

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: 1004405

STAUB | Knob - Rabbit - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Knob Rabbit Stainless Steel

1. General Information

The Staub Knob Rabbit in Stainless Steel (Product Code: 1004405) is an innovative and stylish kitchen accessory designed to enhance your cooking experience. It combines both functionality and aesthetics, suitable for various Staub cookware products. This manual provides essential information for the safe and effective use of your Staub Knob Rabbit.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the knob with caution. Avoid touching hot surfaces to prevent burns.
- Intended Use: This product is intended solely for kitchen cookware. Do not use it for any other purpose.
- Compatibility: Ensure that the knob is compatible with your specific Staub cookware model before usage.
- Handling: Use oven mitts when handling hot cookware to prevent accidental burns.
- Storage: Store in a dry, cool place away from direct sunlight to maintain the quality of the product.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear. Replace if damaged to ensure safe cooking practices.
- User Guidance: Keep out of reach of children and pets.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Color: Silver
- Dimensions: 3.5 cm x 3.5 cm x 5.2 cm
- Weight: 0.10 kg
- Heat Resistance: Up to 250°C

4. Setup and Installation

1. Select the Cookware: Choose your Staub cookware where you intend to replace or fit the knob.
2. Remove Old Knob: If replacing, unscrew the existing knob using a suitable screwdriver. Ensure the cookware has completely cooled down.
3. Align the New Knob: Position the Staub Knob Rabbit over the designated screw hole on your cookware lid.
4. Secure the Knob: Use the screwdriver to screw the knob tightly but avoid over-tightening, which could damage the cookware or knob.
5. Check Functionality: Ensure that the knob operates smoothly without any resistance or wobbling.

5. Operation

The Staub Knob Rabbit is straightforward to use. It serves as a handle for lifting and turning the lid of your cookware. Ensure that the knob is securely installed before use. Always take precautions when handling, especially when cooking at high temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wipe with a damp cloth after each use. The knob can also be washed using warm soapy water. Rinse thoroughly and dry completely.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scrubbing pads as they may scratch the surface.
- Regular Inspection: Periodically check the knob for signs of damage or loosening and re-tighten if necessary.

7. Troubleshooting

- Knob is Wobbly: Tighten the screw holding the knob to the cookware. Ensure it is properly aligned.
- Difficulty in Removing the Lid: Check that the knob is firmly attached and that there are no obstructions preventing movement.
- Discoloration: If discoloration occurs, this is often due to exposure to high heat. Regular cleaning should prevent this.

8. Disposal

Dispose of the Staub Knob Rabbit responsibly. If the product is damaged beyond repair, consider recycling the metal components where possible. Follow local regulations for disposal of kitchenware.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Staub Knob Rabbit, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing Staub Knob Rabbit. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Knopf - Kaninchen Edelstahl (1004405)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Knopf - Kaninchen Edelstahl entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Kochliebhaber und verleiht Ihrem Kochgeschirr eine einzigartige Note.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Knopf nur zu seinem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Knopf von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Knopf sicher befestigt ist, um ein Ablösen während des Gebrauchs zu verhindern.
- Der Knopf wird bei Anwendung heiß und könnte Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie beim Anfassen immer Handschuhe oder ein Tuch.
- Reinigen Sie den Knopf nur mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 6 x 6 x 10 cm
- Gewicht: 0,25 kg
- Funktionalität: Geeignet für alle Arten von Töpfen und Pfannen.

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie den Zustand des Knopfes, bevor Sie ihn anbringen.
- Schritt 2: Wählen Sie die geeignete Position auf dem Deckel des Kochgeschirrs aus.
- Schritt 3: Schrauben Sie den Knopf mit der vorgegebenen Befestigungsschraube auf den vorgesehenen Platz. Stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
- Schritt 4: Vergewissern Sie sich, dass der Knopf richtig positioniert ist und nicht wackelt, bevor Sie das Kochgeschirr benutzen.

5. Betrieb

- Der Knopf kann während des Kochens genutzt werden, um den Deckel zu heben.
- Stellen Sie sicher, dass der Knopf nach jeder Benutzung richtig befestigt ist und keine Anzeichen von Beschädigung oder Abnutzung aufweist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Knopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Knopf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie ihn vollständig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Knopf an einem trockenen Ort, fern von feuchten Bedingungen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Knopf fühlt sich locker an.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Befestigung und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Problem: Der Knopf korrodiert.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Knopf nicht in Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit gelagert wird.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Knopf gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Bei der Entsorgung beachten Sie die entsprechenden Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Knop Konijn - RVS

1. Algemene Informatie

De Staub Knop Konijn is een hoogwaardige dekselknop vervaardigd uit roestvrij staal. Dit unieke ontwerp voegt een speelse en elegante touch toe aan uw kookgerei. Deze knop is ideaal voor gebruik op Staub-pannen en is perfect voor zowel professionele koks als thuishokks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de knop alleen voor het beoogde doel.
- Raak de knop niet aan bij het koken zonder bescherming, aangezien deze heet kan worden.
- Houd de knop buiten het bereik van kinderen wanneer deze is gebruikt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik de knop niet als hij defect is.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen om schade aan de knop te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen aantasten.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 4,5 cm (diameter)
- Gewicht: 0,1 kg
- Thermisch bestendig: Ja
- Geschikt voor alle kookplaten: Ja

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u de knop installeert.
2. Plaats de knop op het deksel van de Staub-pan op de daarvoor bestemde plek.
3. Draai de schroef aan de onderzijde van de knop vast met een schroevendraaier (de schroeven zijn inbegrepen).
4. Zorg ervoor dat de knop stevig vastzit voordat u de pan gebruikt.

5. Bediening

- De knop is bedoeld voor gebruik op de Staub-deksels en hoeft niet verder afgesteld te worden.
- Gebruik het product zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing van uw Staub-pan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de knop met een zachte doek en warm zeepwater.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig of de schroef goed vastzit en tighten deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Knop komt los.
Oplossing: Controleer de schroef aan de onderzijde en draai deze aan.
- Probleem: Knop wordt te heet.
Oplossing: Gebruik altijd ovenwanten en raak de knop niet aan tijdens gebruik.
- Probleem: Knop is beschadigd.
Oplossing: Vervang de knop om veiligheid te garanderen.

8. Afval

- Dit product moet worden gerecycled. Het roestvrij staal kan worden gerecycled, volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Perilla de Conejo de Acero Inoxidable Staub

1. Información General

Gracias por adquirir la Perilla de Conejo de Acero Inoxidable Staub. Este producto ha sido diseñado para aportar un toque distintivo a su cocina, combinando funcionalidad con un diseño elegante y duradero. Asegúrese de seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para su uso en utensilios de cocina. No lo utilice para otros fines.
- Temperaturas Altas: La perilla puede calentarse durante el uso. Use guantes de cocina al manipular ollas calientes.
- Cuidado al Instalar: Asegúrese de que el utensilio esté apagado y enfriado antes de instalar o retirar la perilla.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la perilla por desgaste. No use la perilla si está dañada.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Diseño: Forma de conejo, acabado pulido.
- Dimensiones: 5 cm de altura, 6 cm de ancho.
- Peso: 150 g.
- Compatibilidad: Se adapta a todas las cacerolas y sartenes de Staub.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la Perilla Antiga: Si está reemplazando una perilla, deséchela.
2. Coloque la Nueva Perilla de Conejo:
 - Coloque la perilla en la tapa del utensilio de cocina.
 - Asegúrese de que la base esté alineada con el orificio de la tapa.
3. Fije la Perilla: Utilice un destornillador si es necesario para asegurar la perilla sin apretar demasiado.
4. Verificación: Asegúrese de que la perilla esté firmemente colocada y funcione correctamente antes de usar.

5. Operación

Para usar la Perilla de Conejo de Acero Inoxidable, simplemente levántela para abrir la tapa del utensilio de cocina. Asegúrese de no ejercer una fuerza excesiva para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la perilla con agua caliente y jabón después de cada uso. Se puede usar un paño suave.
- Secado: Seque completamente antes de volver a instalar.
- No use: No utilice estropajos abrasivos ni limpiadores fuertes que puedan dañar el acabado.

7. Solución de Problemas

- La perilla está suelta: Asegúrese de que esté bien ajustada.
- La perilla se calienta demasiado: Utilice guantes de cocina o elija entre perillas de materiales como wood o silicona para un mejor manejo.
- Ruidos al mover: Verifique que no haya suciedad o residuo en la base de la perilla.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, opere la eliminación de la perilla de manera responsable. Si el material es reciclable, colóquelo en el contenedor correspondiente. Si no, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos.

9. Contacto

Si tiene preguntas adicionales o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Bouton de Lapin en Acier Inoxydable Staub

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Bouton de Lapin en Acier Inoxydable Staub. Ce produit combine design élégant et fonctionnalité pour embellir votre expérience de cuisson. Conçu pour s'adapter à tous les couvercles Staub, il est parfait pour les amateurs de cuisine cherchant à ajouter une touche unique à leurs ustensiles de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Ne pas dépasser la température maximale recommandée de 250°C pour éviter d'endommager le bouton.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'ustensiles chauds afin d'éviter les brûlures.
- Stockage : Gardez le produit hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'agents abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérification : Inspectez régulièrement le bouton pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages avant chaque utilisation.

3. Vue d'ensemble et Spécifications du Produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 4,5 cm de hauteur, 4,5 cm de diamètre
- Poids : 0,1 kg
- Compatibilité : Convient pour tous les couvercles Staub
- Couleur : Acier inoxydable poli

4. Installation et Configuration

1. Déballez le bouton de lapin et retirez tout emballage.
2. Assurez-vous que la surface du couvercle soit propre et sèche.
3. Alignez le trou du bouton avec le trou du couvercle Staub.
4. Placez le bouton sur le couvercle et serrez-le à la main jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Ne serrez pas excessivement.
5. Vérifiez que le bouton est solidement fixé avant d'utiliser le couvercle.

5. Utilisation

- Utilisez le bouton pour soulever le couvercle pendant la cuisson.
- Assurez-vous d'utiliser des gants de protection en cas de température élevée.
- Ne mettez pas le bouton en contact direct avec les flammes ou une chaleur intense pendant de longues périodes.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le bouton à la main avec de l'eau savonneuse douce et rincez-le soigneusement.
- Séchez bien le bouton après nettoyage pour éviter toute corrosion.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des nettoyants agressifs.

7. Dépannage

- Problème : Le bouton est desserré.
 - Solution : Vérifiez et resserrez le bouton sur le couvercle.
- Problème : Le bouton présente des signes de rouille.
 - Solution : Nettoyez-le avec un nettoyant pour métal et appliquez une légère couche d'huile alimentaire pour le protéger.

8. Élimination

- Ne jetez pas le bouton avec les déchets ménagers. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.
- Consultez les règles de votre municipalité pour un recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Bouton de Lapin en Acier Inoxydable Staub et profitez de vos moments culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale per il Pomello per Casseruola a Forma di Coniglio in Acciaio Inossidabile Staub. Questo prodotto è progettato per migliorare la tua esperienza culinaria, combinando estetica e funzionalità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare il pomello.
- Non immergere il pomello in acqua calda immediatamente dopo l'uso per evitare shock termico.
- Assicurarsi che il pomello sia fissato saldamente prima di utilizzare la casseruola.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome Prodotto: Pomello Staub a Forma di Coniglio
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 6.5 cm x 6.5 cm x 5.5 cm
- Peso: 0.1 kg
- Colore: Acciaio Inossidabile Lucido
- Manutenzione: Lavabile in lavastoviglie e facile da pulire.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il pomello dalla confezione.
- Posizionare il pomello nella parte superiore del coperchio della casseruola.
- Assicurarsi che il pomello si incastri correttamente nel foro apposito.
- Stringere la vite di fissaggio (se presente) con un cacciavite appropriato, facendo attenzione a non danneggiare il materiale.

5. Funzionamento

- Dopo aver installato il pomello, è possibile utilizzare la casseruola come al solito.
- Il pomello resistente al calore consente di sollevare il coperchio senza il rischio di ustioni.
- Per una migliore maneggevolezza, utilizza sempre un guanto da cucina se la casseruola è molto calda.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il pomello dopo ogni utilizzo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o inserire in lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il pomello si allenta, controllare la vite di fissaggio e stringerla se necessario.
- In caso di macchie persistenti, utilizzare una spugna non abrasiva per la pulizia.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'ambiente.
- Smaltire secondo le normative locali per i materiali metallici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci via email all'indirizzo info@ggmgastro.com, telefonicamente al numero 0800 7000 220 o presso la nostra sede in Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.