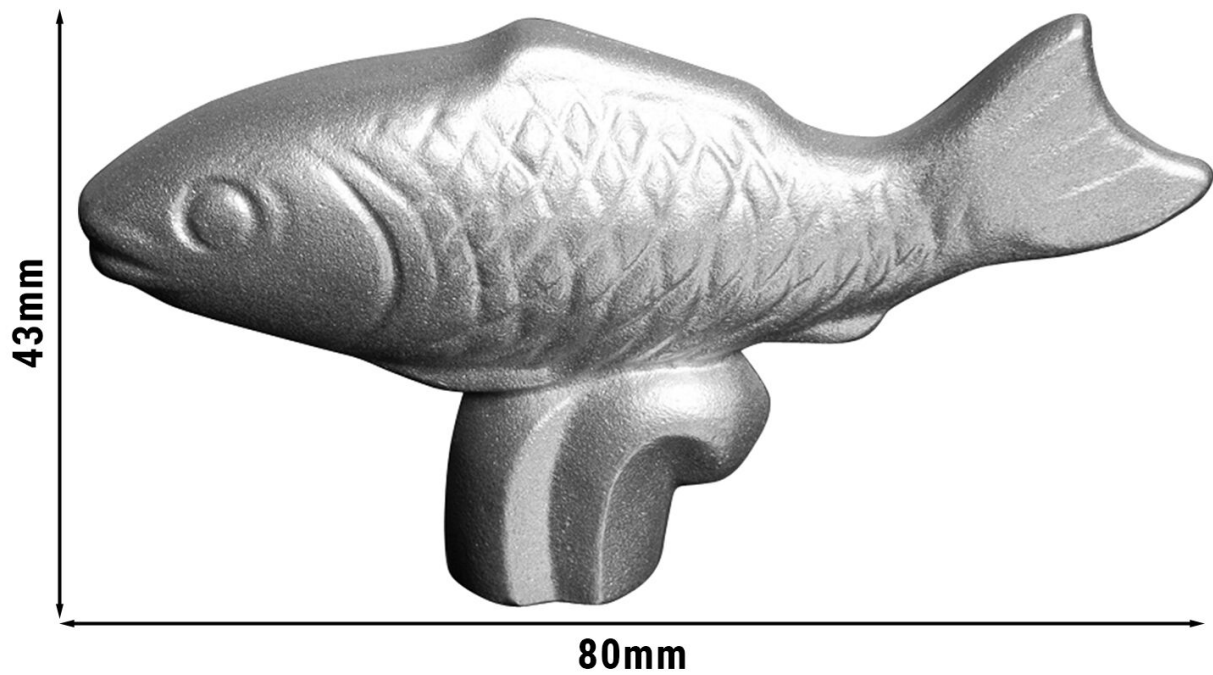


ggmgastro

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: 1003967

STAUB | Knob - fish - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Knob Fish Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Knob Fish Stainless Steel. This product is designed to enhance your cooking experience with its unique design and functionality. The knob is primarily used for cookware and enhances oven safety and performance. Always follow the instructions provided in this manual to ensure optimal use and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knob with care. Use oven mitts when removing items from the oven that have been heated.
- Burn Hazard: The knob can become very hot during use. Avoid direct skin contact with the knob while cooking or removing cookware from the heat source.
- Installation Safety: Ensure the knob is securely attached before use. Failure to ensure proper installation may lead to personal injury or product damage.
- Cleaning Safety: Allow the knob to cool completely before cleaning to prevent burns. Use non-abrasive cleaners and cloths.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- Damage Warning: Do not use if the knob is cracked or damaged. Replace with a new knob immediately if any damage is observed.

3. Product Specifications

- Material: Stainless steel
- Dimensions: 3.5 x 3.5 x 4.2 cm
- Weight: 120 g
- Color: Silver
- Model Number: 1003967

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Staub Knob Fish from its packaging, ensuring not to damage the product.
2. Choosing the Cookware: Ensure that your cookware is compatible with the Staub Knob. This knob is suitable for Staub cookware models only.
3. Attachment:
 - Position the knob at the pre-drilled hole on the lid of the cookware.
 - Align the knob's base with the hole for secure attachment.
 - Tighten the screw (if applicable), ensuring a secure fit without overtightening to avoid damage.
4. Final Check: Gently pull on the knob to ensure it is securely attached before using the cookware.

5. Operation

- Use the Staub Knob Fish for both stovetop cooking and baking in the oven. The stainless steel material ensures even heat distribution.
- Always check that the knob is secure on the cookware prior to heating.
- For added safety, use oven mitts when working with hot cookware to prevent burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the knob to cool completely after use.
- Clean with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners or scrubbers which may scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent water spots or rust.
- Periodically check the knob for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Loose Knob: If the knob becomes loose during use, turn off the heat immediately and securely reattach the knob.
- Discoloration: If discoloration occurs, it may be due to overheating. Ensure that the temperature settings are appropriate for the cookware.
- Damage: If the knob is cracked or damaged, discontinue use and replace the product immediately.

8. Disposal

Dispose of the Staub Knob Fish in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; check with your local recycling program for proper disposal methods.

9. Contact

For questions, support, or product inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Staub. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Knopf Fisch Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Knopf Fisch aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde mit höchster Qualität hergestellt und ist darauf ausgelegt, Ihre Koch- und Backerlebnisse zu bereichern. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Knopf kann in Kontakt mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten kommen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie den Knopf berühren, während er heiß ist.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeidung von Verletzungen: Berühren Sie den Knopf nicht mit scharfen Gegenständen, um Verkratzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Materialverträglichkeit: Vermeiden Sie den Kontakt mit aggressiven Chemikalien und scharfen Reinigungslösungen, um das Produkt nicht zu beschädigen.
- Korrekte Verwendung: Verwenden Sie den Knopf nur für den vorgesehenen Zweck. Jede andere Verwendung kann zu Schäden führen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Größe: 7 cm x 5 cm x 4 cm
- Gewicht: 0,2 kg

Technische Daten

- Hitzeverträglichkeit: Bis zu 250 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Betriebstemperatur: -20 °C bis 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Wählen Sie einen sicheren Platz auf Ihrer Kochfläche, der vor Hitzequellen oder direktem Feuer geschützt ist.
3. Montieren Sie den Knopf auf dem entsprechenden Deckel oder Behälter, indem Sie ihn aufschrauben oder festdrücken, je nach Modell.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Knopf, um das Öffnen und Schließen Ihrer Kochtöpfe und Bräter zu erleichtern.
- Achten Sie darauf, dass der Knopf fest montiert ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Er kann mit der Hand oder einem geeigneten Werkzeug festgezogen werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Knopf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Knopf ist spülmaschinenfest, jedoch wird Handwäsche empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Knopf lässt sich nicht festziehen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Gewinde sauber sind und dass Sie den Knopf richtig positioniert haben.
- Problem: Rost oder Korrosion.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Knopf nach der Reinigung gründlich trocknen kann.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden. Bitte trennen Sie das Material entsprechend.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Knob Fish RVS

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Staub Knob Fish, een hoogwaardige stainless steel knop ontworpen voor diverse kooktoepassingen. Dit product is speciaal vervaardigd om een esthetische uitstraling te bieden en functionaliteit te combineren met gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd de Staub Knob Fish uit de buurt van kinderen om verwondingen of ongelukken te voorkomen.
- Gebruik de knop uitsluitend voor het doel waarvoor hij is vervaardigd.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakte van de knop kunnen beschadigen.
- Let op bij het hanteren van hete pannen; gebruik altijd ovenwanten of een handdoek om verbranding te voorkomen.
- Reinigen met agressieve chemicaliën of schurende materialen kan het product beschadigen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 6,5 x 6,5 x 5 cm
- Gewicht: 0,15 kg
- Kleuren: Staal
- Temperatuurweerstand: Tot 250°C
- Geschikt voor de vaatwasser: Ja

4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat het kookgerei goed en stevig op een hittebestendige ondergrond staat.
- Plaats de Staub Knob Fish op de deksel van de pan of pot die u gaat gebruiken.
- Draai de knop met de klok mee aan om deze te verankeren.
- Test de stabiliteit voordat u de pan opwarmt.

5. Bediening

- De Staub Knob Fish is eenvoudig te bedienen.
- Na installatie kan de knop worden gebruikt om de pan of pot gemakkelijk te openen of sluiten.
- Bij het koken, zorg ervoor dat de knop niet wordt blootgesteld aan directe vlammen om schade te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de knop afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de knop met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes.
- De Staub Knob Fish is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De knop draait niet goed.
Oplossing: Controleer of de knop goed is bevestigd en niet beschadigd.
- **Probleem:** De knop is verkleurd.
Oplossing: Dit kan gebeuren door hoge temperaturen; handwas met milde schoonmaakmiddelen kan helpen.

8. Afvalverwerking

- Gooi het product en de verpakking op een verantwoorde manier weg.
- Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalbeheer.
- Het product is recyclebaar daar waar faciliteiten beschikbaar zijn.

9. Contactgegevens

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met de Staub Knob Fish!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Perilla de Pescado de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir la Perilla de Pescado de Acero Inoxidable de Staub. Este producto ha sido diseñado para ofrecer durabilidad, funcionalidad y estética en su cocina. Su diseño único permite un manejo ergonómico y seguro al cocinar.

2. Información de Seguridad

- No deje el producto desatendido mientras esté en uso.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No utilice el producto en una fuente de calor directa sin supervisión.
- Evite el contacto con superficies afiladas que puedan dañar la perilla.
- Asegúrese de que el producto esté completamente seco antes de guardarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable
- Dimensiones: 5 cm de diámetro
- Peso: 60 gramos
- Funcionalidad: Diseñada para ser utilizada en utensilios de cocina de Staub y otras marcas compatibles.

4. Instalación y Montaje

- Asegúrese de que la superficie de montaje esté limpia y seca.
- Coloque la perilla en la tapa del utensilio de cocina en la posición deseada.
- Apriete la tuerca de fijación en el interior de la tapa hasta que esté segura. No aplique demasiada fuerza.

5. Uso

- Utilice la perilla para elevar la tapa de su utensilio de cocina mientras cocina.
- Se recomienda utilizar guantes si la tapa ha estado en contacto con altas temperaturas.
- Para un mejor resultado, adapte la perilla a otros utensilios con tapa compatibles.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de acero.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si la perilla se afloja, revise la tuerca de fijación y ajuste según sea necesario.
- En caso de daño, detenga su uso y reemplace la perilla.

8. Eliminación

- Este producto está hecho de acero inoxidable, un material reciclable.
- Se recomienda desechar de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le bouton en acier inoxydable Staub pour poisson. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer des poissons et autres aliments en toute sécurité et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le bouton sous une chaleur excessive.
- Évitez le contact avec des surfaces chauffées lors de l'utilisation.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Inspectez régulièrement le produit pour détecter d'éventuels dommages. Ne pas utiliser si endommagé.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés (en silicone ou en bois) pour éviter de rayer la surface.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes pour prévenir la rouille.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Taille : 6 cm de diamètre
- Poids : 0.15 kg
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 220°C
- Type de produit : Appareil de cuisine

4. Configuration et installation

1. Déballer soigneusement le produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Fixez le bouton sur le couvercle de votre casserole ou cocotte Staub.
4. Assurez-vous qu'il est bien fixé et aligné pour une utilisation optimale.

5. Fonctionnement

1. Placez le bouton sur votre casserole ou cocotte chaude.
2. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous soulevez le couvercle.
3. Après utilisation, laissez le bouton refroidir avant le nettoyage.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le bouton à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Rangez dans un endroit sec.

7. Dépannage

Si le bouton se détache facilement :

- Vérifiez que le filetage est propre et exempt de débris.
- Si le bouton est endommagé, remplacez-le.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Rapportez-le à un centre de recyclage approprié pour permettre un traitement adéquat.

9. Contact

Pour toute question ou assistance liée au produit, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Manopola Staub per Pesce in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Manopola Staub per Pesce in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per migliorare la tua esperienza culinaria, unendo design elegante e funzionalità pratica. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso previsto:** La manopola è destinata all'uso con i cocchi in ghisa Staub e non deve essere utilizzata per scopi diversi.
- **Rischio di ustioni:** Durante l'uso, alcune parti della manopola possono surriscaldarsi. Si raccomanda di utilizzare guanti da cucina per evitare scottature.
- **Stabilità:** Assicurati che la manopola sia fissata correttamente prima di utilizzare il cocchio. Controlla regolarmente che sia ben salda.
- **Pulizia:** Non immergere mai la manopola in acqua calda o esporla a temperature elevate per lungo tempo.
- **Bambini:** Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Dimensioni:** 10 cm di diametro
- **Compatibilità:** Progettata per l'uso con pentole Staub

4. Installazione e Setup

1. Assicurati che la pentola Staub sia fredda e pulita.
2. Posiziona la manopola al centro del coperchio della pentola.
3. Allinea i fori della manopola con le viti sul coperchio.
4. Usa un cacciavite per fissare la manopola in posizione, assicurandoti che sia ben stretta.
5. Controlla che la manopola sia stabile prima di utilizzare la pentola.

5. Operazione

- Quando utilizzi la pentola, la manopola può essere afferrata senza problemi, purché sia mantenuta pulita.
- Se la manopola colpisce il calore diretto, utilizzare guanti da cucina.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lascia raffreddare la manopola.
- Pulisci la superficie con un panno umido. Se necessario, utilizza un detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Controlla regolarmente la stabilità della manopola e serra le viti se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La manopola è allentata:** Verifica che le viti siano ben serrate.
- **Corrosione:** Pulisci la manopola regolarmente ed evita l'uso di detersivi aggressivi.
- **Difficoltà nel fissare:** Assicurati che i fori siano allineati correttamente prima di fissare la manopola.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici. Non gettare con i rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Manopola Staub per Pesce in Acciaio Inossidabile. Buona cucina!