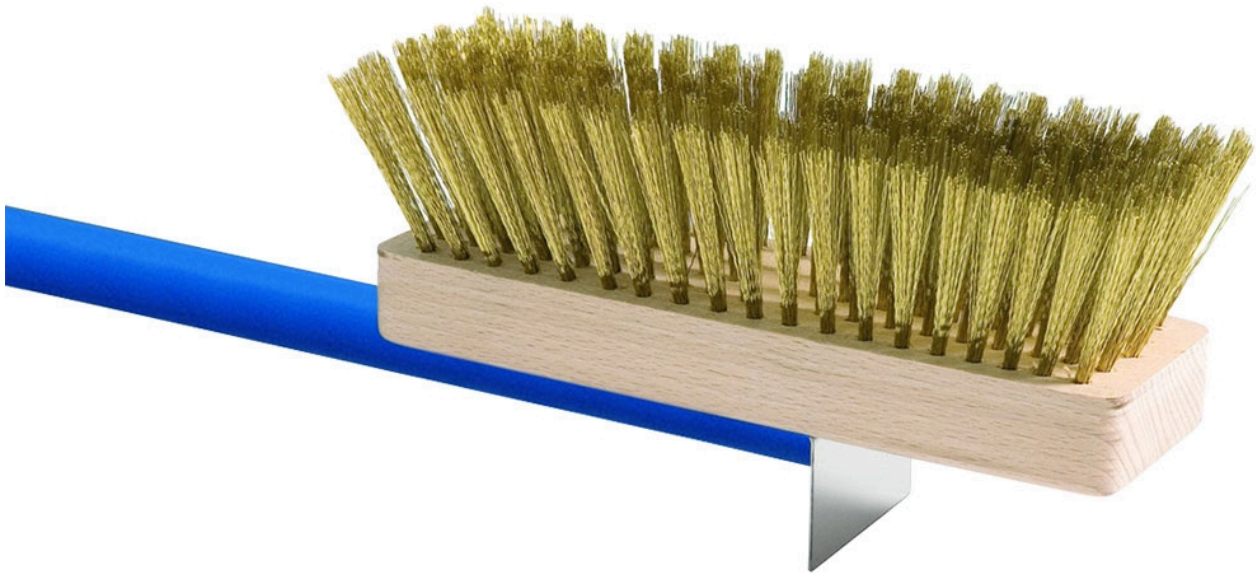


ggmgastro

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

SKU: POBG160

Pizza oven brush with brass bristles



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Pizza Oven Brush with Brass Bristles (POBG160)

1. General Information

The GGM Gastro Pizza Oven Brush with Brass Bristles (POBG160) is a specialized cleaning tool designed for effective maintenance of pizza ovens. It is engineered to help professionals in the culinary field maintain optimal hygiene and performance in their ovens while ensuring longevity of the equipment.

2. Safety Information

- Always use the brush with caution to avoid injury. The bristles are stiff and can cause scratches or injuries if used improperly.
- Never use the brush when the pizza oven is hot. Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- Avoid contact with water when using the brush, as wet conditions can lead to slippage and decrease your control.
- Inspect the brush regularly for damaged or worn bristles. Dispose of the brush if any bristles are missing or compromised.
- Keep out of the reach of children and untrained personnel.

3. Product Specifications

- Model: POBG160
- Bristle Material: Brass
- Handle Material: Wood
- Length: 45 cm
- Brush Width: 10 cm
- Weight: 0.8 kg

4. Setup and Installation

- The GGM Gastro Pizza Oven Brush does not require assembly.
- Ensure that all items the brush will come into contact with are cool and free of debris.
- It is recommended to store the brush in a clean, dry area after use.

5. Operation

- Hold the handle firmly and approach the oven surface at a 45-degree angle.
- Using firm but gentle strokes, scrub the oven floor and walls to remove burnt residues and other debris.
- Work in sections to ensure complete coverage.
- After use, inspect for any debris lodged in the bristles and remove it if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the brush after each use. Shake out any loose debris and wipe the bristles with a dry cloth.
- Do not submerge the brush in water or use chemical cleaners, as these can damage the bristles and the wood handle.
- Store in a dry area away from direct heat, to prolong the life of the bristles.

7. Troubleshooting

- If bristles appear to be falling out, discontinue use immediately and inspect for damage.
- Ensure proper technique is used during operation to prevent unnecessary wear.
- If the brush does not clean effectively, check for obstructions in the bristles before using again.

8. Disposal

- When the brush is worn out or damaged beyond repair, dispose of it in accordance with local regulations regarding waste management.
- Consider recycling the brass bristles separately if your local facility allows for metal recycling.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Pizzaofenbürste mit Messingborsten POBG160

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pizzaofenbürste mit Messingborsten POBG160. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Reinigen Ihres Pizzaofens zu erleichtern und die Lebensdauer des Ofens zu verlängern. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen und Anweisungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie die Bürste ausschließlich zum Reinigen von Pizzaöfen. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden am Produkt führen.
- Schutzausrüstung: Tragen Sie beim Reinigen warme Handschuhe und eine Schutzbrille, um Verletzungen durch herabfallende Teile oder heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Erwärmte Oberflächen: Achten Sie darauf, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lagerung: Bewahren Sie die Bürste an einem trockenen Ort auf, um Rostbildung und Beschädigungen zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Pizzaofenbürste mit Messingborsten POBG160
- Material der Borsten: Messing
- Länge des Griffs: 160 cm
- Breite: 25 cm
- Gewicht: 1.5 kg
- Einsatzbereich: Für den professionellen und privaten Gebrauch geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Lieferung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile (Bürste, Griff) im Lieferumfang enthalten sind und keine Beschädigungen aufweisen.
2. Bürste anbringen: Befestigen Sie den Griff an der Bürste. Vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt.
3. Platzierung: Lagern Sie die Bürste an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe Ihres Pizzaofens.

5. Betrieb

- Nehmen Sie die Bürste in die Hand und führen Sie sie sanft über die Innenflächen des Ofens.
- Achten Sie darauf, nicht zu fest zu drücken, um die Oberfläche des Ofens nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie die Bürste bei Bedarf, um Teigreste und andere Rückstände zu entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Bürste nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Lassen Sie die Bürste an der Luft trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Borsten auf Abnutzung und ersetzen Sie die Bürste bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Borsten lösen sich.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung des Griffs und stellen Sie sicher, dass er richtig montiert ist.
- Problem: Reinigungsergebnisse sind unzureichend.
 - Lösung: Achten Sie auf die richtige Technik der Anwendung und erhöhen Sie den Druck leicht auf die Oberfläche.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bürste gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Produkt sollte nicht im normalen Müll entsorgt, sondern entsprechend den geltenden Umweltregelungen behandelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf der Pizzaofenbürste POBG160! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Einsatz und eine reibungslose Reinigung Ihres Pizzaofens.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pizza Oven Borstel met Messing Haren - POBG160

1. Algemene Informatie

De Pizza Oven Borstel met Messing Haren - POBG160 is ontworpen om de netheid en prestaties van uw pizzaoven te waarborgen. Deze duurzame borstel maakt het verwijderen van aangebakken resten eenvoudig en effectief, en is geschikt voor zowel commerciële als huishoudelijke ovens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de borstel alleen voor het reinigen van pizzaovens.
- Zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld en afgekoeld is voordat u begint met schoonmaken.
- Draag geschikte handschoenen om uzelf te beschermen tegen scherpe randen of resterende hitte.
- Houd de borstel buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd het gebruik van de borstel op andere oppervlakken om schade te voorkomen.
- Inspecteer de borstel regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: POBG160
- Materiaal borstelharen: Messing
- Lengte van de borstel: 160 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Commerciële en huishoudelijke pizzaovens

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de borstel uit de verpakking.
2. Controleer op eventuele beschadigingen.
3. Kies een veilige en toegankelijke plaats voor het reinigen van uw pizzaoven.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de borstel efficiënt te gebruiken.
5. Een stevige grip op de borstel is essentieel voor effectief gebruik.

5. Bediening

1. Houd de borstel stevig vast aan het handvat.
2. Begin met het schoonmaken van de oven door de borstel in rechte lijnen te bewegen.
3. Gebruik een lichte druk om aangebakken resten te verwijderen.
4. Zorg ervoor dat u de gehele oppervlakte bereikt zonder te hard te drukken om schade aan de oven te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de borstel na elk gebruik om de effectiviteit te behouden.
- Verwijder vaste resten met een vochtige doek.
- Spoel de borstel af onder warm stromend water, indien nodig.
- Laat de borstel volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage van de borstelharen.

7. Probleemoplossing

- Als de borstel niet effectief schoonmaakt, controleer dan op slijtage van de haren.
- Vervang de borstel indien de haren afbreken of versleten zijn.
- Zorg ervoor dat de borstel correct wordt gebruikt en voldoende druk wordt toegepast.

8. Afvoer

De borstel kan aan het einde van de levensduur worden afgevoerd als huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat u de lokale richtlijnen voor afvalverwerking volgt.

- Mocht u nooit meer gebruik willen maken van de borstel, recycle dan indien mogelijk het eindproduct of laat dit inzamelen door een gespecialiseerd bedrijf.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cepillo para Horno de Pizza con Cerdas de Latón POBG160

1. Información General

Bienvenido al manual del Cepillo para Horno de Pizza con Cerdas de Latón POBG160. Este cepillo es una herramienta diseñada para mantener su horno de pizza en óptimas condiciones, permitiendo una limpieza eficiente y efectiva. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este cepillo está diseñado exclusivamente para limpiar hornos de pizza. No lo utilice para otros fines.
- Peligro de quemaduras: No utilice el cepillo en un horno caliente. Espere a que el horno se enfríe completamente antes de limpiar.
- Cuidado de las cerdas: Las cerdas de latón son duraderas pero pueden dañarse si se utilizan de manera inapropiada. Evite golpear el cepillo contra superficies duras.
- Almacenamiento: Guarde el cepillo en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección regular: Revise periódicamente el cepillo en busca de desgaste y reemplace si las cerdas están dañadas o desgastadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material del mango: Madera
- Material de las cerdas: Latón
- Dimensiones: 40 cm de largo
- Uso: Para la limpieza de hornos de pizza
- No apto para lavado en lavavajillas

4. Configuración e Instalación

El Cepillo para Horno de Pizza POBG160 no requiere instalación. Simplemente retire el cepillo de su embalaje y esté listo para usar. Asegúrese de que el mango esté en buen estado antes de la primera utilización.

5. Operación

- Uso del cepillo: Deslice el cepillo sobre la superficie del horno de pizza para eliminar residuos de alimentos y grasa. Asegúrese de ejercer una presión uniforme para una limpieza efectiva.
- Movimientos recomendados: Use movimientos hacia adelante y hacia atrás o circulares, dependiendo de la superficie que esté limpiando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, quite los residuos del cepillo utilizando un paño seco.
- No sumerja el cepillo en agua ni lo coloque en el lavavajillas. Limpie el mango de madera con un paño húmedo y séquelo inmediatamente.

7. Resolución de Problemas

- Las cerdas se desgastan rápidamente: Asegúrese de usar el cepillo correctamente y evite limpiar superficies duras que puedan dañar las cerdas.
- El cepillo no limpia correctamente: Verifique que no esté utilizado en un horno caliente y asegúrese de que las cerdas no estén obstruidas por residuos.

8. Desecho

Cuando el cepillo alcance el final de su vida útil, deséchalo de manera responsable. Las cerdas de latón pueden ser recicladas. Consulte con su centro de reciclaje local para las mejores prácticas.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir el Cepillo para Horno de Pizza con Cerdas de Latón POBG160. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Brosse à Pizza avec Poils en Laiton POBG160

1. Informations Générales

La brosse à pizza avec poils en laiton POBG160 est conçue pour enlever les résidus et les débris des surfaces des fours à pizza, tout en préservant l'intégrité des surfaces de cuisson. Cette brosse de qualité professionnelle est idéale pour un usage commercial et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: N'utilisez la brosse qu'à la température appropriée de votre four à pizza.
- Surfaces sèches: Ne pas utiliser sur des surfaces humides pour éviter les glissades.
- Protection des mains: Portez des gants de protection si vous avez une peau sensible.
- Manipulation: Évitez de toucher les poils avec les doigts pour prévenir les blessures.
- Stockage: Conservez la brosse dans un endroit sec et sûr, loin de la portée des enfants.
- Inspection régulière: Vérifiez que les poils ne sont pas usés ou endommagés avant chaque utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: POBG160
- Matériau des poils: Laiton
- Longueur totale: 50 cm
- Largeur de la brosse: 10 cm
- Poids: 0,75 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement la brosse de son emballage. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Fixation du manche: Si le manche est démonté, suivez les instructions ci-jointes pour le fixer solidement.
3. Utilisation: La brosse POBG160 est prête à être utilisée sans nécessiter d'installation supplémentaire.

5. Opération

- Préparation: Assurez-vous que la surface à nettoyer est à température de fonctionnement.
- Nettoyage: Faites des mouvements de va-et-vient sur la surface pour enlever les résidus. N'appuyez pas trop fort pour éviter d'endommager le revêtement.
- Rangement: Conservez la brosse dans un endroit propre et sec après chaque utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Rinçage: Rincez la brosse à l'eau chaude après chaque utilisation pour éliminer les résidus.
- Sécher: Laissez la brosse sécher complètement avant de la stocker.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état des poils et remplacez la brosse si nécessaire.

7. Dépannage

- Poils endommagés: Si vous remarquez des poils usés, arrêtez d'utiliser la brosse et remplacez-la.
- Difficulté à nettoyer: Pour des résidus tenaces, utilisez un peu d'eau chaude pour ramollir avant de brosser.

8. Élimination

- Recyclage: Les matériaux utilisés peuvent souvent être recyclés. Consultez les pratiques de recyclage locales pour l'élimination appropriée.
- Déchets: Jetez les pièces endommagées conformément à la réglementation locale sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Spazzola per Forno a Pizza con Setole in Ottone POBG160

1. Informazioni Generali

La spazzola per forno a pizza POBG160 è un attrezzo essenziale per la pulizia e la manutenzione del forno a legna e del piano di cottura per pizza. Realizzata con setole in ottone di alta qualità, offre una pulizia efficace e duratura, mantenendo il tuo forno in condizioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la spazzola con il forno spento e freddo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare occhiali protettivi durante l'uso per evitare schegge volanti.
- Non utilizzare la spazzola su superfici delicate o verniciate.
- Controllare regolarmente le setole per eventuali segni di usura o danni.
- Non utilizzare in presenza di sostanze infiammabili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: POBG160
- Materiale delle setole: Ottone
- Lunghezza della spazzola: 40 cm
- Manico: Legno ergonomico
- Peso netto: 0.5 kg

4. Installazione e Montaggio

La spazzola POBG160 non richiede alcuna installazione particolare. Rimuovere la spazzola dalla confezione e assicurarsi che sia in buone condizioni prima dell'uso. Conservare in un luogo asciutto e al riparo da umidità e agenti corrosivi.

5. Operazione

- Accertarsi che il forno sia totalmente spento e freddo.
- Utilizzare movimenti decisi per rimuovere residui di cibo e bruciature dalla superficie del forno.
- Applicare una pressione moderata per garantire l'efficacia della pulizia senza danneggiare il forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la spazzola dopo ogni utilizzo per rimuovere i residui di cibo.
- Conservare la spazzola in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.
- Controllare periodicamente lo stato delle setole e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Setole usurate: Sostituire la spazzola.
- Difficoltà nella pulizia: Assicurarsi di utilizzare la spazzola correttamente e di adottare la giusta pressione.
- Rumori anomali: Verificare che le setole non siano danneggiate.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali in materia di rifiuti. Le setole in ottone possono essere riciclate. Non gettare nel normale indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania