

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: PRBG3S

Professional cleaning brush for pizza and electric ovens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Cleaning Brush for Pizza and Electric Ovens (Model: PRBG3S)

1. General Information

Thank you for purchasing the Professional Cleaning Brush for Pizza and Electric Ovens. This high-quality cleaning tool is designed to help maintain the hygiene and appearance of your ovens, ensuring optimal performance and longevity. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the product.
- Ensure the brush is used only for its intended purpose.
- Always allow the oven to cool down before cleaning to avoid burns or injuries.
- Do not use the brush on delicate surfaces that may be scratched or damaged.
- Keep the brush out of reach of children and pets.
- Inspect the brush regularly for wear and tear; do not use if it is damaged.
- Wear appropriate personal protective equipment (PPE), such as gloves, if needed.
- Use in a well-ventilated area to avoid inhaling debris caused by cleaning.

3. Product Specifications

- Model: PRBG3S
- Brush Material: Stiff nylon bristles
- Handle Material: Durable plastic
- Dimensions: 30 cm x 10 cm x 5 cm
- Weight: 300 grams
- Suitable for: Pizza ovens and electric ovens
- Temperature resistance: Up to 200°C

4. Setup and Installation

No installation is required for this product. Simply remove the brush from the packaging and it is ready for use. Ensure that you have a clean, dry workspace to keep your brush in a safe location when not in use.

5. Operation

1. Ensure the oven is completely cool.
2. Hold the brush by the handle and gently apply pressure to the surface of the oven.
3. Move the brush in a back-and-forth motion to dislodge food particles and grease.
4. For tougher stains, additional cleaning solution may be applied to the brush bristles.
5. After cleaning, wipe down the oven with a damp cloth to remove any remaining debris.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the brush by rinsing it under warm water to remove debris.
- For thorough cleaning, soak the bristles in warm soapy water, then rinse and air dry.
- Store the brush in a dry place to prevent mold and bacteria growth.

7. Troubleshooting

- If the brush becomes too worn or bristles are missing, replace promptly to maintain cleaning efficiency.
- If the brush does not clean effectively, check to ensure the oven is sufficiently cooled and that you are applying adequate pressure.

8. Disposal

- Dispose of the brush according to local regulations.
- For the product's plastic components, check with local recycling programs for proper recycling options.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope this product meets your cleaning needs effectively.

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die professionelle Reinigungsbürste für Pizza- und Elektroöfen (Modell: PRBG3S)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die professionelle Reinigungsbürste PRBG3S entschieden haben. Diese Bürste wurde speziell für die effektive Reinigung von Pizza- und Elektroöfen entwickelt und bietet eine robuste Bauweise, die für den täglichen Einsatz geeignet ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bürste ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen vor der Reinigung ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Bürste außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Bürste nicht auf empfindlichen Oberflächen oder Materialien, die durch Reibung beschädigt werden könnten.
- Überprüfen Sie die Bürste regelmäßig auf Verschleiß und ersetzen Sie sie bei Beschädigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PRBG3S
- Abmessungen: 400 mm x 100 mm x 50 mm
- Material: Edelstahl und strapazierfähige Borsten
- Gewicht: 500 g
- Zusatzfunktionen: Ergonomischer Griff für sicheren Halt

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Bürste aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Befestigen Sie den Griff an der Bürste, falls dies nicht bereits erfolgen ist.
4. Die Bürste ist nun betriebsbereit und benötigt keine zusätzliche Installation.

5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2. Beginnen Sie mit der Beseitigung grober Rückstände mit der Bürste.
3. Führen Sie die Bürste mit sanftem Druck über die zu reinigende Fläche, um Ablagerungen und Fett zu entfernen.
4. Bei Bedarf können Sie die Bürste mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Bürste gründlich mit Wasser abspülen.
- Lagern Sie die Bürste an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Borsten auf Abnutzung.
- Ersetzen Sie die Bürste, wenn die Borsten abgenutzt sind oder sich auflösen.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Bürste reinigt nicht effektiv.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Zustand der Borsten; ersetzen Sie die Bürste bei übermäßigem Verschleiß.
- Problem: Der Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie diese gegebenenfalls fester an.

8. Entsorgung

Das Produkt muss gemäß den örtlichen Vorschriften und Gesetzen für die Entsorgung von Abfällen entsorgt werden. Metallteile können recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR DE PROFESSIONELE REINIGINGSBORSTEL VOOR PIZZA- EN ELEKTRISCHE OVENS (PRBG3S)

1. Algemene Informatie

Deze professionele reinigingsborstel is ontworpen voor het grondig reinigen van pizza- en elektrische ovens. Dankzij de stevige borstelharen en ergonomische handgreep kunt u eenvoudig hardnekkig vuil en vet verwijderen. Dit product is geschikt voor professionele keukens en horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze borstel uitsluitend voor het reinigen van ovens.
- Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u de borstel gebruikt.
- Houd de borstel buiten het bereik van kinderen.
- Draag beschermende handschoenen om huidirritatie te voorkomen.
- Inspecteer de borstel voor gebruik op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Gebruik de borstel niet in combinatie met chemicaliën of schoonmaakmiddelen tenzij specifiek aanbevolen door de fabrikant.

3. Productspecificaties

- Model: PRBG3S
- Afmetingen: 30 cm (lengte) x 10 cm (breedte) x 5 cm (hoogte)
- Materiaal: Houten handgreep en stevige nylon borstelharen
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de borstel uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Kies een geschikte, goed verluchte werkplek nabij de oven.
3. Bevestig de borstel door de handgreep stevig vast te houden en deze in de gewenste positie te plaatsen voor optimale reiniging. Er zijn geen aparte montage-instructies nodig.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
2. Begin met het verwijderen van los vuil en resten met de borstel. Gebruik krachtige, maar zachte bewegingen om krassen te voorkomen.
3. Herhaal deze bewegingen totdat de oven schoon en vrij van vet is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, spoel de borstel af met warm water en laat deze drogen.
- Bewaar de borstel op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.
- Controleer de borstel regelmatig op slijtage en vervang indien nodig om optimale prestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Borstelhaartjes raken los.

- Oplossing: Controleer de binding van de haren en vervang de borstel indien ze te veel zijn versleten.

Probleem: Borstel kan moeilijk gebruikt worden.

- Oplossing: Zorg ervoor dat de borstel schoon is en geen vuil blokkades heeft.

8. Afvoer

Wanneer de reinigingsborstel niet meer functioneel is, draagt u deze bij aan de lokale afvalscheiding in overeenstemming met de geldende milieuwetgeving. Het houten deel kan meestal als organisch afval worden weggegooid, terwijl de nylon haren afhankelijk van lokale richtlijnen kunnen worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of problemen, kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cepillo Profesional de Limpieza para Hornos de Pizza y Eléctricos PRBG3S

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso, mantenimiento y disposición del Cepillo Profesional de Limpieza PRBG3S, diseñado específicamente para la limpieza de hornos de pizza y hornos eléctricos.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el cepillo en una superficie fría para evitar quemaduras.
- Mantenga el cepillo fuera del alcance de los niños.
- No use el cepillo en hornos o equipamiento que estén en funcionamiento.
- Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar las cerdas.
- Inspeccione el cepillo antes de cada uso para garantizar su integridad. En caso de daño, no lo utilice.
- Use guantes de protección si es sensible a ciertos materiales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PRBG3S
- Dimensiones: 30 cm de largo
- Material del mango: Plástico resistente al calor
- Material de las cerdas: Nylon resistente a altas temperaturas
- Color: Negro
- Uso: Para la limpieza de hornos de pizza y hornos eléctricos

4. Configuración e Instalación

- Retire el cepillo de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Sujete el cepillo firmemente por el mango. No se requiere montaje adicional.
- Para comenzar a utilizar, asegúrese de que el horno que va a limpiar esté completamente apagado y frío.

5. Operación

- Para limpieza, pase el cepillo sobre las superficies sucias del horno en un movimiento hacia adelante y hacia atrás.
- Para las esquinas difíciles de alcanzar, use la parte lateral del cepillo.
- Realice movimientos suaves para evitar dañar el revestimiento del horno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie las cerdas con un paño húmedo para eliminar residuos.
- No use agua caliente o detergentes agresivos para limpiar el cepillo.
- Almacene el cepillo en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Resolución de Problemas

- Si las cerdas se descomponen o se caen, es un indicativo de que el cepillo ha alcanzado el final de su vida útil.
- Si el cepillo no limpia adecuadamente, verifique que no haya acumulación de residuos endurecidos que impidan su funcionamiento.

8. Disposición

- El cepillo debe ser descartado de acuerdo con la normativa local de residuos.
- No lo tire en el medio ambiente; considere reciclar materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la brosse de nettoyage professionnelle pour pizza et fours électriques PRBG3S

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la brosse de nettoyage professionnelle PRBG3S. Conçue pour nettoyer efficacement les pizzas et les fours électriques, elle est fabriquée avec des matériaux durables qui garantissent une longue durée de vie. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la brosse sur des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Tenir hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
 - Vérifier régulièrement l'état de la brosse. Ne pas utiliser si des poils sont manquants ou si la brosse est endommagée.
- Porter des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : PRBG3S
- Matériau de la brosse : Nylon, résistant à la chaleur
- Dimensions : 30 cm x 10 cm
- Poids : 400 g
- Couleur : Noir
- Utilisation : Convient pour le nettoyage des surfaces de cuisson en pierre et en métal.

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement la brosse PRBG3S de son emballage.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus d'emballage sur la brosse.
- Vérifiez que toutes les parties sont présentes et en bon état.
- Aucune installation supplémentaire n'est nécessaire ; la brosse est prête à l'emploi.

5. Fonctionnement

- Utilisez la brosse PRBG3S pour frotter les surfaces de cuisson légères à modérément sales.
- Pour un nettoyage plus approfondi, humidifiez légèrement la brosse avec de l'eau chaude avant utilisation.
- Frottez doucement pour éliminer les résidus de nourriture et les graisses.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, rincez la brosse à l'eau chaude pour éliminer les débris.
- Laissez sécher complètement la brosse à l'air libre.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques abrasifs qui pourraient endommager les poils de la brosse.

7. Dépannage

- Si des poils se détachent, cessez d'utiliser la brosse et remplacez-la.
- Si la brosse ne nettoie pas efficacement, vérifiez si elle est sale ou usée et nettoyez ou remplacez-la si nécessaire.

8. Élimination

- Disposez de la brosse dans un conteneur de recyclage approprié en respectant les réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas la brosse dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins en cuisine professionnelle. Nous vous souhaitons une expérience de nettoyage efficace et agréable avec votre nouvelle brosse PRBG3S.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spazzola Professionale per Pulizia di Pizze e Forni Elettrici PRBG3S

1. Informazioni Generali

La spazzola professionale PRBG3S è progettata per la pulizia efficace di forni elettrici e superfici di cottura in pietra. Realizzata con materiali durevoli per garantire un'ottima prestazione e una lunga durata, è ideale per l'uso in pizzerie, ristoranti e ambulatori professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la spazzola su superfici fredde per evitare ustioni.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia per prevenire lesioni alle mani.
- Tenere la spazzola lontana dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in presenza di umidità per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Assicurarsi che la spazzola non sia danneggiata prima dell'uso.
- Non utilizzare la spazzola su superfici delicate che potrebbero graffiarsi o danneggiarsi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PRBG3S
- Materiale della spazzola: Nylon
- Dimensioni: 30cm x 10cm
- Peso: 0.5kg
- Utilizzo: Professionale per forni elettrici e pizze

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la spazzola dalla confezione.
2. Assicurarsi che la spazzola sia pulita e priva di detriti.
3. Non è richiesta un'installazione complessa; è pronta per l'uso immediato.
4. Se necessario, fissare un manico (non incluso) alla spazzola per una maggiore facilità d'uso.

5. Operazione

1. Accertarsi che il forno sia spento e freddo prima di utilizzare la spazzola.
2. Passare la spazzola con movimenti decisi lungo la superficie da pulire.
3. Per le macchie più resistenti, utilizzare un detergente appropriato per la cucina e ripetere il passaggio.
4. Terminare la pulizia risciacquando con acqua calda e asciugando con un panno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la spazzola dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possano danneggiare le setole.
- Conservare la spazzola in un luogo asciutto per evitare muffe e batteri.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la spazzola non rimuove le macchie: provare a bagnarla leggermente con acqua prima dell'uso.
- Se le setole risultano danneggiate: considerare la sostituzione della spazzola.
- Per qualsiasi malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire la spazzola secondo le normative locali. Le setole in nylon sono riciclabili, quindi seguire le istruzioni di riciclaggio appropriate.

9. Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania