

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: PBL24

**pizza tray - Ø 250mm**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Pizza Tray Ø 250mm (PBL24)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Tray Ø 250mm (PBL24). This high-quality pizza tray is designed for both commercial and home use, ideal for baking delicious pizzas. It is constructed from durable materials and built to provide even heat distribution for perfect cooking results.

### 2. Safety Information

- Risk of Burns: The tray will become very hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling.
- Sharp Edges: Handle the tray with care to avoid cuts from sharp edges. Store safely out of reach of children.
- Non-Stick Coating: Ensure that the non-stick coating is not scratched or damaged, as this may affect safety and durability.
- Use in Oven Only: This product is designed for use in ovens only. Do not use over an open flame or for any purpose not intended by the manufacturer.
- Electrical Safety: If using in conjunction with electrical appliances, ensure that the electrical connection is safe and certified.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 250 mm
- Material: Durable metal with non-stick coating
- Suitable for: Commercial and home use

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the pizza tray from its packaging. Ensure all protective coverings are removed, and discard any packaging materials responsibly.
2. Inspect the Product: Examine the tray for any visible damage or defects. If found, do not use and contact customer service.
3. Placement: Place the tray on a flat, stable oven rack away from the heating element to ensure even baking.
4. Preheating the Oven: Follow your recipe's guidelines for preheating. Never place the tray in a cold oven.

### 5. Operation

1. Preparing the Pizza: Prepare your pizza on a clean surface or parchment paper. Ensure it fits within the dimensions of the tray.
2. Baking: Place the assembled pizza carefully onto the tray. Insert the tray into the preheated oven and bake according to your recipe.
3. Monitoring: Keep an eye on the cooking process to prevent overcooking. Use a timer for precision.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cooling Down: Allow the tray to cool completely before cleaning.
- Washing: Hand wash the tray using warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or scouring pads to preserve the non-stick surface.
- Drying: Dry promptly with a soft cloth to prevent water spots.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks, ensure that the non-stick coating is intact and maintain proper greasing before use.
- Warping: Ensure not to expose the tray to extreme temperature changes. Avoid putting cold food on a hot tray.
- Discoloration: Minor discoloration is normal; however, if there is significant damage, discontinue use.

### 8. Disposal

When disposing of the pizza tray, consider recycling where possible. Check local regulations for metal disposal. Do not dispose of the product in household waste.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your valuable purchase. Enjoy your delicious pizzas!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Pizzaform Ø 250mm PBL24

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pizzaform Ø 250mm PBL24. Diese Form wurde für die Zubereitung köstlicher Pizzen entwickelt und eignet sich perfekt für den Heim- oder Profibereich.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Form vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie die Form nur in einem geeigneten Backofen.
- Berühren Sie die Form nicht mit ungeprotected Händen, wenn sie heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Form nicht in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Bewahren Sie die Form außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überprüfen Sie die Form regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Rissen oder Verfärbungen sollte die Verwendung eingestellt werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 250mm
- Material: Hochwertiger, hitzebeständiger Stahl
- Antihafbeschichtung: Ja
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C
- Gewicht: 300g

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung die Pizzaform mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
2. Trocknen Sie die Form gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
3. Fetten Sie die Form leicht ein, bevor Sie den Pizzateig hineinlegen, um das Ankleben zu verhindern.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihre Backofeneinstellungen korrekt sind, um eine gleichmäßige Hitze zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Heizen Sie den Backofen vor.
- Legen Sie den Pizzateig gleichmäßig in die Form.
- Fügen Sie Ihre gewünschten Beläge hinzu.
- Setzen Sie die Form in den vorgeheizten Ofen und backen Sie die Pizza gemäß Rezeptanleitung.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Form zu entnehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Form nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Form mit warmem Wasser, einem Schwamm und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie die Form an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Pizza klebt an der Form. Lösung: Sicherstellen, dass die Form gut eingefettet ist und verwenden Sie hochwertige Antihafprodukte.
- Problem: Ungleichmäßiges Backen. Lösung: Überprüfen Sie die Backofentemperatur und -platzierung.
- Problem: Reste sind schwer zu entfernen. Lösung: Nach dem Backen einige Minuten einweichen lassen, bevor Sie reinigen.

## 8. Entsorgung

Die Pizzaform kann recycelt werden, sofern sie in einem ordnungsgemäßen Recycling-Programm angenommen wird. Bitte beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Metall- und Beschichtungsmaterialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor GGM Gastro Pizza Tray Ø 250mm PBL24

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Pizza Tray Ø 250mm PBL24. Deze pizza tray is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en andere horecagelegenheden. De tray is ideaal voor het bereiden en serveren van pizza's van hoge kwaliteit.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de tray uitsluitend voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Brandgevaar: Houd de tray uit de buurt van open vlammen en verwarmingsbronnen wanneer deze leeg is.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe voorwerpen, zoals pizza snijders.
- Geleidingswarmte: De tray kan heet worden bij gebruik; gebruik altijd ovenwanten of een doek om verbranding te voorkomen.
- Kindveiligheid: Bewaar de tray buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet onder toezicht staat.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 250 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal, afgewerkt met een anti-aanbaklaag
- Kleur: Zwart
- Voldoende voor: Geschikt voor het bereiden van 1 pizza van standaardformaat
- Temperatuurbestendigheid: Tot 250°C
- Gewicht: 0,5 kg

### 4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van obstakels is.
- Plaats de pizza tray op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Voor optimaal gebruik kun je de tray voorverwarmen in de oven op 200°C voordat je de pizza erop legt. Dit verbetert de baktijd en de korstkwaliteit.

### 5. Bediening

- Maak de tray lichtjes schoon met een doek voordat je de pizza plaatst.
- Gebruik een deegroller om het pizzadeeg uit te rollen en plaats deze centraal op de tray.
- Voeg de gewenste toppings toe.
- Plaats de tray in een voorverwarmde oven en bak de pizza gedurende 10-15 minuten of tot de korst goudbruin is.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de tray volledig afkoelen na gebruik.
- Maak de tray schoon met een milde afwasmiddel en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Bewaar de tray op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De pizza plakt aan de tray.  
Oplossing: Zorg voor een goede anti-aanbaklaag door de tray goed schoon te maken en oliën voor gebruik.
- Probleem: Ongelijkmatige bakken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de oven goed voorverwarmd is en gebruik een geschikte temperatuur voor het soort pizza dat u bakt.

### 8. Afvoer

- Gooi oude of niet meer gebruikte trays weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- Het materiaal van de tray is recyclebaar; overweeg om deze in te leveren bij een recyclepunt.

### 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij wensen u veel plezier met uw GGM Gastro Pizza Tray Ø 250mm PBL24!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Pizza Ø 250mm - PBL24

## 1. Información General

La bandeja para pizza Ø 250mm PBL24 de GGM Gastro es ideal para la preparación y cocción de pizzas, garantizando un excelente rendimiento en la cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, esta bandeja es resistente, duradera y adecuada para uso frecuente.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar la bandeja, asegúrese de que está limpia y libre de cualquier residuo.
- Use guantes de protección al manipular la bandeja caliente para evitar quemaduras.
- No coloque la bandeja en una fuente de calor directa sin los alimentos adecuados.
- Mantenga la bandeja fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- No use utensilios afilados que puedan rayar la superficie de la bandeja.
- Siga siempre las instrucciones de su horno para evitar sobrecalentamientos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PBL24
- Diámetro: 250mm
- Material: Acero al carbono con recubrimiento antiadherente
- Resistente a temperaturas: Hasta 250°C
- Peso: 0.3 kg
- Uso recomendado: Ideal para cocina profesional y doméstica

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la bandeja en un lugar limpio y seco antes de usarla.
- Asegúrese de que el horno esté completamente limpio y libre de objetos extraños.
- Precaliente el horno a la temperatura deseada según la receta.
- Coloque la bandeja en una rejilla del horno, asegurando que tenga espacio para la circulación de aire.
- Después de su uso, retire la bandeja con cuidado usando guantes de cocina.

## 5. Operación

- Para cocinar, extienda la masa de pizza sobre la bandeja de manera uniforme.
- Añada los ingredientes según el gusto.
- Coloque la bandeja en el horno y cocine durante el tiempo recomendado según la receta.
- Monitoree la pizza mientras se cocina para obtener mejores resultados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la bandeja después de su uso.
- Lávela a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos metálicos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar.
- Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Pizza se adhiere a la bandeja.  
Solución: Asegúrese de utilizar suficiente aceite o harina antes de colocar la masa.
- Problema: La bandeja se deforma.  
Solución: No exponga la bandeja a cambios drásticos de temperatura.
- Problema: El recubrimiento antiadherente se está desgastando.  
Solución: Evite el uso de utensilios afilados y siga las instrucciones de limpieza.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de la bandeja, elimínela de acuerdo con la normativa local sobre desechos. Los materiales de metal pueden ser reciclados en centros de reciclaje autorizados.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la plaque à pizza Ø 250 mm (PBL24)

## 1. Informations Générales

La plaque à pizza Ø 250 mm (PBL24) est conçue pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle garantit une distribution uniforme de la chaleur pour une cuisson optimale de vos pizzas.

## 2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne pas utiliser la plaque à pizza sur un feu direct ou dans un four à micro-ondes.
- La plaque peut devenir très chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation.
- Ne pas laisser la plaque sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter les brûlures.
- Inspectez régulièrement la plaque pour détecter toute déformation ou dommage. En cas de problème, ne pas utiliser.
- Ne jamais utiliser des ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : Ø 250 mm
- Matériau : Acier antiadhésif de haute qualité
- Poids : 0.5 kg
- Conçu pour une cuisson au four à convection et au four traditionnel
- Température maximale : 300°C

## 4. Installation et Mise en place

1. Retirez la plaque à pizza de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface où vous allez placer la plaque est propre et sèche.
3. Préchauffez votre four à la température souhaitée avant d'utiliser la plaque.
4. Placez la plaque sur une grille au centre du four pour une cuisson uniforme.

## 5. Utilisation

- Placez la pizza sur la plaque à pizza.
- Enfourez-la à la température et la durée recommandées pour une cuisson optimale.
- Surveillez régulièrement pour éviter que la pizza ne brûle.
- Utilisez une spatule ou une pince pour retirer la pizza lorsqu'elle est prête.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la plaque refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la surface.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les brosses en métal qui peuvent endommager la surface.
- Séchez bien avant de ranger la plaque.

## 7. Dépannage

Problème : La pizza coller à la plaque.

Solution : Vérifiez que la plaque est correctement huilée ou utilisée avec du papier sulfurisé.

Problème : La cuisson est inégale.

Solution : Assurez-vous que la plaque est placée au centre du four et que le four est préchauffé.

## 8. Élimination

En fin de vie, éliminez la plaque à pizza conformément aux réglementations locales sur les déchets. Consultez votre municipalité pour les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Vassoi per Pizza O 250mm

### 1. Informazioni Generali

Questo manuale riguarda il Vassoio per Pizza O 250mm PBL24, progettato per l'uso commerciale e domestico nella preparazione e cottura della pizza. È realizzato in materiali di alta qualità, che garantiscono una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo per lo scopo previsto. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Rischio di Ustioni: I vassoi possono raggiungere alte temperature. Usare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione.
- Uso Elettrico: Se il vassoio è utilizzato in un forno elettrico, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni e non sia danneggiato.
- Manutenzione: Evitare l'uso di materiali abrasivi durante la pulizia. Non immergere in acqua calda immediatamente dopo l'uso.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare incustoditi durante il funzionamento.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Vassoio per Pizza O 250mm PBL24 ha le seguenti specifiche tecniche:

- Diametro: 250 mm
- Materiale: Alluminio di alta qualità
- Compatibilità con Forno: Idoneo per forni elettrici e a gas
- Rivestimento: Antiadattivo
- Spessore: 1,0 mm
- Peso: 300 g

### 4. Configurazione e Installazione

1. Assicurarsi che il vassoio sia pulito e asciutto prima dell'uso.
2. Posizionare il vassoio sulla griglia centrale del forno.
3. Regolare la temperatura del forno secondo le indicazioni di cottura della pizza.
4. Non sovraccaricare il vassoio; evitare di mettere più di una pizza sul vassoio.

### 5. Operazione

1. Preriscaldare il forno secondo le indicazioni della ricetta.
2. Posizionare la pizza sul vassoio.
3. Infornare seguendo il tempo di cottura raccomandato.
4. Monitorare la pizza durante la cottura per evitare bruciature.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il vassoio completamente prima di pulirlo.
- Pulire con un panno umido o una spugna morbida.
- Evitare detergenti abrasivi e utensili metallici.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La pizza non si cuoce uniformemente: Controllare la distribuzione di calore del forno. Assicurarsi che il vassoio sia posizionato correttamente.
- Difficoltà a rimuovere la pizza: Controllare se il vassoio è adeguatamente rivestito o ungerlo prima dell'uso.
- Accumulo di cibo o macchie: Seguire le istruzioni di pulizia per ridurre i residui.

### 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il vassoio secondo le normative locali per il recupero e il riciclaggio dei metalli. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania