

GASTROBACK®

DESIGN BORDGRILL PLANCHA & BBQ



BETJENINGSVEJLEDNING

Art.-nr. 42524 " Design bordgrill Plancha & BBQ "

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug!
Der tages forbehold for ændringer af model og
tilbehør Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---|----|
| Vigtige sikkerhedsforanstaltninger..... | 4 |
| Generelle sikkerhedsinstruktioner | 4 |
| Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater | 6 |
| Høje temperaturer - risiko for forbrændinger | 8 |
| Non-stick belægning | 9 |
| Lær din nye kontaktgrill at kende | 10 |
| Tekniske specifikationer | 11 |
| Egenskaber ved din nye kontaktgrill | 11 |
| Udskiftelige grillplader - separat opvarmede og dobbeltsidede | 11 |
| Automatisk temperaturkontrol..... | 12 |
| Tips til de bedste resultater | 13 |
| Tilberedning af din mad | 13 |
| Under grillning | 14 |
| Før første brug | 15 |
| Første opvarmning | 15 |
| Drift | 16 |
| Forberedelser | 17 |
| Grill din mad | 18 |
| Løsning af problemer | 19 |
| Pleje og rengøring | 20 |
| Opbevaring | 22 |
| Noter til bortskaffelse | 23 |
| Information og service | 24 |
| Garanti | 24 |

VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

Alle GASTROBACK®-produkter er beregnet til forarbejdning af fødevarer og dagligvarer. **Af hensyn til sundhedsbeskyttelse og hygiejne må produkter, der bruges dagligt eller kun bruges én gang, ikke returneres.** Tjek varerne, ligesom du ville gøre i en detailbutik.

Du skal kun betale for en eventuel forringelse af varernes værdi, hvis denne forringelse skyldes en fejl eller forsømmelse, som ikke er nødvendig for at fastslå varernes art, egenskaber og den måde, de fungerer på.

En unødvendig måde at kontrollere varernes art, egenskaber og funktion på er at forarbejde fødevarer eller dagligvarer til mad og drikke.

Hvis du har spørgsmål om GASTROBACK®-produkter, hvis din enhed ikke fungerer korrekt med det samme, eller hvis du har brug for tilbehør eller reservedele til dit GASTROBACK®-produkt, bedes du kontakte vores kundeservice, før du returnerer det.

GASTROBACK® Kundeservice Hotline:

Telefon: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

Mandag til fredag (undtagen på helligdage) fra kl. 8 til 16

E-mail: **info@gastroback.de**

KÆRE KUNDE!

Din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ" tilbyder en enestående fleksibilitet. De dobbeltsidede grillplader kan bruges med den flade side eller den riflede side opad. Separat styrede varmeelementer giver mulighed for forskellige temperaturindstillinger for grillpladerne. På grund af non-stick-belægningen kan du tilberede din mad uden ekstra fedt, hvilket gør det muligt at overholde kriterierne for moderne kost. Desuden er rengøringen efter brug hurtig og ubesværet.

Oplysningerne i dette hæfte vil nemt informere dig om de forskellige funktioner og dermed gøre det nemt at nyde mulighederne i din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ".

Din GASTROBACK GmbH



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat.

på nogen anden måde og til noget andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning (tilsigtet brug). Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader som følge af elektrisk stød, varme eller brand.

Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjeparter uden denne vejledning. Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det (f.eks. netledning), som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din forhandler.



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i både eller køretøjer i bevægelse. Brug eller opbevar ikke apparatet i fugtige eller våde områder eller udendørs. Opbevar ikke apparatet i køretøjer. Opbevar altid apparatet, hvor det er tørt, frostfrit og rent. Forsøg ikke at betjene apparatet ved hjælp af dele eller tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, for at undgå skader på grund af overophedning, brand, skadelige stoffer og/eller elektrisk stød.
- **Når apparatet ikke er i brug og/eller efterlades uden opsyn, og før du flytter eller rengør apparatet eller monterer eller afmonterer nogen dele:** Sluk altid for apparatet via betjeningsknapperne (position "0") og afbryderen på bagsiden (position "0"), tag derefter stikket ud, og lad apparatet køle af. Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt - især netledningen (tjek f.eks. for forvrængning, smeltet eller skør isolering, misfarvning, revner, korroderede stifter på stikkene). Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at apparatet eller en del af det er beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre skader og/eller personskader. Apparatet eller dets dele kan blive beskadiget, hvis apparatet har været udsat for utilladelig belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød), eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt. Hvis et af disse tilfælde opstår under brug, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten og sende apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt og passende stort bord eller disk, der er modstandsdygtigt over for vand, fedt og varme, og hvor apparatet ikke kan glide. Læg ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning.
- Hold apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og til møbler, vægge, gardiner og andre genstande for at undgå skader på grund af varme og stænk. Lad der være mindst 1 m fri plads over apparatet. Brug ikke apparatet under overhængende brædder eller nedhængende lamper. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Hold altid apparatet og bordet eller køkkenbordet rent og tørt, og tør straks spildte væsker op.
- **Der kan gå ild i maden, når den opvarmes til høj temperatur!** Fugt under grillpladerne vil fordampe under opvarmningen og medføre risiko for kortslutning. Før du monterer grillpladerne på huset, skal du altid sikre dig, at området omkring varmeelementerne og grillpladerne er helt rent og tørt. **Til brug: Sørg altid for, at du har samlet apparatet fuldstændigt og korrekt. BÅDE grillpladerne og drypbakken skal være korrekt på plads og i indgreb for at undgå risiko for kvæstelser og skader som følge af høj temperatur, overophedning, brand og elektrisk stød. Når du bruger indpakket mad, skal du altid sørge for at bruge tyk aluminiumsfolie af høj kvalitet, der er egnet til grillning.** Brug ikke andre typer folie (f.eks. køkkenfolie, mikrobølgefolie, bagepapir eller stanniol til opbevaring af mad) for at undgå risiko for overophedning, brand, elektrisk stød og skader. Se foliefabrikantens produktinformation. **RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND! Der må IKKE hældes eller anbringes brændbare væsker eller genstande på eller i nærheden af apparatet (f.eks. alkoholiske drikke med høj alkoholprocent, mineralisk spiritus, opløsningsmidler).** På grund af apparatets varmestråling kan brændbare stoffer fordampe, selv når de placeres i nærheden af apparatet. Disse dampe kan bryde i brand, hvis de kommer i kontakt med en antændelseskilde (f.eks. varme overflader, stearinlys, cigaretter, apparatets elektriske kredsløb). Apparatet er **IKKE egnet til flambering.**

- Dette apparat må bruges eller håndteres af personer (herunder børn fra 8 år og opefter) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget og/eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og hvis de forstår og tager højde for de involverede farer. Selv rengøring må ikke udføres af børn uden opsyn. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller nogen del af apparatet eller emballagen. Tæt opsyn er nødvendigt, når apparatet er inden for rækkevidde af børn under 8 år og dyr.**
- Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande (f.eks. knive, gafler, metalspatler) på grillpladen. Brug kun køkkenredskaber af varmebestandig plast eller træ sammen med apparatet. Brug ikke vold.
- Hold altid huset i begge sider nær bunden, når du flytter apparatet. Tag ikke fat i apparatet ved netledningen eller konsollen, når du flytter det. Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspuder (f.eks. grillpuder) eller ætsende kemikalier (f.eks. ovn-/grillrens) til rengøring.
- Placer **IKKE** huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

- Apparatet er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i passende afstand til en passende stikkontakt, og tilslut apparatet til en **separat installeret**, beskyttet strømforsyning med beskyttelseslederen (jord) korrekt tilsluttet. Sørg for, at strømforsyningen svarer til apparatets krav (220/240 V, 50/60 Hz, AC, beregnet til mindst 16 A). Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger. I forskellige

udenlandske lande når man prøver, er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før du bruger apparatet i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at bruge det sikkert.

- **Brug ikke stikkontakter, eksterne timer eller fjernbetjeningsystemer.** Den anvendte stikkontakt skal til enhver tid være tilgængelig, så det er muligt at afbryde apparatet i tilfælde af fare eller funktionsfejl. Undgå at bruge en forlængerledning. Hvis du ønsker at bruge en forlængerledning, skal den være korrekt tilsluttet med strømførende, neutral og beskyttende jordleder og et permanent belastningsområde på mindst 16 A. Sørg for, at der ikke er spænding på nogen del af strømkablerne. Sådan afbrydes forbindelsen: Tag først forlængerledningen ud af stikkontakten. Tag altid fat i stikket, når du tager ledningen ud.
- Håndter altid strømledninger med forsigtighed. **Træk altid netledningerne helt ud før brug for at undgå risiko for overophedning, brand og elektrisk stød.**
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en strømledning. Netledninger må aldrig knyttes, snoes, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet. Ledningen må ikke berøre varme overflader eller skarpe kanter. Bind om nødvendigt netledningerne løst til et bordben med en separat ledning for at sikre, at ingen trækker i apparatet ved hjælp af netledningen. Sørg altid for, at ingen træder på netledningen eller bliver viklet ind i den eller snubler over den.
- Rør ikke ved apparatet, netledningen eller netstikket med våde hænder, mens apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Brug ikke apparatet på metaloverflader for at undgå fare på grund af elektrisk stød og høj temperatur.
- Placer eller nedsenk ikke huset eller netledningen i vand eller anden væske. Der må ikke dryppes eller spildes væsker på huset eller netledningen. Beskyt apparatet mod vandsprøjt. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der er spildt væske på huset eller netledningen. Rengør derefter apparatet, og lad det tørre i mindst 1 dag (se: 'Pleje og rengøring').



HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

"Design Table Grill Plancha & BBQ" er designet til at tilberede mad. Til dette formål opvarmes grillpladerne og varmeelementerne til høj temperatur. Derfor **kan forkert håndtering medføre alvorlige kvæstelser og skader**. Vær opmærksom på dette for at undgå forbrændinger og skader.

- Under drift og et stykke tid derefter: Varmeelementerne, grillpladerne, drypbakken, stænskærmen og apparatets kabinet kan være meget varme. Rør ikke ved varme overflader med dele af din krop eller genstande, der er følsomme over for varme, fugt og fedt. Rør kun ved apparatet og dets dele ved betjeningselementerne. Beskyt om nødvendigt hænder og arme med ovnhandsker.
- **Før apparatet tages i brug: Saml ALTID apparatet fuldstændigt og korrekt med BEGGE grillplader og drypbakken installeret og i korrekt indgreb.** Når kun én grillplade opvarmes, kan temperaturen på den ubrugte grillplade også stige. Anbring ikke fremmedlegemer på nogen af grillpladerne (f.eks. grillredskaber, kopper, gryder).
- Til brug eller mens apparatet er varmt: Anbring ikke apparatet på overflader, der kan revne, smelte, ændre farve eller blive forvrænget (f.eks. glas, sten, plastik, sarte møbler). Vær opmærksom på, at apparatets varmestråling kan opvarme metaloverflader.
- Flyt eller vip ikke apparatet, mens det er varmt, for at undgå kvæstelser og skader som følge af spild af varme væsker. Sluk altid (drejeknapperne på "0" og afbryderen på "O"), tag stikket ud, og lad apparatet køle af, før du fjerner nogen dele, og før du flytter eller rengør apparatet.
- Forvent altid, at der kan komme varm damp og stænk af varmt fedt og saft fra grillpladerne. Hold ikke nogen del af din krop eller sarte genstande over eller i nærheden af apparatet. Sørg altid for, at personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet under brug.
- Læg ikke frosne fødevarer på de varme grillplader. Lad altid maden varme op til stuetemperatur, før du griller. Spild eller hæld ikke vand på de varme grillplader, da vand kan eksplodere.

fordamper og sprøjter, hvilket medfører stor risiko for alvorlige skoldninger og skader. Generelt skal du fjerne al emballage fra din mad, før du griller. **Når du griller mad, der er pakket ind, skal du sørge for at bruge aluminiumsfolie af høj kvalitet, der er egnet til indpakning. Brug IKKE** plastikfolie eller tynd stanniol, der kan bruges til opbevaring eller til enhver form for ovn. Overhold venligst folieproducentens anvisninger.



NON-STICK BELÆGNING


- Grillpladerne på din "Design Table Grill Plancha & BBQ" er forsynet med en non-stick belægning på begge sider. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til at ridse, røre eller skære i non-stick-belægningen (f.eks. knive, gafler, grillredskaber af metal). Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast sammen med apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt uegnede redskaber.
- **Før allerførste brug:** Tør non-stick-belægningen på grillpladerne af med lidt madolie, der er egnet til høje temperaturer. Derefter er det ikke nødvendigt at tilsætte olie til madlavningen.
- Brug ikke apparatet, hvis non-stick-belægningen er ridset, revnet eller løsnet på grund af overophedning.
- Non-stick-belægningen minimerer rengøringsarbejdet. Brug ikke slibemiddel eller slibende rengøringsmidler til rengøring. Selv genstridige rester kan fjernes med en blød svamp eller en blød nylonbørste og varmt opvaskevand. Alternativt kan du rengøre grillpladerne i den automatiske opvaskemaskine. Brug ikke non-stick-belægninger på spray, ovnrensere eller lignende.

KENDSKAB TIL DIN NYE KONTAKTGRILL



- 1 **Strømfafbryder** (bagpå): for sikker drift, selv i hektiske øjeblikke.
- 2 **Aftagelig stænkskærm**: reducerer stænk på arbejdsområdet. **Monteringslister** til fastgørelse af stænkskærmen.
- 3 2 aftagelige, dobbeltsidede grillplader - tåler opvaskemaskine.
- 4 **Afløbsslidser**: gør det muligt for saft og overskydende fedt at løbe ned i drypbakken.
- 5 **Stabile holdere** til grillpladerne.
- 6 **Fjederklemmer** til grillpladerne.
- 7 **Udløserknapper** til at fjerne grillpladerne.
- 8 2 separat styrede **varmeelementer** under grillpladerne.
- 9 **Hus i rustfrit stål**
- 10 **Kontrolpanel** - med kontrolknapper og åbning til montering af drypbakke.
- 11 2 **drejknapper** med **varmeindikatorer**: til indstilling af temperaturniveauet på den tildelte grillplade. **Indikatorer for opvarmning**: lyser rødt under opvarmning og bliver blå, når den indstillede temperatur er nået.
- 12 **Aftagelig drypbakke**: til opsamling af overskydende fedt og saft - tåler opvaskemaskine.
- 13 **Grillspatel** til at vende og fjerne maden.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

| | |
|--|---|
| Model: | Art.-nr. 42524 " Design bordgrill Plancha & BBQ " |
| Strømforsyning: | 220 - 240 V AC, 50/60 Hz |
| Maksimalt strømforbrug: | ca. 2000 W |
| Længde på netledning: | ca. 200 cm (80 tommer) |
| Vægt: | ca. 5,2 kg |
| Dimensioner | Med stænkskærm: ca. 505 x 372 x 143 mm (b x d x h) Uden stænkskærm: ca. 505 x 372 x 90 mm (b x d x h) |
| Størrelse på grillen overflade: | 2 gange ca. 210 x 280 mm (b x d) |
| de: | varmetrin 1: starter ved 30°C (86°F) varmetrin 6: op til 250°C (482°F) |
| Temperatur: |  |
| Certifikater: | |

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

EGENSKABER FOR DIN NYE KONTAKT GRILL

Din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ" er perfekt egnet til at tilberede en lang række delikate grillretter. Nyttige funktioner vil støtte dig.

UDSKIFTelige GRILLPLADER - SEPARAT OPVARMEDE OG DOBBELTSIDET

Apparatet har to separat styrede varmeelementer. De dobbeltsidede grillplader er udstyret med en non-stick belægning på begge sider og kan bruges med den flade side eller den riflede side opad. Du skal blot vende den ønskede overflade opad, når du monterer grillpladerne. På den måde kan du få et jævnt stegeresultat eller de typiske grillmærker via begge grillplader. Det er muligt at grille forskellige typer mad samtidig ved helt forskellige temperaturindstillinger, uden at smagen blandes (f.eks. fisk og pølse).

- Den flade side er især velegnet til kødboller og grøntsagsfrikadeller, vafler og mad, der let falder i stykker (f.eks. fisk). Du får et mere jævnt tilberedningsresultat. I modsætning til en pande løber overskydende saft og fedt ned i drypbakken via afløbsslidserne. På den måde får du den typiske konsistens af grillede retter.

- Den riflede side bruges typisk til pølser, hamburgere, hotdogs, kødskiver og brød. Dine retter får de typiske grillmærker, og saften drænes effektivt. Resultatet er noget mere sprødt og aromatisk.
- Apparatets varmeelementer er monteret oven på apparatets hus. Under grillning er fordelingen ved dette design en mere jævn varmfordeling. Når du placerer din mad på grillpladerne, bør du dog foretrække midten af grillpladerne.
- Grillpladerne er nemme at rengøre og kan vaskes i opvaskemaskinen. Der er ingen riller, hvor madrester kan brænde sig fast. Et stænkskjold reducerer stænk i nærheden af grillpladerne og hjælper derfor med at holde arbejdsområdet rent.
- Ved rengøring kan grillpladerne nemt tages af apparatet. Det er med til at beskytte huset mod dryppende juice og vand. Du skal blot trykke på udløserknapperne og trække grillpladerne ud.

AUTOMATISK TEMPERATURKONTROL

Under grillningen styrer apparatet automatisk temperaturen på grillpladerne. Du kan ændre temperaturindstillingen, når du vil.

De tildelte kontrolhjul til grillpladerne er udstyret med en varmeindikator, der skifter fra rød til blå og tilbage igen under drift. På den måde kan du overvåge opvarmningsprocessen og se, hvornår du skal lægge maden på grillpladerne.

- Når temperaturen øges, begynder varmeindikatoren at lyse rødt, mens varmeelementet er aktivt. Den indstillede temperatur er nået, når farven skifter til blå.
- Når temperaturen sænkes, lyser varmeindikatoren først blå. Den nye temperatur er nået, når farven skifter til rød. Strømaf Bryder Apparatet er udstyret med en separat strømaf bryder på bagsiden af huset. Derfor kan ingen aktivere varmeelementerne utilsigtet. Sluk altid for apparatet på afbryderen (position "O"), og træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug.

Temperaturniveauerne er angivet i følgende tabel:

| Regler | Temperatur |
|--------|------------|
| 1 | 30-60°C |
| 2 | 60-100°C |
| 3 | 100-140°C |
| 4 | 140-180°C |
| 5 | 180-220°C |
| 6 | 220-250°C |

BEMÆRK

Bemærk, at grillpladernes faktiske temperaturværdier afhænger af driftsbetingelserne (f.eks. omgivelsestemperatur, driftstid) og af madens type, mængde og konsistens.

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

Temperatur og tilberedningstid afhænger af madens kvalitet, tykkelse, type og konsistens samt din individuelle smag. Tjek om nødvendigt din mad under tilberedningen for at opnå det ønskede resultat. Følgende tips skulle gerne hjælpe dig med at opnå det ønskede resultat.

FORBEREDELSE AF DIN MAD

- Maden skal have stuetemperatur, før den grilles. Afhængig af størrelse og mængde tages det ud af køleskabet ca. 1 time i forvejen. Optø frosne madvarer helt.
- Skær maden i strimler og skiver, der ikke er mere end 2-3 cm tykke, før du tilbereder den.
- Hårdere kødstykker (f.eks. bov) bør marineres et par timer (natten over) i vin eller eddike for at blødgøre dem.

VIGTIGT - Brug ikke nogen form for bagepapir, plastfolie eller tynd aluminiumsfolie. Uegnede folietyper kan forårsage overophedning, brand og beskadige grillpladerne.


- Før du griller våd mad (f.eks. efter marinerings), skal du dræne fugten og duppe maden tør, før du griller. Hvis du ønsker at grille din mad i en marinade, skal du kun pakke maden ind i **tyk aluminiumsfolie af høj kvalitet, der er mærket til grillning**. Lad der være lidt fri plads i indpakningen, så den kan udvide sig. Prik mindst et lille hul i toppen af folien, så damp og luft kan slippe ud. Ellers kan folien revne. Forlæng tilberedningstiden en smule, for varmen skal trænge igennem indpakningen først.

- Du bør undgå marinader, der er sødet med sukker, fordi sukker kan karamellisere og/eller brænde. Resultatet er et klistret lag på grillpladen, som klæber fast til overfladerne. Når du bruger sødede marinader, er det bedre at indstille lave temperaturværdier.
- Brug ikke engangsgrillpander af aluminium, engangsservice eller gryder, pander eller fade på grillpladerne. Det kan beskadige non-stick-belægningen eller forårsage overophedning. Læg maden direkte på grillpladerne. Før du griller pølser, skal du stikke hul på skindet med en spids gaffel eller skarp kniv, så overskydende fedt og damp kan slippe ud. Ellers kan pølseskindet revne.
- Kød, fisk og de fleste andre typer mad skal saltes efter tilberedning. Ellers trækker saltet saften ud og gør maden tør og hård. Nogle grøntsager kan dog være bedre, hvis de er saltet før. Se din opskrift.

UNDER GRILLNING


- Fordi grillpladerne er udstyret med en non-stick-belægning, er det ikke nødvendigt at bruge olie eller andet ekstra fedtstof.
- Oliebaserede marinader kan producere mange dampe, når de bruges ved høj temperatur. I dette tilfælde skal du sørge for god ventilation. Hvis det er muligt, skal du betjene apparatet i nærheden af et åbent vindue eller en altandør. Hold dog tilstrækkelig afstand til vægge, vinduer og gardiner (ca. 50 cm). Nogle krydderier og krydderurter (f.eks. peberfrugt, basilikum) er følsomme over for varme og bør tilsættes efter tilberedning, i det mindste når høj temperatur er valgt. Andre typer krydderier skal anvendes før tilberedning. Se din opskrift.
- Der må ikke stikkes eller skæres i kødet under tilberedningen. Så slipper saften ud, og kødet bliver tørt og sejt.
- I de fleste tilfælde er sprød mad mere velsmagende på grund af den særlige smag ved stegning. Derfor bør du indstille det tildelte kontrolhjul til høj temperatur. Sænk temperaturen, når maden bliver for mørk eller brændt.
- Når du ændrer temperaturen på en grillplade, skal tilberedningstiden i de fleste tilfælde tilpasses tilsvarende. Desuden kan konsistensen af din mad efter tilberedning variere. Generelt vil maden blive mere sprød og skorpeagtig med højere temperaturindstillinger. Men hvis du vælger for høje temperaturværdier, kan din mad blive for mørk eller endda brænde på, mens det indre stadig er råt. Dette gælder især for sarte fødevarer (f.eks. visse grøntsager, frugt og skaldyr). Nogle typer mad (f.eks. nogle grøntsager eller frugt) bliver bedre med kun kort grilltid og en høj temperaturindstilling. Med denne metode bliver overfladen karamelliseret, mens det indre stadig er sprødt og saftigt.

FØR FØRSTE BRUG AF

 **ADVARSEL:** - Lad IKKE børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen! Brug IKKE apparatet uden at grillpladerne er korrekt monteret for at undgå fare for overophedning og brand. Sluk altid (drej begge kontrolknapper til "0", og sæt derefter afbryderen på "0"), tag stikket ud, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør apparatet, og før du samler eller adskiller nogen af apparatets dele. Nedsænk ikke huset eller netledningen i vand eller andre væsker, og spill ikke væsker på huset eller netledningen. Placer ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud. Kontrollér, at ingen dele er beskadigede eller mangler (se: 'Kendskab til din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ"'). Fjern alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale. Fjern dog IKKE modelmærkaten i bunden af huset.
2. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').
3. Før den allerførste brug: For at gøre varmeelementerne klar til brug skal apparatet opvarmes under opsyn i ca. 10 minutter uden madvarer (se nedenfor: "Første opvarmning").

FØRSTE OPVARMNING

 **ADVARSEL** - Under drift når grillpladerne meget høje temperaturværdier, og selv apparatets yderside bliver varm. Placer apparatet på en varmebestandig overflade med mindst 50 cm fri plads til andre genstande og vægge på hver side af apparatet. Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme overflader. Lad altid apparatet køle helt af, før du rører ved grillpladerne med hænderne. Overvåg den første opvarmning.

VIGTIGT - Brug kun en varmebestandig kogeolie (egnet til stegning) til at forberede non-stick-belægningen. Brug ikke salatolie, da denne type olie kan brænde på den varme grillplade.


BEMÆRK

Som med alle andre elektriske grillapparater kan der opstå en let brændt lugt og lidt røg under den allerførste opvarmning. Det er normalt og ufarligt og aftager i løbet af kort tid.


1. Placer apparatet i nærheden af en tilstrækkelig stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Sørg for god ventilation.

2. **Sørg for, at begge grillplader er monteret og går korrekt i indgreb på huset.** Sæt afbryderen på bagsiden på "O". Drej kontrolknapperne til "0" (se: 'Betjening / Forberedelser').
3. Pak netledningen helt ud, og sæt netstikket i stikkontakten. Tænd for apparatet via afbryderen på bagsiden af apparatet (position "I"; se: 'Betjening / Forberedelser'). Drej derefter begge kontrolknapper til "6", og lad apparatet køre i ca. 10 minutter.
4. Drej derefter begge kontrolhjul tilbage til "0". Sæt afbryderen på "O", og tag stikket ud. **Sørg for at lade apparatet køle ned til stuetemperatur** (ca. 45 minutter).
5. Rengør grillpladerne med lidt opvaskemiddel (se: 'Pleje og rengøring'). Gnid non-stick-belægningen med nogle dråber varmebestandig madolie.

DRIFT

 **ADVARSEL** - Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er utilgængelige for **børn under 8 år og dyr**. Apparatet er beregnet til at tilberede mad, og overfladerne er meget varme under brug og et stykke tid derefter. Selv apparatets yderside kan blive varm. Rør kun ved apparatets betjeningslementer under brug for at undgå forbrændinger.

Der skal udvises særlig forsigtighed, hvis der bruges en forlængerledning (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Før brug skal du altid sikre dig, at alle dele er i orden og helt rene og tørre, og at oliebakken er sat korrekt i.

 **ADVARSEL** - **Risiko for brand og forbrændinger: Forsøg ikke at betjene apparatet, før BEGGE grillplader og drypbakken er monteret korrekt! Hold altid brændbare genstande eller væsker væk fra apparatet (f. e k s . borddekoration, alkoholiske drikke).** Husk, at der kan gå ild i maden på grund af overophedning.

Placer apparatet på en stabil, plan overflade, der er modstandsdygtig over for varme, fedt og fugt (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Læg ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift for at undgå risiko for brand, overophedning eller elektrisk stød. Bloker ikke ventilationsåbningerne i bunden af huset. Anbring ikke genstande under husets fødder. I modsat fald kan apparatet vakle eller vælte, og/eller varm mad eller juice, der falder af eller løber u d , kan forårsage alvorlige kvæstelser og skader.

Brug ikke mad, der sandsynligvis er ødelagt. Anbring ikke frosne eller ekstremt våde

mad på de varme grillplader. Man må ikke ridse eller skære i grillpladerne. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast. Forvent stænk af varmt fedt og saft i nærheden af apparatet. Sørg for, at alle personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand under brugen.

FORBEREDELSE

1. Forbered din mad. Fjern alle uspiselige dele, og skær maden i stykker af passende størrelse og tykkelse (ca. 2-3 cm / 1 tomme). Optø frosne madvarer, før de grilles. Dup fugtige stykker tørre med et viskestykke.
2. Placer apparatet på en egnet overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner') i nærheden af en egnet stikkontakt (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater'). Træk netledningen helt ud.
3. **Montering af grillpladerne:** Sørg for, at grillpladerne er helt rene og tørre. Placer BEGGE grillplader på huset med den ønskede side (riflet eller flad) opad og afløbsslidserne ind mod midten af apparatet. Grillpladerne skal hægtes fast i holderne i midten af huset. På apparatets ydersider trykkes grillpladerne forsigtigt ned, indtil de går i indgreb med et klik i fjederklemmerne. Kontrollér, om grillpladerne sidder stabilt og i vater.
4. **Installation af drypbakken:** Skub drypbakken helt ind i apparatets konsol. Frontpladen skal være i niveau med konsollen.


VIGTIGT - Håndter stænkskærmen forsigtigt for at undgå skader på hængslerne .

5. **Montering af stænkskærmen:** Fold stænkskærmen ud, og placer den på apparatets bagkant. Hægt derefter siderne af stænkskærmen ind i rillerne på siderne af apparatet.
6. Sørg for, at begge kontrolknapper er drejet til positionen "0", og at strømafbryderen står på "0". Tilslut derefter apparatet til strømforsyningen. Bind om nødvendigt netledningen til et ben på bordet eller disken via en separat ledning (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater").
7. Tænd for apparatet med afbryderen på bagsiden af huset (position "I"). Varmeindikatorerne på betjeningsknapperne lyser blå.

BEMÆRK

Som med de fleste andre elektriske grillapparater kan du under den allerførste brug bemærke lidt røg og en let brændt lugt under grillpladerne. Det er normalt og ufarligt (se: 'Før første brug/første opvarmning').

GRILL DIN MAD

 **ADVARSEL** - Flyt ikke apparatet, mens det er varmt, og fjern ikke nogen dele af apparatet. Rør kun ved apparatets betjeningslementer. Brug om nødvendigt ovnhandsker. Hold apparatet under opsyn, mens det er i brug og kan være varmt.

VIGTIGT - Når man kun bruger den ene grillplade, kan den anden også blive varm. Anbring ikke fremmedlegemer på grillpladerne under brug (f.eks. grillredskaber).

1. Ved forvarmning vælges den ønskede temperatur ved at dreje den tildelte drejeknap med uret til den passende indstilling (1-6; se: 'Egenskaber ved din nye bordgrill / Automatisk temperaturstyring'). Varmeindikatoren lyser rødt under opvarmningen. Du kan bruge kun én grillplade eller begge grillplader, hvis det er nødvendigt, selv med forskellige temperaturindstillinger.
2. Vent, indtil varmeindikatoren bliver blå, hvilket indikerer, at den indstillede temperatur er nået. Læg derefter din mad på den forvarmede grillplade.

BEMÆRK

Under tilberedningen styrer apparatet temperaturen på grillpladerne automatisk, og varmeindikatorens farve skifter gentagne gange (rød og blå).

3. Du kan til enhver tid ændre temperaturindstillingen ved at dreje på grillpladens drejeknap. Farven på varmeindikatoren skifter, når den nye temperatur er nået (se: 'Egenskaber ved din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ" / Automatisk temperaturstyring').
4. Brug grillredskaber af træ eller varmebestandig plast til at vende, kontrollere og fjerne maden. Du kan tilføje flere stykker mad, når du vil.

VIGTIGT - Undgå at trække stikket ud af stikkontakten, mens apparatet er i brug. Sluk helt, før du trækker stikket ud af stikkontakten. Ellers kan stikkene på strømstikket og stikkontakten blive beskadiget på grund af spændingen.

5. Når du har tilberedt maden, skal du straks slukke for apparatet. Drej først begge kontrolknapper mod uret til "0". Sæt derefter afbryderen på bagsiden af apparatet i positionen "0" (varmeindikatorerne bliver mørke). Tag stikket ud af stikkontakten, og tag eventuelle rester af grillpladerne.



ADVARSEL - Selv efter at apparatet er slukket, forbliver det meget varmt i nogen tid.

6. Lad apparatet køle helt af (mindst 45 minutter), før du flytter, skiller det ad eller rengør det. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').

BEMÆRK

Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændt mad. Hold altid apparatet og tilbehøret rent.

LØSNING AF PROBLEMER

Hvis der opstår problemer under brugen, kan du finde løsninger i dette afsnit.

| Problem | Den mulige årsag | Den nemme løsning |
|--|---------------------------------|--|
| Nødlukning påkrævet. | | Som en undtagelse skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. |
| Apparatet reagerer ikke, når man drejer på et kontrolhjul. | Apparatet er stadig slukket. | Sæt afbryderen på bagsiden af apparatet i position "I". Begge varmeindikatorer skal lyse blå. |
| Varmeindikatoren forbliver mørk, og grillpladerne forbliver kolde. | Apparatet er ikke strømførende. | Tjek venligst: – Er forbindelsen til strømforsyningen afbrudt? Tjek alle stikkontakter. – Er der strøm i stikkontakten? Hvis du bruger en forlængerledning: Kontrollér også, at forlængerledningen fungerer korrekt (f.eks. ved at tilslutte en lampe). |
| | Der opstod en fejlfunktion. | Tag straks stikket ud af stikkontakten, og send apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation. |

| Problem | Den mulige årsag | Den nemme løsning |
|---|---|---|
| Du bemærker lidt røg og en brændt lugt under driften. | Apparatet opvarmes for allerførste gang. | Ved den allerførste brug skal varmeelementerne i de fleste grillapparater generelt gøres klar til brug . Det er normalt og ufarligt (se: "Før første brug"). |
| | Rester af mad begravnes på grillpladerne eller i varmeområdet på toppen af apparatet (under grillpladerne). | Sluk for apparatet, tag stikket ud, og lad det køle af. Rengør derefter apparatet og fjern grundigt eventuelle madrester. Fjern altid eventuelle rester, når de er færdige, og rengør apparatet efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring'). Når du fjerner grillpladerne, skal du sørge for, at der ikke drypper saft ned på varmeområdet. |
| | Grillpladerne er for varme. | Fjern straks maden fra grillpladerne. Indstil temperaturniveauet på grillpladerne i henhold til kravene til din mad. Se din opskrift. Når du har sænket temperaturen, skal du vente, indtil varmeindikatoren bliver rød, før du lægger maden på grillpladerne igen (se: "Egenskaber ved din nye "Design Table Grill Plancha & BBQ" / Automatisk temperaturstyring'). |
| | Du bruger en fedtet eller sød marinade. | Dup altid maden helt tør, før du lægger marineret mad på grillpladen. Sørg for god ventilation. Vælg temperaturniveauet på den anvendte grillplade i henhold til kravene til din mad, som angivet i din opskrift. |
| | Du bruger en utilstrækkelig type folie til at grille indpakket mad. | Når du tilbereder mad med apparatet, må du kun pakke maden ind i tyk aluminiumsfolie af høj kvalitet, der er egnet til grillning. Enhver anden type folie kan brænde på grillpladerne, forårsage overophedning og beskadige overfladerne eller endda bryde i brand. |
| | En grillplade er ikke monteret og fastgjort korrekt på huset. | Sluk straks, træk stikket ud, og lad apparatet køle af. Før brug skal du altid sikre dig, at begge grillplader er monteret og går korrekt i indgreb. |

| Problem | Den mulige årsag | Den nemme løsning |
|---------|-------------------------------|--|
| | Overophedning af grillpladen. | Sluk straks for apparatet, træk stikket ud, og lad det køle af. Rengør derefter apparatet, og fjern grundigt eventuelle madrester (se: "Pleje og rengøring"). Hvis non-stick-belægningen på grillpladen er beskadiget, skal den udskiftes. Kontakt din leverandør. Placer ikke fremmedlegemer på grillpladen (f.eks. gryder, kopper, grillredskaber). |
| | Der opstod en fejlfunktion. | Sluk straks for apparatet, og tag stikket ud. Lad apparatet køle af under opsyn. Kontakt din leverandør for undersøgelse og reparation. |

PLEJE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL - Tæt opsyn er påkrævet, hvis apparatet eller en del af det er inden for rækkevidde af børn under 8 år og/eller dyr! Apparatet er meget varmt under drift og endda et stykke tid derefter. Drej kontrolknapperne mod uret til positionen "0", sluk derefter ("O") for afbryderen på bagsiden, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af, før du fjerner nogen dele af apparatet, og før du flytter eller rengør apparatet.

Undgå at flytte hele apparatet, da der kan være fedt og saft i drypbakken eller på grillpladerne. Anbring ikke apparatet eller dele af det på sarte overflader, heller ikke når de er kolde.


Rengør altid apparatet efter hver brug for at undgå, at madrester tørrer ind på overfladerne. Ved næste brug kan eventuelle rester forkulles, brænde fast eller endda bryde i brand. Brug ikke slibende eller ætsende kemikalier (f.eks. grill-/ovnrens, opløsningsmidler), rengøringspulver eller hårde eller skarpkantede genstande til rengøring af apparatet eller dele af det, da det kan påvirke eller beskadige overfladerne (f.eks. non-stick-belægningerne). Håndter stænkskærmen med forsigtighed for at undgå skader på hængslerne. Brug ikke vold!

Sænk ikke huset eller netledningen ned i væsker. Der må ikke dryppes eller spildes væsker på huset eller netledningen. **Sæt ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.** Grillpladerne og drypbakken kan rengøres i en automatisk opvaskemaskine.

VIGTIGT - Bortskaf fedt og juice som kompost eller i en tæt lukket beholder i husholdningsaffald. Når du hælder fedt i vasken, kan udløbsrøret blive tilstoppet.

1. Drej begge kontrolknapper mod uret til position "0", og sæt afbryderen på position "O". Træk derefter stikket ud, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur (ca. 45 minutter).
2. Fjern stænkskærmen. Tryk på udløserknapperne på begge sider af apparatet. Derved flyttes de ydre sider af grillpladerne lidt opad, og det bliver lidt lettere at skubbe rester af saft og kraft fra grillpladerne ned i afløbsåbningerne. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge et hvilket som helst grill-/tilberedningsredskab af plast eller træ eller et køkkenhåndklæde.
3. Fjern grillpladerne forsigtigt, og sørg for, at der ikke drypper dråber fra undersiden af afløbsslidserne. Dup om nødvendigt med et viskestykke.
4. Træk drypbakken ud af konsollen, og tøm den.
5. Vask stænkskærmen, drypbakken og grillpladerne i varmt opvaskevand med en blød klud eller en blød svamp. Skyl derefter delene med rent vand fra hanen. Tør dem derefter grundigt af. Alternativt kan du rengøre disse dele i en automatisk opvaskemaskine.
6. Tør huset og netledningen omhyggeligt af med en blød klud eller en blød svamp, der er let fugtet med varmt opvaskevand. Sørg for, at væsken ikke drypper ned i huset, og fjern eventuelle stænk og dråber af fedt og juice. Tør af med rent vand fra hanen. Tør derefter efter.
7. Lad alle dele tørre naturligt i ca. 1/2 time, hvor delene er uden for **børns og dyrs rækkevidde**. Sørg for, at delene er helt tørre. Skub derefter drypbakken ind i åbningen i midten af konsollen, og monter grillpladerne (se: 'Betjening/forberedelser').

OPBEVARING

 **ADVARSEL** - Placer altid apparatet og dets dele på en stabil og ren overflade, hvor det er beskyttet mod **uacceptabel belastning** (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt, frost), hvor det er uden for **rækkevidde af børn under 8 år og dyr**, og hvor det ikke kan falde ned. Sluk altid helt for apparatet via kontrolknapperne (position "0") og afbryderen (position "O"), tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle tilstrækkeligt ned, når det ikke er i brug.

For at undgå skader på apparatet: Hold ikke apparatet i netledningen eller i konsollen for at flytte apparatet. Stil ikke apparatet på **højkant** (lodret position). Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det. Efterlad ikke apparatet i et køretøj eller et andet sted med lignende miljøforhold. **Opbevar ikke stænkskærmen på grillpladerne** - det kan ridse non-stick-belægningen. Håndter altid netledningen med forsigtighed. Ledningen må **aldrig** knyttes, vrides eller klemmes. Træk eller spænd ikke i ledningen. Lad ikke netledningen hænge ned. Brug ikke nogen af apparatets dele til formål, der ikke er beskrevet i dette hæfte.

1. Rengør apparatet før opbevaring. Monter derefter drypbakken og grillpladerne (se: 'Pleje og rengøring').
2. Tag fat i bunden af huset på begge sider, og placer apparatet på et passende underlag. Fold stænkskærmen, og placer stænkskærmen ved **siden af** apparatet. Vikl netledningen løst rundt om apparatets fødder.

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret husholdningsaffald. Brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan der sive farlige stoffer ned i grundvandet eller ud i luften, så de kommer ind i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende. Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere oplysninger. For teknisk support bedes du kontakte GASTROBACK Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

BEMÆRK

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende GASTROBACK-produkter til følgende adresse: GASTRO- BACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland. Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis. **Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til kommerciel, industriel eller handelsmæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.**

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Tyskland
Telefon + 49 (0)41 65 / 22 25 - 0 - Telefax + 49 (0)41 65 / 22 25 -29
info@gastroback.de - www.gastroback.de