

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: 1004144

STAUB | SPECIALITIES - Fondue pot - Ø 120mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Fondue Pot (Ø 120mm)

1. General Information

The Staub Specialities Fondue Pot is an elegant and versatile kitchen essential designed for both fondue enthusiasts and casual gatherings. Its durable materials and classic black finish add a touch of style to any dining experience, making it the perfect addition to your kitchenware.

2. Safety Information

- General Safety: Read this manual carefully before using the fondue pot to ensure safe operation.
- Heat Resistance: The fondue pot is designed to withstand high temperatures. Always use on heat-resistant surfaces.
- Hot Surfaces: Parts of the pot will get very hot during use. Use heat-resistant gloves or potholders when handling.
- Children and Pets: Keep the fondue pot out of reach of children and pets when in use.
- Electrical Safety: If using with an electric heating element, ensure the cord does not come into contact with water or hot surfaces.
- Cleaning Precautions: Allow the pot to cool before cleaning. Do not use abrasive cleansers or scouring pads that may scratch the surface.
- Allergy Warning: Be mindful of ingredients that may cause allergic reactions.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Material: Ceramic
- Color: Black
- Dimensions: Ø 120mm
- Weight: 1.5 kg
- Cooking Method: Suitable for induction, gas, electric, and in the oven.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the fondue pot from the packaging. Ensure all parts are accounted for.
2. Surface Preparation: Place the fondue pot on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
3. Use of Heat Source: If using a burner, ensure it is suitable for the size of the pot. If using an electric fondue maker, follow the manufacturer's instructions for proper connection.
4. Placement of Ingredients: Arrange your ingredients (cheese, chocolate, oil) in the pot after it's positioned on the heat source.

5. Operation

1. Prepare the Fondue Base: Depending on your recipe, melt cheese, chocolate, or oil in the pot on medium heat until it reaches the desired consistency.
2. Dipping: Use long forks to dip pieces of bread, fruit, or meats into the fondue, ensuring even coating.
3. Monitoring Heat: Adjust heat as necessary to maintain desired temperature and prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the fondue pot to cool completely after use.
- Hand Washing: Clean with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid harsh chemicals and abrasive scrubbers.
- Drying: Dry the pot thoroughly after washing to prevent water spots.

7. Troubleshooting

- Burnt Fondue: If fondue burns, reduce the heat immediately and stir thoroughly. Avoid leaving unattended.
- Leaking: Ensure the pot is placed correctly on the heat source. Check for cracks or damage before use.
- Uneven Heating: If some areas are hotter, reposition the pot for even heat distribution.

8. Disposal

Dispose of the fondue pot responsibly. If no longer usable, clean and recycle wherever permitted. Check local regulations for disposal of cookware materials.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing Staub Specialities Fondue Pot. Enjoy your fondue experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Fondue-Topf Ø 120mm Schwarz (1004144)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue-Topfes. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein außergewöhnliches Kocherlebnis zu bieten und ist ideal für gesellige Abende mit Familie und Freunden.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Benutzung, um sicherzustellen, dass Sie alle Anweisungen und Sicherheitsvorkehrungen verstehen.
- Vermeiden Sie es, den Fondue-Topf leer zu betreiben, um Überhitzung und mögliche Schäden zu vermeiden.
- Halten Sie den Fondue-Topf außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren während des Betriebs.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Topf heben oder bewegen.
- Verwenden Sie den Fondue-Topf nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass der Fondue-Topf nicht mit Wasser in Berührung kommt, wenn er noch heiß ist, um ein plötzliches Zerschlagen des Materials zu verhindern.
- Lassen Sie den Fondue-Topf nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: Ø 120mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Geeignet für: Induktions-, Gas- und Elektrokochfelder

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Fondue-Topf auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie den Fondue-Topf auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Um leichtes Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern, empfehlen wir, den Topf vor der Verwendung mit etwas Öl auszureiben.
4. Wählen Sie die passende Hitzequelle (Induktions-, Gas- oder Elektrokoche) und stellen Sie sicher, dass diese korrekt funktioniert.
5. Platziert den Fondue-Rechaud (falls vorhanden) stabil auf der Tischfläche.

5. Betrieb

1. Füllen Sie den Fondue-Topf mit der gewünschten Fondue-Basis (z.B. Käse, Brühe oder Schokolade).
2. Setzen Sie den Fondue-Topf auf die Hitzequelle und bringen Sie die Mischung auf die gewünschte Temperatur.
3. Bereiten Sie Ihre Fondue-Zutaten vor und verwenden Sie Fondue-Gabeln, um die Stücke in den heißen Topf zu tauchen.
4. Genießen Sie das Fondue und rühren Sie regelmäßig um, um gleichmäßiges Schmelzen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie den Fondue-Topf vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Verwenden Sie warmes Wasser und eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um die Innenseite des Topfes zu reinigen. Vermeiden Sie scheuernde Chemikalien oder Gegenstände.
3. Trocknen Sie den Fondue-Topf gründlich, um Rostbildung zu verhindern, und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
4. Für eine längere Lebensdauer wird empfohlen, den Topf gelegentlich mit etwas Pflanzenöl zu behandeln.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Fondue-Topf erreicht nicht die gewünschte Temperatur.
Lösung: Überprüfen Sie die Hitzequelle und stellen Sie sicher, dass sie auf die richtige Stufe eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel haften am Fondue-Topf.
Lösung: Achten Sie darauf, den Topf vor der Verwendung mit Öl auszureiben und rühren Sie häufig um.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Gusseisen ist recycelbar, und Sie können das Produkt gegebenenfalls an einen Recyclinghof abgeben.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Fondue Pot Ø 120mm Zwart

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Fondue Pot Ø 120mm is een hoogwaardige fonduepan, ontworpen voor het bereiden en delen van heerlijke fonduegerechten. Deze pot is vervaardigd uit duurzaam gietijzer dat zorgt voor een uitstekende warmtebehoud en gelijkmatige verhitting.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de fonduepan alleen op een stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Vermijd direct contact met het vuur of de warmtebron.
- Gebruik alleen hittebestendige keukengerei om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Houd de pot buiten bereik van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Let op dat de pan heet wordt tijdens het gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren.
- Zorg ervoor dat de pot niet leeg op de hittebron staat. Dit kan leiden tot schade aan de pan.
- Controleer de pot regelmatig op beschadigingen. Gebruik deze niet als er scheuren of brokken ontbreken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: 120 mm
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor in de vaatwasser: Nee

4. Installatie en Opzetten

1. Plaats de fonduepan op een solide en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de pot goed schoon is voordat je deze gebruikt.
3. Controleer of de fonduepan geschikt is voor jouw kookplaat (inductie, gas, etc.)
4. Vul de pot met de gewenste fondue ingrediënten en voeg de benodigde vloeistoffen toe volgens het recept.

5. Bediening

- Zet de hittebron aan op een lage temperatuur en laat de fondue langzaam opwarmen.
- Zodra de fondue begint te smelten, kun je de temperatuur verhogen om de gewenste consistentie te bereiken.
- Gebruik lange fonduevorken om de stukken voedsel in de kaas of chocolade te dopen.
- Vermijd het roeren met metalen voorwerpen om de pan te beschermen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende reinigingsmiddelen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Smeer de binnenkant lichtjes in met olie voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Fondue brandt aan: Verlaag de temperatuur en voeg een beetje vloeistof toe terwijl je voorzichtig roert.
- Fondue hard: Voeg meer vloeistof toe en verwarm opnieuw op een lagere temperatuur.
- Kraters op de bodem: Gebruik geen scherpe voorwerpen en vermijd hoge temperaturen zonder voedsel in de pan.

8. Verwijdering

Het product kan aan het einde van zijn levensduur gerecycled worden. Voor het verantwoord verwijderen, neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten. Lever hulpstoffen en materialen van de pan in bij een milieuvriendelijk recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Fondue Staub Especialidades Ø 120mm Negro

1. Información General

Gracias por elegir la Olla de Fondue Staub. Este producto es ideal para preparar deliciosas fondues en la comodidad de su hogar. Diseñado con materiales de alta calidad, proporciona una distribución uniforme del calor y garantiza una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- Este producto es únicamente para uso culinario. No utilice la olla para otros fines.
- Asegúrese de que la olla esté en una superficie estable y plana.
- Evite el contacto directo con llamas abiertas o fuentes de calor excesivas.
- Nunca toque la parte superior de la olla durante y después del uso, ya que se calienta considerablemente.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños, tanto durante el uso como después de enfriarse.
- Al manipular la olla caliente, utilice guantes de cocina o manijas adecuadas.
- No sumerja la olla caliente en agua fría para evitar deformaciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Negro
- Diámetro: 120 mm
- Capacidad: Ideal para 2-4 porciones
- Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción

4. Configuración e Instalación

- Antes de usar, retire todo el embalaje y etiquetas.
- Lave la olla con agua tibia y jabón suave y enjuágela bien.
- Para una mejor experiencia de cocción, se recomienda curar la olla antes del primer uso: caliéntela ligeramente y aplique una fina capa de aceite comestible.
- Coloque la olla en una superficie de cocción adecuada y asegúrese de que esté nivelada.

5. Operación

- Agregue ingredientes a la olla, utilizando queso, chocolate o aceites según su elección de fondue.
- Encienda el fuego a temperatura media para calentar gradualmente.
- Mantenga el fuego en un nivel constante para evitar que se quemen los ingredientes.
- Use tenedores de fondue para sumergir los ingredientes en el líquido caliente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiar.
- Lave con agua tibia y un estropajo suave. Para manchas difíciles, use bicarbonato de sodio.
- Se recomienda secar completamente la olla antes de almacenarla.
- Para mantener la calidad del hierro fundido, aplique una capa delgada de aceite de cocina después de cada limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si los ingredientes no se derriten: asegúrese de que la olla esté a la temperatura adecuada y no agregue ingredientes fríos directamente.
- Si la olla está agrietada: no use la olla y contacte al servicio al cliente.
- Si hay manchas difíciles: evite limpiadores abrasivos y use métodos naturales como el bicarbonato de sodio.

8. Eliminación

- No deseche el producto en la basura normal.
- Póngase en contacto con las autoridades locales para conocer la forma adecuada de deshacerse de utensilios de cocina de hierro fundido.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Fondue Pot Ø120mm Noir

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le pot à fondue Staub. Ce produit de haute qualité est conçu pour offrir une expérience de fondue exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le pot à fondue afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le pot à fondue sur des surfaces stables et résistant à la chaleur.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez tout contact direct avec les flammes nues.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs lors du nettoyage pour éviter d'endommager la surface.
- Utilisez le pot à fondue uniquement pour son usage prévu (préparation de fondue).
- Tenez le produit hors de portée des enfants.
- Vérifiez que le pot n'est pas endommagé avant de l'utiliser.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le pot chaud.

3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions: Ø120 mm
- Matériaux: Fonte avec finition émaillée
- Couleur: Noir
- Capacité: Adapté pour 2-4 personnes
- Compatible avec tous types de cuisinières, y compris induction

4. Installation et configuration

- Déballez le pot à fondue et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez le pot à fondue avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le soigneusement.
- Placez le pot sur une surface de cuisson appropriée sur votre cuisinière.
- Si vous utilisez un brûleur de fondue, placez le pot à fondue sur le brûleur une fois allumé.

5. Fonctionnement

- Remplissez le pot à fondue avec le mélange de fondue choisi (fromage, chocolat, etc.).
- Allumez la source de chaleur à feu doux pour éviter de brûler le contenu.
- Utilisez des fourchettes à fondue pour plonger les ingrédients dans le mélange fondu.
- Gardez un œil sur le niveau de chaleur et ajustez-le si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laissez le pot refroidir complètement.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les éponges rugueuses qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement le pot avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si le pot à fondue ne chauffe pas correctement, vérifiez la source de chaleur.
- En cas d'aliment collé, laissez tremper le pot avec de l'eau chaude savonneuse avant de nettoyer.
- Si vous remarquez des fissures ou des éclats, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.

8. Élimination

- Ne jetez pas le pot à fondue avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en fer.
- Recyclez si possible, en respectant les consignes de tri.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgaastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola Fondue Staub Specialità Ø 120mm Nera

1. Informazioni Generali

La Pentola Fondue Staub Specialità in ceramica nera è progettata per offrire prestazioni eccezionali nella preparazione di fondue. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pentola è perfetta per cucinare e servire un'ampia varietà di piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente il manuale.
- Non utilizzare la pentola su fuochi a gas o elettrici con una fiamma o calore eccessivo.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda.
- Maneggiare con cautela per evitare ustioni. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ceramica smaltata
- Colore: Nero
- Diametro: Ø 120mm
- Capacità: 0,5 litri
- Adatta per: Fonti di calore elettriche e ceramiche.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la pentola dalla confezione.
2. Lavare a mano la pentola con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare la pentola sulla fonte di calore adatta (piano cottura elettrico o ceramico).
4. Assicurarsi che la pentola sia ben centrata sulla fonte di calore per una cottura uniforme.

5. Operazione

- Aggiungere gli ingredienti per la fondue nella pentola.
- Accendere la fonte di calore a bassa temperatura e riscaldare gradualmente.
- Mescolare di tanto in tanto per garantire una fusione uniforme.
- Servire direttamente dalla pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare con acqua tiepida e sapone utilizzando una spugna morbida.
- Evitare detergenti abrasivi e lavastoviglie.
- Asciugare bene prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Pentola non si riscalda: controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia accesa.
- Fondue bruciata: ridurre la temperatura e mescolare più frequentemente.
- Crepe nella pentola: evitare sbalzi di temperatura rapidi e trattare con cura.

8. Smaltimento

- Non gettare la pentola nell'indifferenziato.
- Verificare le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali ceramici.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.