

KÄYTTÖ

Käyttö



Käännä lämpötilansäädintä myötäpäivään, kunnes saavutat haluamasi lämpötilan. Virran merkkivalo ja lämpötilan merkkivalo syttyvät. Grillaustaso esikuumenee. Kun lämpötilan merkkivalo sammuu, teppan yaki on saavuttanut oikean lämpötilan. Voit tällöin valmistaa ruoan.

Huomio!

Varmista, että kytket teppan yakin pois päältä ruoanvalmistuksen jälkeen. Käännä säädintä aina vastapäivään palataksesi nolla-asetukseen. Nolla-asetusta ei voida saavuttaa kääntämällä säädintä myötäpäivään.



Huomio!

Huomaa, että teppan yakin jäähtyminen vie jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Jälkilämmön merkkivalo sammuu, kun teppan yaki on jäähtynyt.

Päivittäinen puhdistus

Teppan yaki on suositeltavaa puhdistaa välittömästi käytön jälkeen. Täten vältät ruokajäämien palamisen tasoon ja täten vaikeasti poistettavien tahrojen muodostumisen.

Päivittäinen puhdistus on paras suorittaa sitruunamehulla ja vedellä. Kaada nestettä paistoalueelle, kun se on edelleen suhteellisen kuuma ($\pm 65^{\circ}\text{C}$). Neste liottaa ruokajäämät irti niin, että ne voidaan poistaa valumisastiaan. Pidä Teppan yaki päällä alhaisessa lämpötilassa lyhyen aikaa. Kun grillaustaso on jäähtynyt, pyyhi jäämät ja vesi pois talouspaperilla. Kuivaa teppan yaki sen jälkeen talouspaperilla tai kuivalla pyyhkeellä.

Vaikeat tahrat

Ruostumattomasta teräksestä tehdyn grillaustason vaikeat tahrat poistetaan parhaiten lämpimän veden ja astianpesuaineen liuoksella. Voit puhdistaa kehyksen ruostumattomaan teräkseen tarkoitetulla puhdistusaineella. Kiillota aina teräsrakenteen suuntaan kiiltävien tahrojen välttämiseksi. Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä. Ne voivat aiheuttaa naarmuja. Hankaaminen ja kiillotus aiheuttaa kiiltäviä tahroja paistoalueelle (takuu ei kata näitä vaurioita).

Jos yllä mainityt toimenpiteet eivät poista tahroja, voit puhdistaa grillaustason naarmuttamattomalla hankausvälineellä, joka voidaan tilata internetistä osoitteesta www.hps.nl. Käsittele koko alue värimuutoksien välttämiseksi. Grillaustaso tulee myös jälkikäsitellä kiillotusaineella tai ruostumattoman teräksen käsittelyaineella. Huomaa, että vuosien kuluessa pinnan väri muuttuu hiukan.

Älä koskaan käytä voimakkaita hankausaineita. Ne muodostavat naarmuja, joihin lika ja kalkki voi kerääntyä. Jos hankausaineen käyttö on kuitenkin tarpeen, kiillota pinnan osoittamaan suuntaan.

Lämpötilarajoitus

Kun teppan yaki on kytketty päälle, anturi tarkkailee jatkuvasti grillaustason osien lämpötilaa. Jos lämpötila on liian korkea, grillaustason teho laskee automaattisesti.

Vikataulukko

Jos järjestelmässä tapahtuu sähkökatkos, tarkista rakennuksen sulakkeet ja sähkökytkennät ennen huoltopalvelun puoleen kääntymistä.

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ensimmäisten käyttökertojen aikana grillaustasosta tulee hajua.	Laite lämpenee .	Tämä on normaalia ja haju häviää, kun teppan yakia on käytetty joitakin kertoja. Tuuleta keittiö.
Grillaustaso kuumenee liikaa paiston aikana eikä se jää asetettuun lämpötilaan.	Termostaatti on viallinen.	Ota yhteyttä huoltopalveluun.

Tärkeitä seikkoja



- Tämä laitteen saa liittää ainoastaan valtuutettu asentaja!
- Älä käytä teppan yakiä, jos se on vaurioitunut.
- Älä koskaan avaa teppan yakin ulkokuorta. Sen saa suorittaa vain pätevä asentaja.
- Varmista, että sähkölaitteiden, esim. tehosekoittimen, johto ei kosketa kuumaan grillaustasoon.
- Kytke laite aina pois sähköverkosta ennen korjaustoimenpiteiden suorittamista. Se voidaan suorittaa irrottamalla pistoke pistorasiasta, kytkemällä sulake(sulakkeet) irti tai jos kytkentä on pysyvä, asettamalla virtakatkaisin nolleen.
- Älä käytä vaurioitunutta teppan yakiä tai jos siinä on halkeamia. Kytke laite välittömästi pois päältä, irrota se sähköverkosta sähköiskujen välttämiseksi ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Kytkennän on oltava kansallisten ja paikallisten määräyksien mukainen.
- Laite tulee aina maadoittaa.
- Liitosjohdon tulee roikkua esteettömänä eikä se saa olla tiellä, kun laatikoita suljetaan.
- Varmista, että teppan yaki asennetaan tasaiselle työtasolle.
- Laitteen ympärillä olevien seinien ja työtason on kestettävä vähintään 85 °C lämpöä.
- Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat virheellisestä kytkennästä, asennuksesta tai väärinkäytöstä
- Teppan yakin kytkentärasiaan yhdistävät johdot eivät saa taipua, vääntyä tai olla minkään esineen alla. Varmista, ettei näin käy myöskään teppan yakin pakkauksesta poistamisen ja asennuksen aikana.

Sähköliitäntä

230V - 50Hz - 2500 W

- Sähköliitännän on oltava kansallisten ja paikallisten määräyksien mukainen.
- Pistorasian ja pistokkeen on oltava aina helposti käytettävässä paikassa.
- Jos haluat toteuttaa pysyvän liitännän, varmista, että syöttöjohtoon asennetaan moninapainen kytkin, jonka koskettimien välimatka on vähintään 3 mm.

ASENNUS

- Älä käytä sovitinta tai jatkojohtoa laitteen kytkemiseksi sähköverkkoon. Laitteen turvallista käyttöä ei voida taata kyseisillä lisävarusteilla.



Varoitus!

Tämä laite tulee maadoittaa.

Asennuksen, huollon tai korjauksen saa suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttama alan ammattilainen, muutoin takuu mitätöityy.

Laite tulee kytkeä pois sähköverkosta ennen asennusta, huoltoa tai korjaamista. Laite on kytketty irti sähköverkosta vain silloin, kun:

- rakennuksen sähköjohdotuksen/-asennuksen pääkatkaisin on kytketty pois päältä, tai
- rakennuksen sähköjohdotuksen/-asennuksen sulake on poistettu kokonaan, tai
- pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Vialliset osat voidaan vaihtaa yksinomaan alkuperäisiin Gorenje⁺-osiin. Gorenje⁺ takaa ainoastaan kyseisten osien turvallisuusvaatimukset.

Jos virtajohto on vaurioitunut, ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttama huoltopalvelu tai vastaava pätevä ammattilainen saa vaihtaa sen vaarallisten tilanteiden välttämiseksi.

Asennus kalusteeseen

Teppan yaki voidaan asentaa työtasoon tai keittiökalusteeseen.



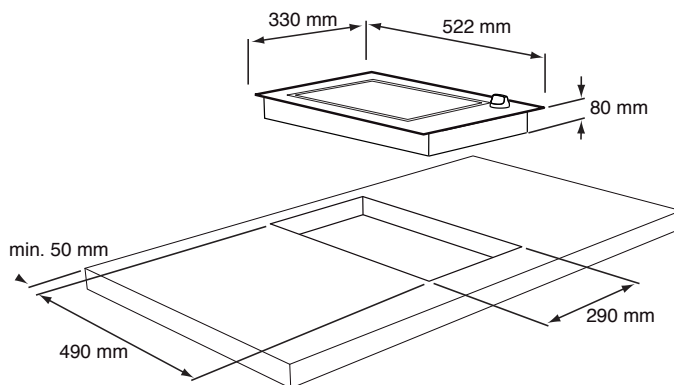
Huomio!

Teppan yakin alaosa kuumentuu. Jätä vähintään 5 cm:n väli teppan yakin alaosan ja sen alapuolella olevan keittiökalusteen väliin. Älä aseta syttyviä esineitä kaappiin, joka on suoraan teppan yakin alapuolella.

ASENNUS

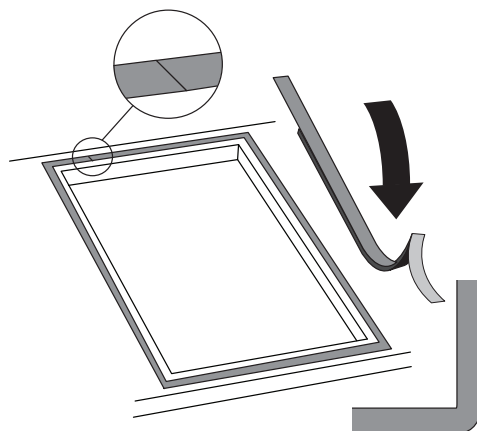
Aukon leikkaaminen työtasoon

- Sahaa aukko työtasoon. Tämä tulee suorittaa varovaisesti (ks. asennuksen mitat).
- Jos puinen työtaso on valmistettu käsitellystä puusta, päällystä työtason sahatut pinnat tiivistävällä lakalla, jotta kosteus ei aiheuttaisi paisumia.



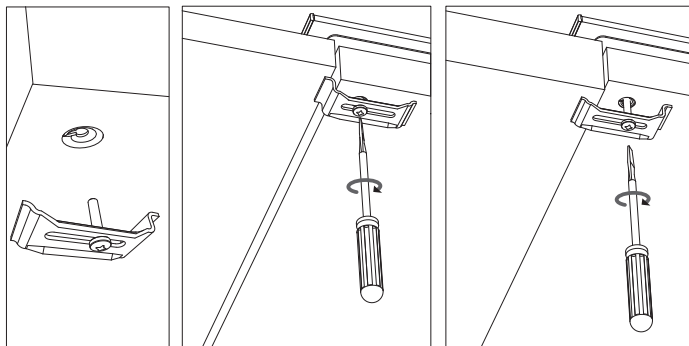
Tiivistysteipin asettaminen

Poista tiivistysteipin suojapaperi ja kiinnitä teippi työtason leikatun pinnan ympäri. Varmista, että tiivistyslistan päät kiinnittyvät tiukasti yhteen.



ASENNUS

Kannattimien asennuskohdat

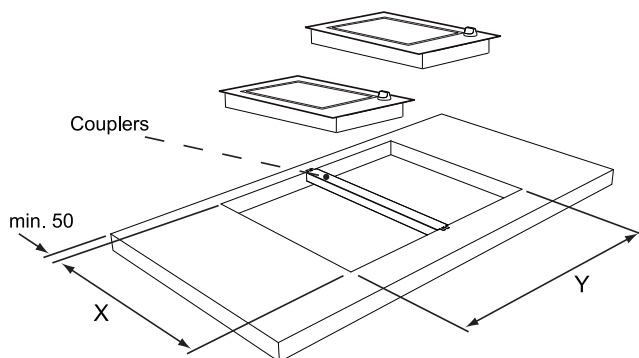


Ruuviaukko
kannatinta
varten

Ohuet työtasot

Paksut työtasot

Työtason aukon mitat



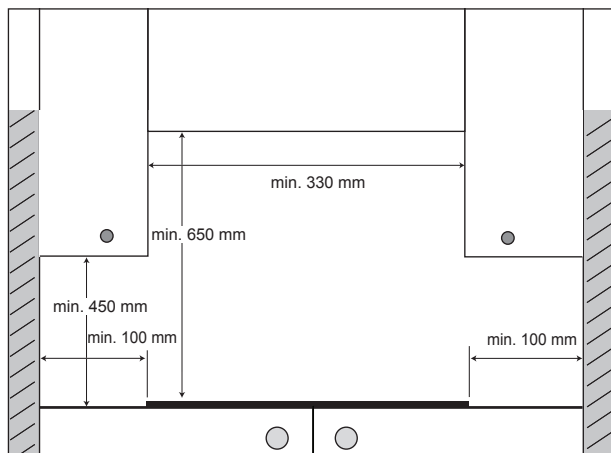
Käytä liitoskappaleita, kun osat kiinnitetään tiukasti yhteen. Jätä reikien väliin vähintään 60 cm, jos liittintä ei käytetä.

ASENNUS

			
x	490	490	490
y	290	620	950

Laitteen ympärille jätettävä vapaa tila

Varmista turvallinen käyttö jättämällä teppan yakin ympärille riittävästi tilaa. Tarkista, onko tila riittävä.



Tekniset tiedot

Laitteen alaosassa on tunnuskilpi, jossa on kokonaisteho, vaadittu jännite ja taajuus.

Pakkausmateriaalien ja laitteen hävitys

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Varmista, että hävität tämän laitteen ympäristöystävällisesti sen käyttöiän loputtua. Kysy lisätietoa viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Seuraavia materiaaleja on voitu käyttää:

- pahvi
- polyeteenikalvo (PE)
- freoniton polystyreeni (PS-vaahtomuovi).

Hävitä materiaalit ympäristöystävällisellä tavalla ja voimassa olevien määräyksien mukaisesti.



Muistutuksena siitä, että tuote on hävitettävä erillisessä keräyksessä, tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki. Tämä tarkoittaa, että sen käyttöiän loputtua tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se tulee viedä paikalliseen erilliskeräykseen tai keräyspalvelun tarjoavalle jälleenmyyjälle.

Erilliskeräyksen avulla vältetään virheellisestä hävityksestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat ja talteen kerättyjen materiaalien avulla säästetään huomattavasti energiaa ja resursseja.