

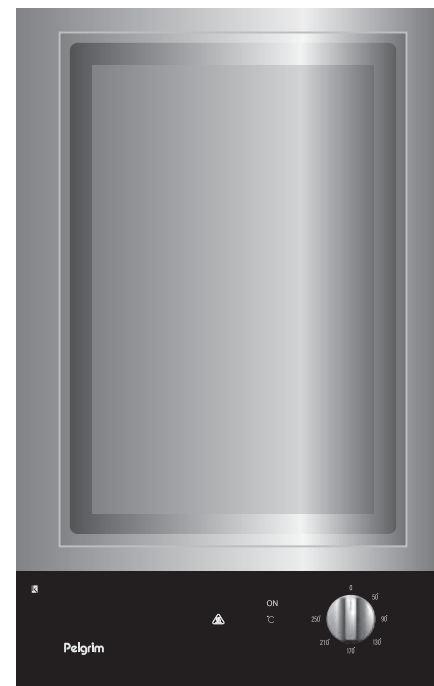


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



TPY310

Pelgrim

Handleiding
Notice d'utilisation - Anleitung - Manual

NL

Handleiding

3 - 16

FR

Notice d'utilisation

17 - 30

DE

Anleitung

31 - 44

EN

Manual

45 - 58

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

1 Uw teppan yaki	
1.1 Inleiding	4
1.2 Toestelbeschrijving	5
2 Gebruik	
2.1 Voorbereiding	6
2.2 Bediening	7
3 Onderhoud	
3.1 Dagelijkse reiniging	8
3.2 Hardnekkige vlekken	8
4 Storingen	
4.1 Temperatuurbeveiling	9
4.2 Storingstabel	9
5 Installatievoorschrift	
5.1 Waar u op moet letten	10
5.2 Elektrische aansluiting	11
5.3 Inbouwen	12-14
6 Bijlagen	
6.1 Afvoeren toestel en verpakking	15
6.2 Technische gegevens	15

1 Uw teppan yaki

1.1 Inleiding

Gezonde, volwaardige voeding is belangrijk. Het teppan yaki bereiden, afkomstig uit de Japanse keuken, past hier uitstekend in. De kleingesneden ingrediënten worden onder voortdurend roeren in zeer weinig olie gebakken. Alles blijft fris, smaakvol en de vitamines blijven behouden. Precies zoals in de moderne keuken past. Met de teppan yaki zult u merken dat gezond en lekker heel goed samen gaan.

De teppan yaki biedt u de mogelijkheid in korte tijd lekkere lichte maaltijden te bereiden. Knapperig en vetarm zoals dat in de Japanse keuken gebruikelijk is. Dat wil natuurlijk niet zeggen dat u met de teppan yaki alleen maar Japans kunt koken. Of het nu alleen voor uzelf is of voor een grote groep gasten, de teppan yaki staat garant voor een snel en onovertroffen culinair avontuur.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw teppan yaki.

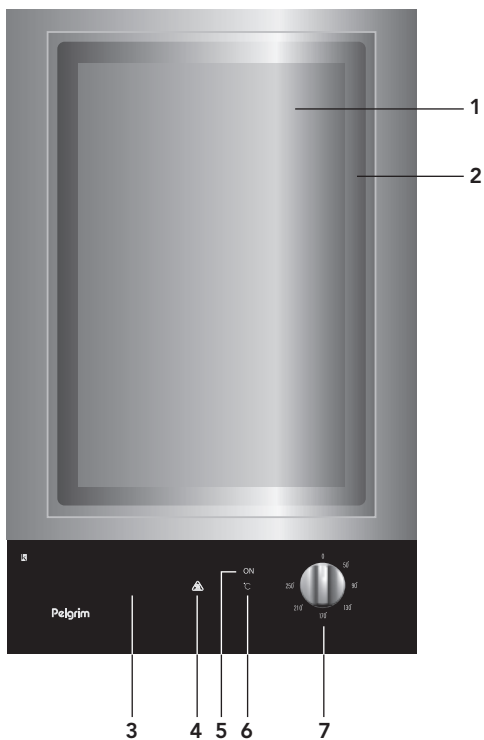
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

1 Uw teppan yaki

1.2 Toestelbeschrijving



1. Grillplaat
2. Lekgootje
3. Glazen paneel
4. Indicatielampje restwarmte
5. Aan/uit controlelampje
6. Thermostaatlampje
7. Thermostaatknop

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

2.1 Voorbereiding

De teppan yaki wordt bediend met behulp van een thermostaatknop. Met deze knop kunt u de temperatuur regelen. In onderstaande tabel kunt u zien welke temperatuur voor welk gerecht geschikt is.

Stand van de thermostaatknop	Gerecht	Baktijd	Opmerkingen
90 °C			Warmhoudstand
170 °C	Verse zalm, forel, tong, scampi's	8 - 10 minuten	4 - 5 minuten per kant
180 °C	Ananasschijven, fruitspiesjes	9 minuten	Om de 3 minuten omdraaien
180 °C	Halve tomaten, champignons, uienringen	25 minuten	Om de 3 - 4 minuten omdraaien
180 °C	Worstjes	15 minuten	Om de 2 minuten omdraaien
180 °C	Rundvlees	10 minuten	4 - 5 minuten per kant
180 °C	Satéstokjes	12 - 15 minuten	Om de 3 minuten omdraaien
210 °C	Oud brood	6 minuten	3 minuten per kant

Verwarm de teppan yaki vóór tot de gewenste temperatuur bereikt is. Smeer de grillplaat dun in met (plantaardige) olie voordat u het eerste gerecht gaat bakken. Daarna is het toevoegen van olie niet meer nodig.

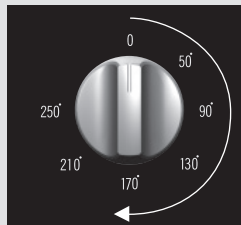


- De grillplaat is uitermate geschikt voor het snel roerbakken van groenten, het aanbraden en smoren van stukken vlees of vis in saus of een combinatie van bovengenoemde gerechten.
- De teppan yaki kan eveneens gebruikt worden als "groot vuur", ideaal voor stoofpotjes. Gebruik een kookpan met dezelfde afmetingen als het grilloppervlak. Vervolgens laten sudderen tussen 90 °C en 130 °C met het deksel op de pan.

2 Gebruik

2.2 Bediening

Draai de thermostaatknop rechtsom naar de gewenste temperatuur. Het aan/uit controlelampje en het thermostaatlampje gaan branden. De grillplaat wordt nu voorverwarmd. Als het thermostaatlampje uit gaat, heeft de teppan yaki de ingestelde temperatuur bereikt. U kunt nu het gerecht gaan bereiden.



Let op!

Zorg ervoor dat u de teppan yaki uitschakelt als u klaar bent met het bereiden van het gerecht. Draai de thermostaatknop altijd tegen de klok in terug naar de nul-stand. Het is niet mogelijk om de knop met de klok mee te draaien naar de nul-stand.



Let op!

Denkt u er bij het uitschakelen van de teppan yaki aan, dat deze nog enige tijd heet blijft. Het indicatielampje voor de restwarmte gaat uit zodra de teppan yaki is afgekoeld.

3.1 Dagelijkse reiniging

Het verdient aanbeveling de teppan yaki direct na gebruik schoon te maken. Op deze manier voorkomt u dat voedselresten kunnen inbranden en zodoende hardnekkige vlekken veroorzaken.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste citroensap en water gebruiken. Dit laat u op het grillvlak lopen wanneer dit nog goed warm is (± 65 °C). De vloeistof weekt de bakresten los. Laat de teppan yaki nog even aan op een lagere temperatuur. De losgeweekte resten kunt u samen met het water wegvegen met wat keukenpapier zodra de grillplaat is afgekoeld. U kunt de teppan yaki nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

3.2 Hardnekkige vlekken

Wanneer u hardnekkige vlekken op de roestvaststalen grillplaat wilt verwijderen, kunt u het beste een sopje van warm water en afwasmiddel gebruiken. Voor de lijst kunt u een roestvaststaalreinigingsmiddel gebruiken. Poetst u dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes. Deze schuursponsjes veroorzaken krassen in de borstelstructuur. Bij het schuren en polijsten zullen er lichte (glanzende) plekken op het grillvlak ontstaan (schade die hierdoor ontstaat valt niet onder de garantie).

Wanneer de vlekken met de hierboven beschreven methode niet te verwijderen zijn, kunt u de bakplaat reinigen met een krasvrije schuurspons. Deze is te verkrijgen via www.pelgrimservice.nl. Houd er echter rekening mee dat u het hele grillvlak moet behandelen om "kleur"verschil te voorkomen. U moet de grillplaat bovendien nabehandelen met een glans- of onderhoudsmiddel voor roestvaststaal. Het is overigens normaal dat het oppervlak gedurende de levenscyclus enigszins verkleurt.

Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen. Indien u ze toch wilt gebruiken dient u met de borstelrichting mee te poetsen.

4 Storingen

4.1 Temperatuurbeveiliging

Als de teppan yaki is ingeschakeld controleert een sensor ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de bakplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de grillplaat automatisch verlaagd.

4.2 Storingstabel

Wanneer er een elektrische storing optreedt, neem dan pas contact op met de servicedienst als u alle zekeringen en elektrische aansluitingen in uw huis heeft gecontroleerd.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De grillplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren gebruik. Ventileer de keuken.
De grillplaat wordt te heet tijdens het bakken en is niet meer te regelen op de gewenste temperatuur.	De temperatuurregeling is defect.	Neem contact op met de servicedienst.



5.1 Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Neem de teppan yaki niet in gebruik wanneer het toestel beschadigd is.
- Open de behuizing van de teppan yaki nooit. Alleen een servicemonteur mag het toestel openen.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met het hete grillvlak.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de installatie of reparatie wordt gestart, door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de toevoerleiding op nul te zetten bij een vaste aansluiting.
- Gebruik een teppan yaki die een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade kunnen worden aangestoten.
- Het werkblad waarin de teppan yaki wordt ingebouwd, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- De bekabeling tussen de teppan yaki en het bedieningskastje mag niet knikken, torderen of belast worden. Let u hierop bij het uitpakken en installeren van de teppan yaki.

5.2 Elektrische aansluiting

230V - 50Hz - 2500W

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Pelgrim onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Pelgrim garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

5.3 Inbouwen

Deze teppan yaki kan in een werkblad of keukenmeubel worden ingebouwd.

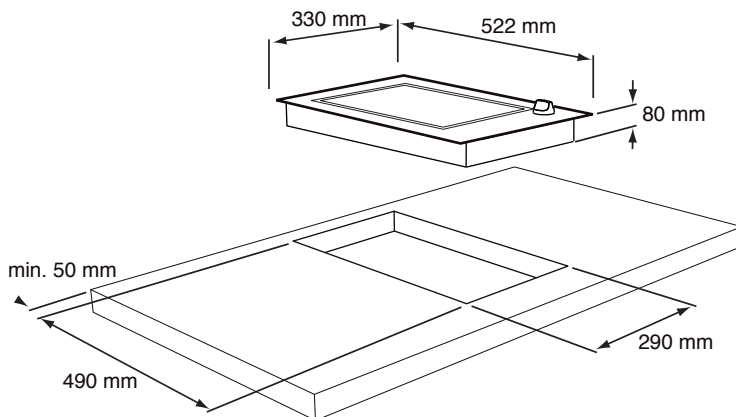


Let op!

De onderzijde van de teppan yaki wordt heet. Zorg voor minimaal 5 cm afstand tussen de onderzijde van de teppan yaki en de onderliggende plaat van het keukenmeubel. Leg geen brandbare spullen in een lade wanneer deze direct onder de teppan yaki is gemonteerd.

Uitsparing in werkblad zagen

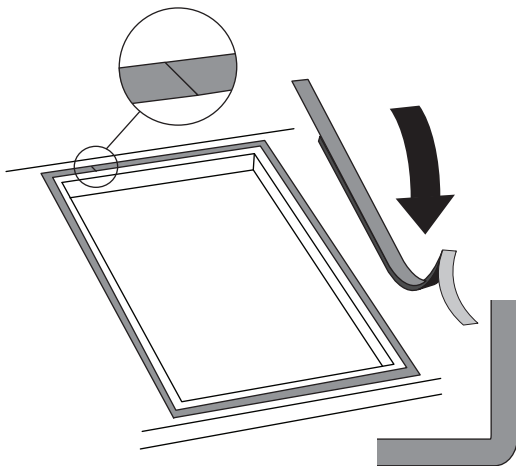
- Zaag de uitsparing in het werkblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie inbouwmaten).
- Indien het werkblad van hout is, moet u de kopse kanten van het werkblad met afdichtvernis behandelen om uitzetten door vocht te voorkomen.



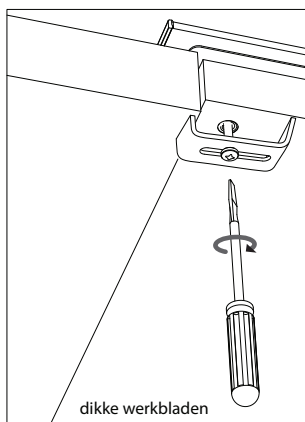
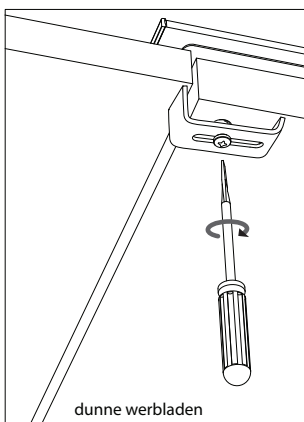
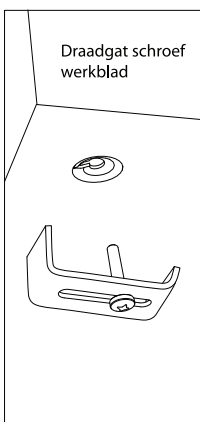
5 Installatievoorschrift

Afdichtband plakken

Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band rondom de uitsparing in het werkblad. Zorg ervoor dat de uiteinden van het afdichtband goed op elkaar aansluiten.

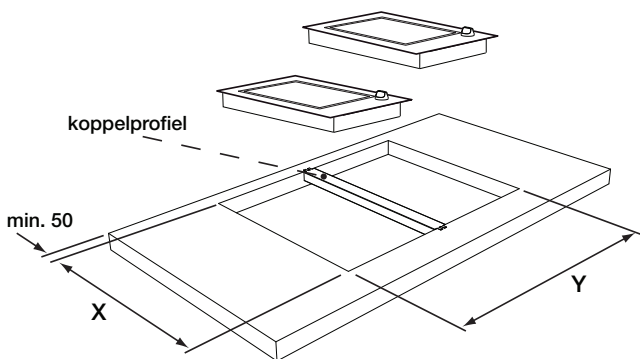


Bevestigingspunten montagebeugels



5 Installatievoorschrift

Afmetingen uitsparing in werkblad

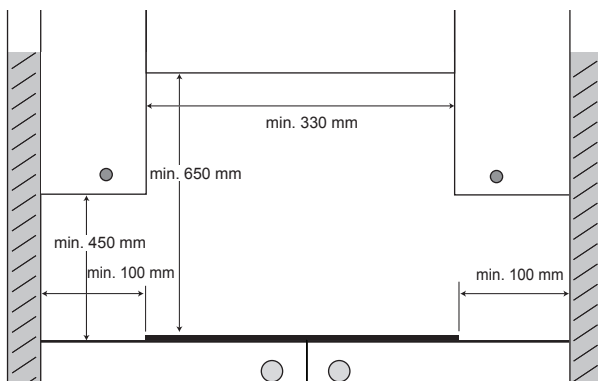


Gebruik het bijgeleverde koppelprofiel wanneer de toestellen strak tegen elkaar gemonteerd worden. Hou minimaal een rand van 60 mm tussen de uitsparingen indien het koppelprofiel niet wordt gebruikt.

	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$
x	490	490	490
y	290	620	950

Benodigde vrije ruimte rondom

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de teppan yaki noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.



6.1 Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

6.2 Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderkant van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

1	Votre teppan yaki	
1.1	Introduction	18
1.2	Description	19
2	Utilisation	
2.1	Préparation	20
2.2	Commande	21
3	Entretien	
3.1	Nettoyage quotidien	22
3.2	Taches tenaces	22
4	Pannes	
4.1	Système de contrôle de la température	23
4.2	Tableau des pannes	23
5	Instructions d'installation	
5.1	Points d'attention	24
5.2	Branchement électrique	25
5.3	Encastrement	26-28
6	Annexe	
6.1	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	29
6.2	Caractéristiques techniques	29

1 Votre teppan yaki

1.1 Introduction

Une nourriture saine et complète est importante. Dans ce cadre, les préparations teppan yaki, issues de la cuisine japonaise, sont parfaitement adaptées. Les ingrédients, coupés en petits morceaux et mélangés en permanence, sont cuits dans une très faible quantité d'huile. Les plats restent frais et savoureux et conservent leur teneur en vitamines. Un mode de cuisson adaptée à la cuisine moderne. Avec le teppan yaki, vous découvrirez que manger sainement peut également être un régal.

Le teppan yaki vous permet de préparer rapidement des repas légers et savoureux. Croustillants et peu gras, comme il est d'usage dans la cuisine japonaise. Vous pouvez bien évidemment préparer d'autres plats que des plats japonais avec le teppan yaki. Que vous cuisiniez pour vous seul ou pour de nombreux invités, avec le teppan yaki, vous avez la garantie d'une expérience culinaire rapide et sans égal.

Dans cette notice d'utilisation, nous décrivons comment il vous est possible d'utiliser le teppan yaki de manière optimale.

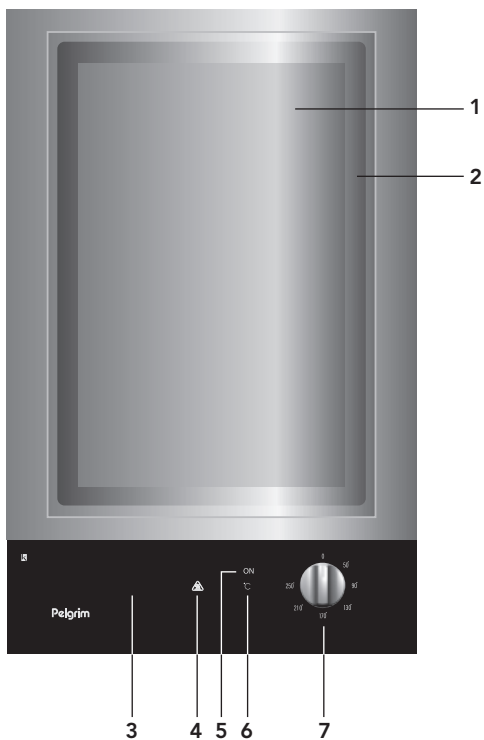
Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque d'identification de l'appareil dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** La plaque d'identification de l'appareil donnée comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

1 Votre teppan yaki

1.2 Description



1. Plaque de cuisson en inox
2. Gouttière
3. Tableau de bord en verre
4. Le voyant de la chaleur résiduelle
5. Le voyant marche/arrêt
6. Le voyant du thermostat
7. Bouton du thermostat

Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

2.1 Préparation

Le bouton de commande du thermostat vous permet de commander le teppan yaki. Cette bouton de commande vous permet de régler la température. Le tableau ci-dessous indique les températures adaptées à chaque plat.

Position du thermostat	Préparations	Temps de cuisson	Observations
90 °C			Chauffe-plats
170 °C	Darnes de saumon frais, truites, soles, scampi	8 - 10 minutes	4 - 5 minutes sur chaque côté
180 °C	Tranches d'ananas caramélisées, brochettes de fruits	9 minutes	Retourner toutes les 3 minutes
180 °C	Demi-tomates, champignons, tranches d'oignons	25 minutes	Retourner toutes les 3 - 4 minutes
180 °C	Saucisses	15 minutes	Retourner toutes les 2 minutes
180 °C	Boeuf saignant	10 minutes	4 - 5 minutes sur chaque côté
180 °C	Satay de bâton	12 - 15 minutes	Retourner toutes les 3 minutes
210 °C	Pain perdu	6 minutes	3 minutes sur chaque côté

Préchauffez le teppan yaki jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Appliquez une fine couche d'huile (végétale) sur la plaque du grill avant de cuire le premier plat. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile par la suite.



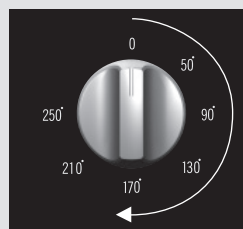
- La plaque du grill est particulièrement adaptée lorsqu'il s'agit de faire cuire rapidement des légumes en les mélangeant, de saisir et de faire mijoter des morceaux de viande ou de poisson en sauce, ou lorsque vous voulez combiner les plats susmentionnés.

2 Utilisation

- Le teppan yaki peut également être utilisé en temps que "grand feu" idéal pour les mijotages. Utiliser un fait-tout de la dimension de la surface de cuisson. Le mijotage se stabilisera la quantité entre la position 90 °C et 130 °C. Placer le couvercle pour conserver l'humidité, l'enlever pour réduire.

2.2 Commande

Tournez le bouton du thermostat vers la droite, en direction de la température souhaitée. Le voyant marche/arrêt et le voyant du thermostat s'allument. La plaque du grill préchauffe alors. Le teppan yaki atteint la température définie lorsque le voyant du thermostat s'éteint. Vous pouvez alors préparer le plat.



Attention !



Assurez-vous après chaque utilisation que le bouton de commande est bien ramené sur la position '0'. Faites toujours tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le remettre sur la position zéro. Il n'est pas possible de replacer le bouton sur la position zéro en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Attention !



Lors de la désactivation du teppan yaki, gardez à l'esprit que le refroidissement de l'appareil nécessite encore un certain temps. Le voyant de la chaleur résiduelle s'éteint une fois le teppan yaki refroidi.

3.1 Nettoyage quotidien

Nous vous recommandons de nettoyer le teppan yaki directement après utilisation. Vous éviterez ainsi que les restes de nourriture ne brûlent et entraînent la formation de taches tenaces.

Dans le cadre du nettoyage quotidien, le mieux consiste à utiliser du jus de citron et de l'eau. Laissez couler l'eau sur la surface de cuisson encore chaude (environ 65 °C). Le liquide dissout les restes de nourriture. Laissez le teppan yaki refroidir quelques instants. Une fois la plaque du grill refroidie, vous pouvez essuyer les restes dissous et l'eau avec de l'essuie-tout. Vous pouvez sécher le teppan yaki avec de l'essuie-tout ou avec un torchon sec.

3.2 Taches tenaces

Si vous souhaitez venir à bout de taches tenaces présentes sur la plaque de cuisson en acier inoxydable, le mieux est d'utiliser de l'eau chaude savonneuse et du liquide vaisselle. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage conçu pour l'acier inoxydable pour le cadre. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier afin d'éviter les traces brillantes. N'utilisez jamais d'objets pointus (laine d'acier et éponges à récurer). Les éponges à récurer rayent la structure de brossage. Le frottement et le polissage peuvent entraîner l'apparition de légères traces (brillantes) sur la surface de cuisson (les détériorations occasionnées. de cette manière, sur cet élément ne sont pas couvertes par la garantie).

Si vous ne parvenez pas à venir à bout des taches à l'aide de la méthode susmentionnée, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge métallique qui ne raye pas, disponible via le site www.atag.nl. Gardez à l'esprit le fait que vous devez nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson afin d'éviter toute différence de teinte. Vous devez également traiter la plaque du grill avec un produit d'entretien ou de lustrage pour acier inoxydable. Au demeurant, il est normal que la surface soit soumise à une certaine décoloration au cours de la durée de vie de l'appareil..

N'utilisez jamais de produits abrasifs agressifs. Ce type de produit laisse des rayures sur le verre, dans lesquelles s'accumulent le calcaire et la crasse. Si vous utilisez de tels produits, vous devez frotter dans le sens de la brosse.

4.1 Système de contrôle de la température

Une fois le teppan yaki activé, un capteur surveille en permanence la température des pièces de la plaque de cuisson. En cas de température élevée, la puissance de la plaque du grill est automatiquement diminuée.

4.2 Tableau des pannes

En cas de panne électrique, ne prenez contact avec le service après-vente qu'après avoir contrôlé l'ensemble des fusibles et raccordements électriques de votre maison.

Symptôme	Cause possible	Solution
Lors de la première utilisation, la plaque du grill émet une légère odeur.	Préchauffage de l'appareil.	Cela est normal et disparaît après plusieurs utilisations de l'appareil. Aérez la cuisine.
La plaque du grill chauffe beaucoup pendant la cuisson et ne peut plus être réglée sur la température souhaitée.	Le réglage de la température est défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.



5.1 Points d'attention

- Installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- N'utilisez pas le teppan yaki s'il est endommagé.
- N'ouvrez jamais le logement du teppan yaki. Seul les installateurs sont autorisés à ouvrir l'appareil.
- Veillez à ce que les cordons d'alimentation d'appareils électriques, comme ceux d'un mixeur, n'entrent pas en contact avec la surface de cuisson chaude.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder à des travaux d'installation ou de réparation. Retirez la fiche de la prise électrique, désactivez le ou les fusibles (automatiques) ou placez le disjoncteur d'alimentation sur zéro en cas de raccordement fixe.
- N'utilisez pas le teppan yaki s'il présente un fêlure ou une fissure. Désactivez immédiatement l'appareil, mettez-le hors tension pour éviter toute décharge électrique et contactez le service après-vente.
- Le raccordement doit être conforme aux consignes nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas pouvoir être coincé dans un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel le teppan yaki est encastré doit être plat.
- Les parois et le plan de travail situé autour de l'appareil doivent résister à une chaleur de 85 °C minimum.
- Les détériorations occasionnées par un raccordement, un encastrement ou un emploi incorrect ne sont pas couverts par la garantie.
- Le câblage entre le teppan yaki et le boîtier de commande ne doit pas être plié, tordu ou chargé. Faites attention à ce dernier point lors du déballage et de l'installation du teppan yaki.

5.2 Branchement électrique

230V - 50Hz - 2500 W

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique via une fiche multiple ou une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut alors plus être garantie.



Attention !

Cet appareil doit être mis à la terre.

Confiez uniquement les travaux d'installation, d'entretien et de réparation à des spécialistes agréés par le fabricant, faute de quoi la garantie s'annule.

L'appareil doit être déconnecté du réseau lors des travaux d'installation, d'entretien et de réparation. L'appareil est déconnecté du réseau lorsque :

- l'interrupteur principal de l'installation de la maison est désactivé ou
- le fusible de l'installation de la maison est desserré ou
- la fiche est retirée de la prise électrique.

Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces d'origine Pelgrim. Il s'agit des seules pièces pour lesquelles Pelgrim peut garantir le respect des exigences de sécurité.

En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

5.3 Encastrement

Ce teppan yaki s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpe de la forme correspondante.

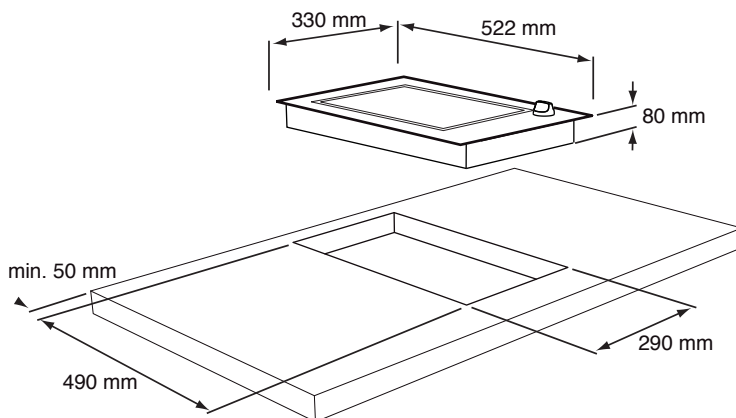


Attention !

Le dessous du teppan yaki chauffe. Il est absolument impératif de laisser un vide de 5 cm au moins entre le dessous du teppan yaki et la première étagère dans le meuble de cuisine. Ne rangez pas d'objets inflammables dans un tiroir si celui-ci a été installé directement sous le teppan yaki.

Scier un trou dans le plan de travail

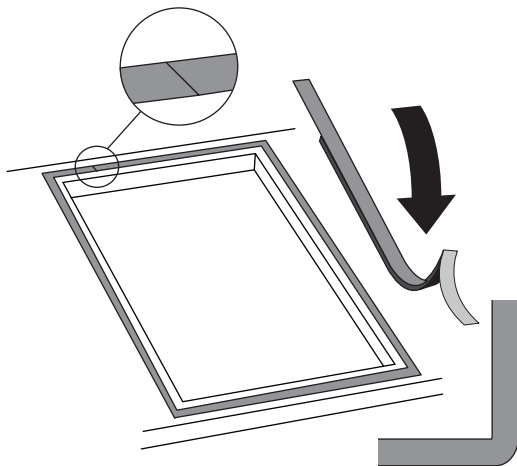
- Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir dimensions).
- Si le plan de travail est réalisé en bois synthétique, traiter les côtés latéraux avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter que le plaque ne se déforme suite à l'absorption d'humidité.



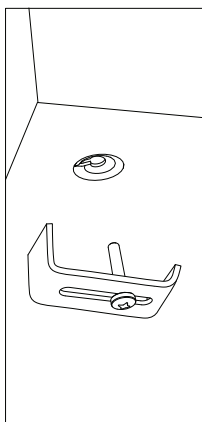
5 Instructions d'installation

Bande d'étanchéité

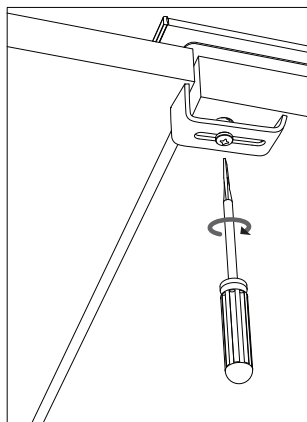
Enlevez le film de protection de la bande d'étanchéité et collez la bande autour de la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les extrémités de la bande d'étanchéité reposent bien les unes contre les autres.



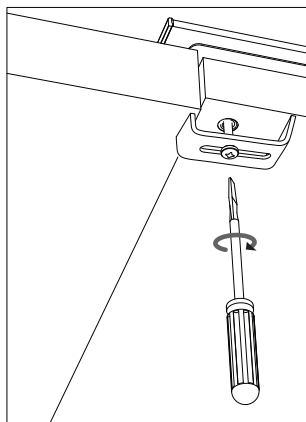
Points de fixation des étriers de montage



Trou de vis pour étrier de montage



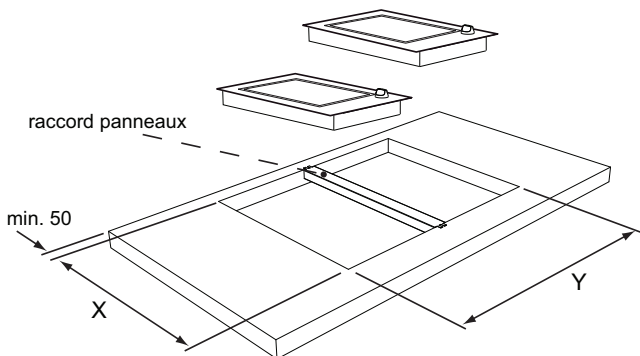
Plans de travail minces



Plans de travail épais

5 Instructions d'installation

Dimensions trou dans le plan de travail.

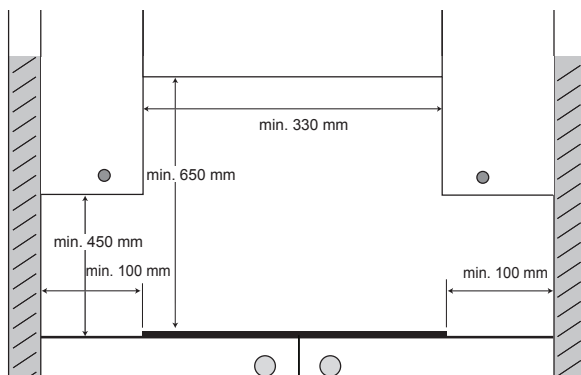


Utilisez le raccord panneaux livré lorsque des appareils doivent être montés proches les uns des autres. Maintenez une distance d'au moins 60 cm entre les évidements si le raccord n'est pas utilisé.

x	490	490	490
y	290	620	950

Espace libre nécessaire tout autour

Il est nécessaire que l'espace libre tout autour du teppan yaki soit suffisant pour permettre une utilisation en toute sécurité. Vérifiez que l'espace libre est suffisant.



6.1 Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.



Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

6.2 Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées au-dessous de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

1 Ihr Teppan Yaki	
1.1 Einleitung	32
1.2 Beschreibung	33
2 Verwendung	
2.1 Vorbereitung	34
2.2 Bedienung	35
3 Pflege	
3.1 Tägliche Reinigung	36
3.2 Hartnäckige Flecken	36
4 Störungen	
4.1 Temperaturschutz	37
4.2 Störungstabelle	37
5 Installationsanweisung	
5.1 Worauf Sie achten müssen	38
5.2 Stromversorgung	39
5.3 Einbauen	40-42
6 Anlagen	
6.1 Entsorgung Gerät und Verpackung	43
6.2 Technische Daten	43

1.1 Einleitung

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.

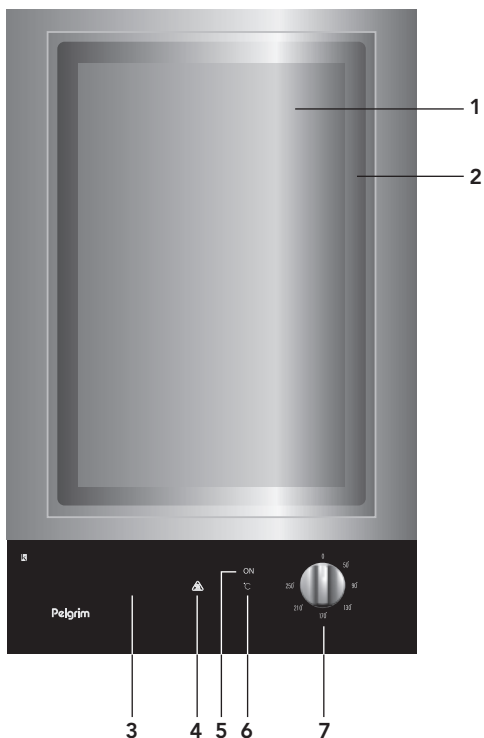
In dieser Anleitung finden Sie Erläuterungen für die optimale Verwendung des Teppan Yaki.

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 hinten im Handbuch.** Auf das Typenschild steht alle Information, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

1.2 Beschreibung



1. Grillplatte
2. Leckrinne
3. Glaspaneel
4. Restwärme-Anzeige
5. An/Aus-Kontrollleuchte
6. Thermostatleuchte
7. Thermostatkopf

2 Verwendung

Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

2.1 Vorbereitung

Die Bedienung des Teppan Yaki erfolgt mit Hilfe von einem Thermostatknopf. Mit diesem Knopf können Sie die Temperatur einstellen. In der unten stehenden Tabelle können Sie sehen, welche Temperatur für welche Speise geeignet ist.

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

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

- Der Grill eignet sich besonders für das schnelle Braten von Gemüse sowie das Anbraten und Schmoren von Fleisch und Fisch in Soße oder eine Kombination der oben genannten Gerichte.

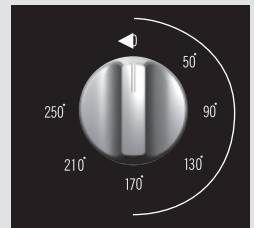


2 Verwendung

- 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.

2.2 Bedienung

Drehen Sie den Thermostatkopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die An/Aus-Kontrollleuchte und die Thermostatluchte leuchten auf. Die Grillplatte wird jetzt vorgewärmt. Wenn die Thermostatluchte 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 Knopf stets gegen den Uhrzeigersinn zurück in die Nullstellung. Der Knopf 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 das Gerät abgekühlt ist. Die Anzeigeluchte für die Restwärme erlischt, sobald der Teppan Yaki abgekühlt ist.

3.1 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 der Grill abgekühlt ist. Anschließend können Sie den Teppan Yaki mit Küchenpapier oder einem trockenen Tuch abtrocknen.

3.2 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 an der Oberflächenstruktur. 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 das Bratfeld mit einem kratzfreien Scheuerschwamm entfernen, den Sie über www.atag.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 in keinem 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.

4 Störungen

4.1 Temperaturschutz

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

4.2 Störungstabelle

Wenn 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.	Gerät aufheizen.	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.



5.1 Worauf Sie achten müssen

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur 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 Kundendienstmonteur 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 können.
- 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 achten.

5.2 Stromversorgung

230V - 50Hz - 2500 W

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.
- Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer 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 Pelgrim-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Pelgrim garantieren, dass Sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

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

5.3 Einbauen

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

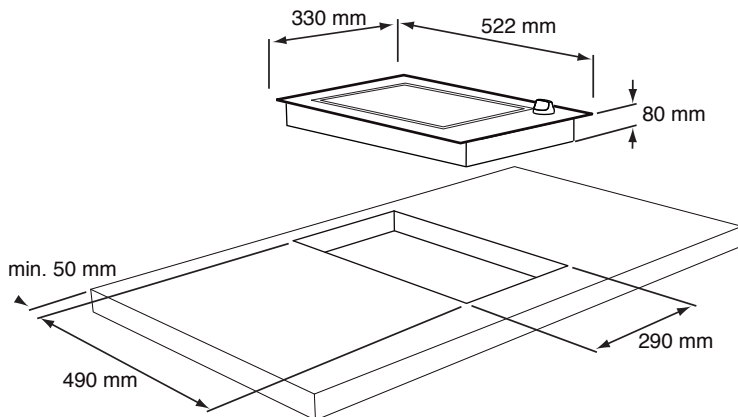


Achtung!

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

Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen

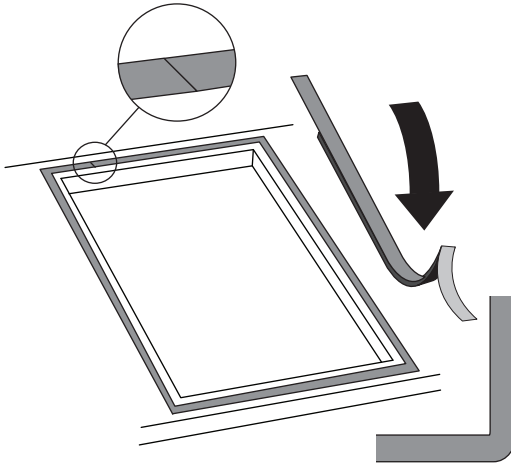
- Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Einbaumaße).
- Versiegeln Sie die Schmalseiten der Arbeitsplatte, wenn es sich um eine Hartfaserplatte mit Kunststoffbeschichtung handelt, mit Lack, um zu verhindern, daß Feuchtigkeit eindringt und sich die Arbeitsplatte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



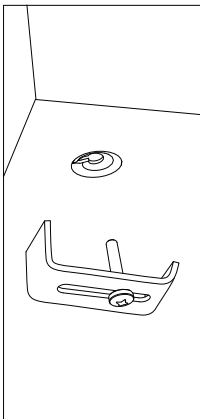
5 Installationsanweisung

Dichtungsstreifen

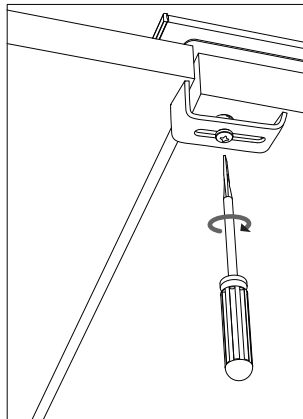
Entfernen Sie die Schutzfolie des Dichtungsstreifens und kleben Sie den Streifen rund um die Aussparung in der Arbeitsplatte. Achten Sie darauf, dass die Enden des Dichtungsstreifens gut aneinander anschließen.



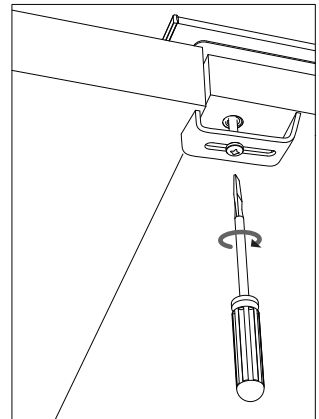
Befestigungspunkte Montagebügel



Schraubenöffnung für
Montagebügel



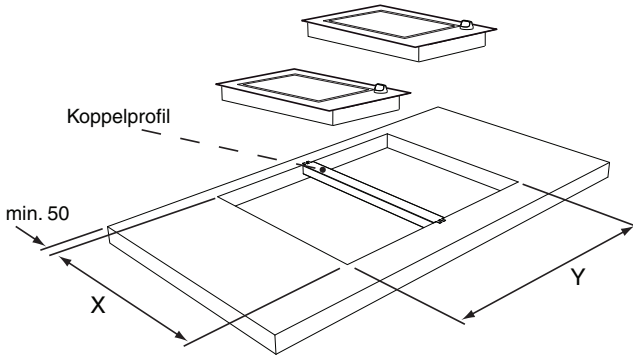
Dünne Arbeitsplatten



Dicke Arbeitsplatten

5 Installationsanweisung

Abmessung Ausschnitt in die Arbeitsplatte

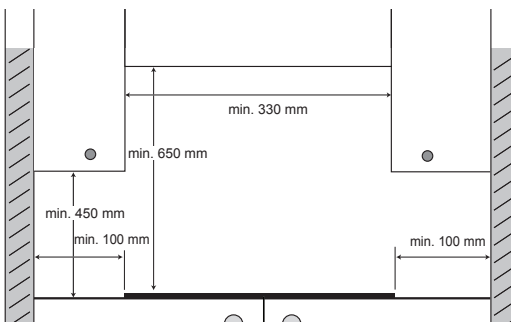


Wenn die Geräte sehr dicht nebeneinander montiert werden müssen, verwenden Sie das mitgelieferte Koppelprofil. Wenn das Koppelprofil nicht verwendet wird, halten Sie einen Mindestabstand von 60 cm zwischen den Aussparungen.

x	490	490	490
y	290	620	950

Benötigter Freiraum

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



6.1 Entsorgung Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte 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 Gerätes ist wiederverwendbar. 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 das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt 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 Haushaltsgerätes 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.

6.2 Technische Daten

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

1 Your teppan yaki	
1.1 Introduction	46
1.2 Description	47
2 Use	
2.1 Preparation	48
2.2 Operation	49
3 Maintenance	
3.1 Daily cleaning	50
3.2 Stubborn stains	50
4 Faults	
4.1 Temperature limitation	51
4.2 Fault table	51
5 Installation instructions	
5.1 Important matters	52
5.2 Electrical connection	53
5.3 Building in	54-56
6 Appendix	
6.1 Disposal of appliance and packaging	57
6.2 Technical data	57

1 Your teppan yaki

1.1 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.

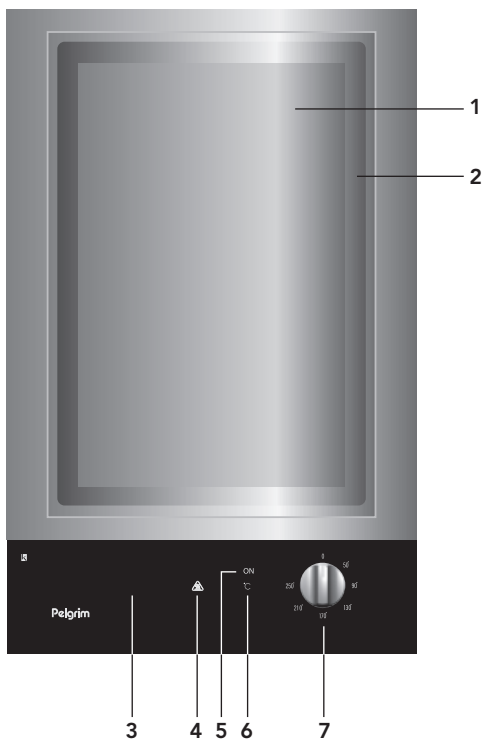
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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!

1 Your Teppan Yaki

1.2 Description



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

Read the separate safety instructions before using the device!

2.1 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

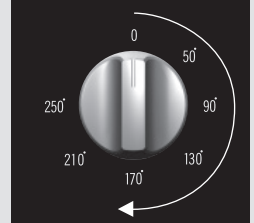
Pre-heat the teppan yaki until the desired temperature has been reached. Put a little vegetable oil on the grill plate before you start frying the first dish. There is no need to add extra oil.



- 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.

2.2 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 goes out, 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.

3 Maintenance

3.1 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 (± 65 °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.

3.2 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.

4 Faults

4.1 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.

4.2 Fault 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.



5.1 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.

5 Installation instructions

5.2 Electrical connection

230V - 50Hz - 2500W

- 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.



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 Pelgrim parts. Only those parts are guaranteed by Pelgrim 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.

5 Installation instructions

5.3 Building in

This teppan yaki can be built into a worktop or kitchen unit.

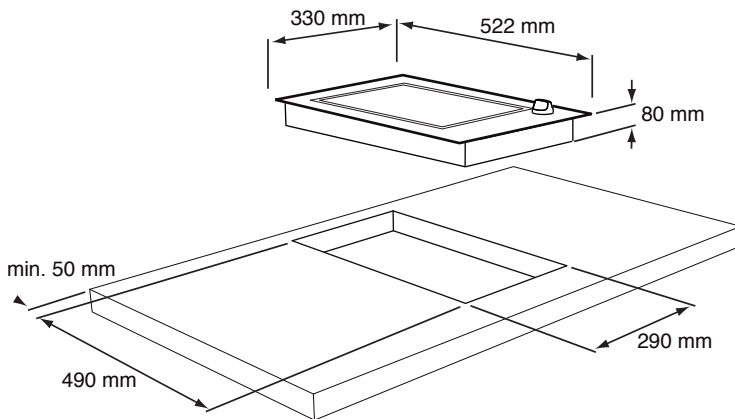


Attention!

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.

Cut opening in worktop

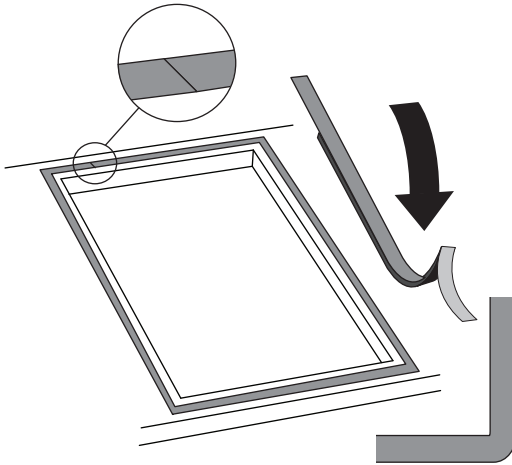
- Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see building in dimensions).
- If the woodtop is made of treated wood, then coat the sawn surfaces of the top with sealing varnish, to prevent moisture causing the top to swell.



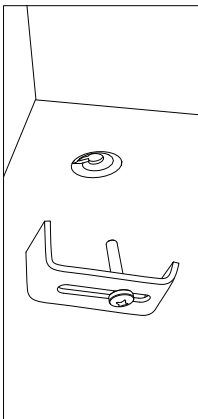
5 Installation instructions

Placing the sealing tape

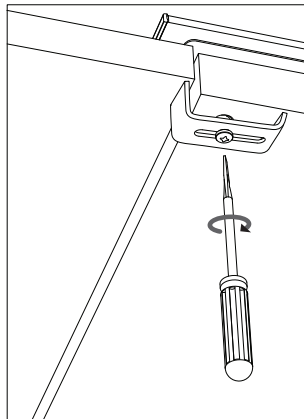
Remove the protective foil from the sealing tape and apply the tape around the cut-out in the worktop. Make sure that the ends of the sealing strip fit tightly together.



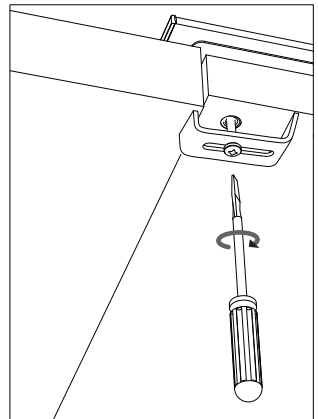
Attachment points for mounting brackets



Screw hole for mounting
bracket



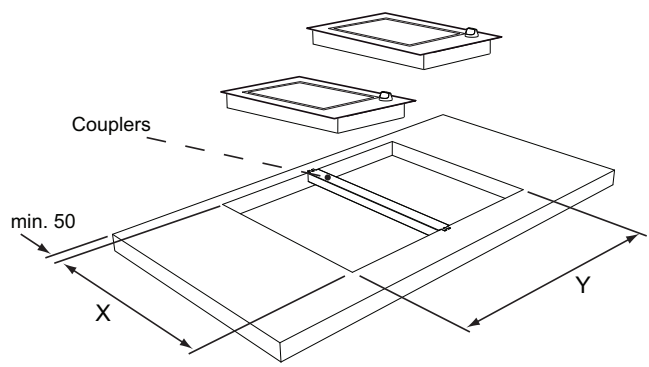
Thin worktops



Thick worktops

5 Installation instructions

Dimensions opening worktop

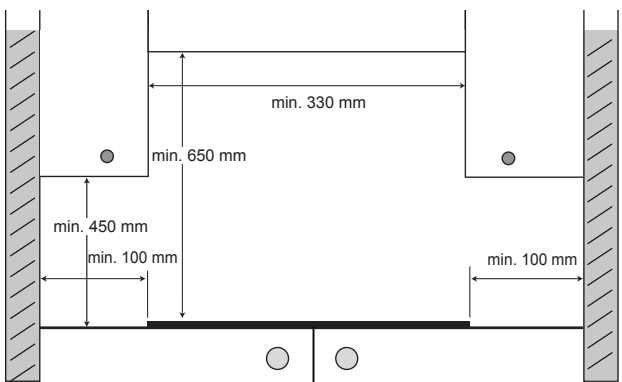


Use the couplers provided when the units are fitted tightly together. Keep an edge of minimum 60 cm between the holes if the coupler is not used.

	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$	$\begin{matrix} y \\ x \end{matrix}$
x	490	490	490
y	290	620	950

Free space required 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.



6 Appendix

6.1 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.

6.2 Technical data

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

