

# 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: 1004014**

**STAUB | SPECIALITIES - Casserole dish - oval - 210mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Product

### 1. General Information

Thank you for choosing a GGM Gastro product. This manual provides essential information regarding the safe use, operation, and maintenance of your product. Please read it thoroughly before using the product.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always follow the manufacturer's safety instructions. Ensure that the product is used only for its intended purpose.
- Electrical Safety: Ensure the product is connected to a power supply with the specified voltage. Avoid using damaged power cords or plugs.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the product during operation. Do not operate the product in close proximity to water or wet areas.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children. Adult supervision is required when the device is used near minors.
- Obstacle Clearance: Ensure that the area around the product is free from obstacles to prevent accidents.
- Maintenance Safety: Unplug the product before performing any cleaning or maintenance tasks.

### 3. Product Specifications

- Model: [Insert Model Name or Number]
- Dimensions: [Insert Dimensions]
- Voltage: [Insert Voltage]
- Power: [Insert Power]
- Capacity: [Insert Capacity]

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all parts are included as per the product list.
2. Place the product on a stable, level surface, ensuring it is away from water sources and flammable materials.
3. Connect the power cord securely to the designated power source as specified in the voltage rating.
4. If applicable, install any additional components as indicated in the product assembly instructions provided in the package.
5. Ensure all connections are secure, and double-check for any obstructions that may interfere with the product's operation.

### 5. Operation

- Turn on the product using the main power switch.
- Set the desired settings (temperature, timer, etc.) according to your preferences.
- Monitor the operation of the product to ensure it is functioning correctly. Refer to the user interface instructions for detailed settings.
- Once operation is complete, turn off the product and unplug it from the power supply.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always ensure the product is unplugged before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the exterior surfaces. Avoid using abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For internal components, refer to the specific cleaning instructions provided in the product details.
- Regularly inspect the power cord and plug for any wear and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Product does not turn on: Check if the power cord is properly plugged in and the outlet is functioning.
- Unusual noises during operation: Ensure the product is on a stable surface and that there are no obstruction issues.
- Heating issues: Confirm the settings are correctly set and that the product is clean and free of debris.

Refer to the manufacturer's website or contact customer support for further assistance if problems persist.

### 8. Disposal

Dispose of the product according to local regulatory guidelines. Ensure that electrical components are recycled appropriately to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Your satisfaction is important to us!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Staub Spezialitäten Bräter Oval 210mm Gusseisen Schwarz

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Ovalen Bräters aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgerät ist ideal für das Schmoren, Braten und Zubereiten einer Vielzahl von köstlichen Gerichten. Das Design und die Materialwahl sorgen dafür, dass Ihre Gerichte gleichmäßig garen und dabei ihren vollen Geschmack entfalten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Bräter nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen verwendet wird.
- Verwenden Sie bei der Handhabung des heißen Bräters immer Ofenhandschuhe.
- Lassen Sie den Bräter vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Vermeiden Sie das Einweichen im Wasser über längere Zeit, um Rostbildung zu verhindern.
- Setzen Sie den Bräter nicht extremen Temperaturschwankungen aus, um Risse zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Größe: Oval 210mm
- Gewicht: 1,6 kg
- Emaillierte Oberfläche für einfache Reinigung
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und im Ofen
- Spülmaschinenfest

### 4. Aufstellung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung des Bräters vollständig.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie den Bräter platzieren, eben und stabil ist.
3. Vor dem ersten Gebrauch sollte der Bräter gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.
4. Trocknen Sie den Bräter gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
5. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, den Bräter leicht einzufetten, um die Antihafbeschichtung zu verbessern.

### 5. Betrieb

- Fügen Sie Ihre Zutaten in den Bräter ein.
- Stellen Sie die Hitze entsprechend der gewählten Kochmethode ein (schmoren, braten, backen).
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Kochen Sie nach Ihrem Rezept und überwachen Sie den Garprozess.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Bräter vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen Schwamm oder eine weiche Bürste zur Reinigung. Vermeiden Sie abrasive Materialien.
- Trocknen Sie den Bräter sofort nach dem Reinigen gründlich ab.
- Fetten Sie die Innenseite des Bräters leicht ein, um die Lebensdauer der Oberfläche zu verlängern.
- Lagern Sie den Bräter an einem trockenen Ort.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Oberfläche.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von Öl oder Butter vor dem Kochen.
- Problem: Bräter zeigt Roststellen.  
- Lösung: Achten Sie darauf, dass der Bräter immer trocken gelagert wird.
- Problem: Unebene Wärmeverteilung.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter auf einer stabilen, flachen Oberfläche verwendet wird.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Bräter gemäß den lokalen Richtlinien für Metallabfälle. Gusseisen ist wiederverwendbar und umweltfreundlich, weshalb wir empfehlen, das Produkt zu recyceln.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Specialities Casserole Dish Oval 210mm Gietijzer Zwart

### 1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Casserole Dish is ontworpen om te voldoen aan de behoeften van de serieuze thuiskok en biedt een perfecte combinatie van stijl en functionaliteit. Dit ovale gietijzeren kookgerei is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten, van stoofschotels tot ovenschotels.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik dit product alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Houd buiten bereik van kinderen.
- Vermijd direct contact met het verwarmde oppervlak om brandwonden te voorkomen.
- Laat het product niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat het product niet in contact komt met scherpe voorwerpen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van het hete product.
- Reinig het product niet met schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: 210mm (overtollige ruimte indien van toepassing)
- Gewicht: 1,6 kg
- Capaciteit: 1,5 L
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Ovenbestendig tot 280°C

### 4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat de kookplaat of oven waarop u het product wilt gebruiken, schoon en droog is.
- Plaats de casserole dish op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Verwijder alle etiketten en verpakking van het product.
- Spoel de casserole dish met warm water en een milde zeep af voor het eerste gebruik en droog deze grondig.

### 5. Werking

- Verwarm de casserole dish langzaam op laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg de ingrediënten toe samen met een beetje olie of vet voor een optimale kookervaring.
- Voor het koken in de oven, verwarm deze voor op de gewenste temperatuur alvorens het product in de oven te plaatsen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de casserole dish volledig afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Reinig met warm water en een zachte spons of doek.
- Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of staalwol.
- Droog de casserole dish grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge plaats, bij voorkeur zonder deksel om vochtophoping te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Eten plakt aan de onderkant.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie/vet gebruikt en de temperatuur niet te hoog is.
- Probleem: Roestvorming op het gietijzer.
  - Oplossing: Reinig het product grondig, droog het goed en breng een dunne laag olie aan.

### 8. Afvoer

- Dit product kan niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de juiste afvoer van gietijzeren producten.

### 9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela Ovalada Staub

## 1. Información General

Gracias por elegir la cazuela ovalada Staub. Este producto está diseñado para ser duradero y eficiente, proporcionando excelentes resultados de cocción. Fabricada en hierro fundido de alta calidad, esta cazuela es perfecta para cocinar a fuego lento, hornear y asar.

## 2. Información de Seguridad

### - Advertencias Generales:

- Siempre use guantes de cocina al manejar la cazuela caliente.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

### - Uso en la Cocina:

- No use utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie. Utilice siempre utensilios de madera o silicona.
- No sobrecaliente la cazuela vacía.

### - Limpieza y Mantenimiento:

- Permita que la cazuela se enfríe antes de limpiarla.
- No sumerja la cazuela caliente en agua fría, ya que puede agrietarse.

### - Almacenamiento:

- Asegúrese de que la cazuela esté completamente seca antes de guardarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

### - Material: Hierro fundido

### - Color: Negro

### - Dimensiones: 210 mm

### - Peso: 2,5 kg

### - Capacidad: Aprox. 2,2 litros

### - Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluidas inducción y horno.

### - Revestimiento: Enameled

## 4. Configuración e Instalación

### - Retire la cazuela de su embalaje y compruebe que no haya daños.

### - Lave la cazuela con agua tibia y un poco de jabón, y séquela completamente.

- Para el primer uso, aplique una ligera capa de aceite en el interior y caliéntela a fuego medio durante 10 minutos. Esto ayudará a preservar el revestimiento.

## 5. Funcionamiento

### - Precaliente la cazuela a fuego medio antes de agregar los ingredientes.

### - Mantenga el calor bajo o medio para evitar que los alimentos se quemen.

### - La cazuela se puede utilizar en el horno a alta temperatura.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

### - Lave la cazuela con agua tibia y un poco de jabón suave después de cada uso.

### - No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas.

### - Seque bien y aplique una capa ligera de aceite en su interior para mantenerla.

## 7. Solución de Problemas

### - Problema: La cazuela se agrieta.

### - Solución: No someter la cazuela a cambios bruscos de temperatura.

### - Problema: La comida se pega.

- Solución: Asegúrese de calentar la cazuela adecuadamente antes de agregar los ingredientes y utilice suficiente aceite.

## 8. Eliminación

- Para deshacerse de la cazuela, verifique las regulaciones locales de reciclaje. El hierro fundido es reciclable. No lo tire a la basura.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

### - Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

### - Teléfono: 0800 7000 220

### - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Cocotte Oval Staub 210mm en Fonte Noire

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Cocotte Oval Staub 210mm en Fonte Noire. Ce produit est conçu pour une cuisson optimale et une longévité assurée. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une expérience de cuisson sans tracas.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit est conçu uniquement pour la cuisson sur des plaques de cuisson, au four, ou au barbecue. Ne pas l'utiliser pour d'autres objectifs.
- Manipulation prudente : La cocotte devient extrêmement chaude lors de l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Éviter le choc thermique : Ne pas passer d'un changement de température extrême à l'autre (ex. : de chaud à froid).
- Surveillance lors de l'utilisation : Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Produit intact : Vérifiez toujours l'intégrité du produit avant utilisation – ne pas utiliser si fissuré ou abîmé.
- Tenir hors de portée des enfants : Gardez l'article éloigné de l'accessibilité des enfants lors de son utilisation ou du rangement.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Cocotte Oval
- Dimensions : 210 mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Poids : 2,70 kg
- Capacité : 2,5 L
- Compatible avec : Tous types de sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez tous les éléments de l'emballage en vous assurant que la cocotte est intacte.
2. Nettoyage initial : Lavez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Essuyage : Séchez complètement la cocotte avant utilisation.
4. Préparation : Avant de l'utiliser pour la première fois, il est recommandé d'enduire l'intérieur légèrement d'huile pour améliorer les propriétés antiadhésives.

## 5. Opération

- Pour une cuisson optimale, préchauffez la cocotte vide à feu doux avant d'ajouter les aliments.
- Remplissez la cocotte sans dépasser 3/4 de sa capacité pour éviter les débordements.
- Couvrez pendant la cuisson pour retenir l'humidité et les saveurs.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer l'intérieur de la cocotte.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la cocotte refroidisse complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. Évitez de mettre au lave-vaisselle.
- Pour éliminer les résidus tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et frottez doucement.
- Stockez à l'endroit sec pour éviter l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problème de cuisson : Si les aliments brûlent, il se peut que la chaleur soit trop élevée. Réduisez la température.
- Résidus d'aliments : Essayez d'augmenter l'hydratation durant la cuisson ou réduisez la chaleur.
- Rugosité : Les résidus peuvent indiquer un besoin de nettoyage plus soigné.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination de la fonte. Vous pouvez également retourner le produit à un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à l'adresse ci-dessous :

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

Merci d'avoir choisi Staub. Nous espérons que votre expérience de cuisson sera agréable et délicieuse.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Casseruola Ovale in Ghisa Staub da 210 mm. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità e progettato per una cottura efficace e uniforme. È ideale per stufare, brasare e cuocere al forno una varietà di piatti deliziosi.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto su fiamme dirette o su griglie di metallo.
- Indossare guanti isolanti durante la maneggiatura, poiché il prodotto può diventare molto caldo.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare l'uso di utensili metallici all'interno del prodotto per prevenire graffi.
- Lavare il prodotto con attenzione per evitare ustioni o lesioni.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 210 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Capacità: Ideale per porzioni medie
- Compatibilità: Adatto per fornelli a gas, elettrici e induzione, oltre che per forni.

### 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il prodotto su una superficie piana e resistente al calore.
3. Prima del primo utilizzo, è consigliabile scaldare il prodotto vuoto a fuoco medio per 10 minuti.
4. Lavare il prodotto con acqua calda e sapone e asciugare completamente.

### 5. Funzionamento

1. Scaldare il prodotto a fuoco medio prima di aggiungere oli o ingredienti.
2. Utilizzare un'adeguata quantità di olio o burro per evitare che il cibo si attacchi.
3. Coprire il prodotto per una cottura uniforme durante la preparazione di stufati o piatti a lungo termine.
4. Regolare la temperatura secondo necessità durante la cottura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il prodotto completamente dopo l'uso.
- Pulire il prodotto con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o di lavastoviglie.
- Asciugare completamente il prodotto per prevenire la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio di cucina per mantenere la ghisa in condizioni ottimali.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: assicurarsi di aver utilizzato sufficiente olio e di non aver riscaldato eccessivamente il prodotto.
- Se ci sono segni di ruggine: pulire bene il prodotto e applicare un sottile strato di olio prima della successiva conservazione.
- Se ci sono crepe nella ghisa: non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza clienti.

### 8. Smaltimento

Il prodotto è realizzato in ghisa, un materiale riciclabile. Quando il prodotto non è più utilizzabile, portarli presso un'installazione di riciclaggio autorizzata.

### 9. Contatto

Per assistenza o domande riguardanti questo prodotto, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania