

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Teppanyaki Glas-Grill Advanced



Art.-Nr. 42535 Teppanyaki Glas-Grill Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöranforderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Teppanyaki Glas-Grill Advanced kennenlernen	3
Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr.....	8
Technische Daten	9
Eigenschaften Ihres neuen Teppanyaki Grill.....	9
Sicherheitseinrichtungen.....	9
Betriebsfunktionen	10
Vor der ersten Verwendung	11
Bedienung.....	11
Pflege und Reinigung.....	14
Aufbewahrung	15
Entsorgungshinweise.....	16
Information und Service	16
Gewährleistung/Garantie	16
Stichwortverzeichnis	17

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Teppanyaki Glas-Grill Advanced entschieden haben!

Mit Ihrem neuen Teppanyaki Grill holen Sie sich das Flair fernöstlicher Kochkunst ins Haus. Bereiten Sie Ihre Speisen am Esstisch direkt auf der heißen Grillplatte vor. Dadurch müssen Sie auch zur Bewirtung Ihrer Gäste nicht mehr in der Küche stehen. Auf zwei unabhängig voneinander regelbaren Grillfeldern und einem Warmhalte-Bereich können Sie zartes Gemüse und Fleisch gleichzeitig zubereiten. Durch die übersichtliche Anzeige und Steuerung der Grillfelder behalten Sie trotzdem immer den Überblick.

Das leistungsstarke Infrarot-Heizsystem braucht keine 15 Minuten, um die Grillfelder auf die erforderliche Temperatur zu bringen. Die Temperaturskala der Steuereinheiten zeigt das Erreichen der eingestellten Temperatur an. Da Sie zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben müssen, macht der neue Teppanyaki Grill es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Teppanyaki Grills nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Teppanyaki Grill.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Teppanyaki Glas-Grill Advanced kennen lernen

Glaskeramik-Grillplatte – mit 2 getrennt gesteuerten Grillfeldern und einem Warmhalte-Bereich.

Spritzblech – fängt die meisten Spritzer ab.

Gehäuse

Elektronische Steuereinheit

Fettauffangschale – fängt bis zu 150 ml überschüssiges Fett und Bratensaft auf.



Elektronische Steuereinheit für Grillfeld I

Erhöhen-Taste INCREASE – drücken Sie hier, um die Temperatur zu erhöhen.

Temperaturskala – die roten Temperatur-Kontrollleuchten geben den gewählten Temperaturbereich an und blinken, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Grüne Netzkontrollleuchte – zeigt an, ob das zugehörige Grillfeld eingeschaltet ist.

Senken-Taste DECREASE – drücken Sie hier, um eine niedrigere Temperatur zu wählen.

EIN/AUS-Taste – drücken Sie hier, um das zugehörige Grillfeld ein- oder auszuschalten.



Elektronische Steuereinheit für Grillfeld II

Erhöhen-Taste INCREASE – drücken Sie hier, um die Temperatur zu erhöhen.

Temperaturskala – die roten Temperatur-Kontrollleuchten geben den gewählten Temperaturbereich an und blinken, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Grüne Netzkontrollleuchte – zeigt an, ob das zugehörige Grillfeld eingeschaltet ist.

Senken-Taste DECREASE – drücken Sie hier, um eine niedrigere Temperatur zu wählen.

EIN/AUS-Taste – drücken Sie hier, um das zugehörige Grillfeld ein- oder auszuschalten.



Warnleuchte – leuchtet, wenn die Temperatur eines Grillfeldes über 65 °C liegt.



Netzschalter – auf der Rückseite des Geräts.



2 Wendespachtel – enthaltenes Zubehör.



Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind (Beispiel: Glaskeramik-Grillplatte ist gebrochen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heiße Grillplatte über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand frei, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: die Grillplatte platzt, Überhitzung).
- Um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: alkoholhaltige Getränke) auf das Gerät gießen. Niemals während des Betriebs brennbare Gegenstände oder brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke) auf oder direkt neben das Gerät stellen. **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**
- Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals auf die Grillplatte greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Grillplatte halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange, oder den mitgelieferten Wendespachtel.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillplatte aufgelegt werden. Niemals während des Betriebs Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Das gilt auch wenn Sie das Spritzblech richtig aufgesetzt haben. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte. Andernfalls könnte die Grillplatte platzen.
- Fassen Sie während des Betriebes das Gerät nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (EIN/AUS-Tasten (ON/OFF) und Netzschalter), ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Spritzblech oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gehäuse, das Spritzblech, den Rahmen der Grillplatte oder das Netzkabel mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger, Grillbürste) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) für die Reinigung verwenden. **Ausschließlich die schwarze Glaskeramik der Grillfelder** darf mit Scheuerhilfen und/oder Metallschabern (Beispiel: mitgelieferte Wendespachtel) gereinigt werden.
- **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: 'Pflege und Reinigung'). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V~, 50/60Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A (Aderquerschnitt mind. 1 mm²) ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenen Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein.

- Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gehäuse und die Grillplatte trocken sind, bevor Sie die Grillplatte auf das Gehäuse setzen, da die Flüssigkeit andernfalls beim Aufheizen des Gerätes verdampft. Auf diese Weise könnte Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Gehäuse ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: 'Pflege und Reinigung').
- **Niemals das Gerät mit geplatzter Grillplatte betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden! Schalten Sie das Gerät SOFORT AUS (Netzschalter AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn die Grillplatte während des Betriebs platzen sollte.**

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Der Teppanyaki Grill dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck auf Temperaturen bis 300 °C erhitzt und können deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer der Grillplatte können auch Safrinne, Rahmen der Grillplatte, Spritzblech und Gehäuse des Gerätes während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebs und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf der heißen Grillplatte liegen.
- Niemals während des Betriebes und kurz danach Flüssigkeiten direkt auf die Grillplatte gießen oder verschütten. Beim Kontakt mit der heißen Oberfläche kann Wasser explosionsartig verdampfen und spritzen und zu erheblichen Verletzungen und Sachschäden führen. Das gilt auch für Feuchtigkeit, die in Fetten und Ölen enthalten sein kann. Außerdem könnte die Grillfläche platzen.
- Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Fettauffangschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42535 Teppanyaki Glas-Grill Advanced
Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1280 W (2 x 640 W)
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	ca. 5,65 kg
Abmessungen:	ca. 61,0 cm x 34,0 cm x 12,8 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Größe der Grillfelder:	2 Grillfelder mit je 165 mm x 250 mm

Eigenschaften Ihres neuen Teppanyaki Grill

Wichtig: Ihr neuer Teppanyaki Glas-Grill Advanced dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Bei dieser besonderen Art des Grillens werden die Lebensmittel am Esstisch zubereitet und direkt und ohne Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen) auf die Grillfelder gelegt. Achten Sie deshalb besonders darauf, die Grillplatte immer sauber zu halten. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillplatte, und lassen Sie keine Lebensmittel auf der Grillplatte verkohlen.

Achten Sie während der Zubereitung auch auf Spritzer. Stellen Sie den Teppanyaki Grill in ausreichendem Abstand von anderen Gegenständen und der Kante des Arbeitsplatzes auf, und legen Sie keine empfindlichen Gegenstände unter oder neben das Gerät. Das gilt auch, wenn Sie mit dem Spritzschutz arbeiten.

Der Teppanyaki Glas-Grill Advanced verfügt über zwei getrennt regelbare Grillfelder (I und II), um unterschiedliche Gartemperaturen für die verschiedenen Lebensmittel zu erreichen. Außerdem ist ein Bereich der Grillplatte zum Warmhalten vorgesehen (Keep warm).

Sicherheitseinrichtungen

WARNUNG: Ihr neuer Teppanyaki Grill ist zu Ihrem Schutz mit Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet. Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelungen zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen als den vorgesehenen Bauteilen zu betreiben (Beispiel: Grillplatte).

Warnleuchte

Sobald eines der Grillfelder auf der Grillplatte eine Temperatur über 65 °C erreicht hat, leuchtet eine rote Warnleuchte rechts unten auf. Auch wenn beide Grillfelder ausgeschaltet sind (Netzkontrollleuchten sind aus), leuchtet diese Warnleuchte, bis die Temperatur unter 65 °C gesunken ist.

Überhitzungsschutz

Der Thermostat des Geräts verhindert, dass die Grillplatte Temperaturen über 300 °C erreicht. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus. In diesem Fall lassen sich die Steuereinheiten nicht mehr einschalten. Schicken Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

Sicherheitsschalter

Das Gerät darf nicht ohne die Grillplatte betrieben werden. Ein Sicherheitsschalter schaltet das Gerät daher vollständig **AUS**, sobald Sie die Grillplatte vom Gehäuse herunternehmen oder wenn die Grillplatte nicht richtig aufgesetzt ist.

Betriebsfunktionen

- Zwei vollständig getrennt regelbare Grillfelder (I und II) und ein Warmhalte-Bereich (Keep warm).
- Jedes Grillfeld verfügt über eine eigene Steuerung mit EIN/AUS-Taste, grüner Netzkontrollleuchte und 6 unabhängig regelbaren Temperaturstufen, die durch die roten Temperatur-Kontrollleuchten der Temperaturskala angezeigt werden:

Temperaturstufe	6 (oben)	5	4	3	2	1 (unten)
Temperatur	bis ca. 300 °C	bis ca. 270 °C	bis ca. 240 °C	bis ca. 210 °C	bis ca. 180 °C	ca. 60 °C zum Warmhalten

- Die Infrarot-Heiztechnik mit 2 x 640 W heizt die Grillfelder innerhalb von höchstens 15 Minuten auf die eingestellte Temperatur.
- Die intelligente Anzeige der Steuereinheiten gibt Ihnen für beide Grillfelder eine genaue Kontrolle des Betriebszustandes:

Anzeige	Bedeutung
grüne Netzkontrollleuchte AUS, rote Temperatur-Kontrollleuchten an.	Stand-by-Modus: Steuereinheit und Heizung sind AUS, die voreingestellte Temperaturstufe wird angezeigt.
grüne Netzkontrollleuchte EIN, rote Temperatur-Kontrollleuchten sind an.	Heizung ist EIN, das Grillfeld wird aufgeheizt.
grüne Netzkontrollleuchte EIN, rote Temperatur-Kontrollleuchten blinken.	Das Grillfeld hat die eingestellte Temperatur erreicht.
grüne Netzkontrollleuchte AUS, rote Temperatur-Kontrollleuchten blinken.	Stand-by-Modus: Steuereinheit und Heizung sind AUS, das Grillfeld ist kurz nach dem Betrieb noch sehr heiß.

- Energiesparender Stand-by-Betrieb: Bei ausgeschalteter Grillplatte verbraucht das Gerät weniger als 1 W.

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: 'Ihren Teppanyaki Glas-Grill Advanced kennen lernen').
4. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild des Gerätes.

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig **AUS** (beide Steuereinheiten mit EIN/AUS-Taste ausschalten, dann am Netzschalter ausschalten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

5. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: 'Pflege und Reinigung').

Bedienung

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Garen von Nahrungsmitteln und wird daher sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen, um sich nicht zu verbrennen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben sein (siehe: 'Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die Bedienungselemente und der Netzschalter (siehe: 'Ihren Teppanyaki Glas-Grill Advanced kennen lernen') müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: 'Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät betreiben, wenn die Grillplatte gebrochen oder gesprungen ist oder abgeschlagene Kanten hat. Durch die hohen Temperaturunterschiede beim Auflegen der Lebensmittel könnte die Grillplatte andernfalls brechen. Dadurch könnten Splitter in die Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen. Außerdem könnte Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen und zur Gefährdung durch Elektrizität führen.

Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillplatte aufgelegt werden. Niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Das gilt auch, wenn Sie das Spritzblech richtig montiert haben. Allerdings sollten Sie nie ohne Spritzblech arbeiten, da das Spritzblech den größten Teil der Spritzer auffängt.

Achten Sie immer darauf, dass keine harten und/oder schweren Gegenstände auf die Grillplatte fallen können. Legen Sie auch keine gefrorenen Lebensmittel auf die heiße Grillplatte. Andernfalls könnte die Grillplatte brechen. Wenn die Grillplatte gebrochen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. **Niemals das Gerät mit gebrochener Grillplatte betreiben, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.**

Die Lebensmittel zubereiten

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der richtigen Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage (siehe: 'Allgemeine Hinweise zur Sicherheit') möglichst in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: 'Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität').

Tipp: Sie können die Grillplatte etwas neigen, damit überschüssiges Fett und Bratensaft in die Fettauffangschale ablaufen können. Klappen Sie dazu die ausklappbaren Füße unter dem Boden des Gerätes aus.

WARNUNG: Legen Sie niemals Gegenstände unter die Füße des Gehäuses. Dadurch könnte das Gerät kippen und durch herunterfallende heiße Lebensmittel oder auslaufenden Bratensaft schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen. Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden (siehe: 'Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität').

3. Wenn Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel anschließen wollen, dann wählen Sie ein geeignetes Verlängerungskabel von ausreichender Länge aus. Siehe dazu unbedingt: 'Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein.
4. Setzen Sie die Grillplatte auf das Gehäuse.
5. Befestigen Sie das Spritzblech auf der Grillplatte. Auf jeder Seite des Spritzbleches befindet sich eine Klammer, die über den entsprechenden Vorsprung am Griff der Grillplatte geschoben werden muss.

Tipp: Sie sollten das Spritzblech möglichst immer verwenden, da es den größten Teil der Spritzer beim Auflegen der Lebensmittel auffängt.

6. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

7. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein. Auf beiden Steuereinheiten leuchten die Kontrollleuchten für die Temperaturstufen 1 bis 3 rot auf, während die grünen Netzkontrollleuchten der Steuereinheiten dunkel bleiben.

8. Schalten Sie die Steuereinheit des Grillfeldes ein, das Sie verwenden wollen: I oder II oder beide. Drücken Sie dazu die EIN/AUS-Taste (ON/OFF). Die grüne Netzkontrollleuchte der Steuereinheit leuchtet auf.

Hinweis: Sobald Sie die Steuereinheit eingeschaltet haben, beginnt das Gerät zu heizen und das zugehörige Grillfeld wird heiß. Sobald eines der Grillfelder eine Temperatur über 65 °C erreicht hat, leuchtet die Temperatur-Warnleuchte rechts unten auf der Grillplatte auf.

9. Drücken Sie die Tasten INCREASE und/oder DECREASE, um den gewünschten Temperaturbereich zu wählen. Sie können beide Grillfelder unabhängig voneinander steuern. Jede der roten Temperatur-Kontrollleuchten auf der Temperaturskala der Steuereinheit entspricht einem Temperaturbereich: 1 (ca. 60 °C, unten auf der Temperaturskala), 2 (bis 180 °C), 3 (180 - 210 °C), 4 (210 - 240 °C), 5 (240 - 270 °C), 6 (270 - 300 °C, ganz oben) (siehe: 'Betriebsfunktionen'). Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Temperaturskala zu blinken. Sie können jetzt Ihre Lebensmittel auflegen.

10. Bereiten Sie die Lebensmittel zu. Während des Grillvorgangs regelt das Gerät automatisch die Temperatur der Grillfelder. Der Wechsel zwischen kontinuierlichem Leuchten der Temperaturskala und Blinken zeigt den Regelvorgang des Heizsystems an.

11. Wenn Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind, dann schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie dazu die EIN/AUS-Taste (ON/OFF). Die grüne Netzkontrollleuchte geht aus. Die Temperaturskala blinkt und die Temperatur-Warnleuchte in der Grillplatte zeigt weiterhin an, dass das Gerät noch heiß ist.

WARNUNG: Das Blinken der Temperaturskala ist kein eindeutiger Hinweis auf die tatsächliche Temperatur der Grillplatte. Erst wenn die Temperatur-Warnleuchte in der Grillplatte verlischt, ist die Grillplatte auf unter 65 °C abgekühlt.

12. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus (an der Rückseite) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

13. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen, oder das Gerät reinigen. Reinigen Sie das Gerät dann nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung'.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst **AUS** (Steuereinheiten aus, dann Netzschalter aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillplatte abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Fettauffangschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch auslaufendes Fett zu verhindern.

Denken Sie daran, dass besonders aus der Fettauffangschale Fett und Bratensaft heruntertropfen könnten, wenn Sie die Grillplatte und das Spritzblech abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab.

ACHTUNG: Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) dürfen **nur für die Glaskeramik-Fläche** der Grillplatte verwendet werden. Verwenden Sie zur Reinigung aller anderen Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse, die Steuereinheiten oder das Netzkabel gießen oder das Gehäuse oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

1. Schalten Sie das Gerät aus (beide Steuereinheiten aus, dann Netzschalter aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 45 Minuten).

2. Nehmen Sie das Spritzblech ab. Das Spritzblech ist an beiden Seiten auf die schwarzen Griffe der Grillplatte aufgesteckt. Fassen Sie es über den Griffen und ziehen Sie es nach oben heraus.

3. Die Grillplatte liegt einfach auf dem Gehäuse auf. Fassen Sie die Grillplatte bei den schwarzen Griffen und heben Sie die Grillplatte vom Gehäuse herunter. Achten Sie dabei darauf, dass in der Fettauffangschale Öl und Bratensaft sein könnten. Halten Sie die Grillplatte beim Herunternehmen möglichst gerade, um den Inhalt der Fettauffangschale nicht zu verschütten.

4. Reinigen Sie die Grillplatte. Schützen Sie Ihre Hände dazu am besten mit Gummihandschuhen. Gießen Sie Fett und Bratensaft aus der Fettauffangschale ab. Geben Sie etwas möglichst heiße Spülmittellösung auf die Grillplatte. Schaben Sie dann angesetzte Bratensafreste mit einer der Wendespachtel von der schwarzen Glaskeramik-Fläche ab. Sie können auch einen Topfreiniger dazu verwenden. Reinigen Sie die anderen Teile der Grillplatte (Kunststoffgriffe, Rahmen) mit einem Tuch oder weichen Spülschwamm. Spülen Sie die Grillplatte danach mit klarem Wasser nach.

5. Reinigen Sie das Spritzblech mit Spülwasser und einem Tuch oder Schwamm.

Tipp: Sie können die ganze Grillplatte und das Spritzblech auch in der Spülmaschine reinigen.

ACHTUNG: Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in oder auf das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen.

6. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie das Gehäuse und Netzkabel damit. Wischen Sie mit klarem Leitungswasser nach. Achten Sie dabei darauf, kein Wasser auf das Gehäuse zu tropfen.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile stets **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

7. Trocknen Sie alle Bauteile des Gerätes sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile danach noch etwa 1 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät und alle Bauteile für kleine Kinder unerreichbar sind.

8. Setzen Sie nach der Reinigung die Grillplatte wieder auf. Sie sollten auch das Spritzblech wieder befestigen.

Aufbewahrung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus: Steuereinheiten mit EIN/AUS-Tasten (ON/OFF) ausschalten, dann Netzschalter ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: 'Pflege und Reinigung').

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile. Andernfalls könnte besonders die Grillplatte leicht brechen.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer das Gehäuse an beiden Seiten an, um Schäden zu vermeiden.

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät. Setzen Sie nach der Reinigung die Grillplatte und das Spritzblech wieder auf (siehe: 'Pflege und Reinigung').

2. Fassen Sie das Gehäuse mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleinen Kinder keinen Zugang haben**.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Stichwortverzeichnis

A		
Arbeitsplatz.....	5	
Aufbewahrung.....	15	
Ausland.....	7	
B		
Bauteile.....	3	
Bedienung.....	11	
Bedienungselemente.....	3, 10	
bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5	
D		
Dampf.....	8	
E		
Eigenschaften.....	9	
Elektrizität.....	7	
Energie sparen.....	10	
Entsorgung.....	16	
Ersatzteile.....	5	
erste Verwendung.....	11	
F		
Fassungsvermögen.....	9	
Funktionen.....	9	
Funktionsprüfung.....	5	
G		
Garantie.....	16	
K		
Kondenswasser.....	8	
Kontrollleuchte.....	10	
Kundendienst.....	16	
L		
Lagerung.....	15	
Leistungsaufnahme.....	9	
M		
Modell.....	9	
N		
Netzkabel.....	7, 9	
P		
Pflege.....	14	
R		
Reinigung.....	14	
S		
Service.....	16	
Sicherheit.....	9	
Sicherheitshinweise.....	5	
Stromversorgung.....	7, 9	
T		
Tasten.....	10	
Technische Daten.....	9	
Temperatur.....	8	
Ü		
Überhitzungsschutz.....	9	
V		
Verlängerungskabel.....	7	
W		
Warnleuchte.....	9	
Z		
Zubehöre.....	5	

GASTROBACK®

Operating Instructions Teppanyaki Glas-Grill Advanced



Art.-Nr. 42535 Teppanyaki Glas-Grill Advanced

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

Table of Contents

Knowing Your Teppanyaki Glass Grill Advanced	21
Important Safeguards.....	23
General Safety Instructions	23
Important Safeguards for Electrical Appliances	25
High Temperatures—Risk of Burns	26
Technical Specifications	26
Properties of Your New Teppanyaki Grill	27
Safety Concept.....	27
Modes of Operation.....	28
Before First Use.....	29
Operation.....	29
Care and cleaning	31
Storage.....	32
Notes for disposal.....	33
Information and service.....	33
Warranty	33
Index	34

Dear Customer!

Congratulations! Your new Gastroback Teppanyaki Glass-Grill Advanced will bring the aura of Far Eastern cooking art into your home.

Prepare your meal at the dining table directly on the heated grilling plate. This way, for example, you do not need to spend your precious time in the kitchen for entertaining your guests with delicious specialties. On two independently controlled grilling areas and one warm keeping area, you can prepare tender vegetables and meat simultaneously. Via the clearly structured control units and grilling areas, you will always keep an overview.

The powerful infrared heating system heats the grilling areas up to their set temperature in less than 15 minutes, indicated via the temperature scale of the respective control unit. As you can prepare your food without any additional fat, this way of cooking complies with the criteria of modern diet.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Teppanyaki Grill.

We hope that you will enjoy your new Teppanyaki Grill.

Your Gastroback GmbH

Knowing Your Teppanyaki Glass Grill Advanced

Ceramic glass grilling plate – with 2 separately controlled grilling areas and one area for keeping warm.

Baffle –reduces splashes.

Housing

Electronic control unit

Oil collection gutter – for taking up to 150 ml surplus fat and juices.



Electronic control unit for grilling area I

INCREASE button – press here to raise the preselected temperature.

Temperature scale – indicates the selected temperature level; flashes when the set temperature is reached.

Green power indicator – illuminates, if the grilling area is switched ON.

DECREASE button – press here to lower the preselected temperature.

ON/OFF button – press here to switch the respective grilling area ON or OFF.



Electronic control unit for grilling area II

INCREASE button – press here to raise the preselected temperature.

Temperature scale – indicates the selected temperature level; flashes when the set temperature is reached.

Green power indicator – illuminates, if the grilling area is switched ON.

DECREASE button – press here to lower the preselected temperature.

ON/OFF button – press here to switch the respective grilling area ON or OFF.



Warning light – is illuminated, when the temperature of a grilling area is above 65 °C.



Power switch – on the back side of the appliance.



2 Grilling shovels – included accessories.



Important Safeguards

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

General Safety Instructions

- This appliance is for household use only and **NOT** intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance is likely to be damaged if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks (e.g. the ceramic glass grilling plate is cracked), excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorized service centre for examination and repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights.
- Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. the grilling plate bursts, overheating).
- To avoid risk of fire: do not pour any inflammable liquids onto the appliance. Do not place any inflammable objects or inflammable liquids (e.g. high-proof alcoholic drinks) on or directly near the appliance during operation. **The appliance is NOT suited for flambéing!**

- 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. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) on the grilling plate, with the appliance connected to the power supply. For example, use barbecue tongs or the provided grilling shovels to take your food.
- Fresh moistened food will splash, when placed on the hot grilling plate, and hot steam will escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over the grilling plate. Always ensure that persons (including yourself) keep sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the grilling plate, even with the baffle correctly mounted. Do not place any frozen food on the hot grilling plate. Otherwise the grilling plate could burst.
- During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from the grilling plate. Additionally, the appliance will become very hot. Only touch the appliance by the handles.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always switch **OFF** (ON/OFF buttons and power switch; all indicators go out) then unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the baffle or power cord for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads, grill cleaning brush), or any corrosive chemicals (e.g. bleach, oven cleaning agents) for cleaning the housing, baffle, frame of the grilling plate, or power cord. **Exclusively the black ceramic glass of the grilling areas** may be cleaned using cleaning pads or metal scrapers (e.g. provided grilling shovel).
- **Do not place the housing or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.

Important Safeguards for Electrical Appliances

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240 V~, 50/60Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not to use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 16 A (1 mm² minimum core cross-section) with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. When laying power cords, always ensure that no one will step on the extension cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- **DO NOT** drip or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the grilling plate on the housing, when these parts are wet. Otherwise liquid will evaporate during heat-up and could run into the housing, causing risk of electric shock or fire. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').
- **Do not operate the appliance with any cracks in the grilling plate to avoid risk of overheating, fire and electric shock! If the grilling plate bursts during operation, IMMEDIATELY switch OFF the power switch and unplug the appliance to avoid risk of electric shock.**

High Temperatures—Risk of Burns

The Teppanyaki Grill is designed for cooking food. For this purpose, the grilling areas are heated up to 300 °C at the maximum. Thus, improper handling could cause severe scalds and damage. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.

- The grilling plate, the oil collection gutter, frame of the grilling plate, baffle and housing of the appliance can be very hot during operation and thereafter. Additionally, during preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive objects during operation or when still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and when still hot. Do not leave any foreign objects on the hot grilling plate (e.g. grilling shovels, barbecue utensils).
- Do not spill or pour any liquids on the grilling plate during operation or shortly thereafter. Water could explosively vaporize on the hot grilling plate, thus leading to risk of severe scalds and damage. Additionally, the ceramic glass of the grilling plate could burst. This holds also for moisture contained in some fats and oils.
- Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance, emptying the oil collection gutter or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, for operation.
- **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is not suited for flambéing.**

Technical Specifications

Model:	Art.-Nr. 42535 Teppanyaki Glass Grill Advanced
Power supply:	220-240 V~, 50/60Hz
Maximum power consumption:	1280 W (2 x 640 W)
Length of power cord:	approx. 1 m
Weight:	approx. 5.65 kg
Dimensions:	approx. 61.0 cm x 34.0 cm x 12.8 cm (width x depth x height)
Size of grilling areas:	2 grilling areas with 165 mm x 250 mm each

Properties of Your New Teppanyaki Grill

Important: Your new Teppanyaki Glass Grill Advanced is intended for cooking edible food and is heated electrically. With this special cooking technique, the food is cooked at the dining table, and is placed directly on the grilling plate without any pots or pans. Thus, always ensure to keep the grilling plate clean, and do not leave any food bake on the ceramic glass.

Also splashes will escape from the grilling areas when placing food on it. Keep sufficient distance to other objects and the edge of the workspace. Do not place any delicate objects near the appliance. This holds also, when working with the baffle!

For providing different cooking temperatures, the Teppanyaki Glass Grill Advanced offers two separately controlled grilling areas (I and II) and one Keep warm area on the grilling plate.

Safety Concept

WARNING: For your protection and convenience, your new Teppanyaki Grill is equipped with various safety features. Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts (e.g. grilling plate).

Warning Light

As soon as one of the grilling areas reaches a temperature hazardous to the touch (above 65 °C), a red warning light illuminates in the right lower edge of the grilling plate. Even with both grilling areas switched off (power indicators are dark) this warning light will still be active, until the temperature drops below 65 °C.

Thermal Protection Fuse

The temperature control system prevents heating of the grilling plate above 300 °C. Nevertheless, if overheating occurs despite of this, the thermal protection fuse will deactivate the appliance automatically. In this case, you cannot reactivate the control units of the appliance. Send the complete appliance to an authorized service centre for repair.

Safety switch

The appliance may not be operated without the grilling plate. Thus, a safety switch completely disables the appliance, if the grilling plate has been removed from the housing, or when the grilling plate is not assembled correctly.

Modes of Operation

- Two separately controlled grilling areas (I and II), and an additional Keep warm area.
- Each grilling area is controlled via a separate control unit with ON/OFF button, green power indicator and 6 independently selectable temperature levels with red temperature level indicators:

Temperature Level	6 (top)	5	4	3	2	1 (bottom)
Temperature	up to approx. 300 °C	up to approx. 270 °C	up to approx. 240 °C	up to approx. 210 °C	up to approx. 180 °C	approx. 60 °C for keeping warm

- The 2 x 640 W infrared heating system heats up the grilling areas to the selected temperature in at least 15 minutes.
- The smart display integrated in the control units allows an exact overview of the current state of operation of the grilling areas.

Display	Meaning
green power indicator is DARK, red temperature level indicators are illuminated.	stand-by mode: control unit and heating systems switched OFF, preselected temperature level is displayed.
green power indicator is illuminated, red temperature level indicators are illuminated.	the heating system is operating, the grilling area heats up.
green power indicator is illuminated, red temperature level indicators are flashing.	the grilling area has reached the selected temperature.
green power indicator is DARK, red temperature level indicators are flashing.	stand-by mode: control unit and heating systems switched OFF, shortly after operation, the grilling area is still very hot.

- Energy saving stand-by operation: With the grilling areas switched off, the energy consumption of the appliance is below 1 W.

Before First Use

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your Teppanyaki Glass Grill Advanced').
3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove the model label.

WARNING: Always switch **OFF** (both control units off via ON/OFF button, then power switch to off), and unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.

4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').

Operation

WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. The appliance is intended for cooking food, thus the surfaces will become very hot. During operation, only touch the appliance at the operating elements to avoid scalds.

Only place the appliance on a stable, dry, level, and heat-resistant surface (see: 'General Safety Instructions'). Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slots at the bottom of the housing. During operation, the operating elements (see: 'Knowing Your Teppanyaki Glass Grill Advanced') and the power switch must be accessible all the time.

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and any other objects. During operation leave at least 1 m of free space above the appliance for free access.

Before assembling the appliance, always ensure that all parts are in proper working order and completely dry (see: 'General Safety Instructions'). Do not use any damaged or unsuitable parts to avoid risk of injuries and damage. Do not operate the appliance with the grilling plate burst or cracked in any way. If cracked, due to the extreme temperature differences, the grilling plate could burst, when placing food on the grilling areas. Thus, splinters could get into your food, causing severe injuries, and liquid could get into the housing leading to risk of electric shock and fire.

Please keep in mind that fresh food will splash and hot steam will escape, when placed on the hot grilling plate. Do not hold any part of your body or any delicate objects over the appliance. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance. Even with the baffle mounted correctly; expect splashes of hot fat and juices in the surroundings of the appliance. However, do not operate the appliance without the baffle, because the baffle will reduce splashes considerably.

Always ensure that no hard and/or heavy objects can fall on the grilling plate. Additionally, do not place any frozen food on the hot grilling plate. Otherwise, the grilling plate could burst. If the grilling plate is burst, immediately switch **OFF** and unplug the appliance. **Do not operate the appliance with broken grilling plate, to avoid risk of fire and electric shock.**

Cooking Your Food

1. Prepare your food. Remove all inedible parts and cut your food in pieces of sufficient size. Leave frozen food thaw, before cooking.

2. Place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions'), if possible, near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').

Tip: The grilling plate can be tilted a little. This way, surplus fat and juices can drain and run into the oil collection gutter. For this, fold down the hinged feet at the bottom of the appliance .

WARNING: Do not place any objects under the feet of the housing. Otherwise, the appliance could fall over and/or hot food or running out juices could cause severe injuries and damage. Special care is necessary, if using an extension cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').

3. If you wish to use an extension cord, ensure that the extension cord is of sufficient length (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). When laying power cords, always ensure that no one will step on the extension cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord.

4. Place the grilling plate on the housing.

5. Fix the baffle to the frame of the grilling plate. There is a clamp on each side of the baffle. Put the clamps of the baffle on the appropriate protrusions on the handles of the grilling plate.

Tip: You should always use the baffle, because it catches most of the splashes, escaping when placing food on the hot grilling plate.

6. Connect the appliance to the power supply.

7. Switch on the appliance at the power switch. The indicators for temperature level 1 to 3 of the control units illuminate in red, whereas the green power indicators remains dark.

8. Switch on the control unit of the grilling area you wish to use: I, or II, or both. For this, press the ON/OFF button. The green power indicator illuminates.

Note: As soon as you switch on the control unit, the respective grilling area starts heating. When any grilling area of the appliance is getting hot, the temperature warning light illuminates at the lower right edge of the grilling plate.

9. Press the INCREASE and/or DECREASE buttons to select the desired temperature level. The grilling areas are controlled independently. Each red temperature level indicator on the temperature scale of the control units indicates a temperature level: 1 (approx. 60 °C, bottom of the scale), 2 (up to 180 °C), 3 (180 - 210 °C), 4 (210 - 240 °C), 5 (240 - 270 °C), 6 (270 - 300 °C, top of the scale) (see: 'Modes of Operation'). When the set temperature is reached, the temperature scale starts flashing. Now you can start cooking.

10. Cook your food. During cooking, the appliance controls the temperature of the grilling area automatically. The alternation between flashing and continuous illumination of the temperature level indicators is a hint to the controlling process.

11. When you finished cooking, switch off the appliance by pressing the ON/OFF button. The green power indicator goes out. The temperature scale flashes. The temperature warning light in the grilling plate will continuously indicate that the appliance is still hot.

WARNING: The flashing of the temperature scale is no definite proof for the actual temperature of the grilling plate. Just when the temperature warning light in the grilling plate goes out, the temperature of the grilling plate dropped below 65 °C.

12. Switch off the power switch (at the rear) and unplug the appliance.

13. Always wait until the appliance cooled down completely, before moving, disassembling or cleaning the appliance. Thereafter, clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

Care and Cleaning

WARNING: Always switch **OFF** the appliance (control units off, power switch off), then unplug the appliance, and wait until the grilling plate cooled down (at least 45 minutes), before moving, disassembling, or cleaning the appliance. **Do not attempt to move the appliance with fat and juices in the oil collection gutter still hot!** Otherwise, hot fat could be spilled, causing severe injuries and damage.

Keep in mind that fat and juices could drip especially from the oil collection gutter, when removing the grilling plate or baffle. Keep delicate objects in sufficient distance. Do not place the appliance or any parts of it on surfaces that are sensitive to heat, fat or moisture.

CAUTION: Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Exclusively the black ceramic glass grilling plate may be cleaned by using cleaning pads (e.g. scouring pads). Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any other surface of the appliance. Do not immerse the housing or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the housing, control units, or power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the housing or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

1. Switch off the appliance (control units off via ON/OFF button, than power switch off), unplug and leave the appliance cool down to room temperature (at least 45 minutes).
2. Remove the baffle. The baffle is fixed on the black handles of the grilling plate. Simply grasp the baffle above the handles and pull it upwards.
3. The grilling plate is simply laying on the housing. Grasp the grilling plate at the black handles and remove it. Fat and juices could be in the oil collection gutter. Keep the grilling plate level, while lifting it up from the housing to avoid spilling the contents of the oil collection gutter.
4. Clean the grilling plate. For this, it is best to protect your hands with rubber gloves. Pour out fat and juices from the oil collection gutter. Pour some hot dishwasher on the grilling plate. Then scrape stubborn residues from the black ceramic glass grilling areas using the supplied grilling shovel or a cleaning pad. Clean all other parts of the grilling plate (plastic handles, frame) with a cloth or soft sponge. Thereafter, rinse the grilling plate with clear tap water.
5. Clean the baffle in dishwasher using a cloth or soft sponge.

Tip: You may clean the grilling plate and baffle in an automatic dishwasher.

CAUTION: Do not immerse the housing or power cord into liquids. Do not clean the housing in an automatic dishwasher. Do not drip any liquids in or on the housing or power cord.

6. Wipe the housing and power cord carefully with a cloth, slightly damped with warm dishwasher. Thereafter, wipe with clear tap water. Doing so, ensure not to spill water on the housing.

WARNING: Always ensure that the appliance and all parts of it are **out of reach of young children**.

7. Dry the parts thoroughly after cleaning, and thereafter let dry naturally for approx. 1 hour, where the parts are out of reach of young children.
8. Reassemble the grilling plate and baffle.

Storage

WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always switch **OFF**: press ON/OFF buttons to switch off the control units, thus power indicators go out, and then switch off the power switch. Thereafter, unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power supply to avoid risk of electric shock and fire.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it. Otherwise, especially the grilling plate could burst.

Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating

the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the housing at both sides to avoid damage.

1. If you do not wish to use the appliance for a longer period of time, then switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Then clean the appliance. Thereafter, reassemble the appliance (see: 'Care and Cleaning').

2. Grasp the housing with both hands at its sides, and place it on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of young children**.

Notes for Disposal

Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Information and Service

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de.

Warranty

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Index

A		
abroad operation.....	25	
accessories.....	23	
B		
buttons.....	28	
C		
capacity	26	
care and cleaning.....	31	
D		
disassemble.....	31	
disposal	33	
E		
electricity	25	
extension cord.....	25	
F		
first use.....	29	
functions	27	
I		
indicator	28	
inteded use	23	
M		
model	26	
O		
operating components	28	
operating elements	21	
operation	29	
overheat protection	27	
P		
parts.....	21	
power consumption	26	
power cord	25, 26	
power supply	25, 26	
properties	27	
S		
Safety instructions	23	
safety interlock.....	27	
saving energy.....	28	
service.....	33	
spare parts	23	
steam	26	
storage	32	
T		
technical specifications	26	
temperature	26	
test for proper operation.....	23	
W		
warning light.....	27	
warranty	23	
workspace	23	

Notizen/Notes:

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de