

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: 1026138

ZWILLING | BBQ+ - Grill basket with handle - Ø 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Zwilling BBQ Plus Grill Basket with Handle - Ø 260mm (1026138)

1. General Information

Thank you for purchasing the Zwilling BBQ Plus Grill Basket. This product is designed for grilling vegetables, seafood, and meat with ease and convenience, ensuring optimal grilling results. With a durable stainless steel construction and a comfortable handle for easy maneuvering, this grill basket is a perfect addition to your outdoor cooking collection.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the grill basket.
- Ensure the grill basket is securely placed on the grill before use.
- Use heat-resistant gloves to handle the grill basket when hot.
- Do not leave unattended while in use.
- Ensure the grill basket is cleaned thoroughly after each use to prevent grease buildup.
- Keep away from children and pets during operation and cooling.
- The grill basket is only intended for outdoor use.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Diameter: Ø 260mm
- Weight: 0.5 kg
- Handle Length: 15 cm
- Heat Resistance: Up to 300°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Before your first use, wash the grill basket with warm soapy water and dry it thoroughly.
2. Preheat your grill to the desired temperature.
3. Place the grill basket on the grill grates, ensuring it fits securely.
4. If necessary, use the handle to adjust the position of the basket to prevent direct contact with flames.
5. Always use heat-resistant gloves when handling the grill basket during and after grilling.

5. Operation

1. Prepare your ingredients by cutting them into uniform sizes to ensure even cooking.
2. Place the ingredients into the grill basket, ensuring there is enough space for heat circulation.
3. Close the grill lid to retain heat and cook for the recommended time, checking periodically for doneness.
4. When cooking is complete, use the handle to carefully remove the grill basket from the grill.
5. Allow the content to cool slightly before serving.

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 to avoid scratching the surface.
- For stubborn residues, soak the grill basket in warm water before cleaning.
- The grill basket is dishwasher safe; however, hand washing is recommended for longevity.
- After cleaning, store the grill basket in a dry place to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the grill basket, ensure it is adequately preheated before adding the ingredients.
- If the grill basket becomes discolored, this is normal due to high heat exposure; it does not affect performance.
- If you experience difficulty removing the handle, ensure the clips are fully released before attempting removal.

8. Disposal

- Dispose of the product and packaging materials responsibly in accordance with local regulations.
- Do not dispose of the product in general household waste.

9. Contact

For product support and inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für den Zwilling BBQ Plus Grillkorb mit Griff, Ø 260mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling BBQ Plus Grillkorbs mit Griff. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein einfaches und sicheres Grillen zu ermöglichen. Der Grillkorb ist ideal für das Grillen von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den Innen- und Außeneinsatz auf Grills geeignet. Verwenden Sie den Grillkorb nicht auf offenen Flammen oder in einem Ofen.

- Brandgefahr: Seien Sie beim Grillen stets vorsichtig, um Verbrennungen und Brandgefahren zu vermeiden. Lassen Sie den Grillkorb abkühlen, bevor Sie ihn berühren oder reinigen.

- Kindersicherheit: Halten Sie den Grillkorb und heißen Grill stets außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Materialien: Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass der Grillkorb keine Schäden aufweist, um Verletzungen oder Produktschäden zu vermeiden.

- Temperaturbeständigkeit: Der Grillkorb ist für Temperaturen bis zu 300°C geeignet. Überschreiten Sie diese Temperatur nicht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zwilling BBQ Plus Grillkorb mit Griff
- Durchmesser: Ø 260mm
- Material: Edelstahl
- Griff: Abnehmbar für einfachen Transport
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 300°C
- Geeignet für: Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills
- Mit Kabel: Nein

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Grillkorb auf Beschädigungen.

2. Griff anbringen: Schließen Sie den abnehmbaren Griff an, indem Sie ihn an den vorgesehenen Halterungen des Grillkorbs befestigen.

3. Platzierung auf dem Grill: Stellen Sie den Grillkorb auf den Grillrost, bevor Sie den Grill einschalten, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Heizen Sie Ihren Grill gemäß den Anweisungen des Herstellers vor.

2. Legen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Grillkorb und schließen Sie den Deckel des Grills.

3. Überprüfen Sie regelmäßig den Garstatus, um ein Überkochen oder Anbrennen der Lebensmittel zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Grillen lassen Sie den Grillkorb vollständig abkühlen.

- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm, um den Grillkorb zu reinigen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Trocknen Sie den Grillkorb gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben im Grillkorb kleben.

- Lösung: Verwenden Sie ein wenig Öl, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen, um ein Anhaften zu verhindern.

- Problem: Ungleichmäßige Garung.

- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Grill und der Grillkorb vor dem Grillen gut vorgeheizt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl ist recycelbar und sollte in den entsprechenden Recyclingbehälter gegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling BBQ Plus Grillmand met Handvat Ø 260 mm

1. Algemeen Informatie

De Zwilling BBQ Plus Grillmand met Handvat Ø 260 mm is een hoogwaardige grillaccessoire die is ontworpen om het grillen van groenten, vlees en vis eenvoudig en efficiënt te maken. Het gepatenteerde ontwerp maakt gebruik van duurzame materialen die warmte perfect geleiden, wat zorgt voor een gelijkmatige garing van uw ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de grillmand uitsluitend voor het koken op een BBQ of grill.
- Zorg ervoor dat de grillmand goed is bevestigd aan de handgreep tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig met de hete oppervlakken; gebruik altijd ovenwanten om verwondingen te voorkomen.
- Plaats de grillmand nooit op een ongecontroleerde of open vlam.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grillmand tijdens en na gebruik.
- Reinig de grillmand goed na gebruik en laat deze volledig afkoelen voordat u deze opbergt.

3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Grillen
- Handvat: Ja
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de grillmand uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Bevestig de handgreep aan de grillmand volgens de aanwijzingen in de verpakking.
3. Plaats de grillmand op uw BBQ of grill, zorg ervoor dat deze stevig staat.
4. Zorg ervoor dat de grill op de juiste temperatuur is ingesteld voordat u met koken begint.

5. Werking

1. Voorbereiding: Snijd groenten, vlees of vis in stukken die geschikt zijn om in de grillmand te plaatsen.
2. Vul de grillmand gelijkmatig met uw ingrediënten en sluit de mand veilig.
3. Plaats de grillmand op de grill en zorg ervoor dat de handgreep buiten de hittebron ligt.
4. Grill de ingrediënten tot de gewenste gaarheid, schud de mand regelmatig voor een gelijkmatige garing.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de grillmand na gebruik volledig afkoelen.
- Reinig de grillmand met warm zeepsop en een zachte spons.
- Voor hardnekkige resten kan een zacht schuurmiddel worden gebruikt.
- De grillmand is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Bewaar de grillmand op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de grillmand kleven.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de grillmand goed is voorverwarmd en gebruik voldoende olie of marinades.
- Probleem: Ongelijke garing van de ingrediënten.
 - Oplossing: Schud de grillmand regelmatig tijdens het koken en zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld.

8. Afvoer

Afgedankte grillmanden moeten in overeenstemming met de lokale afvalverordening worden afgevoerd. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled; controleer bij uw lokale recyclingfaciliteit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Zwilling BBQ Plus - Cesta de Parrilla con Mango Ø 260mm

1. Información General

La Cesta de Parrilla Zwilling BBQ Plus con Mango es un accesorio esencial para disfrutar de una experiencia de asado óptima. Diseñada para facilitar la cocción de alimentos, permite una distribución uniforme del calor y evita que se caigan los alimentos a la parrilla. Su diseño práctico y funcional la convierte en la herramienta perfecta para cualquier entusiasta de la parrilla.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre la cesta de parrilla sobre una superficie estable y segura.
- Mantenga la cesta fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.
- Asegúrese de que el mango esté bien asegurado antes de usarla.
- No utilice la cesta sobre fuentes de calor directo sin supervisión.
- Evite el contacto de la cesta con líquidos inflamables.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante para un uso seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Mango ergonómico de madera
- Dimensiones: Ø 260 mm
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia al calor: Hasta 240°C
- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire la cesta de la caja y todos los materiales de embalaje.
- Asegúrese de que la cesta no esté dañada.
- El mango se debe atornillar firmemente a la cesta usando el tornillo provisto, asegurándose de que esté bien ajustado.
- Coloque la cesta en la parrilla y ajuste la altura según sea necesario.
- Verifique que el área esté libre de obstrucciones antes de encender la parrilla.

5. Operación

- Precaliente la parrilla a la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos en la cesta de parrilla, organizándolos de manera uniforme para una cocción uniforme.
- Utilice el mango para manipular la cesta con seguridad.
- Cocine los alimentos a la temperatura y duración recomendadas según las instrucciones de cocción.
- Retire la cesta de la parrilla utilizando guantes de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la cesta antes de limpiarla.
- Puede lavar la cesta a mano con agua tibia y jabón suave o ponerla en el lavavajillas.
- Se recomienda secar la cesta completamente después de lavarla para evitar la corrosión.
- Revise regularmente los componentes del mango y asegúrese de que estén bien ajustados.

7. Solución de Problemas

- Si observa que el mango se afloja, detenga el uso y ajústelo con un destornillador.
- Si la cesta no se calienta adecuadamente, asegúrese de que está colocada en el centro de la parrilla.
- Consulte el manual del fabricante de la parrilla para asegurarse de que está utilizando la temperatura recomendada.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deséchela de manera responsable siguiendo las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- No arroje la cesta en vertederos convencional. Considere entregar los materiales reciclables en puntos adecuados.

9. Contacto

Para consultas generales, asistencia o para reportar problemas, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Panier de Grill BBQ Plus avec Poignée Ø 260 mm

1. Informations Générales

Le Panier de Grill BBQ Plus avec Poignée Ø 260 mm est conçu pour faciliter la cuisson sur le barbecue tout en assurant une répartition uniforme de la chaleur. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il offre durabilité et fonctionnalité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Responsable : Ne pas utiliser le panier à proximité de flammes nues. Assurez-vous que le barbecue est stable et sur une surface plane.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation du panier lorsqu'il est chaud.
- Surveillance : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants : Gardez le panier et le barbecue hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état du panier pour tout signe d'usure ou de dommage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètre : 260 mm
- Poignée : Isolée pour une manipulation facile
- Convient pour : Griller légumes, fruits de mer et petits morceaux de viande
- Compatibilité : Convient à la plupart des barbecues à gaz, charbon de bois ou électriques

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le panier de son emballage et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Préparation : Nettoyez le panier avec de l'eau et du savon doux avant la première utilisation.
3. Installation : Placez le panier directement sur la grille du barbecue. Assurez-vous qu'il est stable et bien positionné pour un accès facile.
4. Chauffage : Préchauffez le barbecue à une température appropriée avant d'ajouter les aliments dans le panier.

5. Fonctionnement

- Chargement : Remplissez le panier avec les aliments souhaités. Évitez de le surcharger pour garantir une cuisson uniforme.
- Cuisson : Fermez le couvercle du barbecue pour une cuisson optimale. Surveillez les aliments régulièrement pour éviter de brûler.
- Retrait : Utilisez des gants pour retirer le panier du barbecue lorsque la cuisson est terminée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Nettoyez le panier après chaque utilisation pour éviter les résidus alimentaires collés.
- Méthode de nettoyage : Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchage : Laissez le panier sécher complètement avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : Le panier se déforme pendant l'utilisation.
- Solution : Vérifiez que le barbecue est correctement préchauffé avant d'ajouter des aliments lourds.
- Problème : Les aliments collent au panier.
- Solution : Utilisez un spray antiadhésif ou de l'huile avant de charger les aliments.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Disposez du panier conformément aux réglementations de recyclage locales. Vérifiez auprès de votre municipalité pour les points de collecte appropriés pour les matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Grill Basket con Manico Zwilling BBQ Plus Ø 260mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Grill Basket con Manico Zwilling BBQ Plus Ø 260mm. Questo prodotto è progettato per facilitare la cottura alla griglia di una varietà di alimenti, offrendo un ottimo equilibrio tra funzionalità e stile. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire il corretto utilizzo e la sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare sempre il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non lasciare mai la grill basket incustodita durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano la grill basket e gli alimenti caldi per evitare scottature.
- Non utilizzare la grill basket in condizioni di vento forte.
- Tenere lontano da sostanze infiammabili e dai bambini.
- Consultare sempre le istruzioni specifiche relative a griglie e barbecue prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Zwilling BBQ Plus Grill Basket
- Dimensioni: Ø 260mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Manico: Rimovibile per facilità d'uso
- Adatta per: Griglie a gas, carbonella e elettriche.

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che la grill basket sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Montare il manico inserendolo nell'apposito alloggiamento fino a sentire un clic.
- Posizionare la grill basket sulla griglia ben calda.
- Riscaldare la grill basket per 5-10 minuti prima di aggiungere gli alimenti per ottimizzare la cottura.

5. Operazione

- Disporre gli alimenti all'interno della grill basket in modo uniforme per garantire una cottura omogenea.
- Utilizzare pinze per girare o rimuovere gli alimenti in modo sicuro.
- Monitorare la cottura degli alimenti per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la grill basket completamente dopo l'uso.
- Pulire con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi o utensili in metallo che possano graffiare la superficie.
- Asciugare completamente prima di riporla per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano alla grill basket, assicurarsi di averla preriscaldata adeguatamente e di utilizzare olio da cucina.
- Se il manico si allenta, assicurarsi che sia correttamente inserito e che non ci siano danni visibili.
- Se ci sono segni di ruggine, scartare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo dei metalli.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente pulito prima di procedere allo smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania