

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: 1004261

STAUB | SPECIALITIES - Mini Fondue Set - Ø 100mm - Cherry-Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Mini Fondue Set - O 100mm Cherry Red

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Mini Fondue Set. This elegant and practical set is designed to elevate your dining experience, providing a delightful way to enjoy fondue whether with family or friends.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before using the product for the first time to ensure safe operation.
- Handling: The fondue pot may become very hot when in use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the pot.
- Placement: Ensure the fondue set is placed on a stable and heat-resistant surface to prevent accidents.
- Heating Source: Use the appropriate heating source for the fondue pot. Do not use on direct flames or high heat that could damage the product.
- Supervision: Never leave the fondue unattended when in use.
- Ingredients: Be cautious of all ingredients used in your fondue, ensuring they are within their expiry date and that no allergens are present for guests.
- Children & Pets: Keep the fondue set out of reach of children and pets during operation to prevent burns or spills.

3. Product Specifications

- Product Name: Mini Fondue Set
- Material: Ceramic (with enamel coating)
- Color: Cherry Red
- Diameter: Ø 100mm
- Weight: Not specified
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes, though hand washing is recommended

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the fondue set from its packaging, ensuring you avoid any sharp edges.
2. Inspection: Check all components for damage or defects. Do not use if any parts are missing or damaged.
3. Finding a Location: Place the fondue set on a stable, heat-resistant surface. Ensure adequate space around it for safe handling.
4. Heating Setup: Choose an appropriate source for heating, such as a fondue burner, electric hotplate, or stovetop, ensuring it fits the base of the pot securely.

5. Operation

1. Prepare Fondue: Choose your base (cheese, chocolate, oil, etc.) and prepare according to your recipe.
2. Fill the Pot: Pour the melted fondue mixture into the pot. Ensure the pot is filled no more than 2/3 full to prevent spills.
3. Heat the Fondue: Place the pot over the heat source and turn it on. Adjust the heat to maintain the optimal fondue temperature.
4. Serving: Use long forks to dip items into the fondue, ensuring safe handling and preventing burns.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the pot to cool completely before cleaning.
- Cleaning: Hand wash with mild soap and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners to preserve the enamel surface.
- Storage: Store in a cool, dry place, preferably with a protective covering to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- Issue: Fondue is too thick
 - Solution: Add a small amount of liquid to loosen the mixture.
- Issue: Pot is not heating
 - Solution: Check the heat source connection and ensure it is set to the correct temperature.
- Issue: Fondue burns
 - Solution: Lower the heat setting to prevent sticking and burning.
- Issue: Stains or spots on enamel
 - Solution: Use a non-abrasive cleaner for enamel stains.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of it in accordance with local regulations. Avoid placing the fondue set with regular household waste, especially if damaged.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

- 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 experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Specialities Mini Fondue Set

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Specialities Mini Fondue Sets. Dieses hochwertige Fondue-Set wurde entwickelt, um Ihnen ein unvergessliches Fondue-Erlebnis zu bieten. Es eignet sich perfekt für intime Zusammenkünfte und wird Ihre Essgewohnheiten bereichern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Fondue-Set nur auf nicht brennbaren Oberflächen.
- Halten Sie das Fondue-Set von Kindern fern, wenn es heiß ist.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um das Risiko von Kratzern zu minimieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Set auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei der Verwendung von Feuerzeug oder Brennnuss befolgen Sie bitte die entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe des erwärmten Sets befinden.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Kirschrot
- Material: Gusseisen
- geeignet für: alle Herdarten inkl. Induktion
- Fassungsvermögen: 250 ml
- Spülmaschinenfest: Ja
- Sicher für den Ofen: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Fondue-Set vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Set auf Schäden oder Mängel. Bei Feststellung von Mängeln nehmen Sie bitte umgehend Kontakt mit dem Kundenservice auf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind: Fondue-Topf, UML-Keramikkbrenner und Fondue-Gabeln (maximal 4).
- Platzieren Sie den Fondue-Topf auf die entsprechende Wärmequelle (Herdplatte oder Brenner) und verbinden Sie die Wärmequelle gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Füllen Sie den Fondue-Topf mit der gewünschten Fondue-Zutat (Käse, Öl oder Schokolade) und erhitzen Sie es langsam.

5. Betrieb

- Um das Fondue zu verwenden, stellen Sie sicher, dass es gleichmäßig auf Wärme erhitzt wird.
- Verwenden Sie spezielle Fondue-Gabeln, um die Lebensmittel in die geschmolzene Mischung zu tauchen.
- Rühren Sie regelmäßig um, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Set nach der Benutzung auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie es mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie das Fondue-Set nicht in die Spülmaschine, es sei denn, dies ist ausdrücklich angegeben.

7. Fehlersuche

- Problem: Fondue brennt an.
Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und rühren Sie mehrmals um.
- Problem: Fondue schmilzt nicht gleichmäßig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Wärme gleichmäßig verteilt ist und das Set richtig auf der Wärmequelle sitzt.
- Problem: Brenner funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie den Brennstoff und stellen Sie sicher, dass er korrekt eingelegt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Fondue-Set in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Gusseisen kann in den meisten Fällen recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefonnummer: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Mini Fondue Set O 100mm Kersenrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Mini Fondue Set. Deze mini fondue set is perfect voor gezellige avonden met vrienden en familie. Met zijn prachtige kersenrode afwerking en hoogwaardige materialen biedt deze fondue set niet alleen functionaliteit, maar ook een stijlvolle uitstraling op uw tafel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de fondue set uitsluitend voor het bereiden en serveren van voedsel.
- Plaats de fondue set op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van hete olie of gesmolten kaas. Risico op brandwonden.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens gebruik.
- Gebruik altijd een lange vork of speciale fondueprikker om voedsel in de hete vloeistof te plaatsen.
- Laat de fondue set nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Laat de fondue set volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Bewaar de set buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 100 mm
- Kleur: Kersenrood
- Materiaal: Gietijzer met een emaille coating
- Geschikt voor: Gas, elektrische en inductiekookplaten
- Geschikt voor: Oven en grill

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de fondue set.
2. Zorg ervoor dat de oppervlakte waar u de fondue set plaatst stabiel en vlak is.
3. Plaats de fondue set op de brander of op een hittebron, afhankelijk van uw kookmethode.
4. Vul de fonduepan met de gewenste vloeistof (bijvoorbeeld gesmolten kaas of olie) tot het aangegeven niveau.
5. Zorg ervoor dat de brander goed is aangesloten en dat de gasfles (indien van toepassing) veilig is bevestigd.
6. Steek de brander aan en stel de temperatuur in op basis van het gekozen recept.

5. Bedieningsinstructies

- Opwarmtijd: Laat de vloeistof in de fonduepan langzaam opwarmen totdat deze de juiste temperatuur bereikt.
- Gebruik een lange vork of fondueprikker voor het inbrengen van voedsel.
- Roer regelmatig om ervoor te zorgen dat de vloeistof gelijkmatig verhit wordt.
- Serveer en geniet van uw fondue-ervaring met vrienden en familie.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de fondue set volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol om te reinigen.
- Was de fondue pan met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de fondue set op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De fondue verwarmt niet goed.
Oplossing: Controleer of de burner goed is aangesloten en of er voldoende gas is (indien van toepassing).
- Probleem: Voedsel plakt aan de pan.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende vloeistof is en dat deze goed is verwarmd.
- Probleem: De fondue set is beschadigd.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

Wanneer de fondue set aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Breng het naar een recyclepunt of een afvalplaats die metalen en keramische producten accepteert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mini Fondue Set Staub Especialidades - O 100mm Rojo Cereza (1004261)

1. Información General

El Mini Fondue Set Staub es un elegante y funcional conjunto diseñado para disfrutar de una deliciosa fondue con amigos y familiares. Fabricado en cerámica de alta calidad, su diseño compacto y atractivo lo convierte en una adición perfecta para cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para fines culinarios. No lo utilice para cocinar alimentos de manera no convencional.
- Calor: Tenga cuidado al manipular el producto durante y después del uso, ya que puede estar caliente. Utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Superficie: Coloque el set en una superficie estable y resistente al calor para evitar deslizamientos o accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione el set regularmente en busca de cualquier daño. No use el set si presenta fisuras o daños.
- Niños: Mantenga el set fuera del alcance de los niños sin supervisión.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza para evitar daños en el material. No use productos abrasivos.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Cerámica
- Color: Rojo cereza
- Tamaño: O 100mm
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluidos los quemadores de gas.
- Agujeros de ventilación: Incluidos para una mejor circulación del aire.

4. Instalación y Configuración

1. Retire todos los componentes del embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la base del set sobre una superficie resistente y estable.
3. Inserte el quemador dentro del soporte de la base (si se utiliza).
4. Llene la olla mini fondue con el queso, chocolate o aceite que desee utilizar.
5. Encienda el quemador según las instrucciones del fabricante.
6. Asegúrese de que el set esté sobre una mesa segura y que haya suficiente espacio alrededor para prevenir accidentes.

5. Operación

1. Una vez caliente, use los tenedores para sumergir los alimentos en la fondue.
2. Mantenga la llanita baja para evitar que el contenido se queme.
3. Disfrute de su fondue caliente y deliciosa, recordando siempre manejar con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente el set antes de limpiarlo.
- Lave con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas o cepillos duros.
- Séquelo completamente antes de guardarlo.
- Para manchas difíciles, déjelo en remojo en agua con detergente.

7. Resolución de Problemas

- El contenido no se calienta: Verifique que el quemador esté encendido y que haya suficiente combustible.
- El material chisporrotea: Esto puede ser debido a que el contenido está demasiado frío. Asegúrese de que los alimentos estén a temperatura ambiente antes de sumergirlos.
- Fugas en el quemador: Detenga el uso de inmediato y verifique el estado del quemador.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos. La cerámica y metal pueden ser reciclados en puntos específicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Agradecemos su compra del Mini Fondue Set Staub y esperamos que disfrute de sus momentos culinarios con este producto.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ensemble de mini fondue Staub 100 mm - Rouge cerise

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour l'ensemble de mini fondue Staub de 100 mm en rouge cerise. Cet appareil est conçu pour offrir une expérience de fondue conviviale et gastronomique. Pour garantir un fonctionnement optimal et maximiser la sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le produit sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau durant son utilisation pour prévenir des chocs électriques.
- Ne pas utiliser le produit avec des liquides ou des ingrédients qui dépassent sa capacité maximale.
- Suivez les instructions sur la température et le temps d'utilisation pour éviter les brûlures.
- Vérifiez les accessoires avant chaque utilisation pour garantir leur bon état.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Mini fondue Staub
- Diamètre : 100 mm
- Couleur : Rouge cerise
- Matériaux : Fonte émaillée
- Compatibilité : Tous types de sources de chaleur
- Entretien : Lavage à la main conseillé

4. Configuration et installation

- Retirez l'ensemble de mini fondue de son emballage.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes comme indiqué sur la liste de contenu.
- Placez le caquelon sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Si vous utilisez un réchaud à gaz ou électrique, vérifiez que la source de chaleur est sécurisée et adaptée à la taille du caquelon.
- Ne jamais placer le caquelon froid sur une source de chaleur chaude.

5. Fonctionnement

- Remplissez le caquelon avec le mélange de fromage, de chocolat ou d'huile de votre choix.
- Placez le caquelon sur la source de chaleur et allumez-la.
- Remuer doucement avec une spatule en bois pendant que le contenu fond.
- Utilisez des fourchettes à fondue pour tremper vos ingrédients dans le mélange fondu.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs et les éponges métalliques.
- Séchez soigneusement après lavage pour éviter la formation de rouille.

7. Dépannage

- Si le fromage ou le chocolat ne fond pas correctement, vérifiez que la source de chaleur est suffisante.
- En cas de débordement, réduire la température et remuer plus fréquemment.
- Si des morceaux sont collés au fond, trempez le caquelon dans de l'eau chaude pour faciliter le nettoyage.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil dans des déchets ménagers.
- Consultez les règles locales concernant le recyclage des produits en fonte.
- Pour les emballages, utilisez les stations de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser l'ensemble de mini fondue Staub. Bon appétit !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set Mini Fondue Staub Specialities Ø 100mm Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Il Set Mini Fondue Staub Specialities è progettato per offrire un'esperienza di fonduta unica e memorabile. Con un design elegante e funzionale, è perfetto per occasioni speciali o cene in famiglia. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Destinato:** Questo prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione e al consumo di fonduta. Non utilizzare per altro scopo.
- **Rischio di Ustioni:** La pentola e la base possono diventare molto calde durante l'uso. Maneggiare con attenzione e utilizzare guanti da cucina quando necessario.
- **Superficie Antiaderente:** Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie. Utilizzare utensili in legno o silicone.
- **Posizionamento:** Assicurarsi che la base sia posizionata su una superficie stabile e resistente al calore durante l'uso.
- **Tenere lontano dalla portata dei bambini:** Non lasciare incustodito il prodotto durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Ghisa
- **Colore:** Rosso Ciliegia
- **Diametro:** 100mm
- **Dimensioni (L x P x A):** 165 x 150 x 110 mm
- **Peso:** 1,2 kg
- **Adatto per:** Piano cottura e forno

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Set Mini Fondue dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Lavare la pentola con acqua calda e sapone, quindi asciugare bene.
3. Posizionare la base su una superficie stabile e sicura.
4. Collocare la pentola sulla base assicurandosi che sia saldamente posizionata.
5. Se si utilizza una fonte di calore, posizionare la pentola sulla piastra del fornello o nel forno seguendo le istruzioni del produttore.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con il ingrediente scelto per la fonduta.
- Accendere la fonte di calore a bassa/media temperatura.
- Mescolare occasionalmente per garantire una fusione uniforme.
- Utilizzare forchette o spillini forniti per immergere gli alimenti nella fonduta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per evitare di graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente e conservare in un luogo fresco e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La fonduta non si sta sciogliendo:** Controllare che la fonte di calore sia accesa e impostata alla temperatura corretta.
- **La pentola si attacca:** Assicurarsi di utilizzare ingredienti a temperatura ambiente e mescolare frequentemente.
- **La base scivola:** Verificare che la superficie sia stabile e liscia.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. Seguire le normative locali riguardanti il riciclaggio dei materiali. Il prodotto è composto principalmente da ghisa, un materiale riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania