

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: 1004041

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - Ø 120mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

The product is designed to enhance your culinary experience with advanced functionality and ease of use. It is suitable for both professional and home environments, ensuring consistent performance and reliability.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the product is plugged into an outlet with the correct voltage. Use an appropriate surge protector.
- Operational Safety: Keep hands and other body parts away from moving parts during operation.
- Child Safety: Keep the product out of the reach of children to prevent accidents or injuries.
- Heat Safety: The product may become hot during use. Handle with care and use appropriate heat-resistant gloves.
- Maintenance Safety: Always unplug the appliance before cleaning or performing maintenance. Ensure it has cooled down to avoid burns.

3. Product Specifications

- Model: [Model Name]
- Voltage: [Voltage]
- Power: [Power]
- Capacity: [Capacity]
- Dimensions: [Dimensions]
- Weight: [Weight]

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the product from the packaging. Ensure all parts are included.
2. Location: Place the product on a stable, flat surface away from moisture and direct sunlight.
3. Power Connection: Connect the power cord to a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches the product specifications.
4. Placement: Ensure sufficient space around the product for ventilation and ease of operation.

5. Operation

1. Powering On: Press the power button to turn on the unit. The display will illuminate, indicating readiness.
2. Settings: Adjust the settings using the control panel according to your cooking needs. Refer to specific cooking functions for detailed instructions.
3. Cooking: Place ingredients in the designated area, following recommended guidelines for quantity and type.
4. Powering Off: After use, press the power button to turn off the unit. Unplug the appliance from the electrical outlet.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the product to cool completely before cleaning. Wipe the exterior with a damp cloth. Use mild detergent for stubborn stains.
- Interior Cleaning: Remove any detachable parts and clean them separately. Follow the care instructions specific to those parts.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear or any signs of damage. Replace any worn parts immediately to ensure safe operation.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Power On: Check power connection and ensure outlet is functional.
- Strange Noises: Ensure all components are correctly assembled and not obstructed.
- Overheating: Ensure vents are not blocked. Switch off and let it cool down before using again.
- Inconsistent Cooking Results: Verify settings are appropriate for the specific cooking functions used.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling options if available.

9. Contact

For any questions or concerns, please reach out to us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub La Cocotte Cocotte Ø 120mm Gusseisen Schwarz 1004041

1. Allgemeine Informationen

Wir freuen uns, Ihnen die Staub La Cocotte Cocotte Ø 120mm aus Gusseisen in Schwarz vorzustellen. Dieses hochwertige Kochgeschirr ist ideal für das langsame Garen und sorgt dafür, dass Ihre Speisen gleichmäßig und schonend zubereitet werden. Die Cocotte ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Stellen Sie sicher, dass die Cocotte auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Berühren Sie die Cocotte nicht direkt nach dem Kochen. Sie kann sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie die Cocotte niemals unbeaufsichtigt, während sie auf dem Herd oder im Ofen erhitzt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Griff während des Kochens nicht über die Kante des Herdes ragt, um ein versehentliches Anstoßen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Cocotte nur mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Staub La Cocotte Cocotte Ø 120mm
- Material: Gusseisen
- Farbton: Schwarz
- Durchmesser: 120mm
- Herdarten: Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Gar- und Brattemperatur: Bis zu 250°C
- Hitzebeständigkeit: Ofenfest
- Gewicht: 1.6 kg

4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung der Staub La Cocotte ist einfach und unkompliziert:

1. Entfernen Sie die Cocotte und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Spülen Sie die Cocotte mit warmem Wasser ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.
3. Platzieren Sie die Cocotte auf einer stabilen, ebenen Fläche oder direkt auf dem Herd.
4. Kombinieren Sie die Cocotte mit einem geeigneten Herd (z.B. Gas, Elektro, Induktionsherd) und stellen Sie die Temperatureinstellung entsprechend der gewünschten Garzeit ein.

5. Betrieb

- Für das beste Kochergebnis, geben Sie Öl oder Butter in die Cocotte, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- Erhitzen Sie die Cocotte vorsichtig, um eine Überhitzung und Beschädigung des Materials zu vermeiden.
- Decken Sie die Cocotte während des Kochens mit dem passenden Deckel ab, um Feuchtigkeit und Aromen zu bewahren.
- Achten Sie beim Kochen auf eine gleichmäßige Temperatur und rühren Sie gelegentlich um, um ein Anbrennen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Gebrauch komplett abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel zur Reinigung. Ein weiches Schwamm- oder Tuchmaterial eignet sich am besten.
- Trocknen Sie die Cocotte nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort. Verwenden Sie ein Tuch zwischen Cocotte und Deckel, um die Bildung von Feuchtigkeit zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Cocotte hat ein unangenehmes Aroma entwickelt.
- Lösung: Reinigen Sie die Cocotte gründlich mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie vollständig ab.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
- Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und verwenden Sie ausreichend Fett, um ein Ankleben zu verhindern.
- Problem: Risse im Gusseisen.
- Lösung: Sollte die Cocotte Risse aufweisen, verwenden Sie sie nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Staub La Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallprodukte. Gusseisen ist recyclingfähig und sollte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub La Cocotte Cocotte entschieden haben! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte

1. Algemene Informatie

De Staub La Cocotte is een hoogwaardige gietijzeren kookpot die ideaal is voor een breed scala aan kooktechnieken, waaronder braden, sudderen en bakken. Deze cocotte is ontworpen voor een uitstekende warmteverdeling en -retentie, waardoor uw gerechten perfect gaar worden.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd het product buiten het bereik van kinderen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats de cocotte op een stabiele, vlakke ondergrond tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete cocotte.
- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze wast of opbergt.
- Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de gietijzeren coating te voorkomen.
- Wees voorzichtig met het gebruik van de cocotte op een open vuur of grill, en volg de aangeboden instructies.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 120 mm
- Kleur: Zwart
- Gewicht: 1,2 kg
- Capaciteit: 0,6 L
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, keramisch en inductiekookplaten
- Ovenbestendig tot: 250°C

4. Opstelling en Installatie

1. Maak de kookplaat en zorg dat deze schoon is.
2. Plaats de Staub La Cocotte op de kookplaat of in de oven.
3. Zorg ervoor dat de kookpot niet te dicht bij andere voorwerpen staat om oververhitting te voorkomen.
4. Volg de instructies voor het ophogen van de temperatuur zoals vereist bij specifieke recepten.

5. Gebruik

- Voeg de gewenste ingrediënten toe in de cocotte.
- Verhit de cocotte langzaam op middelhoog vuur om aanbranden te voorkomen.
- Voor optimale resultaten wordt aanbevolen om de cocotte met de deksel te gebruiken, zodat de smaken en vochtigheid behouden blijven.
- Na gebruik, zet het vuur uit en laat de cocotte enkele minuten staan voordat je deze verplaatst.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen vóór het schoonmaken.
- Reinig de cocotte met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol.
- Voor hardnekkige vlekken, laat een mengsel van water en azijn een tijdje in de cocotte staan voordat je het afspoelt.
- Droog de cocotte goed af en smeer de binnenkant licht in met olie om de gietijzeren coating te beschermen.

7. Problemen oplossen

- Vlekken op de kookplaat: Dit kan gebeuren door het gebruik van te hoge temperaturen. Gebruik een lagere temperatuur bij het koken.
- Eten plakt aan de bodem: Zorg ervoor dat voldoende vet of vloeistof is toegevoegd voordat je begint met koken.
- Ovenlucht komt niet goed door: Controleer of de deksel goed op de cocotte zit en of er geen obstructies zijn.

8. Afvoer

Afgedankte gietijzeren producten kunnen worden gerecycled. Neem contact op met lokale recyclingprogramma's voor richtlijnen over hoe u uw oude kookpotten kunt afvoeren.

9. Contact

Bij vragen of aanvullende ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocotte Staub de Fundición - Ø120mm Negra

1. Información General

La Cocotte Staub es una olla de fundición diseñada para cocinar de manera uniforme y eficiente. Ideal para guisos, asados y más, su revestimiento de esmalte le permite utilizarla en todo tipo de cocinas, incluyendo inducción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocotte está diseñada únicamente para usos culinarios. No usarla para otros propósitos.
- Manipulación: Al tocar la olla, tenga cuidado, ya que puede calentarse mucho durante el uso.
- Superficie: No coloque la cocotte sobre superficies frías o húmedas para evitar la condensación.
- Lavado: No lave la cocotte con detergentes agresivos que puedan dañar el esmalte.
- Infantes: Mantener fuera del alcance de los niños, especialmente cuando esté caliente.
- Sustancias químicas: Evitar el contacto con sustancias químicas agresivas, ya que pueden afectar el acabado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Fundición con revestimiento de esmalte
- Color: Negro
- Dimensiones: Ø120mm
- Peso: 1.00kg
- Uso: Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción
- Resistencia térmica: Hasta 250°C

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire todos los empaques y etiquetas.
- Paso 2: Lave la cocotte con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
- Paso 3: Seque completamente antes de usar.
- Paso 4: Coloque la cocotte en la fuente de calor que desee utilizar. Evite temperaturas extremas para no dañar el esmalte.

5. Operación

- Calentamiento: Caliente la cocotte a fuego medio antes de agregar los ingredientes.
- Cocción: Agregue los alimentos y controle la temperatura según la receta.
- Tapa: Utilice siempre la tapa para mantener la humedad y el calor dentro.
- Tiempo de cocción: Ajuste los tiempos de cocción según el tipo de receta y la cantidad de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que la cocotte se enfríe antes de limpiarla.
- Lávela a mano con agua tibia y un detergente suave; evite esponjas abrasivas.
- Para manchas difíciles, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Seque completamente y guarde en un lugar seco.

7. Solución de Problemas

- Problema: La comida se quema.
Solución: Reduzca la temperatura y mezcle más a menudo.
- Problema: Manchas en el esmalte.
Solución: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para eliminar las manchas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, esta cocotte de fundición puede ser reciclada. Consulte las normativas locales sobre reciclaje de metales y cerámicas. No la deseche con residuos domésticos.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese a:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub en fonte. Ce produit est conçu pour une cuisson de qualité supérieure, stockant la chaleur et l'humidité pour des plats savoureux. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la cocotte à des températures supérieures à celles recommandées.
- Précautions de matériau : Évitez les températures extrêmes, qui peuvent endommager le produit.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter de brûler.
- Enfants : Gardez toujours les enfants à l'écart du produit lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Surface instable : Assurez-vous que la surface de cuisson est stable avant de placer la cocotte.
- Risque de brûlure : Ne jamais plonger la cocotte chaude dans l'eau froide pour éviter les fissures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom : Cocotte Staub
- Dimensions : Ø 120mm
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Utilisation : Compatible avec tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Résistance à la chaleur : Résistant jusqu'à 250°C
- Poids : 1.5 kg
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Installation et Configuration

1. Retirer la cocotte de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
2. Laver soigneusement la cocotte à l'eau chaude savonneuse et sécher.
3. Placer la cocotte sur une surface plane et stable de la plaque de cuisson.
4. Vérifier que la source de chaleur est adaptée à la taille de la cocotte.
5. Pour les cuissons au four, préchauffer le four avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Avant chaque utilisation, brosser légèrement l'intérieur de la cocotte avec un peu d'huile.
- Remplir la cocotte avec les ingrédients.
- Cuisiner à la température recommandée selon la recette.
- Pour éviter d'endommager la surface, utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir avant de laver.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Laver à la main à l'eau chaude.
- Sécher immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquer une légère couche d'huile à l'intérieur pour améliorer la durabilité.

7. Dépannage

- Si la cocotte fuit, assurez-vous qu'elle est correctement fermée.
- Si des odeurs persistantes apparaissent, un nettoyage plus approfondi peut être nécessaire.

8. Élimination

Déposez le produit dans un centre de recyclage local si vous ne l'utilisez plus. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la cocotte Staub. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Staub La Cocotte Cocotte O 120mm in Ghisa Nera

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Staub La Cocotte Cocotte O 120mm in ghisa nera. Questo prodotto è progettato per migliorare la tua esperienza culinaria, permettendoti di cucinare in modo uniforme e mantenere i sapori. Questa cocotte è ideale per stufati, casseruole e altri piatti gourmet.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il presente manuale.
- Non utilizzare la cocotte su fuochi a gas senza una protezione adeguata o in forno a temperature superiori a 250°C.
- Maneggiare con cautela; la cocotte e i manici diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina per evitare scottature.
- Non utilizzare strumenti di metallo che possano graffiare la superficie smaltata.
- Evitare cambiamenti rapidi di temperatura quando si utilizza la cocotte. Camminando su superfici fredde o calde, questo potrebbe causare la rottura.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini quando è in uso o ancora calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ghisa smaltata
- Dimensioni: 120mm
- Colore: Nero
- Manici ergonomici per una facile maneggevolezza
- Adatto per tutti i tipi di piani di cottura, inclusi gas, elettrico e induzione
- Lavabile in lavastoviglie
- Resistente alle alte temperature

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la cocotte dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la cocotte con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Asciugare completamente la cocotte.
4. Posizionare la cocotte su un piano di cottura adatto oppure nel forno, a seconda della ricetta.
5. Accertarsi che i manici siano saldamente fissati; in caso contrario, serrali.

5. Funzionamento

- Quando utilizzi la cocotte sul fuoco, inizia a fuoco basso per riscaldare gradualmente.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Coprire la cocotte con il coperchio durante la cottura per trattenere l'umidità e i sapori.
- Ridurre la temperatura man mano che i cibi si cuociono.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la cocotte prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua e sapone o in lavastoviglie.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i residui di cibo.
- Per mantenere l'integrità della finitura smaltata, evitare l'uso di utensili metallici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Vicino di cottura: assicurarsi di non utilizzare temperature troppo elevate e verificare che il coperchio sia ben chiuso.
- Alimenti che si attaccano: controllare che la cocotte sia ben oliata o seguire le istruzioni di cottura formale per ciascun piatto.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento della cocotte, seguire le normative locali per il riciclo del metallo.
- Non gettare nei rifiuti indifferenziati.
- Contattare le autorità locali per ulteriori indicazioni sullo smaltimento dei materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Staub. Buon appetito!