

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: 1026136

ZWILLING | BBQ+ - Grill basket M



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling BBQ Plus Grill Basket M

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling BBQ Plus Grill Basket M. This high-quality grill accessory is designed to enhance your barbecuing experience by making it easier to grill vegetables, seafood, and other small items without the risk of losing them in the grill.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the grill basket with care. Use appropriate protective gear when operating a grill.
- Heat Resistance: The grill basket is designed for high-temperature use. Ensure it is handled with heat-resistant gloves to avoid burns.
- Flammability: Keep the grill basket away from open flames when not in use. Always monitor the grill while in operation to prevent fire hazards.
- Child Safety: Keep the grill basket and grill away from children. Always supervise children when operating the grill.
- Cleaning Safety: Allow the grill basket to cool completely before cleaning to prevent burns. Use only non-abrasive cleaning materials.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 26 cm x 20 cm x 5 cm
- Weight: 0.5 kg
- Color: Silver
- Grill Type Compatibility: Suitable for all types of grills, including gas, charcoal, and electric.

4. Setup and Installation

1. Remove the grill basket from its packaging.
2. Ensure all components are present and undamaged.
3. Preheat your grill according to the manufacturer's instructions.
4. Place the grill basket directly on the grates of the grill, ensuring it is stable and secure.
5. For best results, lightly oil the interior of the grill basket before adding food to prevent sticking.

5. Operation

1. Preheat the grill to the desired temperature.
2. Arrange your food items inside the grill basket, ensuring they are evenly distributed for optimal cooking.
3. Place the grill basket on the preheated grill.
4. Close the grill lid and monitor the cooking process. Use tongs to turn food items for even cooking.
5. Check for doneness using a food thermometer as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill basket to cool completely before cleaning.
- Clean the grill basket with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive scrubbers that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Store in a dry place when not in use to prevent any corrosion.

7. Troubleshooting

- If the food is sticking to the basket, ensure that it is properly oiled before use.
- If the grill basket is discolored, this is normal due to grilling. Clean with a mixture of vinegar and water for restoration.
- If the grill basket shows signs of damage or warping, discontinue use and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the grill basket in accordance with local regulations for stainless steel products. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling if possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Zwilling BBQ Plus Grillkorb M (1026136)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling BBQ Plus Grillkorbs M. Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um Ihre Grill-Erlebnisse zu optimieren. Es bietet eine praktische und vielseitige Lösung für das Grillen von kleinen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Grillkorb nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie ihn von offenen Flammen fern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, den Grillkorb außerhalb der Reichweite von Kindern zu verwenden. Die Kanten des Korbs können scharf sein.
- Hitze: Der Grillkorb wird sehr heiß. Verwenden Sie immer Grillhandschuhe oder Zangen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Materialien: Der Grillkorb besteht aus widerstandsfähigem, hitzebeständigem Material. Verwenden Sie keine Chemikalien oder Scheuermittel zur Reinigung.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Grillkorb an einem trockenen Ort, wenn er nicht in Gebrauch ist, um Rostbildung zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Zwilling BBQ Plus Grillkorb M
- Artikelnummer: 1026136
- Material: Edelstahl
- Maße: ca. 37 x 24 x 8 cm
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Geeignet für: Gasgrill, Holzkohlegrill

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Grillkorb aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill sauber und vorgeheizt ist.
3. Platzieren Sie den Grillkorb gleichmäßig auf dem Grillrost.
4. Achten Sie darauf, dass der Grillkorb vollständig auf dem Rost sitzt und keine Teile über den Rand hängen.
5. Der Grillkorb ist bereit für den Einsatz, sobald Ihr Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat.

5. Betrieb

1. Fügen Sie Ihre Grillzutaten in den Grillkorb ein.
2. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig im Korb verteilt sind, damit sie gleichmäßig garen.
3. Schließen Sie den Grilldeckel und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Garzeiten grillen.
4. Verwenden Sie beim Wenden oder Entnehmen von Lebensmitteln Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grillkorb nach dem Grillen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Grillkorb mit warmem Wasser und milder Seife. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Der Grillkorb ist spülmaschinenfest, um die Reinigung zu erleichtern.
- Trocknen Sie den Grillkorb gründlich, bevor Sie ihn aufbewahren, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wenn die Lebensmittel nicht gleichmäßig garen, überprüfen Sie die Gleichmäßigkeit der Hitzeverteilung auf dem Grill.
- Bei Anhaften von Lebensmitteln an den Grillkorb verwenden Sie ein wenig Öl, um die Oberfläche einzureiben, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Sollte der Grillkorb beschädigt sein, ziehen Sie bitte den Kundenservice hinzu.

8. Entsorgung

Der Grillkorb sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott entsorgt werden. Überprüfen Sie die örtlichen Richtlinien zur umweltgerechten Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling BBQ Plus Grill Basket M

1. Algemene Informatie

De Zwilling BBQ Plus Grill Basket M is ontworpen voor veelzijdig gebruik op de barbecue en biedt een optimale oplossing voor het grillen van groenten, vis en kleine vleesgerechten. Het innovatieve ontwerp zorgt ervoor dat uw gerechten perfect garen en niet door de roosters vallen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillbasket alleen op een geschikte barbecue.
- Zorg ervoor dat de barbecue goed is ingesteld en dat de temperatuur niet te hoog is om verbranding van voedsel en de grillbasket te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue tijdens gebruik.
- Het oppervlak van de grillbasket kan heet worden; gebruik altijd hittebestendige handschoenen tijdens het hanteren.
- Controleer de grillbasket regelmatig op beschadigingen. Gebruik de basket niet als er zichtbare gebreken zijn.

3. Productspecificaties

- Type: Grill Basket
- Afmetingen: 30 x 25 x 10 cm
- Materiaal: RVS
- Geschikt voor gebruik op: Houtskool, gas- en elektrische barbecues
- Maximaal gewicht: 2 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats de grillbasket op de barbecue zodra de kolen of de brander goed heet zijn.
- Zorg ervoor dat de basket stabiel en veilig op de grill staat.
- Voor optimale prestaties, voorverwarm de basket gedurende 5 minuten voordat u voedsel toevoegt.

5. Gebruik

- Plaats uw ingrediënten gelijkmatig in de grillbasket om een gelijkmatige garing te garanderen.
- Sluit de deksel van de barbecue tijdens het grillen om de temperatuur constant te houden.
- Controleer regelmatig of het voedsel goed gaar is en schud de basket zo nodig voor een gelijkmatige bereiding.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grillbasket afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Maak de basket schoon met warm zeepwater en een zachte spons.
- Voor hardnekkig vuil, gebruik een borstel of een schraper speciaal ontworpen voor roestvrij staal.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Bewaar de grillbasket op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de basket: Probeer een laagje olie toe te voegen voordat u het voedsel plaatst.
- Ongelijkmatige garing: Zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is en schud de basket regelmatig tijdens het koken.
- Verkleuring van de basket: Dit is normaal bij gebruik, maar bij oververhitting kan dit voorkomen. Volg de gebruiksaanwijzing en temperatuuradviezen.

8. Afvoer

- De grillbasket is recyclebaar; lever hem in bij een lokale recyclingfaciliteit of afvalverwerking voor metalen.
- Volg lokale regelgeving voor de verwijdering van huishoudelijk afval.

9. Contact

Voor verdere vragen, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Zwilling BBQ Plus Grill Basket M

1. Información General

Gracias por adquirir la cesta de parrilla Zwilling BBQ Plus M. Este producto ha sido diseñado para facilitar la cocción de alimentos a la parrilla, proporcionando una experiencia de cocina de alta calidad. Asegúrese de leer este manual antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice únicamente la cesta según las instrucciones proporcionadas. Cualquier uso inapropiado puede resultar en daños o lesiones.
- Calor: La cesta se calienta durante el uso. Evite el contacto directo con superficies calientes y utilice guantes resistentes al calor.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Manejo de Alimentos: Asegúrese de manipular los alimentos cocinados con utensilios apropiados para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Almacene la cesta en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la cesta por daños. Si observa cualquier problema, deje de utilizarla inmediatamente.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 29 x 22 cm
- Peso: 500 g
- Capacidad: Ideal para parrilladas de vegetales y pequeños cortes de carne.
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de parrillas y barbacoas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cesta de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén completas.
2. Coloque la cesta directamente sobre la parrilla caliente.
3. Asegúrese de que la cesta esté bien apoyada para evitar vuelcos.
4. Si desea, puede aplicar aceite en la cesta para evitar que los alimentos se peguen.

5. Operación

1. Precaliente la parrilla a la temperatura deseada.
2. Coloque los alimentos en la cesta asegurándose de no sobrecargarla.
3. Cierre la tapa de la parrilla para cocinar de manera uniforme.
4. Cocine según las preferencias de cocción del alimento. Utilice un termómetro de cocina si necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la cesta se enfríe por completo.
- Limpie la cesta con un cepillo suave y agua caliente con detergente.
- No utilice materiales abrasivos que puedan dañar el acabado de la cesta.
- Se puede lavar en lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para prolongar la durabilidad.

7. Solución de Problemas

- Los alimentos se pegan a la cesta: Aplique un poco de aceite antes de colocar los alimentos, o considere usar papel de horno.
- La cesta no se calienta adecuadamente: Verifique que la parrilla esté precalentada correctamente y que esté bien apoyada sobre la fuente de calor.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, descarte la cesta siguiendo las regulaciones locales de desechos. El acero inoxidable es reciclable y debe ser depositado en el contenedor correspondiente.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la grille Zwilling BBQ Plus

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du panier à griller Zwilling BBQ Plus. Ce produit est conçu pour simplifier la préparation et la cuisson des aliments sur votre barbecue, tout en offrant une performance de haute qualité et une durabilité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Le produit est conçu pour être utilisé uniquement sur des barbecues à gaz ou à charbon. Veuillez toujours suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation de votre barbecue.
- Surveillance : Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lors de son utilisation.
- Manipulation des aliments : Assurez-vous que tous les aliments soient cuits à une température interne sécuritaire pour éviter tout risque de maladie.
- Risque de brûlures : Tous les composants métalliques peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler le panier.
- Rangement : Éteignez toujours le barbecue et laissez-le refroidir avant de ranger le panier.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable
- Dimensions : 30 x 25 x 8 cm
- Poids : 1,5 kg
- Compatible avec : Barbecues à gaz et à charbon
- Caractéristiques supplémentaires : Revêtement antiadhésif, poignées ergonomiques pour une manipulation facile.

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le panier à griller Zwilling BBQ Plus et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez le panier avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-le bien.
- Placez le panier sur la grille de votre barbecue. Assurez-vous qu'il est bien positionné et stable.
- Chauffez le barbecue à la température désirée avant d'ajouter les aliments dans le panier.

5. Fonctionnement

- Ajoutez les aliments au panier en veillant à ne pas surcharger pour assurer une cuisson uniforme.
- Fermez le couvercle du barbecue pour une meilleure conservation de la chaleur.
- Vérifiez les aliments régulièrement pour éviter qu'ils ne brûlent.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le panier refroidir complètement.
- Lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau savonneuse.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Pour un entretien régulier, appliquez une légère couche d'huile sur la surface antiadhésive pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Si le panier se déforme, vérifiez qu'il n'est pas exposé à une chaleur excessive.
- Pour des aliments collants, assurez-vous d'utiliser un peu d'huile sur le panier avant d'ajouter les aliments.
- Si le revêtement antiadhésif s'écaille, cessez d'utiliser le panier et contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.
- Disposez de manière responsable pour minimiser l'impact environnemental.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations concernant le produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Zwilling BBQ Plus Grill Basket M

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Zwilling BBQ Plus Grill Basket M. Questo cestello da barbecue è progettato per facilitare la cottura di vari alimenti sulla griglia, garantendo una cottura uniforme e senza rischi di caduta. È realizzato con materiali di alta qualità che assicurano durabilità e performance ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto come indicato nel manuale.
- Tenere il cestello lontano da fonti di calore e fiamme per evitare incendi.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Indossare guanti resistenti al calore durante la rimozione del cestello dalla griglia.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto per prevenire la formazione di ruggine.
- Non lavare in lavastoviglie se non specificato; seguire sempre le istruzioni di pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 30 x 23 x 5 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Robusto e resistente al calore
- Manico resistente per una facile movimentazione

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurati che la griglia sia pulita e priva di residui.
2. Posiziona il cestello sulla griglia calda.
3. Se necessario, ungi leggermente il cestello con olio per evitare che il cibo si attacchi.
4. Assicurati che il manico sia ben fissato e non ostruito durante l'uso.
5. Se utilizzato su un barbecue elettrico, seguire le istruzioni specifiche del produttore per il posizionamento.

5. Operazione

1. Inserire i cibi desiderati nel cestello.
2. Chiudere il cestello con attenzione, assicurandosi che sia ben sigillato.
3. Posizionare il cestello sulla griglia calda.
4. Controllare frequentemente il cibo per una cottura uniforme, girando il cestello se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il cestello dopo l'uso.
- Pulire con una spazzola e acqua calda per rimuovere residui di cibo.
- Per macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca al cestello, assicurarsi di ungere adeguatamente prima dell'uso.
- Se il cestello è deformato, assicurarsi di non sovraccaricarlo durante la cottura.
- In caso di rottura, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Se il prodotto è danneggiato e non può più essere utilizzato, assicurarsi di riciclarlo correttamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania