

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Teppanyaki Glas-Grill Advanced



Art.-Nr. 42535 Teppanyaki Glas-Grill Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen 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.

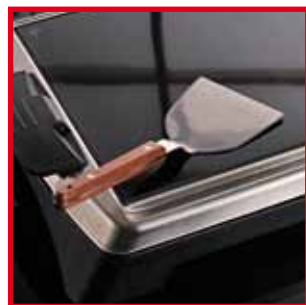
EIN/AUS-Taste – drücken Sie hier, um das zugehörige Grillfeld ein- oder auszuschalten.



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, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre 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 (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) 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.

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:	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
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.

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

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