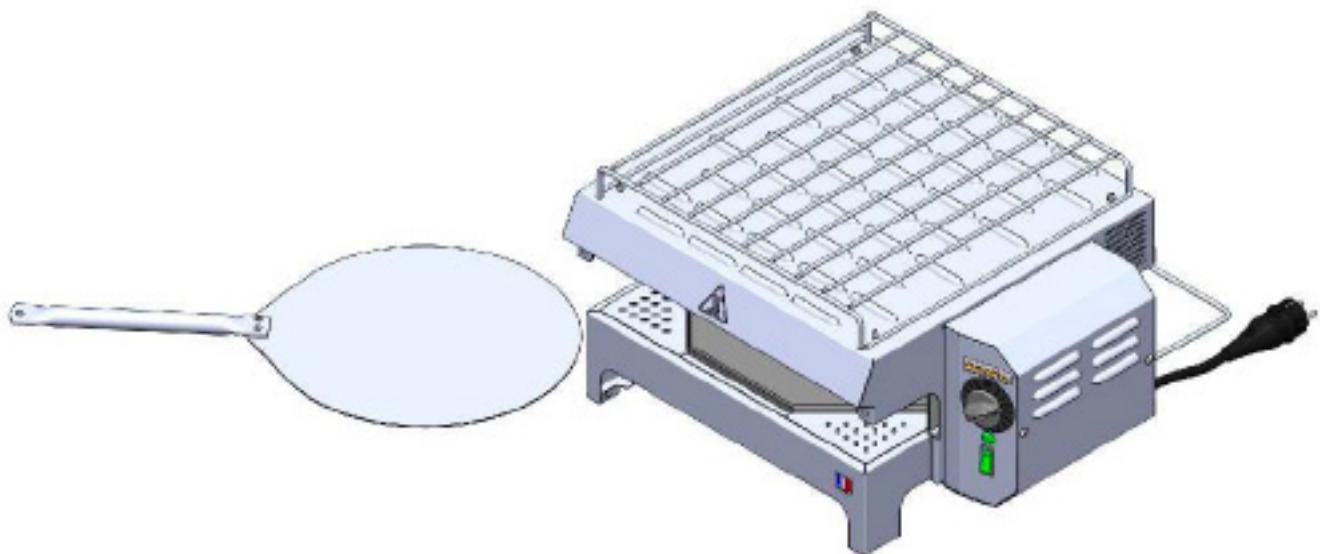


Manuel d'utilisation



Manuel d'utilisation

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil Ggm Gastro SPOL28 de fabrication française.

Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation.

La société **Ggm Gastro** se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Instructions Générales de sécurité



Veillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation de cet appareil.

Une utilisation ou un usage incorrect peut causer des dommages à l'appareil et / ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous de suivre les instructions de sécurité suivantes. Utilisez cet appareil uniquement dans le but pour lequel il a été conçu ; nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation ou manipulation.

1. Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Une distance de 15 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire (pige de sécurité).
3. Ne brancher l'appareil que sur une prise électrique avec terre incorporée.
4. Les instructions de sécurité n'éliminent pas complètement par elles-mêmes tous les dangers et des mesures appropriées de prévention d'accident doivent toujours être prises.
5. Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Garder hors de portée des enfants ou des personnes non compétentes.
6. Dérouler entièrement le câble d'alimentation.
7. Vérifier le cordon d'alimentation régulièrement et ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci ou l'appareil montre des signes de dommages.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacement doit être fait par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
9. Garder le cordon d'alimentation éloigné de tous points ou objets chauds et prenez toujours soin de le débrancher après chaque utilisation.
10. Dans le cas d'utilisation d'un prolongateur électrique, assurez-vous qu'il soit adapté au courant consommé. Ce prolongateur doit posséder au moins les caractéristiques suivantes : HO7RNF 3x1.5mm².
11. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
12. Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, pour quelque raison que ce soit. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
13. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Faites le vérifier par un expert avant toute autre utilisation pour éviter tout risque d'électrisation.
14. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil.
15. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
16. Placer toujours l'appareil dans un environnement sec.
17. Placer l'appareil sur un plan de travail fixe, stable et à bonne hauteur.
18. Ne jamais poser l'appareil sur une surface inflammable.
19. Ne jamais couvrir l'appareil ou obstruer les ouïes de ventilation.
20. Ne jamais placer l'appareil à proximité d'objets ou de produits inflammables.
21. Ne jamais mettre d'appareil sous tension sans avoir placé la sole dans l'espace prévu à cet effet.
22. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
23. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.

Manuel d'utilisation

Contenu du carton d'emballage

Appareil :	SPOL28	x 1 pc
Accessoires :	Sole en pierre de lave	x 1pc
	Grille de maintien au chaud	x 1pc
	Pige de sécurité	x 1pc
	Notice d'utilisation	x 1pc

Spécifications Techniques.

Tension d'alimentation : AC 220 – 240V 50 / 60 Hz

Puissance : Chauffe de la sole : 1900W
Mode cuisson : 2785W

Indice de Protection : IPX3

Poids : 12.4 Kg

Dimensions : 498 x 401 x 278 mm

Dimensions avec la pige de sécurité : 498 x 553 x 278 mm

Normes, dispositions légales et élimination des déchets



Cet appareil est conforme la Directive Base Tension **2006/95/CE** remplacée par la Directive **2014/35/UE** au 20 Avril 2016.

Et à la Directive CEM **2004/108/CE** remplacée par la Directive **2014/30/UE** au 20 Avril 2016.



Cet appareil est conforme à la directive RoHS **211/65/UE**.



Cet appareil est conforme à la directive DEEE **2012/19/CE**.

Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Manuel d'utilisation

Conditions de garantie

Nos appareils sont garantis 12mois à partir de la date de facture à l'utilisateur final.

Sont pris en charge les défauts qui proviennent manifestement d'un défaut de fabrication.

La prestation de garantie prend la forme, selon notre choix, d'une réparation ou d'un échange standard selon le problème rencontré.

Dans tous les cas, le retour du matériel sous garantie ne pourra se faire que dans **son emballage d'origine** avec l'intégralité des accessoires fournis (grille, pelle, sole ...etc).

La sole étant retirée de l'appareil et placée comme à l'origine dans le logement prévu à cet effet dans le fond du carton.

Sont exclus de la garantie tous les dommages causés par une mauvaise installation, un mauvais entretien ou une mauvaise utilisation.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non autorisées par **Ggm Gastro**.

Conformité d'utilisation

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson de produits frais ou surgelés tels que :

Pizzas, tartes flambées...

Utilisation.

Installation / montage :

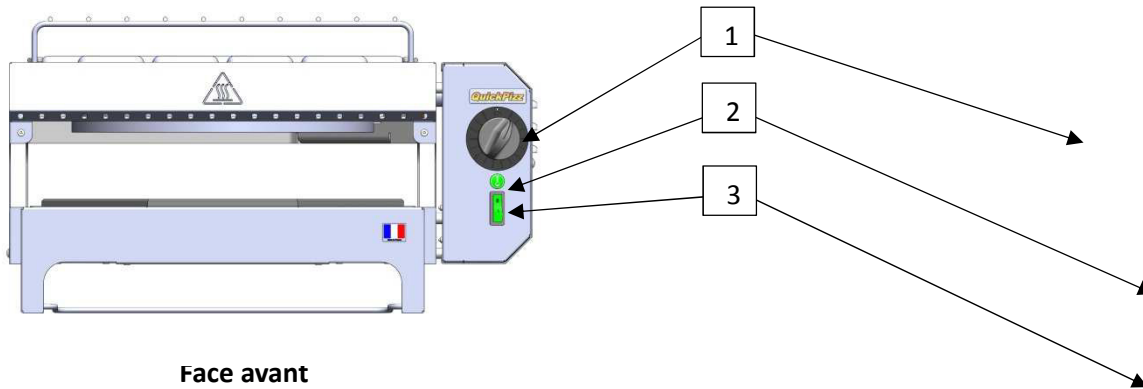
- Déballer soigneusement l'appareil et ses accessoires de son emballage.
- Insérer la pique de sécurité dans les 2 trous des pieds arrière de l'appareil.
- Placer votre **SPOL28** sur une surface plane, non inflammable et à une distance de 15 cm minimum avec les murs ou cloisons.
- Placer la pierre de lave délicatement dans son logement.
- Contrôler la tension et la fréquence du réseau électrique, celles-ci doivent correspondre avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- S'assurer que l'interrupteur et la minuterie sont bien positionnés sur 0.
- Vérifier l'absence de dommage sur le câble d'alimentation, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tous dangers.
- Après avoir déroulé complètement le câble d'alimentation, brancher le dans une prise 16A minimum et reliée à la terre.

Première utilisation :

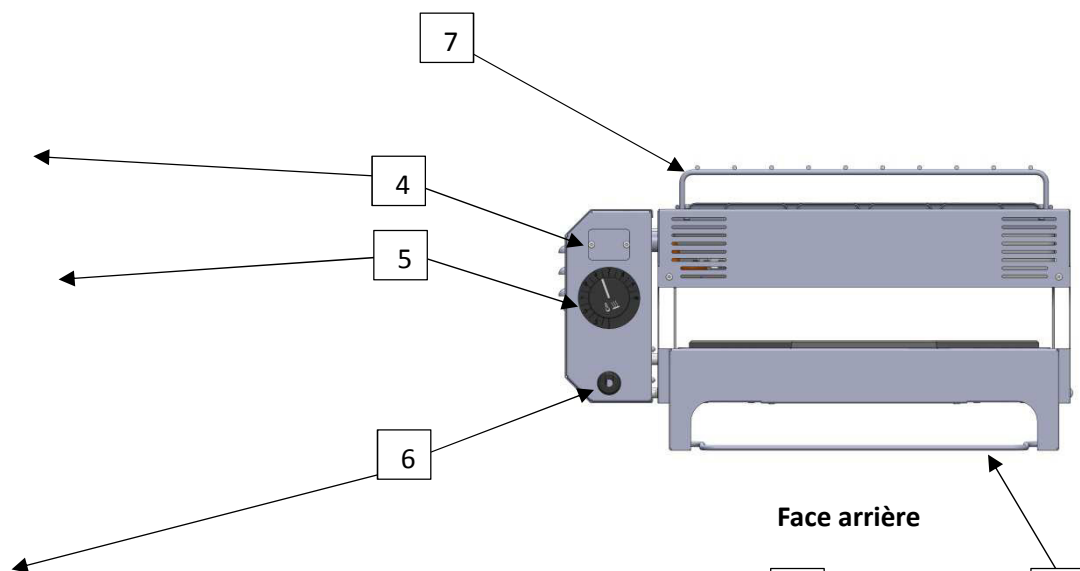
Faire chauffer votre **SPOL28** pendant environ 15 mn afin de brûler les traces d'huile de fabrication des parties métalliques. Il peut y avoir un dégagement de fumée et une odeur désagréable pendant quelques instants.

Manuel d'utilisation

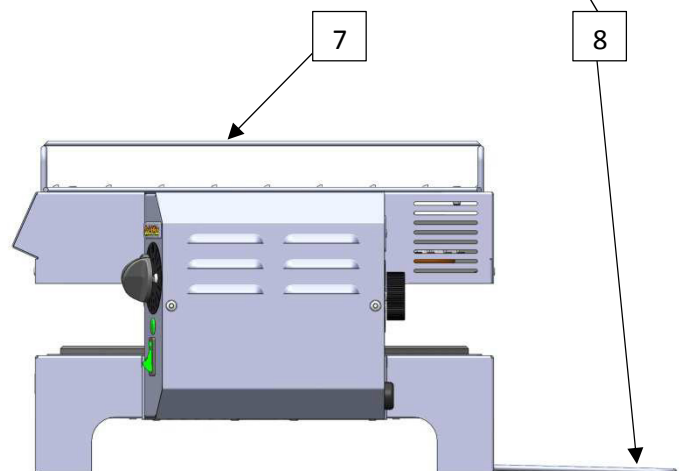
Éléments de commande et d'affichage



Face avant



Face arrière



- 1 Minuterie 0 à 3 min
- 2 Témoin de chauffe de la sole
- 3 Interrupteur
- 4 Plaque d'identification
- 5 Thermostat
- 6 Sortie câble d'alimentation
- 7 Grille
- 8 Pige de sécurité

Conseils de mise en marche et d'utilisation :

Vérifier que la minuterie (1) est bien sur la position 0.

Régler le thermostat (5) sur la position 5.

Mettre l'interrupteur (3) sur la position 1. 7

L'interrupteur s'allume : la sole chauffe (environ 15min lorsque la sole est froide).

Lorsque la consigne de température réglée sur le thermostat (5) est atteinte le témoin de chauffe (2) s'allume.

Positionner la pizza à cuire à l'aide de la pelle fournie sur la sole et mettre la minuterie (1) sur 2min ~ 2min30

Lorsque le temps est écoulé, (la minuterie (1) et revenue en position 0) les émetteurs s'arrêtent.

Sortir immédiatement la pizza de l'appareil à l'aide de la pelle.

Si le témoin de chauffe reste allumé, il est possible d'enfourner la pizza suivante et de relancer la minuterie (1).

Si le témoin de chauffe est éteint, attendre quelques instants qu'il s'allume avant d'enfourner la pizza suivante.

En fin de service arrêtez l'appareil (l'interrupteur (3)).

En fonction des résultats obtenus, le temps de réglage de la minuterie peut être légèrement augmenté ou diminué.

Pour la position du thermostat (chauffe de la sole (5)) nous vous préconisons les réglages suivants :

Type de pâte	Réglage thermostat (5)
Pâte fine précuite	4
Pâte fraîche	5
Pâte très épaisse	5,5 ~6

Nettoyage :

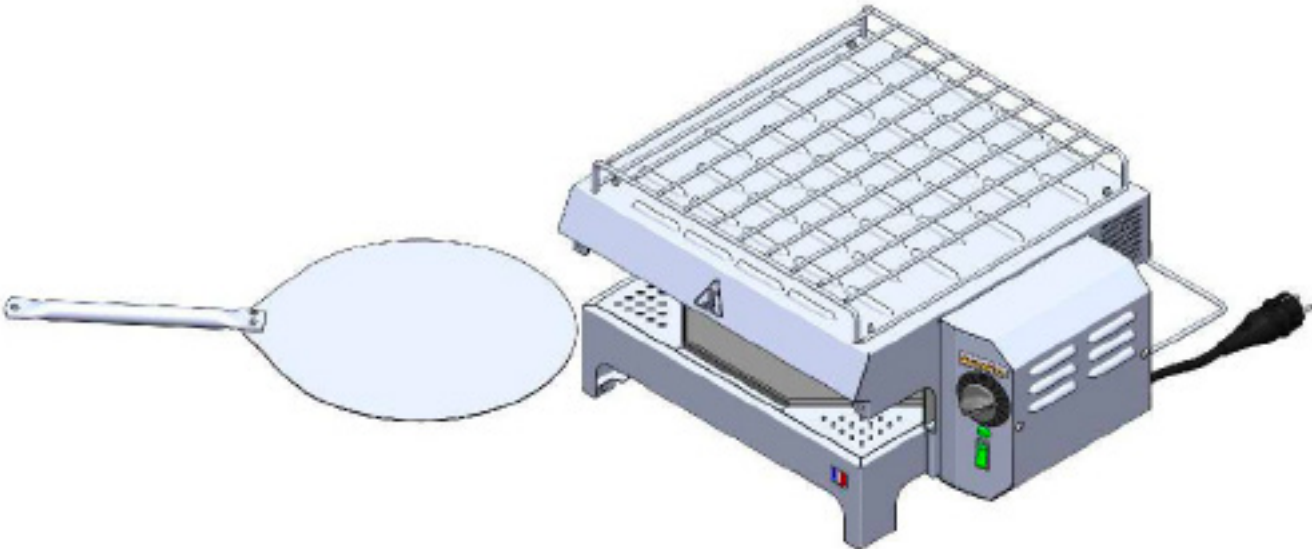
Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention.
- Brosser la sole sans la sortir de son logement, ne pas mouiller la sole, ne pas l'immerger.
- Nettoyer la carrosserie à l'aide d'une éponge (non abrasive) ou d'un chiffon imbibé de produit spécial INOX.
- **Ne pas immerger l'appareil , ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.**
- **Les émetteurs quartz se trouvant sur la partie supérieure ne doivent pas être nettoyés.**

ggmgastro

***GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup
info@gmgastro.com***

User Guide



Made in France

User guide

Congratulations on buying this Ggm Gastro SPOL28 appliance made in France.

EN

You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with user-friendliness.

The company **Ggm Gastro** reserves the right to modify at any time, in the interest of the consumer, the characteristics or components of its products.

General safety instruction



Please read these instructions carefully before using this appliance.

An incorrect use may cause damage to the appliance and/or injure the user. Ensure you follow the following safety instructions. Use this appliance only for the purpose for which it was designed; we decline all responsibility in the event of damage due to a poor use or handling.

1. Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the appliance.
2. A distance of at least 15 cm with the partitioning or wall is necessary (safety gauge).
3. Only plug the appliance into an earthed plug.
4. The safety instructions do not by themselves completely eliminate all dangers and suitable accident prevention measures must always be taken.
5. Never leave the appliance on without surveillance. Keep out of the reach of children or incompetent persons.
6. Unwind the power cable fully.
7. Check the power cable regularly and never use the appliance if this or the appliance show signs of damage.
8. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified person to avoid any danger.
9. Keep the power cable far from all hot points or objects and always take care to unplug it after each use.
10. In the event of the use of an electric extension cord, ensure it is adapted to the current consumed. This extension must have at least the following characteristics: HO7RNF 3x1.5mm².
11. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is on.
12. Never immerse the appliance in water or any other liquid, for any reason whatsoever. Never put it in the dishwasher.
13. If the appliance falls in water, unplug it immediately. Have it checked by an expert before any other use to avoid any risk of electrification.
14. Never try to open the appliance.
15. Always unplug the appliance before cleaning it.
16. Always place the appliance in a dry environment.
17. Place the appliance on a fixed, steady work surface at a good height.
18. Never put the appliance on an inflammable surface.
19. Never cover the appliance or obstruct the ventilation holes.
20. Never place the appliance near to inflammable objects or products.
21. Never switch the appliance on without having placed the base in the space provided for this purpose.
22. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under the age of 8.
23. Never move the appliance when it is on or when the cooking surface is still hot.

User guide

Contents of the cardboard box

Appliance:	SPOL28	x 1 pc
Accessories:	Base in lava stone x	x 1pc
	Heat maintenance grill x	1pc
	Safety gauge	x 1pc
	User guide	x 1pc

Technical specifications

Mains voltage:	AC 220 – 240V 50 / 60 Hz
Power:	Heating of the base: 1900W
	Cooking mode: 2785W

Protection index: IPX3

Weight: 12.4 Kg

Dimensions: 498 x 401 x 278 mm

Dimensions with the safety gauge: 498 x 553 x 278 mm

Standards, legal provisions and waste elimination



This appliance complies with the Low Voltage Directive **2006/95/CE** replaced by Directive **2014/35/UE** at the 20 April 2016.

And Directive CEM **2004/108/CE** replaced by Directive **2014/30/UE** at the 20 April 2016.



This appliance complies with directive RoHS **2011/65/UE**.



This appliance complies with directive DEEE **2012/19/CE**.

Help protect the environment!



Your appliance contains a number of recoverable or recyclable materials.



Take it to a collection point so it can be processed.

User guide

EN

Warranty Terms

Our appliances are guaranteed 12 months from the invoice date to the end consumer.

Defects that obviously come from a manufacturing defect are taken care of.

According to our choice the warranty service takes the form of a repair or a standard exchange depending on the problem encountered.

In all cases, the material under warranty can only be returned in **its original packaging** with all of the accessories supplied (grill, paddle, base ...etc).

The base being removed from the appliance and placed as originally in the compartment provided for this purpose in the bottom of the box.

All damage caused by poor installation, poor maintenance or poor use are excluded from the warranty.

The warranty ends in the event of intervention, repair or modification by persons not authorised by **Ggm Gastro**.

User guide

Compliance of use.

EN

Only use the appliance for cooking fresh or frozen products such as:

Pizzas, flame-grilled tarts...

Use.

Installation/assembly:

- Carefully remove the appliance and its accessories from its packaging.
- Insert the safety gauge into the 2 holes of the feet at the back of the appliance.
- Place your **SPOL28** on a flat, non-inflammable surface and at a distance of at least 15 cm from the walls or partitions.
- Place the lava stone delicately in its housing.
- Control the voltage and the frequency of the power grid; these must correspond with the values indicated on the rating plate.
- Ensure that the switch and the timer are correctly positioned on 0.
- Check the absence of damage on the power cable, if necessary, it must be replaced by the manufacturer or a person of similar qualification to avoid all dangers.
- After having unwound the power cable completely, plug it into a 16 A socket minimum and earthed.

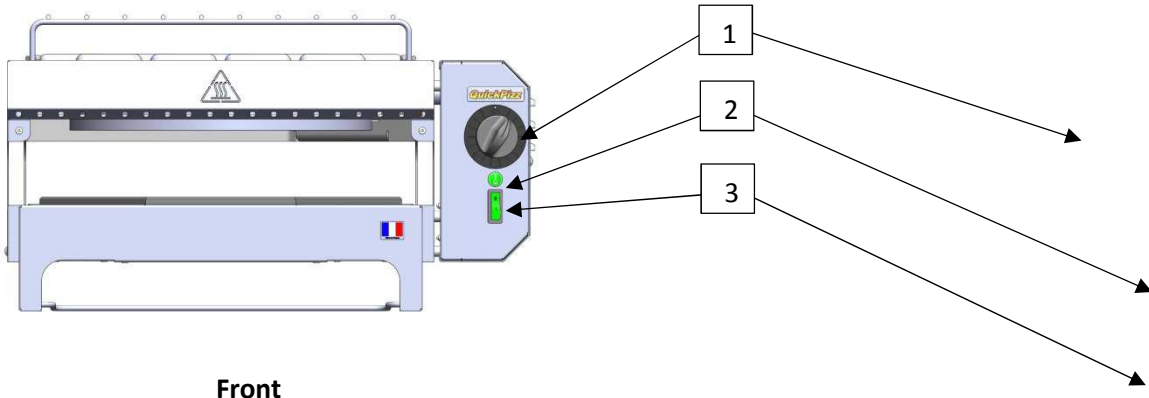
First use:

Heat your **SPOL28** for approximately 15 minutes to burn the traces of manufacturing oil of the metallic parts. Smoke and an unpleasant smell may be given off for a few moments.

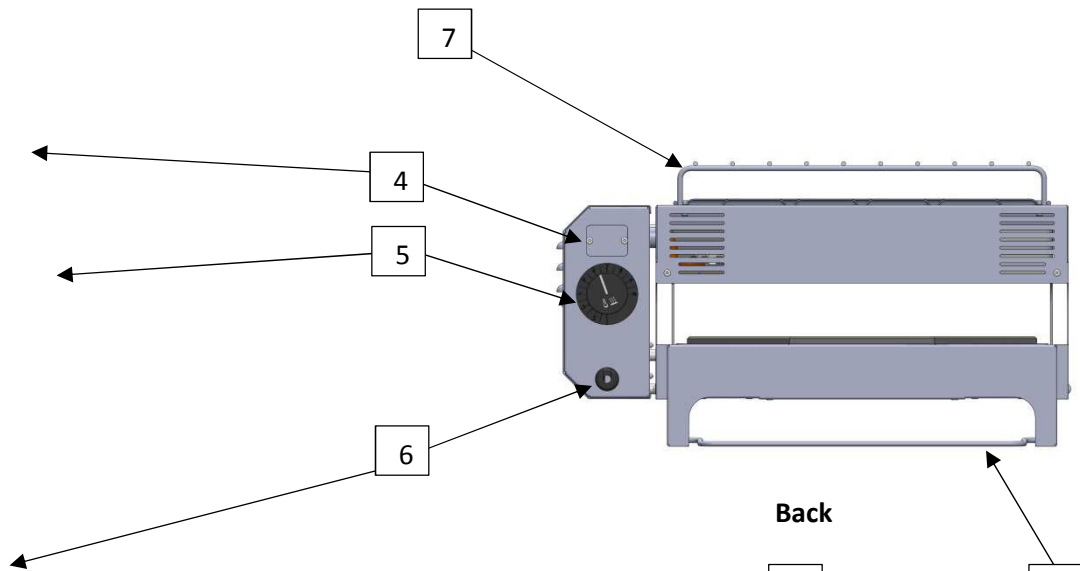
User guide

Control and display elements

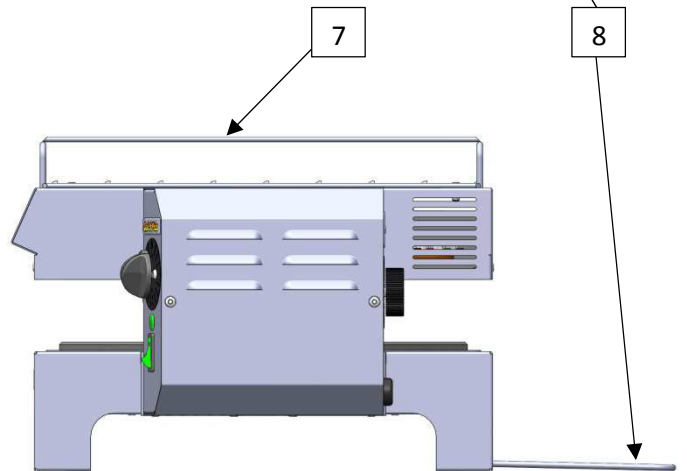
EN



Front



Back



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Timer 0 to 3 min |
| 2 | Base heating warning light |
| 3 | Switch |
| 4 | Identification plate |
| 5 | Thermostat |
| 6 | Power cable output |
| 7 | Grill |
| 8 | Safety gauge |

User guide

Advice for turning on and using:

Check that the timer (1) is correctly on the 0 position.
Adjust the thermostat (5) to position 5.
Put the switch (3) on position 1. 7
The switch lights up: the base is heating (approximately 15 minutes when the base is cold).
When the set temperature adjusted on the thermostat (5) is reached, the heating warning light (2) comes on.
Position the pizza to cook with the help of the paddle provided onto the base and put the timer (1) on 2min ~ 2min30
When the time is up, (the timer (1) is back on the 0 position) the emitters stop.
Immediately remove the pizza from the appliance with the help of the paddle.
If the heating warning light remains on, it is possible to put the next pizza in and reset the timer (1).
If the warning light turns off, wait a few minutes for it to come on again before putting in the next pizza.
When finished, turn off the appliance (the switch (3)).

Depending on the results obtained, the adjustment time of the timer may be slightly increased or decreased.

For the position of the thermostat (heating of the base (5)) we recommend the following settings:

Type of pizza base	Réglage thermostat (5)
Thin pre-cooked base	4
Fresh base	5
Very thick base	5,5 ~6

Cleaning:

Unplug the appliance.

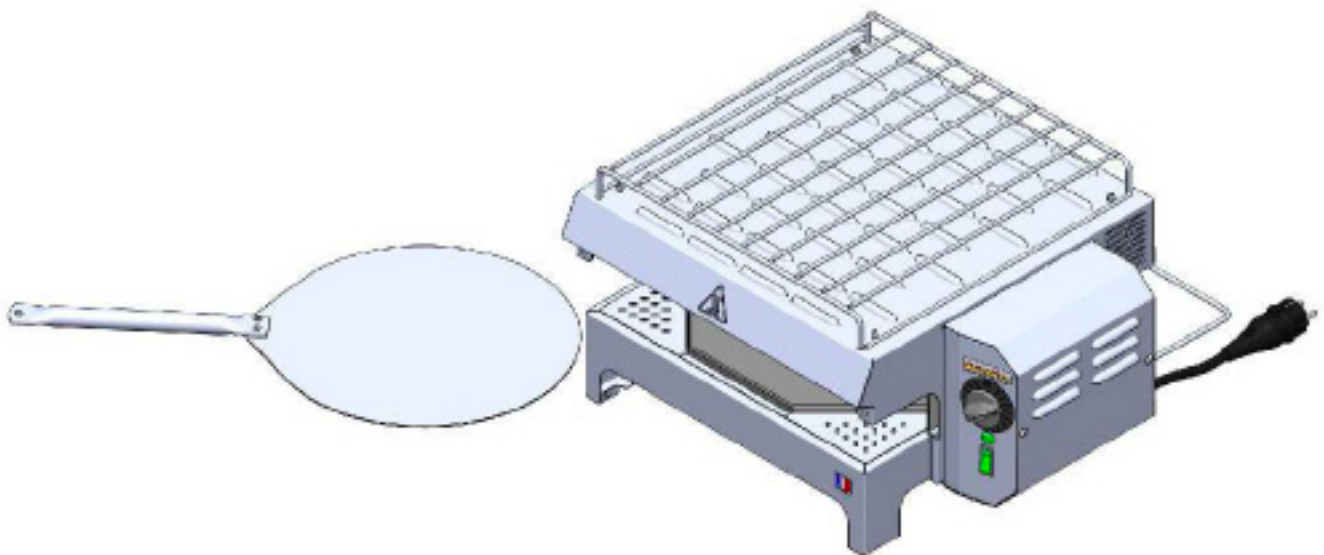
- Let the appliance cool down completely before any intervention.
- Brush the base without removing it from its housing, do not wet the base, do not immerse it.
- Clean the bodywork with the help of a sponge (non-abrasive) or a cloth imbued with a special STAINLESS STEEL product.
- **Do not immerse the appliance; do not clean the appliance with a jet of water.**
- **The quartz emitters found on the upper part must not be cleaned.**

ggmgastro

***GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup
info@gmgastro.com***

Gebrauchsanweisung

DE



Made In FRANCE

Gebrauchsanweisung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ggm Gastro SPOL28 -Gerätes aus französischer Herstellung.

Sie haben ein Gerät ausgewählt, das die besten technischen Eigenschaften mit einem großen Nutzungskomfort kombiniert.

Die Firma **Ggm Gastro** behält sich das Recht vor, jederzeit im Interesse der Verbraucher, die Eigenschaften oder Bestandteile seiner Produkte zu modifizieren.

DE

Allgemeine Hinweise zu Ihrer Sicherheit



Bitte lesen Sie diese Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

Die Verwendung oder unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an der Maschine führen und / oder den Benutzer verletzen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise zu befolgen. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Zweck, für den es entworfen wurde; Wir lehnen jede Haftung für Schäden, ab die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstehen.

1. Prüfen Sie, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Geräteschild angegebenen übereinstimmt.
2. Ein Mindestabstand von 15 cm von der Trennwand oder der Mauer ist erforderlich (Sicherheitsstab).
3. Das Gerät darf nur an eine elektrisch geerdete Steckdose angeschlossen werden.
4. Die Sicherheitshinweise sorgen nicht automatisch zur Entfernung sämtlicher Gefahren, daher müssen stets geeignete Maßnahmen zur Unfallverhütung getroffen werden.
5. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen. Außerhalb der Reichweite von Kindern oder unqualifizierten Personen halten.
6. Das Netzkabel vollständig abwickeln.
7. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig und benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es Anzeichen von Schäden zeigt.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Halten Sie das Kabel stets von heißen Stellen oder Gegenständen fern und trennen Sie es nach jedem Gebrauch von der Stromversorgung.
10. Im Falle der Verwendung eines Verlängerungskabels, stellen Sie bitte sicher, dass es dem entsprechenden Stromverbrauch angepasst ist. Dieses Verlängerungskabel muss mindestens folgende Merkmale aufweisen: HO7RNF 3x1,5mm².
11. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann erhöht sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
12. Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Niemals in die Spülmaschine legen.
13. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie es von einem Sachverständigen prüfen, bevor Sie es erneut benutzen, um jegliche Stromschlaggefahr zu vermeiden.
14. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu öffnen.
15. Ziehen Sie immer das Gerät vor der Reinigung aus der Netzsteckdose.
16. Stellen Sie das Gerät immer an einem trockenen Ort auf.
17. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Arbeitsfläche in ausreichender Höhe auf.
18. Stellen Sie das Gerät niemals auf einem brennbaren Untergrund auf.
19. Decken Sie das Gerät niemals ab und verstopfen Sie die Lüftungsöffnungen nicht.
20. Stellen Sie das Gerät in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder Produkten auf.
21. Setzen Sie das Gerät niemals unter Spannung, ohne vorher die speziell hierfür vorgesehene Sohle eingesetzt zu haben.
22. Bitte bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
23. Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs oder, wenn die Kochfläche noch heiß ist.

Gebrauchsanweisung

Verpackungsinhalt

Gerät:	SPOL28	x 1 stück
Zubehör:	Sohle aus Lavagestein	x 1 stück
	Warmhalterost	x 1 stück
	Sicherheitsstab	x 1 stück
	Bedienungsanleitung	x 1 stück

Technische Daten.

Versorgungsspannung:	AC 220 – 240V 50 / 60 Hz
Leistung:	Beheizung der Sohle: 1900 W Garmodus: 2785 W
Schutzart:	IPX3
Gewicht:	12,4 Kg
Maße:	498 x 401 x 278 mm
Abmessungen mit Sicherheitsstab:	498 x 553 x 278 mm

Normen, Gesetze und Abfallentsorgung.



Dieses Gerät entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG** ersetzt durch Richtlinie **2014/35/EU** vom 20. April 2016

Dieses Gerät entspricht ebenso der Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/EG** ersetzt durch Richtlinie **2014/30/EU** vom 20. April 2016



Dieses Gerät erfüllt die RoHS-Richtlinie **211/65/EU**.



Dieses Gerät erfüllt die DEEE-Richtlinie **2012/19/EU**.

Beteiligen wir uns am Umweltschutz!



Ihr Gerät enthält viele rückgewinnbare oder recycelbare Materialien.



Bringen Sie es daher zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Entsorgung.

Gebrauchsanweisung

Gewährleistungsbedingungen

Unsere Maschinen sind für den Endbenutzer 12 ab Rechnungsdatum garantiert.

Alle Mängel, die einen deutlichen Fabrikationsfehler aufweisen, werden übernommen.

Die Erbringung der Garantie entspricht der Form, nach unserer Wahl, d.h. entweder eine Reparatur oder einen Standardaustausch, je nach angetroffenem Problem.

Auf alle Fällen muss das unter Garantie zurückgesendete Gerät in der **Originalverpackung** mit allem Zubehör verschickt werden (Rost, Schaufel, Sohle... usw.).

Die Sohle muss vom Gerät entfernt und wie ursprünglich in die am Boden des Kartons vorgesehene Aussparung eingesetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Schäden, die durch unsachgemäße Installation, unsachgemäße Wartung oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Die Garantie erlischt im Falle einer Intervention, Reparatur, Veränderung durch nicht von **Ggm Gastro** autorisierten Personen.

Gebrauchsanweisung

Verwendungskonformität

Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von frischen oder tiefgefrorenen Produkten, wie:

Pizzen, Tartes Flambées...

Bedienung

DE

Installation / Montage:

- Packen Sie das Gerät und sein Zubehör sorgfältig aus.
- Setzen Sie den Sicherheitsstab in die 2 Löcher in den hinteren Beinen des Gerätes ein.
- Stellen Sie den **SPOL28** auf eine flache, nicht brennbare Oberfläche und in einem Mindestabstand von 15 cm von Mauern oder Trennwänden auf.
- Stellen Sie das Lavagestein vorsichtig in die dafür vorgesehene Aussparung.
- Überprüfen Sie die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung, wobei diese mit den auf dem Typenschild markierten übereinstimmen müssen.
- Stellen Sie sicher, dass Schalter und Timer auf 0 positioniert sind.
- Überprüfen Sie, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und lassen Sie es falls erforderlich durch den Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person austauschen, um Gefahren zu vermeiden.
- Stecken Sie das vollständig abgewickelte Netzkabel mindestens in eine geerdete 16A-Steckdose.

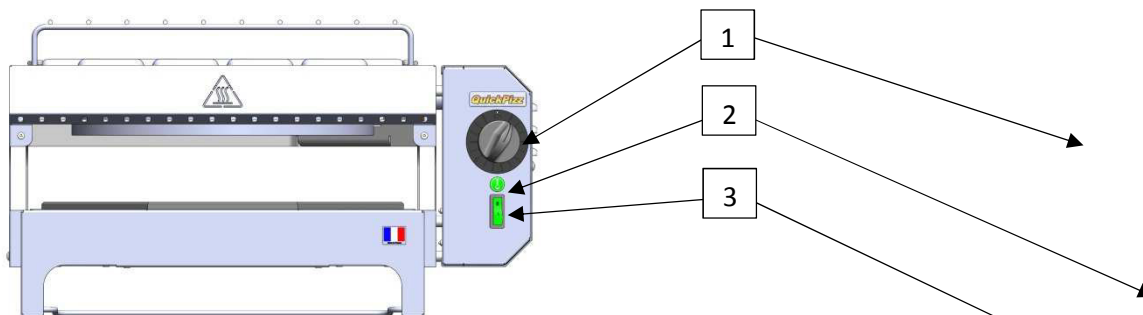
Erste Benutzung:

Heizen Sie Ihr **SPOL28** ca. 15 Minuten, um Spuren von Herstellungsöl an den Metallteilen Öl zu verbrennen. Es kann für eine Weile zu Rauch- und Geruchsbildung kommen.

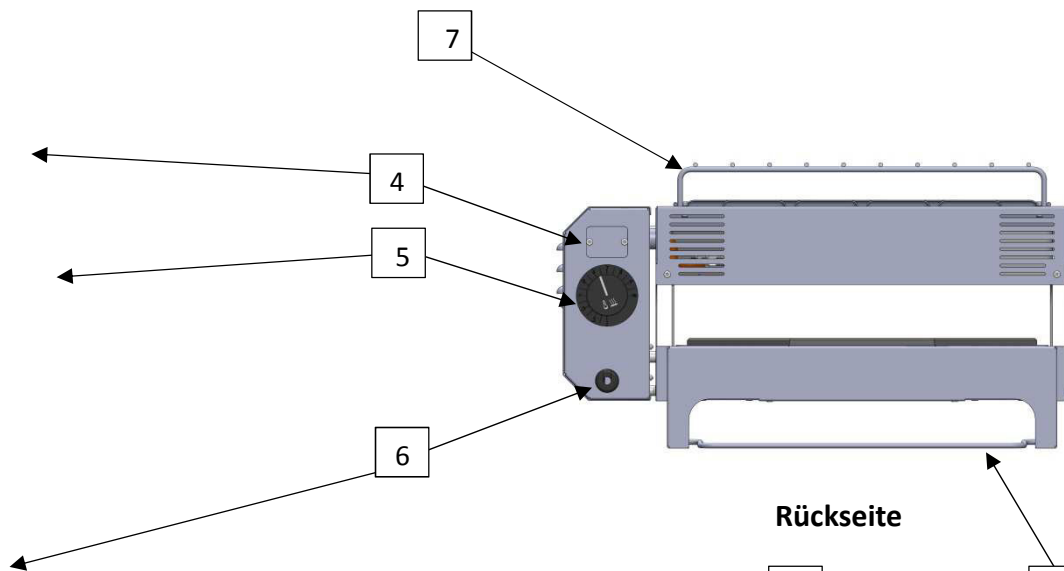
Gebrauchsanweisung

Bedien- und Anzeigeelemente

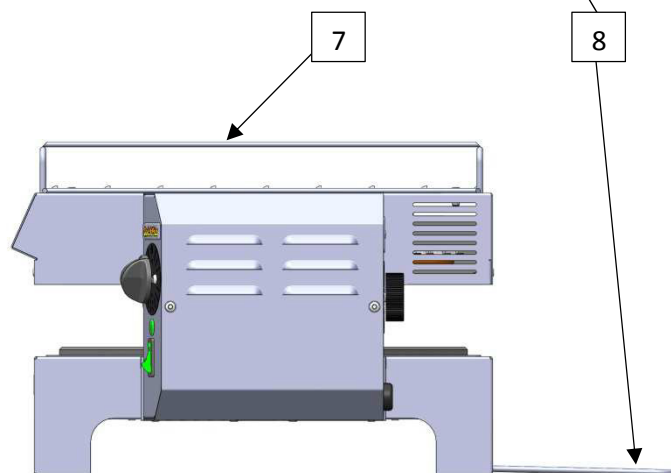
DE



Vorderseit



Rückseite



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Timer 0 bis 3 min |
| 2 | Heizungsanzeige der Sohle |
| 3 | Schalter |
| 4 | Geräteschild |
| 5 | Thermostat |
| 6 | Ausgang des Netzkabels |
| 7 | Warmhalterost |
| 8 | Sicherheitsstab |

Gebrauchsanweisung

Tipps zur Inbetriebnahme und Benutzung :

Stellen Sie sicher, dass sich der Timer (1) auf Position 0 befindet.

Drehen Sie den Thermostat (5) auf Position 5.

Drehen Sie den Schalter (3) auf Position 1.

Der Schalter leuchtet: Die Sohle erwärmt sich (ca. 15 min., wenn die Sohle kalt ist). 7

Wenn die am Thermostat (5) festlegte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizungsanzeige (2) ein.

Legen Sie die zu garende Pizza mithilfe der Schaufel auf die Sohle und stellen Sie den Timer (1) auf 2 min ~ 2 min 30 ein.

Wenn die Zeit abgelaufen ist (Timer (1) steht wieder auf Position 0), dann stoppen die Sonden.

Holen Sie sofort die Pizza mit der Schaufel aus dem Gerät heraus.

Wenn die Heizungsanzeige eingeschaltet bleibt, kann man die nächste Pizza einlegen und den Timer (1) erneut starten.

Wenn die Heizungsanzeige erlischt, warten Sie ein paar Momente, bis sie sich einschaltet, bevor Sie die nächste Pizza backen.

Zum Schluss einfach das Gerät ausschalten (Schalter (3)).

Je nach den erzielten Ergebnissen kann die Einstellzeit des Timers leicht erhöht oder verringert werden.

Für die Position des Thermostats (Heizung Sohle (5)) empfehlen wir folgende Einstellungen:

Teigart	Einstellung Thermostat (5)
Vorgebackener dünner Teig	4
Frischer Teig	5
Sehr dicker Teig	5,5 ~6

Reinigung :

Gerätestecker ziehen.

- Lassen Sie das Gerät vollständig vor jedem Eingriff abkühlen.
- Bürsten Sie die Sohle, ohne sie aus dem Gehäuse zu entfernen, die Sohle nicht nass machen und nicht in Wasser tauchen.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem Schwamm (nicht reibend wirkend) oder mit einem mit Spezialprodukt für Edelstahl getränkten Tuch.
- **Tauchen Sie das Gerät nicht ein, reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.**
- **Die Quarzsonden befinden sich auf dem oberen Teil und dürfen nicht gereinigt werden.**

ggmgastro

***GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup
info@gmgastro.com***