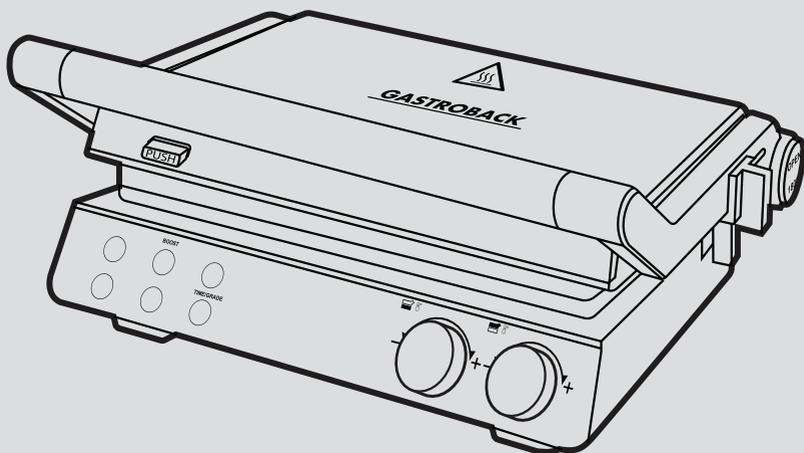


GASTROBACK®

KONTAKTGRILL | CONTACT GRILL



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

GOURMET MULTIGRILL BBQ PRO SMART

Art.-Nr. 42423 Item No.42423



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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



IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

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





Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	9
Das Gerät.....	10
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Betrieb	11
Manueller Modus (geschlossener Deckel)	12
Manueller Modus (offener Deckel).....	13
Menümodus (Grillmodus).....	13
Menümodus (Waffelmodus)	14
Nach dem Gebrauch	15
Reinigung	15
Lagerung	16
Umweltschutz.....	16
Entsorgungshinweise	16
Information und Service	16
Gewährleistung/Garantie.....	17



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Description	18
Safety warnings	18
Electrical safety.....	21
The Appliance	22
Before first use	23
Operation	23
Manual mode (Closed lid).....	24
Manual mode (Open lid)	25
Menu mode (Grill mode).....	25
Menu mode (Waffle mode)	26
After use	27
Cleaning.....	27
Storage.....	27
Environmental protection	27
Notes for disposal	28
Information and service	28
Warranty.....	28

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Grillen einer Vielzahl verschiedener Lebensmittel sowie zum Zubereiten von Waffeln geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



VORSICHT – HEISSE OBERFLÄCHEN! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
4. 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.
5. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und von uns autorisiertes Zubehör.
6. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.

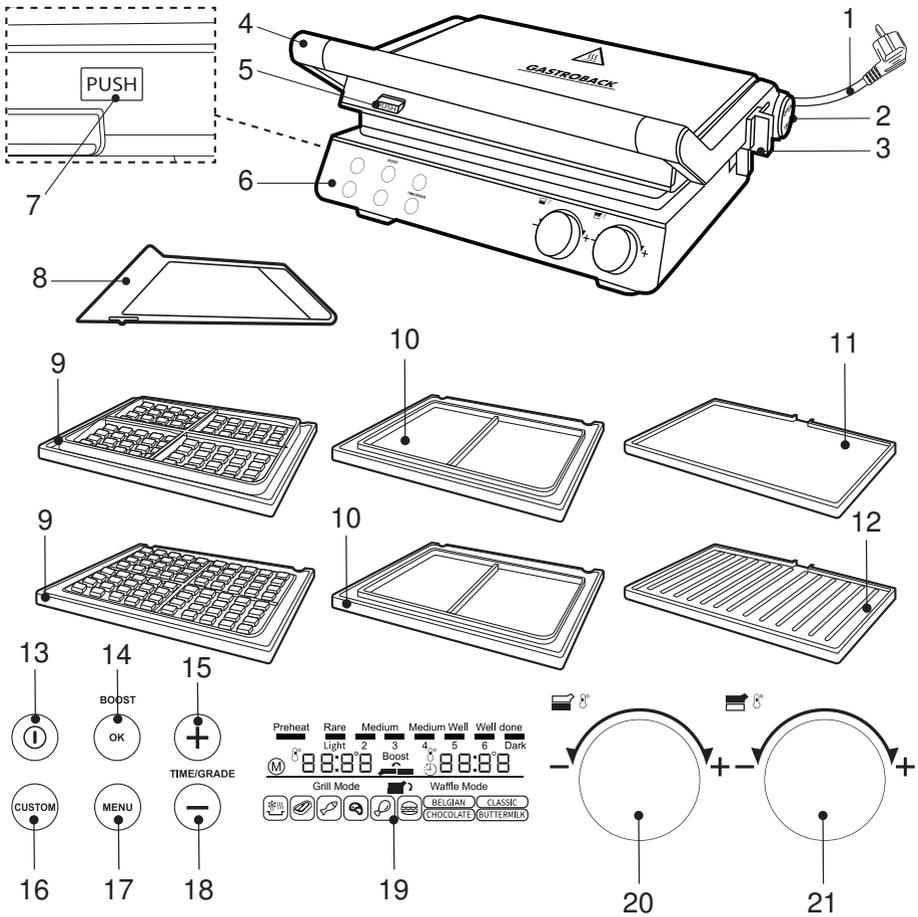
7. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
8. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
9. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
10. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
11.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
12. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
13. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
14. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
15. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzefesten Oberfläche.
16. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
17. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
18. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
19. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
20. Lassen Sie mindestens 11 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

21. **WARNUNG!** Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Gegenstände auf dem Gerät. Diese beschädigen die antihaffbeschichteten Platten. Verwenden Sie Spatel oder Zangen aus Holz oder Kunststoff.
22. **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Bewegen oder heben Sie das Gerät nicht an, wenn es eingeschaltet und/oder heiß ist. Öffnen und schließen Sie das Gerät nur mithilfe des Handgriffs. Seien Sie sich bewusst, dass das Gerät nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß bleibt. Lassen Sie alle Teile immer vollständig abkühlen.
23. **WARNUNG!** Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die abnehmbare Platte. Die Platten müssen vor dem Betrieb über den Heizelementen platziert werden.
24. **WARNUNG!** Tragen Sie das Gerät niemals am Handgriff.
25. **WARNUNG!** Wickeln Sie Lebensmittel nicht mit Plastikfolie, Polyäthylbeuteln oder Metallfolie ein. Sie beschädigen das Gerät und können eine Brandgefahr verursachen.
26. **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die eingesetzte Tropfschale.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



- 1. Netzkabel mit Netzstecker
- 2. 180°-Öffnungstaste
- 3. Höhenverstellung
- 4. Handgriff
- 5. Entriegelungstaste (obere Platte)
- 6. Bedienfeld
- 7. Entriegelungstaste (untere Platte)

- 8. Tropfschale
- 9. Waffelplatte
- 10. Sandwichplatte
- 11. Glatte Grillplatte
- 12. Geriffelte Grillplatte
- 13. Ein/Aus-Taste
- 14. Taste „OK/Boost“

- 15. Taste „Time/Grade (+)“
- 16. Taste „Custom“
- 17. Taste „Menu“
- 18. Taste „Time/Grade (-)“
- 19. Digitalanzeige
- 20. Temperaturregler (untere Platte)
- 21. Temperaturregler (obere Platte)

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Betreiben Sie das Gerät, ohne Lebensmittel, für ca. 10 Minuten auf einer beliebigen Einstellung, um herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. Das Gerät kann einen leichten Geruch verströmen. Dies ist normal und stellt keinen Mangel oder eine Gefahr dar. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
3. Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
5. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

HINWEISE

- Das Berühren einer beliebigen aktiven Taste wird von einem akustischen Signal begleitet.
- Die Boost-Funktion funktioniert nur im manuellen Modus (geschlossener Deckel) nach dem Aufheizen.
- Wird der Deckel nach dem Garende im Menümodus nicht geöffnet, ertönt alle 5 Minuten ein 5-faches akustisches Signal. Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch ab.
- Wird der Deckel nach dem Vorheizen nicht geöffnet, heizt das Gerät 10 Minuten weiter vor, gefolgt von einem 3-fachen akustischen Signal. Das Gerät heizt dann noch 5 Minuten weiter. Danach ertönt ein 5-faches akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Erfolgt nach dem Berühren der Ein/Aus-Taste keine weitere Aktion, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch ab.
- Halten Sie während des Einstell- oder Betriebsvorgangs die Taste „Menu“ („Menü“) ca. 2 Sekunden gedrückt. Das Gerät stoppt das laufende Programm und kehrt zur Menüauswahl zurück.
- Sie können die Temperatur während des Betriebs jederzeit anpassen, indem Sie die Temperaturregler zur Temperatúrauswahl verwenden. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, trockene und hitzefeste Oberfläche.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Alle Anzeigen des Displays leuchten einmal auf und ein akustisches Signal ertönt; anschließend leuchtet die Ein/Aus-Taste konstant.
3. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Wenn die Waffelplatten in das Gerät eingesetzt sind, leuchten die Anzeigen für den Waffelmodus auf. Wenn andere Platten in das Gerät eingesetzt sind, leuchten die Anzeigen für den Grillmodus auf.
4. Sie können nun zwischen dem **manuellen Modus** (mit offenem oder geschlossenem Deckel), dem **Menümodus (Grillmodus)** und dem **Menümodus (Waffelmodus)** wählen:

MANUELLER MODUS (GESCHLOSSENER DECKEL)

5. Schließen Sie den Deckel und berühren Sie die Taste „Custom“ („Benutzerdefiniert“). Die Anzeige „M“ für den benutzerdefinierten Modus und die Temperaturanzeigen beider Platten leuchten auf.
6. Drehen Sie die Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur (100°C – 230°C) einzustellen. Die jeweilige Temperaturanzeige blinkt während der Einstellung. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.
7. Berühren Sie die Tasten „Time/Grade“ („Zeit/Garungsgrad“) (+ und -) wiederholt, um die gewünschte Betriebszeit (00:00 – 90:00 Min.) einzustellen. Die Zeit wird rechts im Display angezeigt. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.

HINWEIS

Sie können die Zeit während des Betriebs jederzeit mit den Tasten „Time/Grade“ („Zeit/Garungsgrad“) (+ und -) anpassen.

8. Die Anzeige „Preheat“ („Vorheizen“) blinkt auf dem Display. Sobald das Vorheizen auf die eingestellte Temperatur abgeschlossen ist, ertönt ein 3-faches akustisches Signal und die Anzeige „Preheat“ leuchtet konstant.
9. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie Ihr Gargut auf die untere Platte. Schließen Sie anschließend den Deckel. Berühren Sie die Taste „OK/Boost“, um den Grillvorgang zu starten. Die Zeit zählt im Display herunter.
10. Bei Bedarf können Sie während des Betriebs die Taste „OK/Boost“ für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, um die Boost-Funktion einzuschalten. Die Boost-Anzeige leuchtet auf dem Display auf. Im Boost-Modus heizt das Gerät bis zu 250°C für ca. 30 Sekunden. Die Boost-Funktion kann pro Grillvorgang nur zweimal verwendet werden.
11. Wenn der Countdown 00:00 erreicht hat, stoppt das Gerät den Heizvorgang und es ertönt ein 5-faches akustisches Signal. Berühren Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Regler, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
12. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
13. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

MANUELLER MODUS (OFFENER DECKEL)

5. Drücken Sie die 180°-Öffnungstaste, um das Gerät um 180° zu öffnen. Berühren Sie die Taste „Custom“ („Benutzerdefiniert“). Die Anzeige „M“ für den benutzerdefinierten Modus und die Anzeige „OFF“ („Aus“) für beide Platten leuchten auf.
6. Drehen Sie die Temperaturregler, um die jeweilige Platte einzuschalten und die gewünschte Temperatur (100°C – 200°C) einzustellen. Die jeweilige Temperaturanzeige blinkt während der Einstellung. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.
7. Die aktuelle Temperatur jeder Platte (sofern eingeschaltet) wird auf dem Display angezeigt.
8. Legen Sie Ihr Gargut auf die obere und/oder untere Platte.
9. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
10. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

MENÜMODUS (GRILLMODUS)

Anzeige						
Programm	Auftauen	Steak	Fisch	Schwein	Hähnchen	Burger/ Sandwich

5. Schließen Sie den Deckel. Berühren Sie wiederholt die Taste „Menu“ („Menü“), um das gewünschte Grillprogramm auszuwählen. Das ausgewählte Programm blinkt. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.
6. Die Anzeige „Preheat“ („Vorheizen“) blinkt im Display und die aktuelle Plattentemperatur wird angezeigt. Sobald das Vorheizen auf die voreingestellte Temperatur abgeschlossen ist, ertönt ein 3-faches akustisches Signal und die Anzeige „Preheat“ leuchtet konstant.
7. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie Ihr Gargut auf die untere Platte.
8. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät misst automatisch die Dicke des Garguts und stellt die entsprechende Betriebszeit ein.

HINWEIS

Das Vorheizen des Gerätes kann nicht übersprungen werden. Das Gerät erkennt die Dicke des Garguts erst beim Öffnen und Schließen des Deckels nach dem Vorheizen.

9. Im Steak-Programm:

Das Gerät beginnt, das Gargut bis zum Gargrad „Rare“ („Blutig“) zu grillen. Die Anzeige „Rare“ blinkt im Display. Wenn der Countdown 00:00 erreicht hat, ertönt ein 2-faches akustisches Signal und die Anzeige „Rare“ leuchtet konstant. Das Gerät grillt das Gargut weiter bis zum Gargrad „Medium“ („Rosa“) usw., bis das Gargut den Gargrad „Well done“ („Durchgebraten“) erreicht hat. Wenn der Countdown für „Well done“ 00:00 erreicht hat, stoppt das Gerät den Heizvorgang, es ertönt ein 5-faches akustisches Signal und die Anzeige „Well done“ leuchtet konstant.

In jedem anderen Programm:

Das Gerät startet den Grillvorgang. Die Zeit zählt im Display herunter. Wenn der Countdown 00:00 erreicht hat, stoppt das Gerät den Heizvorgang und es ertönt ein 5-faches akustisches Signal.

10. Berühren Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Regler, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
11. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
12. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

MENÜMODUS (WAFFELMODUS)

Anzeige	BELGIAN	CLASSIC	CHOCOLATE	BUTTERMILK
Programm	Belgische Waffeln	Klassische Waffeln	Schokoladen-Waffeln	Buttermilch-Waffeln

5. Schließen Sie den Deckel. Berühren Sie wiederholt die Taste „Menu“ („Menü“), um das gewünschte Waffelprogramm auszuwählen. Das ausgewählte Programm blinkt. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.
6. Berühren Sie wiederholt die Tasten „Time/Grade“ („Zeit/Garungsgrad“) (+ und -), um eine Farbstufe von „Light“ („Hell“) bis „Dark“ („Dunkel“) auszuwählen. Die ausgewählte Farbstufe blinkt. Berühren Sie zur Bestätigung die Taste „OK/Boost“.
7. Die Anzeige „Preheat“ („Vorheizen“) blinkt im Display und die aktuelle Plattentemperatur wird angezeigt. Sobald das Vorheizen auf die voreingestellte Temperatur abgeschlossen ist, ertönt ein 3-faches akustisches Signal, und die Anzeige „Preheat“ leuchtet konstant.
8. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie eine angemessene Menge Waffelteig auf die untere Platte.
9. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät startet das Waffelprogramm automatisch. Die aktuelle Plattentemperatur wird angezeigt, und die Zeit zählt im Display herunter.

10. Wenn die gewählte Farbstufe erreicht ist, stoppt das Gerät den Heizvorgang, es ertönt ein 5-faches akustisches Signal und die gewählte Farbstufe leuchtet konstant. Berühren Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie einen beliebigen Regler, um in den Standby-Modus zurückzukehren.
11. Wenn Sie mit der Verwendung des Gerätes fertig sind, berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
12. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in das Gerät eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Nur die Tropfschale und die Platten sind spülmaschinenfest, die anderen Teile des Geräts sind nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten der Platten und nehmen Sie diese zum Reinigen ab.
- Entfernen Sie die Tropfschale und leeren Sie sie in den Hausmüll aus. Das Fett/Öl nicht in die Spüle gießen.
- Reinigen Sie die Tropfschale und die Platten in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Tropfschale dazu in den oberen Korb.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,5	20	Ja

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.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender 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 und/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.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for grilling a wide variety of foods and for preparing waffles.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING – HOT SURFACE! The surfaces are liable to get hot during use.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. 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.
5. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories authorized by us.
6. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
7. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

8. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
12. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
13. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
14. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
15. Always place and operate the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
16. Do not leave the appliance unattended during operation.
17. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
18. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
19. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
20. Leave at least 11 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must

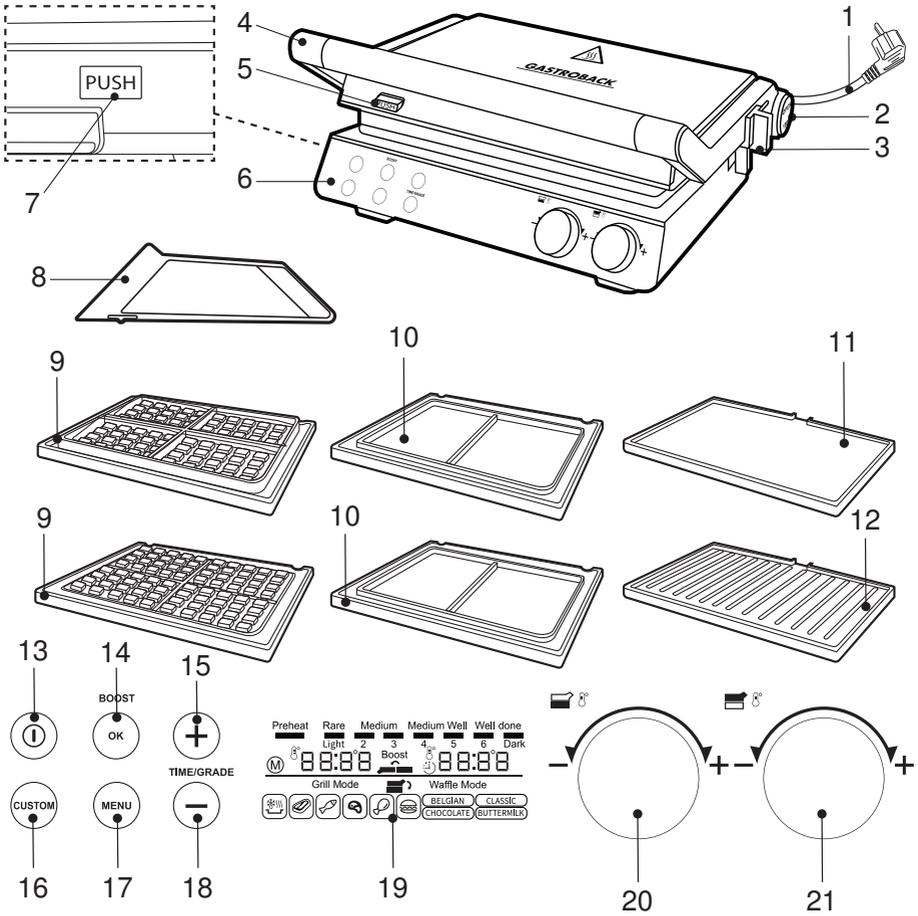
not be covered.

21. **WARNING!** Do not use metal or sharp utensils on the appliance. They will damage the non-stick plates. Use wooden or plastic spatulas or tongs.
22. **CAUTION! DANGER OF BURNS!** Do not move or lift the appliance when it is switched on and/or hot. Open and close the appliance only by the handle. Be aware that the appliance will remain hot for some time after use. Always let all parts cool down completely.
23. **WARNING!** Do not operate the appliance without the removable plates. The plates must be placed on top of the heating elements before operation.
24. **WARNING!** Never carry the appliance by the handle.
25. **WARNING!** Do not wrap food with plastic film, polythene bags or metal foil. You will damage the appliance and may cause a fire hazard.
26. **WARNING!** Never operate the appliance without the drip tray inserted.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



- 1. Power cord with power plug
- 2. 180° opening button
- 3. Height adjustment
- 4. Handle
- 5. Unlock button (top plate)
- 6. Control panel
- 7. Unlock button (bottom plate)

- 8. Drip tray
- 9. Waffle plate
- 10. Sandwich plate
- 11. Griddle plate
- 12. Grill plate
- 13. On/off button
- 14. OK/Boost button

- 15. Time/Grade button (+)
- 16. Custom button
- 17. Menu button
- 18. Time/Grade button (-)
- 19. Digital display
- 20. Temperature knob (bottom plate)
- 21. Temperature knob (top plate)

BEFORE FIRST USE

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Operate the appliance on any setting for approx. 10 minutes without any foodstuffs to remove residues from the manufacturing process. The appliance may emit some odor. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Ensure sufficient ventilation.
3. Switch off the appliance, disconnect it from the power supply and let it cool down.
4. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
5. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

NOTES

- Touching any effective button is accompanied by an acoustic signal.
 - The Boost function only works in Manual mode (Closed lid) after preheating.
 - If the lid is not opened after the food is finished in menu mode, an acoustic signal sounds 5 times every 5 minutes. The appliance automatically turns off after 20 minutes.
 - If the lid is not opened after preheating is finished, the appliance continues preheating for 10 minutes, after which an acoustic signal sounds 3 times. The appliance then continues heating for another 5 minutes, after which an acoustic signal sounds 5 times and the appliance automatically turns off.
 - If there is no further action after touching the On/off button, the appliance automatically turns off after 1 minute.
 - During the setting or operating process, keep the Menu button pressed for approx. 2 seconds. The appliance stops the current program and returns to menu selection.
 - You can readjust the temperature at any point during operation using the temperature knobs for temperature selection. Touch the OK/Boost button to confirm.
1. Place the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
 2. Connect the power plug to a suitable power outlet. All indicators on the display light up once and an acoustic signal sounds, then the On/off button stays illuminated.

3. Touch the On/off button. If the waffle plates are inserted into the appliance, the Waffle mode indicators light up. If any other plates are inserted into the appliance, the Grill mode indicators light up.
4. You can now chose between **Manual mode** (with open or closed lid), **Menu mode (Grill mode)** and **Menu mode (Waffle mode)**:

MANUAL MODE (CLOSED LID)

5. Close the lid and touch the Custom button. The custom mode indicator "M" and the temperature indicators for both plates light up.
6. Rotate the temperature knobs to set the desired temperature (100°C - 230°C). The respective temperature indicator flashes during setting. Touch the OK/Boost button to confirm.
7. Touch the Time/Grade buttons (+ and -) repeatedly to set the desired operating time (00:00 - 90:00 min.). The time is indicated on the right side of the display. Touch the OK/Boost button to confirm.

NOTE

You can readjust the time with the Time/Grade buttons (+ and -) at any point during operation.

8. The indication "Preheat" flashes on the display. Once preheating to the set temperature is finished, an acoustic signal sounds 3 times and the indication "Preheat" stays illuminated.
9. Open the lid and place your foodstuff on the bottom plate. Then close the lid. Touch the OK/Boost button to start the grilling operation. The time counts down on the display.
10. If needed, you can keep the OK/Boost button pressed for approx. 2 seconds during operation to turn on the Boost function. The Boost indicator lights up on the display. In Boost mode, the appliance heats up to 250°C for approx. 30 seconds. The Boost function can only be used twice per grilling operation.
11. When the countdown has reached 00:00, the appliance stops heating and an acoustic signal sounds 5 times. Touch any button or turn any knob to return to Standby mode.
12. When you're finished using the appliance, touch the On/off button to turn the appliance off.
13. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down completely.

MANUAL MODE (OPEN LID)

5. Press the 180° opening button to open the appliance at 180°. Touch the Custom button. The custom mode indicator "M" and the indication "OFF" for both plates light up.
6. Rotate the temperature knobs to turn the respective plate on and set the desired temperature (100°C - 200°C). The respective temperature indicator flashes during setting. Touch the OK/Boost button to confirm.
7. The current temperature of each plate (if turned on) is shown on the display.
8. Place your foodstuff on the top and/or bottom plate.
9. When you're finished using the appliance, touch the On/off button to turn the appliance off.
10. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down completely.

MENU MODE (GRILL MODE)

Indicator						
Program	Thawing	Steak	Fish	Pork	Chicken	Burger/ Sandwich

5. Close the lid. Touch the Menu button repeatedly to select the desired Grill program. The selected program flashes. Touch the OK/Boost button to confirm.
6. The indication "Preheat" flashes on the display and the current plate temperature is shown on the display. Once preheating to the pre-set temperature is finished, an acoustic signal sounds 3 times and the indication "Preheat" stays illuminated.
7. Open the lid and place your foodstuff on the bottom plate.
8. Close the lid. The appliance automatically measures the thickness of the foodstuff and sets an appropriate operating time.

NOTE

Preheating the appliance cannot be skipped. The appliance will only recognize the thickness of the foodstuff when opening and closing the lid after preheating is finished.

9. In Steak program:

The appliance starts grilling the food to "Rare" doneness. The indicator "Rare" flashes on the display. When the countdown has reached 00:00, an acoustic signal sounds twice and the "Rare" indicator stays illuminated. The appliance continues grilling the food to "Medium" doneness, and so on, until the food has reached "Well done" doneness. When the countdown for "Well done" doneness has reached 00:00, the appliance stops heating, an acoustic signal sounds 5 times and the "Well done" indicator stays illuminated.

In any other Grill program:

The appliance starts the grilling operation. The time counts down on the display. When the countdown has reached 00:00, the appliance stops heating and an acoustic signal sounds 5 times.

10. Touch any button or turn any knob to return to Standby mode.
11. When you're finished using the appliance, touch the On/off button to turn the appliance off.
12. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down completely.

MENU MODE (WAFFLE MODE)

Indicator	BELGIAN	CLASSIC	CHOCOLATE	BUTTERMILK
Program	Belgian waffles	Classic waffles	Chocolate waffles	Buttermilk waffles

5. Close the lid. Touch the Menu button repeatedly to select the desired Waffle program. The selected program flashes. Touch the OK/Boost button to confirm.
6. Touch the Time/Grade buttons (+ and -) repeatedly to select a color level from "Light" to "Dark". The selected color level flashes. Touch the OK/Boost button to confirm.
7. The indication "Preheat" flashes on the display and the current plate temperature is shown on the display. Once preheating to the pre-set temperature is finished, an acoustic signal sounds 3 times and the indication "Preheat" stays illuminated.
8. Open the lid and pour an appropriate amount of waffle batter on the bottom plate.
9. Close the lid. The appliance starts the waffle program automatically. The current plate temperature is shown and the time counts down on the display.
10. When the selected color level has been reached, the appliance stops heating, an acoustic signal sounds 5 times and the selected color level stays illuminated. Touch any button or turn any knob to return to Standby mode.
11. When you're finished using the appliance, touch the On/off button to turn the appliance off.
12. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down completely.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Only the drip tray and plates are dishwasher safe, the other parts of the appliance are not dishwasher safe.
- Clean the appliance's body with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Press the unlock buttons of the plates and take them off for cleaning.
- Remove the drip tray and empty it into the domestic refuse. Do not pour the fat/oil into a sink.
- Clean the drip tray and plates in warm dish soap solution using a soft cloth or soft brush. Wipe with a dry and soft cloth. You can also clean these parts in the dishwasher. Place the drip tray in the upper basket.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)	Power Management function
Off	0.5	20	Yes

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.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

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.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in PDF.



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

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 2 years after purchasing the appliance 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 a 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.

NOTE

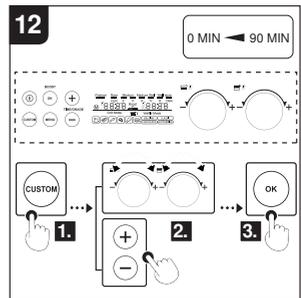
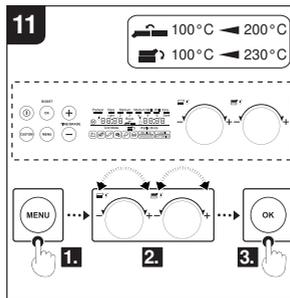
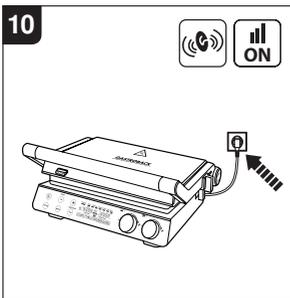
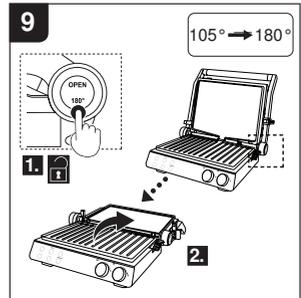
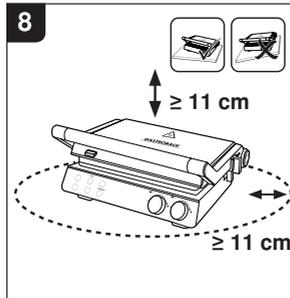
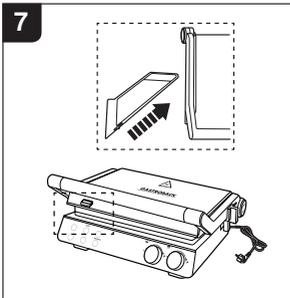
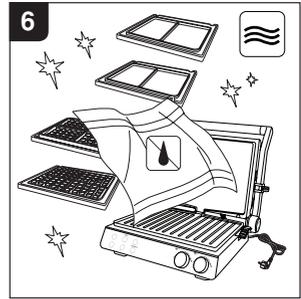
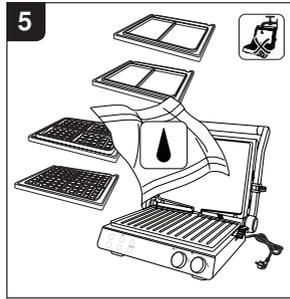
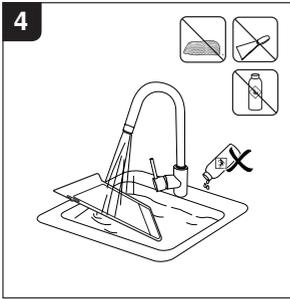
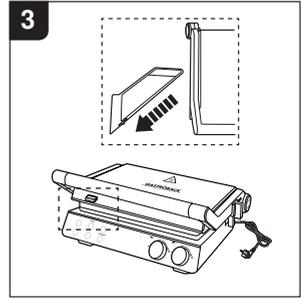
Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

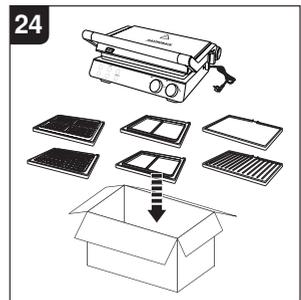
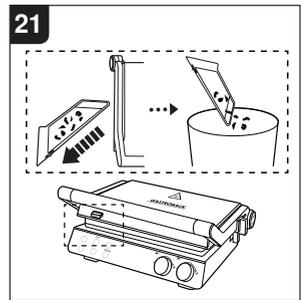
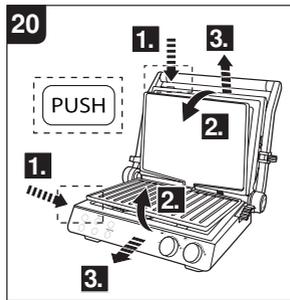
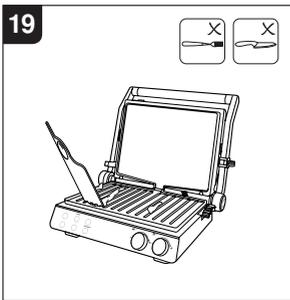
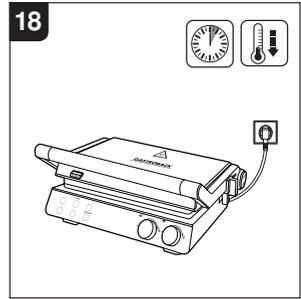
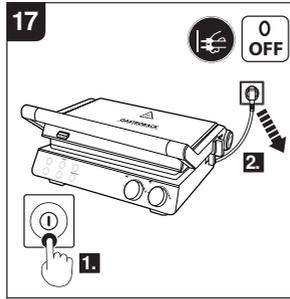
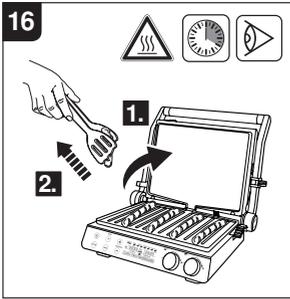
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.





220-240
V ~

50-60
Hz

2000-2400
W

IPX0

< 70
dB (A)



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20250801



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/