

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: 1004257

**STAUB | SPECIALITIES - Wok with glass lid - Ø 370mm - Cast iron -
Cherry red**



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

EN ENGLISH

Product Manual

General Information

Thank you for choosing our product. This manual will provide you with essential information on the safe use and maintenance of your appliance. Please read it carefully before using the product. This product is designed for commercial use and is ideal for ensuring efficiency in your kitchen operations.

Safety Information

1. **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a grounded power outlet that matches the voltage specifications outlined in this manual. Do not use damaged cords or plugs.
2. **Supervision:** This product must be used under the supervision of trained personnel. Keep children away from the appliance.
3. **Installation:** Ensure the appliance is installed in a stable environment away from flammable materials and direct sunlight.
4. **Use of Proper Accessories:** Use only manufacturer-recommended accessories to avoid hazards or damage to the product.
5. **Maintenance:** Regularly inspect the appliance for any signs of wear or damage. Do not attempt repairs if you are not qualified.
6. **Emergency Procedures:** Familiarize yourself with the location of the main power switch and ensure easy access in case of an emergency.
7. **Personal Safety:** Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) when operating the appliance.

Product Specifications

- Model: [Model Number]
- Dimensions: [Dimensions]
- Voltage: [Voltage]
- Power: [Power]
- Capacity: [Capacity]

Setup and Installation

1. Unpack the appliance from the shipping container and remove all packaging materials.
2. Place the appliance on a stable, level surface with adequate ventilation and access to power.
3. Ensure the power supply matches the specified voltage for the product.
4. Connect the appliance to the power outlet.
5. Check for any visible damages before powering on and ensure all components are securely attached.
6. Refer to the guidelines for calibrating settings if required.

Operation

1. Before operating the appliance, ensure it is clean and properly assembled.
2. Turn on the appliance using the main power switch.
3. Adjust the settings according to the desired functionality as outlined in the specific operation modes.
4. Monitor the operating indicators for optimal performance.
5. Follow the manufacturer-recommended procedures for cooking or processing food items.

Cleaning and Maintenance

1. Turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
2. Clean external surfaces using a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
3. Rinse all removable parts in warm water and allow to dry completely.
4. Regularly check and clean filters and ventilation openings to ensure effective operation.
5. Schedule routine maintenance checks as advised by qualified personnel.

Troubleshooting

- Problem: Appliance does not power on.
 - Solution: Check the power outlet and ensure the plug is securely connected.
- Problem: Unusual noises during operation.
 - Solution: Turn off the appliance and inspect for loose parts. Contact support if issue persists.
- Problem: Inconsistent performance.
 - Solution: Ensure correct settings are configured and verify that no blockage is hindering operation.

Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances as household waste. Follow guidelines for recycling electronic waste.

Contact

For further assistance, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual: Staub Wok mit Glasdeckel - Ø 370 mm - Gusseisen - Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Woks mit Glasdeckel. Dieses hochwertige Kochgeschirr aus Gusseisen eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren, Dämpfen und Servieren von Gerichten. Der Wok ist ideal für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie den Wok niemals ohne ausreichend Flüssigkeit beim Kochvorgang, um Überhitzung zu vermeiden.
- Berühren Sie den Wok oder den Deckel nicht ohne Topflappen oder geeignete Küchenhandschuhe, da die Oberfläche heiß werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Wok auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Benutzung fern.
- Lassen Sie den Wok nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 370 mm
- Farbe: Kirschrot
- Glasdeckel: Ja
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ofenfest bis 200°C
- Gewicht: 5,4 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wok und den Glasdeckel aus der Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie den Wok mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
3. Trocknen Sie den Wok gründlich ab.
4. Stellen Sie den Wok auf Ihren Herd oder eine Hitzequelle Ihrer Wahl.
5. Wählen Sie eine geeignete Kochplatte, die den Durchmesser des Woks abdeckt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie bei der Zubereitung hochwertiges Kochöl oder Butter.
- Erhitzen Sie den Wok langsam, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder Silikon, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Decken Sie den Wok mit dem Glasdeckel ab, wenn Sie Gedämpftes zubereiten möchten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Wok nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme.
- Trocknen Sie den Wok gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Problemlösung

- Bei Anhaften der Speisen: Erhitzen Sie den Wok vor der Verwendung und fügen Sie ausreichend Öl hinzu.
- Wenn der Wok rostet: Reinigen Sie ihn gründlich, trocknen Sie ihn ab und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf, um den Rost zu verhindern.
- Bei starker Verfärbung: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig, um Verfärbungen zu entfernen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallschutz und nachhaltige Entsorgung. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden.

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 Specialities Wok met Glazen Deksel Ø 370mm Gietijzer Kersenkleur

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Wok is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer en ontworpen voor veelzijdig koken. Deze wok heeft een diameter van 370mm en is ideaal voor het bereiden van een scala aan gerechten, van roerbakgerecht tot stoofschotel. Door het glazen deksel kunt u het kookproces eenvoudig in de gaten houden zonder de warmte te verliezen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de wok alleen voor het beoogde doel. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op de kookoppervlak.
- Heet oppervlak: Het handvat en de wok kunnen tijdens het koken zeer heet worden. Gebruik ovenwanten of een schort om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd de wok en alle verwarmde oppervlakken buiten het bereik van kinderen.
- Verwarming: Zorg ervoor dat de wok overeenkomt met het soort kookplaat (gas, elektrisch, inductie) en verwarm deze geleidelijk om te voorkomen dat het gietijzer barst.
- Water en olie: Vermijd het toevoegen van koud water aan een hete wok aangezien dit heeft als gevolg kan hebben dat het gietijzer beschadigt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 370 mm
- Kleur: Kersenkleur
- Deksel: Gemaakt van glas
- Kookplaat compatibel: Geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie
- Vaatwasmachinebestendig: Nee

4. Installatie en Setup

1. Plaats de wok op een stabiele en vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de wok goed aansluit op de warmtebron, indien nodig kan ervoor gekozen worden om de warmte-instellingen aan te passen.
3. Controleer of het glazen deksel goed op zijn plaats zit wanneer de wok in gebruik is.
4. Voor eerste gebruik: Was de wok en het deksel af met warm water en milde zeep, spoel goed af en droog grondig.

5. Bediening

- Gebruik een beetje olie of vet om de wok voor te verwarmen voordat u begint met koken.
- Voeg uw ingrediënten toe en roer regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Plaats het glazen deksel op de wok om de kooktijd te verkorten en vocht vast te houden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de wok afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de wok met warm water en een zachte spons of doek. Gebruik geen schurende middelen om schade aan de afwerking te voorkomen.
- Droog de wok goed af om roestvorming te vermijden.
- Bij langdurige opslag kan een lichte laag olie aangebracht worden op het oppervlak om de bescherming te behouden.

7. Probleemoplossing

- Wok plakt: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en dat de wok goed is voorverwarmd.
- Ongewenste geuren of smaken: Reinig de wok grondig tussen verschillende gerechten door.
- De deksel past niet goed: Controleer of er geen voedselresten tussen de randen zitten en maak deze indien nodig schoon.

8. Afvalverwerking

- Dit product kan niet in de reguliere afvalbak. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recycling of veilige verwijdering van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Wok de Hierro Fundido con Tapa de Cristal Staub Ø 370mm

1. Información General

El Wok de Hierro Fundido con Tapa de Cristal Staub es ideal para cocinar una amplia variedad de platos. Su diseño robusto y su acabado elegante en color rojo cereza lo hacen perfecto tanto para la cocina como para servir en la mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este wok está diseñado para ser utilizado en todas las fuentes de calor, incluyendo inducción. Siempre utilice utensilios de cocina adecuados para evitar daños en el revestimiento.
- Manipulación: Precaución al manipular el wok caliente. Use siempre guantes o paños para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Mantenga el wok en un lugar seco y fresco. Evite el contacto con superficies húmedas para prevenir el óxido.
- Niños: Mantenga el wok fuera del alcance de los niños y no permita su uso sin supervisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Color: Rojo cereza
- Diámetro: Ø 370 mm
- Tipo: Wok con tapa de cristal
- Apto para hornos y todas las fuentes de calor, incluyendo inducción
- Fabricación: Hecho en Francia

4. Configuración e Instalación

- Coloque el wok sobre la fuente de calor deseada.
- Asegúrese de que la base del wok esté limpia y seca antes de cada uso.
- Si lo va a usar en un horno, asegúrese de que la tapa de cristal esté también apta para horno y que no exceda las temperaturas recomendadas.

5. Operación

- Caliente el wok a fuego lento y luego aumente gradualmente la temperatura.
- Añada aceite adecuado y sus ingredientes.
- Cocine según la receta específica, removiendo frecuentemente para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enjuague el wok con agua tibia y una esponja suave después de cada uso. Evite el uso de detergentes fuertes que puedan dañar la superficie.
- Seque el wok inmediatamente con un paño limpio para prevenir la oxidación.
- Aplique una ligera capa de aceite en la superficie del wok antes de almacenarlo.

7. Solución de Problemas

- Problema: El wok se agrieta o se rompe.
- Solución: No utilice utensilios de metal agresivos. Inspeccione el wok antes de usar; si hay daños, no lo utilice.
- Problema: Alimentos se pegan al wok.
- Solución: Asegúrese de precalentar el wok antes de añadir aceite. Pruebe diferentes tipos de aceite si el problema persiste.

8. Eliminación

- El hierro fundido es un material reciclable. Al finalizar su vida útil, entregue el wok en un centro de reciclaje local especializado en metales.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Wok en Fonte avec Couvercle en Verre - Ø 370 mm - Rouge Cerise

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Wok en Fonte avec Couvercle en Verre. Ce produit de haute qualité est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en offrant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le wok uniquement pour des applications culinaires. Ne pas utiliser pour d'autres types de chauffage.
- Chaleur excessive : Faites attention à ne pas surchauffer le wok, car cela peut endommager le revêtement.
- Manipulation : Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le wok, surtout après qu'il a été utilisé sur des sources de chaleur.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsque celui-ci est chaud pour éviter les brûlures.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la finition.
- Rangement : Évitez de ranger le wok humide pour prévenir la rouille.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Wok en fonte avec couvercle en verre
- Diamètre : Ø 370 mm
- Matériaux : Fonte, verre
- Couleur : Rouge cerise
- Poids : 4,8 kg
- Compatibilité : Convient à tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.

4. Configuration et Installation

1. Retirez le wok et le couvercle de leur emballage.
2. Lavez le wok et le couvercle à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
3. Placez le wok sur la plaque de cuisson adaptée à sa taille.
4. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est propre et sèche avant de placer le wok.
5. Utilisez le couvercle en verre pour contrôler la cuisson sans perdre la chaleur.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le wok à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Ajustez la température selon les besoins de votre recette.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le wok refroidir complètement.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Ne pas immerger le wok dans l'eau pendant une période prolongée.
- Séchez le wok immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour préserver la surface et prévenir la rouille.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : Le wok colle pendant la cuisson.
- Solution : Assurez-vous de préchauffer le wok correctement et d'utiliser suffisamment d'huile.
- Problème : Rouille apparente.
- Solution : Nettoyez la rouille avec un tampon à récurer doux et appliquez de l'huile de cuisson.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination des matériaux en métal et en verre. Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour plus d'informations ou des questions, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Wok con Coperchio in Vetro Ø 370mm in Ghisa – Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Wok con Coperchio in Vetro di Staub. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni di cottura eccezionali, combinando tradizione e innovazione per offrirvi un'esperienza culinaria di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare mai il wok incustodito mentre è in uso.
- Utilizzare sempre il wok su piani di cottura stabili e sicuri.
- Maneggiare con cautela, poiché il wok e le sue parti diventano estremamente caldi durante l'uso.
- Utilizzare guanti da forno o presine per evitare scottature.
- Non immergere mai un wok caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Assicurarsi che il wok sia completamente asciutto prima di riporlo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: Ø 370 mm
- Colore: Rosso Ciliegia
- Tipo di coperchio: Vetro
- Adatto per: Piani di cottura a gas, elettrici, alogeni e piani in ceramica

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il wok dalla confezione e controllare che non ci siano difetti visibili.
2. Posizionare il wok su un piano di cottura stabile e piatto. Assicurarsi che la superficie sia pulita.
3. Verificare che il coperchio sia posizionato correttamente sul wok prima di accendere il fornello.
4. Prima del primo utilizzo, lavare il wok con acqua calda e sapone, poi sciacquare e asciugare bene.

5. Operazione

- Accendere il piano di cottura e regolare la temperatura secondo le esigenze della ricetta.
- Aggiungere ingredienti e olio (se necessario) nel wok.
- Mescolare frequentemente per evitare che il cibo si attacchi e per garantire una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per non graffiare la superficie del wok.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il wok prima di procedere alla pulizia.
- Lavare il wok a mano con acqua calda e una spugna morbida. Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente il wok dopo il lavaggio per prevenire l'ossidazione.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna per mantenere la finitura e prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, controllare se il wok è sufficientemente riscaldato prima di aggiungere gli ingredienti.
- Se il wok presenta ruggine, pulirlo delicatamente ed applicare un olio vegetale per ripristinare la finitura.
- Se il coperchio in vetro si rompe, smaltire i pezzi in modo sicuro e sostituirlo.

8. Smaltimento

- Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti domestici.
- Non smaltire il prodotto nell'ambiente; seguire le indicazioni per il riciclo della ghisa e del vetro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per il vostro acquisto! Buon appetito!