

ggmgastro

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

SKU: PBL26

pizza tray - Ø 270mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Tray Ø 270mm (PBL26)

1. General Information

The Pizza Tray Ø 270mm (PBL26) is a high-quality baking accessory designed for preparing and serving delicious pizzas. Made from durable materials, this pizza tray ensures even heat distribution for crispy bases and perfectly cooked toppings.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the pizza tray on a stable, heat-resistant surface. Avoid placing the tray on unsteady or flammable surfaces.
- Thermal Safety: The tray will become very hot during use. Always use heat-resistant gloves or mitts when handling the tray.
- Electrical Safety: If using a heat source that requires electricity, ensure that cords are safely positioned to avoid tripping hazards.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent burns or injuries.

3. Product Specifications

- Diameter: 270 mm
- Material: High-quality carbon steel
- Color: Black (non-stick coating)
- Oven Safe: Yes, up to 250°C
- Dishwasher Safe: No

4. Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the pizza tray from its box and remove any protective materials.
2. Inspect the Product: Check for any damages or defects. If any are found, do not use the product and contact customer service.
3. Positioning: Place the tray on a flat, stable surface in your kitchen, ready for use.

5. Operation

1. Preheat Oven: Preheat your oven to the desired temperature, ideally between 200°C and 250°C.
2. Prepare Pizza: Roll out your pizza dough and add your desired toppings.
3. Transfer to Tray: Carefully transfer the prepared pizza to the pizza tray.
4. Bake: Place the pizza tray in the preheated oven. Bake according to your pizza recipe's instructions.
5. Check Doneness: Monitor your pizza to ensure it is cooked to your preference.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the tray to cool completely before cleaning. Wipe with a damp cloth and mild detergent. For stubborn stains, use a non-abrasive sponge.
- Storage: Store the pizza tray in a dry place. Do not stack heavy items on top to prevent warping.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks to the tray, ensure the tray is well-oiled or lightly coated with flour before use. Avoid using metal utensils that may scratch the non-stick surface.
- Uneven Cooking: Ensure your oven is properly calibrated. Rotate the tray halfway through baking for even heat distribution.

8. Disposal

Dispose of the pizza tray responsibly. If it is no longer usable, consider recycling if your local facilities accept such materials. Follow local regulations regarding metal disposal.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pizzatablett O 270mm (PBL26)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Pizzatabletts O 270mm (PBL26). Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in Restaurants und Gastronomiebetrieben entwickelt und garantiert hervorragende Ergebnisse beim Backen von Pizzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Pizzatablett nur in einem geeigneten Ofen mit einer maximalen Temperatur von 250 °C.
- Lassen Sie das Tablett niemals ohne Aufsicht im heißen Ofen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie das Tablett aus dem Ofen nehmen.
- Das Tablett ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Halten Sie das Tablett von wasser- und feuchtigkeitsreichen Bereichen fern, um Rutschgefahr zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Pizzatablett O 270mm
- Durchmesser: 270 mm
- Material: Hochwertiger homogenisierter Aluminiumlegierung
- Oberfläche: Antihafbeschichtung
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Gewicht: 0,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Pizzatablett vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass das Tablett keine Beschädigungen aufweist.
3. Die Antihafbeschichtung ist bereits aufgetragen; es ist keine weitere Behandlung notwendig.
4. Legen Sie das Tablett auf einen stabilen Rost im Ofen, vorzugsweise in der Mitte, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur (maximal 250 °C).
2. Legen Sie den Pizzateig gleichmäßig auf das Tablett, um ein Überlaufen zu verhindern.
3. Backen Sie die Pizza bis zur gewünschten Bräunung (normalerweise 10-15 Minuten).
4. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um das Tablett beim Herausnehmen zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Tablett nach der Benutzung abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Tablett mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Tablett gründlich ab, bevor Sie es lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Pizza klebt am Tablett.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Tablett vor dem ersten Gebrauch gut gereinigt und richtig vorgeheizt ist.
- Problem: Ungleichmäßiges Backen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung des Tablett im Ofen und stellen Sie sicher, dass der Ofen richtig vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Pizzatablett gemäß den örtlichen Vorschriften für nicht mehr benötigte Haushaltsgegenstände. Das Produkt darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Recyceln Sie, wo immer möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Pizza Tray Ø 270mm (PBL26)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Pizza Tray Ø 270mm (PBL26) is ontworpen voor het bakken, serveren en presenteren van pizza's. Gemaakt van hoge kwaliteit materialen, biedt deze tray een uitstekende warmtegeleiding en langdurige prestaties in commerciële keukens en eetgelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pizza tray uitsluitend volgens de handleiding.
- Zorg ervoor dat de tray niet in contact komt met open vuur of scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.
- Laat de tray niet onbeheerd achter tijdens gebruik om brandrisico te minimaliseren.
- Bij gebruik met hoge temperaturen, gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Houd de tray buiten het bereik van kinderen tijdens operationele perioden.

3. Productspecificaties

- Model: PBL26
- Diameter: 270mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Geschikt voor: Commerciële ovens en als serveerschaal
- Kleur: Zwart

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de pizza tray op een flat, stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de tray vrij is van andere voorwerpen en laat voldoende ruimte rondom voor een goede luchtcirculatie.
- Controleer of de tray schoon en vrij van beschadigingen is voordat je deze gebruikt.

5. Gebruik

- Voor het bakken van pizza's: Voorverwarm de oven tot de aanbevolen temperatuur.
- Plaats de pizza op de tray en zet deze in de oven.
- Volg de aanbevolen baktijd voor een optimale smaak en textuur.
- Gebruik een spatels of pannenlikker om de pizza van de tray te verwijderen na het bakken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de tray volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Gebruik lauw water en een mild schoonmaakmiddel om de tray schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of -doeken die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de tray grondig voordat je deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Vlekken of aanbranden op de tray: Dit kan worden verholpen door de tray regelmatig schoon te maken na elk gebruik.
- Onvoldoende warmtegeleiding: Controleer of de tray goed is voorverwarmd voor gebruik.
- Verlies van vorm: Dit kan veroorzaakt worden door een te hoge temperatuur; gebruik de tray binnen de aanbevolen temperaturen.

8. Afvoer

- De GGM Gastro Pizza Tray is recyclebaar. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsfaciliteiten voor de juiste afvoerprocedures.
- Gooi de tray nooit in het gewone huisafval. Zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Pizza O 270mm PBL26

1. Información General

La bandeja para pizza O 270mm PBL26 es un utensilio de cocina diseñado específicamente para hornear pizzas de manera uniforme y eficaz. Su tamaño y forma permiten una cocción óptima, asegurando que la masa quede crujiente y los ingredientes se calienten adecuadamente.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Esta bandeja está destinada exclusivamente para el horneado de pizzas. No utilizar para otras aplicaciones que puedan dañar el producto.
- Manipulación: Asegúrese de utilizar guantes de cocina al manipular la bandeja caliente para evitar quemaduras.
- Materiales: La bandeja se fabrica con materiales resistentes al calor y seguros para el contacto con alimentos. Sin embargo, evite el contacto con llamas abiertas.
- Superficies de trabajo: Coloque la bandeja sobre superficies planas y estables.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, lejos de humedad y fuentes de calor.
- Inspección: Revise regularmente la bandeja en busca de daños o deformidades. En caso de encontrar alguno, deje de utilizarla inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Bandeja para Pizza O 270mm PBL26
- Material: Aluminio recubierto
- Diámetro: 270 mm
- Color: Negro
- Resistente a temperaturas: hasta 250°C
- Apto para lavavajillas: No

4. Configuración e Instalación

1. Retire la bandeja de su embalaje y revise que no tenga daños.
2. Lave la bandeja con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Coloque la bandeja en la rejilla del horno. Asegúrese de que esté completamente apoyada y estable.
4. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la pizza en la bandeja.

5. Funcionamiento

1. Coloque la pizza sobre la bandeja de forma uniforme, asegurándose de que los bordes no cuelguen.
2. Introduzca la bandeja en el horno precalentado.
3. Hornee según las instrucciones de la masa de pizza o hasta que esté dorada y crujiente.
4. Utilice guantes de cocina para retirar la bandeja del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar completamente la bandeja antes de limpiarla.
- No utilizar esponjas abrasivas o productos químicos fuertes para la limpieza.
- Lavar con agua tibia y detergente suave; se recomienda el uso de una esponja suave.
- Secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Problema: Pizza quemada.
Solución: Revisión de la temperatura del horno y tiempo de cocción. Ajuste según sea necesario.
- Problema: La masa se pega en la bandeja.
Solución: Asegúrese de engrasar la bandeja ligeramente antes de colocar la masa.

8. Eliminación

Desechar la bandeja de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No arrojar en la basura común.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PLATEAU À PIZZA O 270 mm PBL26

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plateau à pizza O 270 mm PBL26. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel afin d'assurer son utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue: Ce produit est destiné à la cuisson de pizzas dans un four ou un appareil de cuisson approprié.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection lors de la manipulation du plateau chaud pour éviter les brûlures.
- Surveillance: Ne laissez jamais un appareil de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il est chaud ou inutilisé.
- Stockage: Conservez le plateau à pizza dans un endroit sec et sûr pour éviter les dommages.
- Évacuation des déchets alimentaires: Ne jamais utiliser des outils pointus qui pourraient rayer ou endommager la surface du produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: Plateaux à pizza O 270 mm PBL26
- Dimensions: 270 mm de diamètre
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 0,5 kg
- Résistance à la chaleur: Durable jusqu'à 250°C
- Compatible avec: Tous les types de fours

4. Configuration et Installation

1. Retirez le plateau de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
3. Placez le plateau à pizza dans votre four sur la grille, positionnez-le au centre pour une cuisson homogène.
4. Assurez-vous que le four est à la température requise avant d'ajouter votre pizza.

5. Opération

1. Préchauffez votre four à la température désirée (jusqu'à 250°C).
2. Placez votre pizza sur le plateau à pizza.
3. Surveillez la cuisson et retirez la pizza dès qu'elle est dorée à votre convenance.
4. Utilisez des gants de protection pour retirer le plateau chaud du four.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le plateau refroidir complètement.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse ou placez-le au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de nettoyeurs durs pour éviter d'endommager la surface.
- Assurez-vous que le plateau est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le plateau montre des signes de rouille, cela pourrait être dû à l'humidité. Veuillez le sécher soigneusement après chaque lavage.
- Si des aliments collent au plateau, vérifiez si vous avez utilisé suffisamment de farine ou d'huile avant la cuisson.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Vérifiez les règlements locaux pour un recyclage approprié des matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Pizza Tray O 270mm PBL26

1. Informazioni Generali

La Pizza Tray O 270mm PBL26 è progettata per garantire prestazioni ottimali nella preparazione e cottura di pizze ed altre specialità al forno. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e offre una distribuzione uniforme del calore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il vassoio solo in forno e non su fiamme dirette o fonti di calore.
- Non utilizzare utensili in metallo che possono graffiare la superficie del vassoio.
- Maneggiare con cura il vassoio caldo per evitare scottature.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il vassoio per cibi o sostanze che possono danneggiarlo o compromettere la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: O 270mm
- Materiale: Alluminio rivestito
- Tipo: Vassoi per pizza
- Colore: Nero
- Peso: 0,25 kg
- Resistenza al calore: Fino a 250°C
- Utilizzo: Adatto per forni elettrici e a gas.

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurati che il forno sia pulito e privo di detriti.
2. Posiziona il vassoio sulla griglia del forno, assicurando che sia stabile e livellato.
3. Non sovraccaricare il vassoio con troppi ingredienti per garantire una cottura uniforme.
4. Pre-riscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di inserire il vassoio.

5. Funzionamento

- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare il vassoio a temperature comprese tra 200°C e 250°C.
- Monitorare la cottura per evitare bruciature e assicurarsi che la pizza cuocia uniformemente.
- Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il vassoio caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il vassoio prima di pulirlo.
- Lavare il vassoio a mano con acqua calda e sapone neutro; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare bene il vassoio dopo la pulizia per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pizza non cuoce uniformemente, assicurati di non sovraccaricare il vassoio e di controllare la distribuzione del calore nel forno.
- In caso di graffi o danni visibili, sostituire il vassoio per mantenere la sicurezza e la qualità della cottura.

8. Smaltimento

Il vassoio deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Riciclare il prodotto se possibile, evitando di gettarlo negli indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.