

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: 1004061

STAUB | LA COCOTTE - Cocotte - oval - 170mm - cast iron - black



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

EN ENGLISH

Product Manual

1. General Information

Thank you for choosing our product. This manual provides essential information regarding the proper use, maintenance, and safety guidelines to ensure optimal performance and safety. Please read this manual thoroughly before operating the product.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the product is used according to the specifications outlined in this manual.
- Electrical Safety: Only connect the product to a power source matching its voltage specifications. Do not operate with wet hands or in wet environments.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- Damage: Do not use the product if it is damaged or malfunctioning. Contact customer service for assistance.
- Operation: Ensure that all internal parts are secure before operating, and never attempt to disassemble or repair the product yourself.
- Environment: Use the product in well-ventilated areas. Avoid exposure to extreme temperatures or humidity.
- Emergency: In case of power failure or smoke, turn off the product immediately and unplug it.

3. Product Specifications

- Dimensions: [insert dimensions from Technical Data]
- Voltage: [insert voltage from Technical Data]
- Power: [insert power from Technical Data]
- Capacity: [insert capacity from Technical Data]

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the product from its packaging and ensure all components are present.
- Location: Place the product on a stable, flat surface, away from direct sunlight or heat sources.
- Power Connection: Ensure the power switch is turned off before connecting to the power supply. Plug the power cord securely into an outlet that matches the product specifications.
- Initial Setup: Follow the manufacturer's instructions to assemble any detachable parts. Ensure all connections are secure before starting the device.

5. Operation

- Turn on the product using the power switch.
- Adjust any settings according to your preference based on the instructions provided in the product interface.
- Monitor the operation and make adjustments as necessary for optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the product from the power supply before cleaning.
- Use a soft, damp cloth to wipe the exterior surfaces. Avoid harsh chemicals.
- Regularly check internal components (if accessible) for cleanliness and function.
- Store in a dry environment to prevent moisture damage.

7. Troubleshooting

- Product does not turn on: Check power connection and ensure the outlet is functioning.
- Unusual noises: Ensure that all components are securely attached. Consult customer service if the issue persists.
- Performance issues: Check that settings are correctly adjusted and that the product is clean.

8. Disposal

Please dispose of the product responsibly. Do not dispose of electrical equipment with household waste. Utilize local recycling programs for electronic waste or return it to the manufacturer for proper disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention to this manual. Enjoy using your product safely and effectively.

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub La Cocotte Oval 170mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub La Cocotte Oval 170mm aus Gusseisen. Dieses hochwertige Kochgeschirr vereint traditionelles Design mit moderner Funktionalität und ist ideal zum Schmoren, Braten und Backen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass die Cocotte beim Kochen auf einem stabilen Untergrund steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist hoch temperaturecht, vermeiden Sie jedoch plötzliche Temperaturwechsel, um Risse zu verhindern.
- Erwärmung der Griffe: Die Griffe können heiß werden. Benutzen Sie immer ein Küchentuch oder Handschuhe, um Verbrennungen zu verhindern.
- Vorsicht bei der Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmittel mit aggressiven Chemikalien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Staub La Cocotte Oval 170mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 170mm
- Höhe: 100mm
- Kapazität: 1.5L
- Kompatibel mit: Induktions-, Gas-, Elektro- und Cerankochfeldern
- Ofenfest: Ja, bis zu 260°C
- Garantie: 30 Jahre

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Cocotte aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser.
2. Ölen: Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite der Cocotte auf, um die antihaftenden Eigenschaften zu verbessern.
3. Erhitzen: Stellen Sie die Cocotte auf eine geeignete Herdplatte und erwärmen Sie sie langsam, um ein Überhitzen zu vermeiden.
4. Verwendung im Ofen: Achten Sie darauf, dass der Ofen auf die richtige Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Cocotte einsetzen.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Cocotte zum langsamen Garen von Fleisch, Gemüse und Eintöpfen. Die gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt für optimale Ergebnisse.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Cocotte nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Schwamm oder Lappen, um Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie die Cocotte gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.
- Ölen Sie die Innenseite gelegentlich, um die Oberfläche zu schützen und die Langlebigkeit zu erhöhen.

7. Fehlerbehebung

- Rissbildung: Überprüfen Sie, ob die Cocotte extremen Temperaturwechseln ausgesetzt war. Lassen Sie die Cocotte immer langsam abkühlen.
- Ankleben von Lebensmitteln: Verwenden Sie genug Öl oder Butter beim Kochen und stellen Sie sicher, dass die Cocotte gut vorgeheizt ist.
- Spuren von Rost: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einer milden Stahlwolle und ölen Sie die Oberfläche sofort nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Cocotte gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Gusseisen ist recycelbar, und wir empfehlen, es umweltgerecht zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub La Cocotte Ovaal 170mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub La Cocotte Ovaal 170mm in gietijzer. Deze hoogwaardige cocotte is ontworpen voor het bereiden en serveren van een verscheidenheid aan gerechten. Het gietijzer zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding en -retentie, waardoor het ideaal is voor zowel slow cooking als snel braden.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is ontworpen voor gebruik in de oven en op gas-/elektrische fornuizen. Gebruik het niet op inductiekookplaten zonder geschikte adapter.
- Gebruik altijd ovenwanten of dikke handdoeken bij het hanteren, aangezien de cocotte zeer heet kan worden.
- Plaats de cocotte niet in de vaatwasser, om schade aan de emaille te voorkomen.
- Controleer altijd of de cocotte goed is afgesloten voordat u deze in de oven plaatst om spatten en lekken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 170 mm
- Gewicht: 1,62 kg
- Geschikt voor: Oven, gas, elektrische en keramische kookplaten
- Vaatwasser bestendig: Nee

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de cocotte zorgvuldig uit de verpakking.
2. Controleer de cocotte op schade of onvolkomenheden voordat u deze gebruikt.
3. Voordat u de cocotte voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze lichtjes invetten met plantaardige olie en verwarmen op een lage temperatuur voor een betere voorbereiding.
4. Plaats de cocotte op een vlakke, stevige ondergrond en zorg ervoor dat deze niet op de rand van de kookplaat hangt.

5. Bediening

- Voor gebruik, verwarm de cocotte op een laag tot gemiddeld vuur.
- Voeg ingrediënten en een kleine hoeveelheid olie of vloeistof toe, afhankelijk van het recept.
- De deksel van de cocotte helpt bij het behouden van de vochtigheid en smaak, dus sluit deze tijdens het koken.
- Volg de kookinstructies van uw gekozen recept voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de cocotte volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik warm water en een zachte spons of doek voor het reinigen. Vermijd schurende middelen die de emaille kunnen beschadigen.
- Droog de cocotte grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Sla de cocotte droog en op een veilige plek op om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kookt niet gelijkmatig.
 - Oplossing: Controleer of de cocotte goed is geplaatst op de kookplaat en of de temperatuur geschikt is ingesteld.
- Probleem: Eten blijft plakken.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de cocotte is ingevet en verwarmd voordat u de ingrediënten toevoegt.

8. Afvoer

- Bij het weggooien van de cocotte, zorg ervoor dat deze niet kan worden gerecycled in huisafval. Neem contact op met lokale afvaldiensten voor informatie over recyclingmogelijkheden voor gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of 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 Ovalada de Hierro Fundido Staub (170mm)

1. Información General

Gracias por elegir la Cocotte Ovalada de Hierro Fundido Staub. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, asegurando que tus comidas sean una delicia. La cocotte es ideal para guisos, asados y cocciones lentas, proporcionando una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Solo utilizar la cocotte para fines culinarios. No usar para calentamiento sin alimentos.
- Manejo en Caliente: Las superficies de la cocotte pueden alcanzar altas temperaturas. Utilizar siempre agarraderas o paños para evitar quemaduras.
- Superficies de Cocción: No colocar la cocotte en una llama directa o en una fuente de calor que supere los límites especificados (no exceder los 250°C).
- Cuidado con el Agua Fría: No sumergir la cocotte caliente en agua fría; esto puede causar deformaciones.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco. No apilar objetos pesados encima para evitar deformaciones.
- Responsabilidad del Usuario: Siempre supervisar a los niños cuando se utilice el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Dimensiones: 170mm de longitud
- Color: Negro
- Capacidad: Perfecta para 2-4 porciones
- Compatible con: Todos los tipos de cocina, incluidas las de inducción
- Uso en el horno: Sí, seguro hasta 250°C

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retirar la cocotte de su embalaje.
- Paso 2: Antes del primer uso, lavar con agua caliente y jabón. Enjuagar y secar completamente.
- Paso 3: Aplicar una fina capa de aceite vegetal en el interior para sazonar.
- Paso 4: Precalentar el horno (si se va a usar) a la temperatura deseada, asegurándose de que la cocotte esté vacía al inicio.

5. Operación

- Precalentar la cocotte a fuego medio.
- Añadir ingredientes en el orden recomendado según la receta.
- Tapar la cocotte para un mejor sellado de calor y humedad.
- Cocinar según las indicaciones de la receta, ajustando la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar antes de manipular.
- Limpiar con una esponja suave y agua caliente (puede usar jabón suave).
- Evitar el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Secar bien para prevenir la oxidación.
- Aplicar una ligera capa de aceite después de limpiar para mantener la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la cocotte no se calienta uniformemente: Asegúrate de que esté en una fuente de calor adecuada y no sobrecargada.
- Si la comida se pega: Verifica el uso correcto del aceite y la temperatura de cocción. Aplicar aceite antes de calentar puede ayudar.
- Si se observan goteos de agua en la tapa: Esto es normal, ya que la cocotte retiene la humedad; asegúrate de no usar una temperatura demasiado alta.

8. Eliminación

- La cocotte está hecha de materiales reciclables. Al final de su vida útil, deséchala en un punto de reciclaje adecuado para metales.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Cocotte Ovale Staub - 170mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

Merci pour votre achat de la Cocotte Ovale Staub. Ce produit de haute qualité est conçu pour une utilisation durable et efficace en cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre cocotte pour garantir une expérience optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours la cocotte sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne laissez pas la cocotte sans surveillance pendant la cuisson.
- Évitez le contact direct avec des flammes nues.
- Ne placez pas d'objets chauds sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Assurez-vous que la cocotte est complètement refroidie avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne plongez jamais la cocotte chaude dans l'eau froide, afin d'éviter les chocs thermiques.
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler la cocotte chaude.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Fabricant : Staub
- Type : Cocotte
- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Dimensions : 170 mm
- Poids : Environ 1,5 kg
- Compatibilité : Four et tous types de feux (y compris induction)

4. Installation et Configuration

1. Déballer la cocotte de son emballage.
2. Assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage visible.
3. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement avec un chiffon.
4. Avant la première utilisation, nous vous recommandons de graisser légèrement l'intérieur avec de l'huile pour améliorer les performances de cuisson.
5. Placez la cocotte sur la source de chaleur préalablement réglée.

5. Opération

- Préchauffez votre cocotte à feu doux avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Pour optimiser la cuisson, fermez le couvercle pendant la cuisson, ce qui assure une meilleure répartition de la chaleur et conserve l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Lavez-la à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer abrasifs pour préserver la finition.
- Séchez la cocotte immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si la cocotte colle : essayez de réduire la température de cuisson ou utilisez un peu plus d'huile.
- Si elle présente des signes de rouille : nettoyez avec du vinaigre blanc et appliquez une fine couche d'huile.

8. Élimination

Ne jetez pas la cocotte dans les ordures ménagères. Vérifiez les options de recyclage dans votre région. La fonte est recyclable et peut être remise en circulation.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Cocotte Oval in ghisa Staub. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccezionali in cucina, garantendo un'eccellente distribuzione del calore e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili.
- Non esporre a temperature estreme.
- Utilizzare guanti da cucina per maneggiare la cocotte calda.
- Non immergere la cocotte calda in acqua fredda.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato prima di pulire.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Dimensioni: 170 mm
- Colore: Nero
- Adatto per: Forno, piano cottura, griglia
- Capacità: 2.5 L
- Rivestimento: Smaltato
- Peso: 2.4 kg

4. Installazione e Setup

- Prima di utilizzare la cocotte, risciacquarla con acqua calda e asciugarla.
- Posizionare la cocotte su un piano di cottura adatto.
- Se si utilizza in forno, posizionarla su una griglia centrale.
- Non riscaldare a secco; aggiungere sempre un po' di olio o grasso.

5. Operazione

- Preriscaldare la cocotte a fuoco medio prima di aggiungere ingredienti.
- Per una cottura efficace, mantenere il coperchio durante la cottura per trattenere l'umidità.
- Controllare periodicamente la cottura, regolando la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte a temperatura ambiente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato; non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente e ungere leggermente l'interno con olio per preservare il rivestimento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica ruggine, pulire con una spugna e riapplicare un leggero strato d'olio.
- Se la cocotte non si scalda uniformemente, verificare la compatibilità con il piano cottura e l'uso di fiamme alte.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.
- Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento della ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania