

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: 1004758

**STAUB | BRAISERS - Roaster with Chistera Drop-Structure - 240mm -
Cast iron - Black**



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Product

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro product. This manual provides comprehensive details about setup, operation, and maintenance. Ensure you read through the entire manual for safe and effective use of your product.

2. Safety Information

- General Safety:

Always operate the product as per the instructions in this manual. Ensure that the product is used only for its intended purpose.

- Electrical Safety:

Before connecting the product to a power source, ensure that the voltage matches the specifications. Use a properly grounded outlet. Do not use the device if the power cord is damaged or frayed.

- Fire Safety:

Keep the product away from flammable materials. Do not place the product on or near a heat source.

- Personal Safety:

Use appropriate personal protective equipment (PPE) when handling the product. Avoid direct contact with hot surfaces during and shortly after operation.

- Child Safety:

Keep the product out of reach of children. Ensure that children are supervised when in the vicinity of the product.

3. Product Specifications

- Dimensions:

Product length 317 mm
Product width 240 mm
Product height 116 mm

- Capacity: 2,40 l

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product:

Remove the product from its packaging. Ensure that all components are included as per the parts list in the package.

2. Choose an Appropriate Location:

Select a dry and level surface that is stable. Ensure that there is enough space for ventilation around the product.

3. Electrical Setup:

Plug the power cord into a suitable electrical outlet. Ensure the outlet matches the product specifications.

4. Check All Connections:

Verify that all external connections, if applicable, are secure before powering on the product.

5. Initial Setup:

Follow any specific initial setup instructions provided within the product features.

5. Operation

- Turn on the product using the main switch located on the device.

- Adjust settings according to the requirements specified in the product functionalities.

- Monitor the operation and ensure that it is functioning as expected.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning:

Clean the exterior and any removable parts with a damp cloth after each use. Avoid using abrasive cleaners which could damage the surface.

- Deep Cleaning:

Periodically disassemble the product as per the guidance in the detailed parts list and clean all parts thoroughly.

- Maintenance Checks:

Regularly inspect electrical components and connections for wear and tear. Seek professional servicing if any issues arise.

7. Troubleshooting

- Power Issues:

If the product does not power on, check the electrical outlet and ensure the power cord is securely connected.

- Unusual Noises:

If the product emits unusual sounds, turn it off and inspect for any loose parts or debris.

- Performance Problems:

Should the product not perform as expected, review the setup steps to ensure proper installation.

8. Disposal

Do not dispose of the product with regular household waste. Follow local regulations for electronic waste disposal. Ensure the product is dismantled and recycled responsibly.

9. Contact

For assistance, please contact GGM Gastro:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur 240mm

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei Ihrem Staub Bräter mit Chistera-Drop-Struktur. Dieses hochwertige Gusseisenprodukt eignet sich perfekt für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten und sorgt dafür, dass Ihre Speisen gleichmäßig gegart und wunderbar aromatisch sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Bräter immer auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Bräter nach der Benutzung anheben. Der Bräter wird heiß und kann Verbrennungen verursachen.
- Setzen Sie den Bräter nicht einer direkten Flamme aus und vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, die zu einem Bruch des Gusseisens führen können.
- Halten Sie den Bräter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktmaterial: Gusseisen
- Durchmesser: 240 mm
- Farbe: Schwarz
- Struktur: Chistera-Drop
- Eignung für alle Kochfeldarten: Ja
- Ofenfest: Ja, bis 260 °C
- Spülmaschinenfest: Nein (Handwäsche empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

- Auspacken: Nehmen Sie den Bräter vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den Bräter mit warmem Wasser und einer milden Seife. Trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Platzieren Sie den Bräter auf Ihren Herd oder in den Ofen. Stellen Sie sicher, dass er stabil steht und nicht über die Kante der Kochstelle hinausragt.

5. Betrieb

- Vorheizen: Stellen Sie den Bräter auf mittlere Hitze und lassen Sie ihn einige Minuten vorheizen.
- Fügen Sie Öl oder Fett hinzu, um ein Anhaften zu verhindern.
- Bereiten Sie Ihre Speisen wie gewohnt zu und beachten Sie die Garzeit für verschiedene Zutaten.
- Nach Gebrauch den Bräter auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Bräter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer nicht kratzenden Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder Stahlwolle, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie den Bräter gründlich, um Rostbildung zu verhindern. Tragen Sie ggf. eine dünne Schicht Öl auf die Innenseite auf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Bräter klebt an Lebensmitteln.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Bräter ausreichend vorgeheizt ist und genug Öl oder Fett verwendet wird.
- Problem: Risse im Bräter.
Lösung: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen und prüfen Sie, ob der Bräter während des Kochens überhitzt wurde.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Bräter gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallprodukte. Geben Sie das Produkt in einen Recyclinghof, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Staub Braiser met Chistera-druppelsysteem - 240mm

1. Algemeen Informatie

De Staub Braiser met chistera-druppelsysteem is ontworpen voor professionele koks en kookliefhebbers. Het geëmailleerde gietijzer zorgt voor een uitstekende warmteverdeling, terwijl de unieke chistera-structuur het condenswater effectief herverdeelt, wat resulteert in een perfect gelaagd resultaat voor al uw stoofgerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor de beoogde doeleinden.
- Plaats de braiser op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd de handgrepen tijdens gebruik uit de buurt van hittebronnen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van het hete product.
- Behandel de braiser met zorg om verwondingen of schade te voorkomen.
- Vermijd schurende of scherpe voorwerpen om de geëmailleerde binnenkant te beschermen.
- Laat de braiser niet onbeheerd achter terwijl deze op een warmtebron staat.

3. Productspecificaties

- Materiaal: geëmailleerd gietijzer
- Diameter: 240 mm
- Hoogte: 110 mm
- Gewicht: 3.4 kg
- Voltage: n.v.t.
- Vermogen: n.v.t.
- Capaciteit: 3.5 liter
- Kleur: zwart

4. Setup en Installatie

- Haal de braiser uit de verpakking en controleer op zichtbare schade.
- Plaats de braiser op een inductie-, gas- of elektrische kookplaat.
- Voor het eerste gebruik, was de braiser met warm water en afwasmiddel en droog deze goed af.
- Het is aan te raden de braiser in te wrijven met een dunne laag olie voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

5. Gebruik

- Verwarm de braiser op een laag tot gemiddeld vuur voordat u deze vult.
- Schik de ingrediënten gelijkmatig in de braiser.
- Dek de braiser af met het deksel en laat de gerechten langzaam koken.
- Gebruik een houten of siliconen lepel voor het roeren om krassen te voorkomen.
- Laat de braiser tijdens en na gebruik altijd op een veilige plek afkoelen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de braiser afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de braiser met een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Droog de braiser goed af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de braiser op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De braiser plakt aan
Oplossing: Zorg ervoor dat de braiser goed verhit is voordat u ingrediënten toevoegt en gebruik voldoende olie.
- Probleem: Ongelijke kookresultaten
Oplossing: Controleer de warmteverdeling van uw kookplaat en zorg ervoor dat de braiser goed op de warmtebron staat.

8. Afvoer

- Dit product kan gerecycled worden. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie over de juiste manier van afvoeren van gietijzer en geëmailleerde producten.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cazuela de Hierro Fundido Staub con Estructura de Goteo Chistera de 240mm

1. Información General

Gracias por elegir la cazuela Staub con estructura de goteo chistera. Este producto está diseñado para ofrecer una cocción uniforme y conservar la humedad de los alimentos, garantizando resultados excepcionales en cada preparación.

2. Información de Seguridad

- No utilizar la cazuela en un fuego directo o sobre una llama abierta.
- Asegúrese de que la cazuela esté completamente seca antes de almacenarla para prevenir el óxido.
- Evite el contacto de la superficie caliente con el agua fría para evitar daños.
- Use agarraderas o guantes de cocina al manipular la cazuela después de su uso.
- Mantenga la cazuela fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 240 mm
- Color: Negro
- Estructura de goteo chistera para una mejor retención de la humedad.
- Adecuada para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.
- Apta para horno hasta 250°C.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cazuela de su empaque.
2. Lave la cazuela con agua caliente y jabón suave antes de su primer uso.
3. Asegrese de que la superficie de cocción esté limpia y nivelada.
4. Coloque la cazuela sobre la fuente de calor adecuada (cocina de gas, eléctrica o inducción).
5. Siga las instrucciones del fabricante de la cocina con respecto al tamaño de la cazuela en relación con los quemadores o la zona de inducción.

5. Operación

- Precaliente la cazuela antes de agregar ingredientes para asegurar una cocción uniforme.
- Para salsas y guisos, encienda el fuego a medio-bajo para permitir una cocción lenta.
- Use utensilios de cocina de madera o silicona para evitar rayar la superficie interior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y una esponja suave. Evite productos de limpieza abrasivos.
- Se recomienda secar la cazuela completamente con un paño limpio tras el lavado.
- Aplique una ligera capa de aceite vegetal en el interior antes de guardarla para mantener su calidad.

7. Solución de Problemas

- Si la cazuela se pega durante la cocción, pruebe a aumentar ligeramente la temperatura y use un poco de grasa o aceite adicional.
- En caso de óxido, limpie la superficie con lana de acero suave y aplique aceite para protegerla.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de hierro fundido. La cazuela puede ser reciclada a través de centros de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Si tiene alguna consulta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Braiser Staub avec structure de goutte Chistera - 240 mm, Fonte, Noir

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Braiser Staub. Ce produit en fonte de haute qualité est idéal pour une cuisson lente, garantissant une chaleur uniforme et un goût exceptionnel.

2. Informations sur la Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions de sécurité suivantes :

- Utilisation sur le feu: Ne placez pas le braiser vide sur une source de chaleur.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lors du retrait du braiser du four ou de la surface chaude.
- Lave-vaisselle: Ne pas nettoyer ce produit au lave-vaisselle; il est conçu pour être lavé à la main.
- Température: Ne dépassez pas la température de 250°C pour éviter d'endommager le revêtement.
- Enfants: Gardez le produit hors de portée des enfants pendant et après son utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque: Staub
- Dimensions: 240 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Poids: 4.500 g
- Compatibilité: Convient pour toutes les sources de chaleur, y compris induction.

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le braiser et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le braiser sur une surface plane, résistante à la chaleur.
- Si nécessaire, lavez le braiser avec un peu d'eau chaude et du savon doux avant la première utilisation. Essayez avec un chiffon doux.

5. Fonctionnement

- Chauffez le produit à feu doux avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez une cuillère en bois pour éviter de rayer le revêtement.
- Pour finir la cuisson, utilisez le couvercle pour maintenir l'humidité.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce.
- Séchez bien pour éviter la rouille.
- Appliquez une fine couche d'huile végétale sur la surface intérieure après nettoyage pour maintenir la qualité de la fonte.

7. Dépannage

- Problème: Le braiser colle.
Solution: Assurez-vous que le braiser est bien assaisonné ou utilisé sur feu doux.
- Problème: Émaux ébréchés.
Solution: Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et utilisez des outils en silicone ou en bois.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Consultez votre municipalité pour savoir comment éliminer correctement les objets en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter au :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro brasatore in ghisa Staub con struttura a goccia Chistera. Questo prodotto è progettato per garantirvi performance eccellenti e risultati culinari straordinari. Leggere attentamente questo manuale per assicurarsi un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il brasatore solo su fonti di calore adatte (induzione, gas, elettrico, forno).
- Non lasciare il prodotto incustodito durante il riscaldamento.
- Tenere il brasatore lontano da materiali infiammabili.
- La superficie del brasatore può diventare molto calda. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia.
- Non immergere il brasatore caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Non mettere il brasatore in un forno a microonde.
- In caso di malfunzionamenti o danni visibili, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Staub 1004758
- Dimensioni: 240 mm
- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Tipo: Brasatore con struttura a goccia Chistera
- Capacità: 2,6 L
- Compatibile con tutte le fonti di calore, incluse induzione e forno.
- Pulizia: Lavabile in lavastoviglie (consigliata a mano per una maggiore durata).

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il brasatore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il brasatore su una fonte di calore idonea.
3. Assicurarsi che la superficie di cottura sia pulita e asciutta prima di iniziare.
4. Non utilizzare il brasatore su fonti di calore diretto senza una protezione adeguata.

5. Funzionamento

1. Prima di utilizzare il brasatore, preriscaldarlo lentamente.
2. Aggiungere una piccola quantità di olio o burro se necessario.
3. Aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.
4. Regolare il calore in base alla ricetta e lasciare cuocere. Per la cottura lenta è consigliato un calore medio-basso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che il brasatore si raffreddi completamente prima della pulizia.
- Lavare il brasatore a mano con acqua calda e un detergente delicato per preservare la finitura.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il brasatore non cuoce uniformemente, assicurarsi che la fonte di calore sia adeguata e che il brasatore sia ben posizionato.
- In caso di graffi sulla superficie, evitare di utilizzare utensili metallici e passare a utensili in plastica o legno.
- Se si verifica deformazione, evitare di riscaldare eccessivamente senza alimenti all'interno.

8. Smaltimento

- Non smaltire il brasatore con i rifiuti domestici.
- Consultare le direttive locali sullo smaltimento dei metalli e dei materiali durevoli.
- Considerare la riciclabilità del prodotto per ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.