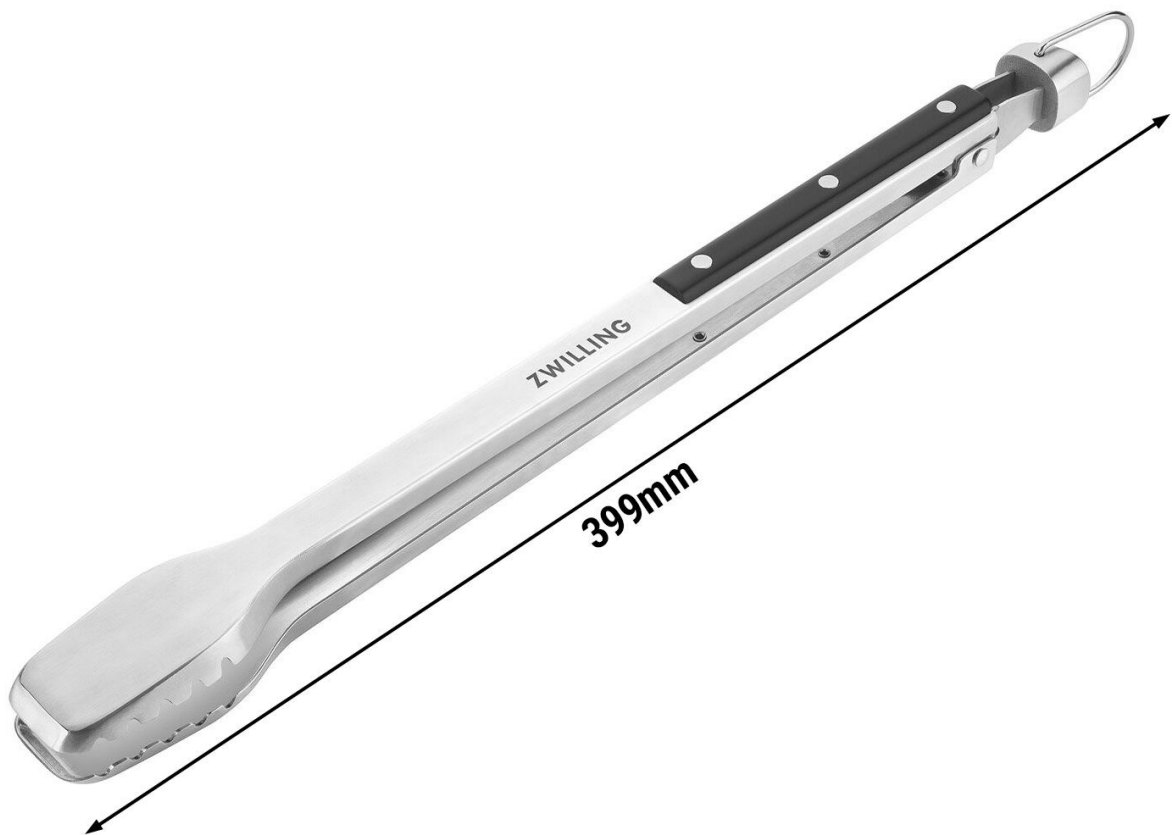


# ggmgastro

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: 1026124**

**ZWILLING | BBQ+ - Grill tongs - 400mm**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Zwilling BBQ Plus Grill Tongs 400mm (1026124)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling BBQ Plus Grill Tongs. Designed for optimal grilling and cooking performance, these tongs are constructed with high-quality materials to provide durability and ease of use. Perfect for handling meat, vegetables, and more, these tongs ensure safe and efficient flipping, turning, and serving.

## 2. Safety Information

- Intended Use: For lifting and turning food items on a grill or in a pan.
- User Responsibility: Always supervise children when using the tongs.
- Fire Safety: Use tongs with care around open flames. Do not expose to direct flames for prolonged periods.
- Heat Protection: Handle tongs by their insulated grips to prevent burns. The working end can become hot.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight and heat sources.
- Materials: Ensure that the tongs are free from any visible damages (bends, breaks) before use. Do not use if damaged.
- Cleaning: Follow the cleaning and maintenance instructions to ensure product longevity and safety.

## 3. Product Specifications

- Model: Zwilling BBQ Plus Grill Tongs
- Length: 400mm
- Material: Stainless Steel, with non-slip handles
- Color: Silver
- Weight: 0.25 kg

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the tongs from the packaging. Ensure all parts are intact and undamaged.
2. Initial Check: Inspect the tongs for any defects or damages. Don't use if any part of the tongs is broken.
3. Preparation for Use: Ensure tongs are clean and dry before first use by washing with mild soap and warm water.

## 5. Operation

1. Gripping: Open the tongs wide to grasp the food items securely.
2. Flipping: Use the tongs to flip food items over the grill, applying gentle pressure to ensure proper grip without damaging the food.
3. Serving: The curved ends allow for easy serving of food directly from the grill to the plate.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Use warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Dishwasher Safe: Tongs can be placed in the dishwasher for convenience, although hand washing is recommended to maintain quality.
- Inspection: Regularly check the tongs for any signs of wear and tear to ensure safe operation.

## 7. Troubleshooting

- Sticking Food: If food sticks to the tongs, ensure they are cleaned thoroughly. A light oiling before use may help.
- Poor Grip: If the tongs do not grip properly, check for any deformities or damages in the gripping mechanism.
- Heat Damage: If handles become damaged or discolored, discontinue use and contact customer service.

## 8. Disposal

Dispose of the product responsibly in accordance with local regulations. The tongs are made of recyclable materials; please recycle where facilities exist.

## 9. Contact

For further assistance, please contact:

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

Thank you for choosing Zwilling BBQ Plus Grill Tongs. Enjoy your grilling experience!

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für das Produkt

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Anwendung des Produkts optimal zu nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Elektrische Sicherheit: Prüfen Sie vor dem Einschalten das Netzkabel auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht bei beschädigtem Kabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Wartung: Das Produkt sollte regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden. Bei Auffälligkeiten kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.
- Notfallmaßnahmen: Bei Überhitzung, Rauchentwicklung oder anderen unerwarteten Vorfällen trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: [Produktname]
- Modell: [Modellnummer]
- Technische Daten:
  - Spannung: 220-240 V
  - Leistung: 800 W
  - Frequenz: 50 Hz
  - Abmessungen: 30 cm x 25 cm x 15 cm
  - Gewicht: 2 kg
  - Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Platzierung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und sicher eingesteckt ist.
4. Prüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, dass das Produkt korrekt und sicher installiert ist.

### 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Einstellung: Stellen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der spezifischen Funktion ein.
- Überwachung: Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Geräts zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung. Verwenden Sie nur originale Ersatzteile für Reparaturen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie sicher, dass es ausreichend belüftet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder das Gerät beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen 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 Zwilling BBQ Plus Grill Tangen 400mm

### 1. Algemene Informatie

De Zwilling BBQ Plus Grill Tangen zijn hoogwaardige, duurzame grilltangen die speciaal zijn ontworpen voor het gemakkelijk en veilig hanteren van voedsel op de grill. Met een lengte van 400 mm bieden ze optimale controle en bereik, waardoor ze ideaal zijn voor elke grill liefhebber.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tangen alleen voor hun bedoelde doel: het hanteren van voedsel op de grill.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Laat de tangen niet onbeheerd achter in de buurt van het vuur of hete oppervlakken.
- Vermijd contact met de hete grill oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Controleer de tangen regelmatig op slijtage of beschadiging en vervang ze indien nodig.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen waarmee de coating kan worden beschadigd.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: Lengte 400 mm
- Materiaal: Roestvrij staal met hittebestendige greep
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

### 4. Installatie en Setup

De Zwilling BBQ Plus Grill Tangen komen volledig gemonteerd aan. Er is geen verdere installatie vereist. Neem de tangen gewoon uit de verpakking en ze zijn klaar voor gebruik.

### 5. Gebruik

- Open de tangen door de handgrepen samen te drukken.
- Plaats de tangen onder het voedsel dat u wilt hanteren.
- Druk de handgrepen samen om het voedsel veilig op te tillen of om het te draaien.
- Zorg ervoor dat u de tangen altijd aan de handgrepen vasthoudt en let op uw vingers bij gebruik.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de tangen na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- De tangen kunnen ook in de bovenste lade van de vaatwasser worden gereinigd.
- Droog de tangen grondig af voordat u ze opbergt om roest te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een droge plaats en vermijd langdurige blootstelling aan vocht.

### 7. Probleemoplossing

- Het voedsel blijft aan de tangen plakken: Hiervoor kunt u de tangen licht invetten met olie voor gebruik.
- Tangen zijn moeilijk te openen/sluiten: Controleer of er geen voedselresten of vuil tussen de scharnieren zijn gekomen en maak deze schoon.
- De greep is beschadigd: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

### 8. Afvalverwerking

- Disposeer van de tangen in overeenstemming met de lokale regelgeving.
- Het roestvrij staal kan gescheiden worden ingezameld voor recycling.
- Zorg ervoor dat de tangen volledig schoon zijn voordat u ze afvoert.

### 9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas de Barbacoa Zwilling BBQ Plus 400mm

## 1. Información General

Gracias por elegir las Pinzas de Barbacoa Zwilling BBQ Plus de 400 mm. Este producto está diseñado para ofrecer la máxima funcionalidad y durabilidad en tus actividades de barbacoa.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Estas pinzas están diseñadas exclusivamente para asar y manipular alimentos en la parrilla. No las utilices para otros fines.
- **Evitar el Contacto con Fuego:** Mantén las pinzas alejadas de fuentes de fuego directo o calor extremo.
- **Cuidado con el Calor:** Las pinzas pueden calentarse durante su uso. Utiliza guantes de cocina resistentes al calor si es necesario.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarda las pinzas en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revisa regularmente el estado de las pinzas. Si están dañadas, no las uses.
- **Materiales Seguros:** Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad, sin riesgo de toxicidad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud:** 400 mm
- **Peso:** 0.3 kg
- **Color:** Acero inoxidable
- **Uso:** Recomendadas para uso en barbacoas y parrillas.

## 4. Instalación y Configuración

- No se requiere instalación previa para el uso de las pinzas.
- Antes del primer uso, lava las pinzas con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Enjuaga bien y seca completamente.

## 5. Operación

- Utiliza las pinzas para agarrar alimentos a la parrilla, asegurándote de que los alimentos estén bien sujetos.
- Abre y cierra las pinzas utilizando el mango ergonómico para un agarre seguro y firme.
- No uses las pinzas en superficies afiladas o calientes para evitar daños.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpia las pinzas con agua caliente y jabón.
- Puedes ponerlas en el lavavajillas, pero se recomienda lavarlas a mano para prolongar la vida del producto.
- Seca completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Las pinzas no abren o cierran correctamente: Verifica que no haya restos de alimentos bloqueando el mecanismo y limpia si es necesario.
- Dificultad en el agarre: Asegúrate de que las pinzas estén completamente secas y limpias.

## 8. Desecho

- Cuando las pinzas hayan llegado al final de su vida útil, deséchalas de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Por ser de acero inoxidable, pueden ser recicladas en centros de reciclado adecuados.

## 9. Contacto

Si tienes preguntas o necesitas asistencia con tu producto, comunícate con nosotros:

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

Gracias por elegir las Pinzas de Barbacoa Zwilling BBQ Plus. Disfruta de tu experiencia de asado de manera segura y deliciosa.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Pince à Grill Zwilling BBQ Plus 400mm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la pince à grill Zwilling BBQ Plus 400mm. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de barbecue optimale. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette pince est idéale pour manipuler des aliments sur le grill en toute sécurité.

### 2. Informations de Sécurité

- Toujours garder la pince à distance d'une flamme nue pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser la pince pour soulever des objets lourds ou surchauffer.
- Vérifiez l'état de la pince avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si une pièce est endommagée.
- Ne pas immerger la pince dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la corrosion.
- Tenir hors de portée des enfants lors de son utilisation et de son stockage.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur : 400mm
- Matériaux : Acier inoxydable, silicone
- Fonctionnalité : Flexible, avec prise antidérapante pour mieux saisir les aliments.
- Poids : 300g

### 4. Installation et Configuration

- Déballez la pince de son emballage en veillant à retirer tous les éléments de sécurité.
- Vérifiez que tous les composants sont présents et intacts.
- Aucun assemblage nécessaire. La pince est prête à l'emploi dès que vous l'avez déballée.
- Pour garantir un usage optimal, lavez la pince à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez la pince pour saisir et retourner les aliments sur le grill.
- Ouvrez la pince en pressant le levier sur la poignée pour saisir des aliments. Relâchez le levier pour les libérer.
- Pour une meilleure prise, assurez-vous que la pince est bien positionnée sur les aliments.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la pince à la main avec de l'eau chaude et du savon doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, la pince peut être lavée dans le lave-vaisselle (vérifiez d'abord les instructions du fabricant).
- Assurez-vous de bien sécher la pince avant de la ranger.

### 7. Dépannage

- Problème : La pince ne saisit pas correctement les aliments.  
Solution : Vérifiez que la pince est propre et exempte de débris.
- Problème : Usure visible ou dommage.  
Solution : Remplacez immédiatement la pince si elle est endommagée pour éviter les risques de sécurité.

### 8. Élimination

- Veuillez vous conformer aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les matériaux recyclables.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze da Grill Zwilling BBQ Plus 400mm

## 1. Informazioni Generali

Le pinze da grill Zwilling BBQ Plus 400mm sono progettate per offrire un controllo e una presa ottimali mentre cucini alla griglia. Realizzate in materiali di alta qualità, queste pinze sono ideali per girare, girare e servire cibi con facilità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Non utilizzare le pinze su superfici abrasive o con temperature elevate superiori ai 250°C.
- Tenere il prodotto lontano dai bambini.
- Non lasciare mai le pinze incustodite mentre si utilizza un barbecue o una griglia.
- Lavare le pinze prima del primo utilizzo.
- Non utilizzare pinze danneggiate. Sostituire se necessario.
- Evitare il contatto con l'acqua durante l'uso per prevenire scivolamenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Le Pinze da Grill Zwilling BBQ Plus sono caratterizzate da:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lunghezza: 400 mm
- Manico ergonomico per una presa comoda
- Meccanismo di bloccaggio per un facile riporre

## 4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione speciale per le pinze da grill. Prima dell'uso, assicurati che le pinze siano pulite e asciutte. Apri e chiudi le pinze diverse volte per garantire il corretto funzionamento del meccanismo di bloccaggio.

## 5. Operazione

1. Accendere il barbecue o la griglia.
2. Utilizzando le pinze, afferra il cibo da girare o servire.
3. Assicurati di avere una presa salda prima di sollevare.
4. Applica una leggera pressione per chiudere le pinze e girare o sollevare il cibo.
5. Rilascia il cibo quando pronto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano le pinze con acqua calda e detersivo per piatti.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare macchie.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non chiudono correttamente, verifica se c'è sporco nel meccanismo.
- Se le pinze sono arrugginite, potrebbe essere necessario un trattamento appropriato per l'acciaio inossidabile.
- In caso di danneggiamento, interrompere l'uso e contattare il produttore.

## 8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali relative ai materiali metallici. Assicurati di riciclare le pinze in acciaio inossidabile nella raccolta differenziata per metalli.

## 9. Contatto

Per ulteriori domande e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.