

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: 1004139

STAUB | SPECIALITIES - Mini Fondue Set - Ø 100mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Mini Fondue Set

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Mini Fondue Set. This premium-quality fondue set is designed to enhance your dining experience, providing an elegant way to enjoy melted cheese, chocolate, and more with family and friends. The set is made from durable materials, ensuring both functionality and aesthetic appeal in any kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the fondue set according to the instructions in this manual to ensure safe operation.
- Avoid Burns: The fondue pot becomes very hot during use. Always use handle mitts or pot holders when handling.
- Child Safety: Keep the fondue pot out of reach of children when in use. Ensure children do not operate the burner.
- Stability: Place the fondue set on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Ventilation: Ensure proper ventilation when using any burner to avoid inhalation of fumes.
- Usage Limitations: Do not exceed the recommended maximum cooking temperature for the components.
- Cleaning Safety: Allow the pot to cool down completely before cleaning to avoid burns.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Mini Fondue Set
- Dimensions: Ø 100mm
- Color: Black
- Material: Ceramic and metal
- Weight: 1.5 kg
- Dishwasher Safe: Yes (except for the burner)
- Oven Safe: Yes (up to specific temperature)

4. Setup and Installation

1. Unpack the Set: Carefully remove the fondue set from the box and ensure all components are included.
2. Check Components: Ensure you have the fondue pot, the burner, and the base.
3. Assemble the Fondue Set:
 - Place the fondue pot on the base.
 - Insert the burner into the designated slot in the base.
4. Positioning: Place the assembled fondue set on a flat, stable surface away from any flammable materials.
5. Add Fuel: If using a gel fuel or liquid fuel burner, carefully fill the burner according to the manufacturer's instructions.

5. Operation

1. Prepare Ingredients: Cut cheese, chocolates, or other ingredients into small, manageable pieces.
2. Heating Instructions:
 - Light the burner following the safety instructions provided with the fuel.
 - Allow the pot to heat gradually; do not directly expose it to high heat.
3. Fondue Usage: Use forks or skewers to dip food into the melted contents of the pot and enjoy.

6. Cleaning and Maintenance

- Cool Completely: Ensure the fondue pot is completely cool before cleaning.
- Cleaning the Pot: Wash the ceramic pot with warm, soapy water or place it in the dishwasher.
- Burner Maintenance: Refer to the burner instructions for cleaning and refueling guidelines.
- Storage: Store the set in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Ensure that the burner is filled properly with the suitable fuel and that it is ignited correctly.
- Food Sticking: Use sufficient oil or butter to prevent food from sticking. Re-seasoning may be required for ceramic pots.
- Uneven Heating: Check the position of the burner and ensure it is level and stable.

8. Disposal

Dispose of the fondue set according to local regulations for ceramic and metal materials. Do not dispose of with general household waste. Always check for any specific disposal guidelines related to the fuel used.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Staub Specialities Mini Fondue Set. Enjoy your culinary adventures!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das Staub Mini Fondue Set Ø 100mm schwarz

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Staub Mini Fondue Set. Dieses Set ist ideal für gesellige Anlässe und ermöglicht Ihnen, schmackhafte Fondues bequem zu Hause zuzubereiten. Hergestellt aus hochwertigem Gusseisen, bietet es eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Stellen Sie sicher, dass das Fondue-Set auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Erhitzung der Oberflächen: Die Außenseite des Fondue-Sets wird heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Kohlenstoffmonoxid: Nutzen Sie das Fondue-Set nicht im Freien mit offener Flamme ohne ausreichende Belüftung.
- Benutzung von Strom: Verwenden Sie die elektrischen Komponenten gemäß den Anweisungen. Überdecken Sie keine Kabel und ziehen Sie den Stecker bei Nichtgebrauch.
- Kinder: Halten Sie das Fondue-Set außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Herd und alle Wärmequellen (außer Mikrowelle)
- Pflegedetails: Handwäsche empfohlen, nicht spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entpacken Sie das Fondue-Set und prüfen Sie auf Schäden. Alle Teile sollten vollständig und unbeschädigt sein.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Tisch für die Nutzung.
3. Brenner (falls vorhanden): Befestigen Sie den Brenner gemäß der Herstelleranleitung und fügen Sie den entsprechenden Brennstoff hinzu.
4. Fondue einfüllen: Bereiten Sie Ihre Fondue-Zutaten und fügen Sie diese in den Topf, während Sie die Menge gemäß Rezept anpassen.
5. Erhitzen: Platzieren Sie das Fondue-Set auf der Herdplatte oder aktivieren Sie den elektrischen Brenner.

5. Betrieb

- Kochen: Erhitzen Sie das Öl oder den Käse auf mittlerer Stufe.
- Fondue genießen: Verwenden Sie lange Gabeln, um Brot oder Gemüse in das heiße Fondue zu tauchen. Achten Sie darauf, nichts ins Öl oder den Käse fallen zu lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondue-Set nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie das Set mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder Schwamm.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder den Geschirrspüler, um das Material zu schonen.
- Stellen Sie sicher, dass das Set vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern.

7. Fehlersuche

- Fondue brennt an: Prüfen Sie die Temperatur; eventuell zu hoch. Reduzieren Sie die Hitze.
- Ungleichmäßiges Erhitzen: Stellen Sie sicher, dass der Topf gut auf der Hitzequelle sitzt.
- Brenner funktioniert nicht: Überprüfen Sie den Brennstoffstand und die Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Fondue-Set gemäß den lokalen Vorschriften für Metall. Stellen Sie sicher, dass alle einzelnen Teile getrennt werden, falls möglich.

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 Mini Fondue Set - Ø 100 mm - Zwart

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Mini Fondue Set! Dit product is ontworpen om u en uw gasten te voorzien van een heerlijke fondue-ervaring. De set is gemaakt van hoogwaardige materialen en is ideaal voor gebruik thuis of tijdens speciale gelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de fondue set alleen voor het bedoelde doel: het bereiden van fondue.
- Hete Oven: De pan en de houder worden warm tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of een geschikt keukengerei.
- Brandgevaar: Plaats de fondue set op een stabiel oppervlak, weg van brandbare materialen.
- Gebruik van Oliën: Wees voorzichtig met het gebruik van verwarmde oliën. Vermijd spatten en zorg voor een goede ventilatie.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de fondue set.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Afmetingen: Ø 100 mm
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Inhoud: Voor 1-2 personen

4. Setup en Installatie

1. Plaats de fonduepan op de bijgeleverde fonduehouder.
2. Controleer of de onderkant van de pan schoon en droog is voor een goede stabiliteit.
3. Plaats de fonduehouder op een vlakke, stevige ondergrond.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de set voor ventilatie en veiligheid.

5. Bediening

1. Vul de fonduepan met de gewenste ingrediënten (bijv. gesmolten kaas, chocolade of olie).
2. Plaats een geschikte warmtebron onder de fonduehouder (zoals een fonduebrander of een elektrische fonduepan).
3. Zet de vlam aan of schakel de elektrische voedingsbron in.
4. Gebruik lange vorken om het voedsel in de pan te dippen en te genieten van uw fondue.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de fonduepan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Droog de pan grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de fonduepan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Fondue warmt niet op: Controleer of de warmtebron goed functioneert.
- Voedsel plakt aan de pan: Zorg ervoor dat er voldoende olie of vet in de pan is.
- Vlammen zijn te hoog: Verminder de vlam van de fonduebrander of verlaag de temperatuur op de elektrische pan.

8. Afvoer

Disposeert u dit product op een verantwoorde manier. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling of afvoermogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over uw Mini Fondue Set kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Fondue Mini Staub - 100 mm Negro

1. Información General

El Set de Fondue Mini Staub es una herramienta culinaria versátil diseñada para la preparación de deliciosas fondues. Con una capacidad de 100 mm, este set es ideal para preparar fondues de queso, chocolate y más, perfecto para reuniones familiares o una cena especial.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para uso en cocina y debe ser utilizado con extrema precaución.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No dejar el set encendido sin supervisión.
- Utilizar solo utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayones en la superficie.
- Asegúrese de que la base esté estable antes de usar.
- No utilizar en superficies inflamables o cerca de materiales combustibles.
- Evite el contacto con el fuego directo en las partes no diseñadas para calentar.
- Después de su uso, el set y los ingredientes pueden estar extremadamente calientes. Manejar con cuidado.
- Leer todas las instrucciones antes de utilizar el producto.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 100 mm
- Material: Hierro fundido de alta calidad
- Acabado: Negro
- Apto para: Cocina de inducción, cocina de gas, horno
- Capacidad: Aproximadamente 200 ml
- Peso: 700 g

4. Configuración e Instalación

1. Retire el Set de Fondue de su embalaje y realice una inspección visual para asegurarse de que no haya daños.
2. Coloque el Set de Fondue sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Si va a utilizar una fuente de calor, asegúrese de que sea compatible con el material del set.
4. Para la cocción en el horno, precaliente a la temperatura adecuada antes de introducir el set.
5. Si incluye un quemador, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que esté lleno del combustible adecuado.

5. Operación

1. Prepare los ingredientes para su fondue (queso, chocolate, etc.).
2. Coloque los ingredientes en el Set de Fondue y caliéntelo suavemente.
3. Use tenedores de fondue para sumergir los alimentos en la mezcla caliente.
4. Controle la temperatura y ajuste el calor según sea necesario para evitar que se queme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el set antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y jabón. No utilizar productos abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Evitar el uso de lavavajillas para prolongar la durabilidad del acabado.

7. Solución de Problemas

- Si el Set de Fondue no calienta adecuadamente, verifique la conexión de la fuente de calor.
- Si hay residuos adheridos, intente remojar el set en agua caliente antes de limpiarlo.
- Si hay manchas persistentes, use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua como limpiador suave.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No deseche en la basura doméstica. Infórmese sobre las opciones de reciclaje para artículos de hierro fundido.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contacte a GGM Gastro usando la información a continuación:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du mini set à fondue Staub - Ø 100 mm - Noir

1. Informations Générales

Le mini set à fondue Staub est conçu pour des expériences culinaires uniques, parfaites pour les repas en famille et entre amis. Ce produit est fabriqué en France, alliant design élégant et fonctionnalité exceptionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le set à fondue sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne jamais laisser le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Vérifiez que tous les composants sont en bon état avant utilisation.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer le revêtement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Évitez le contact avec des surfaces chaudes.
- Laissez refroidir complètement avant de nettoyer ou de toucher.

3. Aperçu Produit et Spécifications

- Marque : Staub
- Modèle : Mini set à fondue
- Dimension : Ø 100 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Noir
- Convient pour tous types de feux, y compris induction
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 250°C
- Poids : 1,5 kg

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le set à fondue de son emballage.
- Vérifiez que tous les éléments sont présents : casserole, réchaud, bruleur et fourchettes à fondue.
- Placez le réchaud sur une surface plane et résistante.
- Installez le bruleur dans le réchaud en vous assurant qu'il est bien en place.
- Remplissez la casserole avec le fondue au fromage, au chocolat ou tout autre ingrédient de votre choix.
- Allumez le bruleur conformément aux instructions fournies avec le dispositif d'allumage.

5. Opération

- Chauffez doucement le produit en ajustant la flamme pour éviter les débordements.
- Utilisez les fourchettes à fondue pour plonger vos ingrédients dans la casserole.
- Assurez-vous de toujours avoir un mélange homogène.

6. Nettoyage et Maintenance

- Laissez le set à fondue refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez la casserole à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à récurer, car cela pourrait endommager le revêtement.
- Séchez soigneusement avant de ranger le produit.

7. Dépannage

- Si le bruleur ne s'allume pas : Vérifiez que le combustible est plein et que le bruleur est correctement installé.
- Si la fondue ne chauffe pas : Assurez-vous que la flamme est suffisamment haute pour chauffer la casserole.
- Si des aliments collent à la casserole : Utilisez un peu d'huile ou de beurre pour graisser la casserole avant utilisation.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.
- Respectez les réglementations locales pour le recyclage des métaux et des matériaux d'emballage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Mini Set Fondue Staub Specialities Ø 100mm Nero

1. Informazioni generali

Benvenuto nel mondo del Mini Set Fondue Staub Specialities. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza culinaria autentica e deliziosa. Realizzato in materiali di alta qualità, il set è ideale per fondere cioccolato, formaggio e altri ingredienti a tuo piacimento.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il set solo secondo le istruzioni fornite.
- Non toccare le superfici calde senza adeguata protezione.
- Tenere il set lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto su fuochi a gas o su superfici non adatte.
- Evitare di utilizzare utensili metallici per prevenire graffi.
- Non immergere il prodotto in acqua mentre è caldo.
- Controllare sempre il prodotto per eventuali danni prima dell'uso.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa smaltata
- Diametro: 100 mm
- Colore: Nero
- Capacità: Adatta per 2-4 persone
- Tipo di alimentazione: Fuoco e fornelli

4. Installazione e configurazione

- Posizionare il mini set fondue su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il prodotto sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Riempire il contenitore con il tuo ingrediente preferito.
- Posizionare il mini set sul fornello o sulla fonte di calore e accendere a bassa temperatura fino a quando non si scioglie.

5. Funzionamento

- Una volta che gli ingredienti sono completamente sciolti, utilizzando forchette per fondue, intingere gli alimenti scelti nella miscela calda.
- Regolare la fiamma secondo le necessità per mantenere la temperatura desiderata.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare il prodotto completamente prima della pulizia.
- Lavare con acqua calda e detergente delicato utilizzando una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Asciugare bene il mini set fondue per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il formaggio o il cioccolato non si scioglie, controllare la fonte di calore e aumentare la temperatura.
- Se il prodotto presenta crepe o scheggiature, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali per il riciclaggio.
- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania