

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: 1004774

STAUB | Knob - Cow - Stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Knob Cow Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Knob Cow Stainless Steel. This unique and functional product adds a playful yet elegant touch to your kitchenware. Designed for use with Staub cocottes and other cookware, this knob is made from high-quality stainless steel and is built to last.

2. Safety Information

- Proper Use: Use only as intended. Do not place the knob directly over a flame.
- Temperature Warning: The knob may become extremely hot during cooking. Always use oven mitts or gloves when handling hot cookware.
- Installation: Ensure the knob is securely fastened to prevent it from coming loose during use. Periodically check the tightness.
- Children's Safety: Keep out of reach of children. Ensure children are supervised when in the kitchen.
- Personal Injury: Avoid contact with sharp edges or parts of the knob during installation and use.
- Cleaning safety: Only use recommended cleaning methods. Do not use abrasive cleansers that could scratch the surface.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 10.4 cm x 8.6 cm x 7.4 cm
- Weight: 0.244 kg
- Color: Silver
- Heat Resistance: Up to 250 °C / 482 °F

4. Setup and Installation

1. Ensure that the surface of the cookware is clean and dry.
2. Position the knob directly onto the lid of the Staub cookware.
3. Align the screw with the pre-drilled hole in the lid.
4. Use a suitable screwdriver to tighten the screw, securing the knob to the lid. Ensure it is snug but avoid overtightening which may cause damage.
5. Once installed, check the knob for stability before use.

5. Operation

- Cooking: The Staub Knob Cow is ideal for braising, roasting, and simmering.
- Adjust the temperature according to your recipe requirements; ensure the knob is suitable for the cooking method chosen.
- For oven use, remember the heat resistance of the knob (up to 250 °C / 482 °F).

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the knob to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbing pads that can scratch the surface.
- Rinse and dry thoroughly before storing.

7. Troubleshooting

- Knob Loose: If the knob feels loose, retighten the screw using a screwdriver.
- Discoloration or Damage: Contact customer service if discoloration occurs or if the knob becomes damaged.

8. Disposal

- This product can be disposed of in accordance with local regulations for metal recycling.
- Take care to ensure that any electronic or non-metal parts are disposed of properly.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Staub Knob Cow Stainless Steel. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Staub Knopf Kuh Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Knopf Kuh Edelstahl. Dieses Produkt ist darauf ausgelegt, die Funktionalität Ihrer Kochutensilien zu verbessern, während es gleichzeitig einen künstlerischen Akzent in Ihrer Küche setzt. Dieser Knopf ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet Langlebigkeit und eine ansprechende Ästhetik.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Bei der Installation und Verwendung hitzebeständiger Utensilien sollten Sie Vorsicht walten lassen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob der Knopf sicher befestigt ist, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Bei Beschädigungen oder Rissen verwenden Sie das Produkt nicht und ersetzen Sie es umgehend.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Typ: Staub Knopf
- Abmessungen: 4 cm Durchmesser, 4 cm Höhe
- Gewicht: 0,15 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den alten Knopf von Ihrem Kochgeschirr, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Reinigen Sie die Kontaktfläche des Kochgeschirrs von alten Rückständen.
3. Setzen Sie den neuen Staub Knopf Kuh Edelstahl auf die Kontaktfläche.
4. Drehen Sie den neuen Knopf im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.
5. Stellen Sie sicher, dass der Knopf sicher und fest angebracht ist, bevor Sie das Kochgeschirr verwenden.

5. Bedienung

- Verwenden Sie den Knopf beim Kochen, um eine optimale Kontrolle über den Deckel zu erhalten.
- Er kann während des Kochens zur Dampfentlastung geöffnet und geschlossen werden.
- Achten Sie darauf, den Knopf mit einem geeigneten Handschuh oder einem Tuch zu berühren, wenn das Kochgeschirr heiß ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Knopf nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Lassen Sie den Knopf vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder anbringen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen und setzen Sie ihn bei Feststellung eines Problems nicht mehr in Gebrauch.

7. Fehlerbehebung

- Knopf sitzt nicht fest: Stellen Sie sicher, dass er vollständig eingeschraubt ist.
- Rostbildung: Reinigen Sie den Knopf gründlich und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf. Verwenden Sie ihn nicht mehr, wenn Rost festgestellt wird.
- Beschädigung: Bei sichtbaren Rissen oder Brüchen ersetzen Sie den Knopf umgehend.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Vermeiden Sie die Entsorgung im normalen Haushaltsmüll. Bringen Sie es zu einem Wertstoffhof oder einer entsprechenden Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Knob Cow - RVS

1. Algemene Informatie

De Staub Knob Cow is een hoogwaardige dekselknop vervaardigd uit roestvrij staal. Dit product is ontworpen voor gebruik met Staub kookgerei, en voegt een speelse en functionele uitstraling toe aan uw keukenaccessoires. Met zijn unieke ontwerp is het een perfecte aanvulling voor elke kookliefhebber.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de knop niet in contact komt met vuur of open vlammen.
- Gebruik de knop alleen op temperaturegevoelige oven- of kookgerei, en niet op andere soorten materialen die mogelijk schade kunnen ondervinden.
- Laat de knop niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Houd de knop buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de knop. Vervang bij beschadiging.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze de afwerking kunnen beschadigen.

3. Product specificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 9 x 9 x 5 cm
- Gewicht: 0.15 kg
- Geschikt voor: Oven en deksel van Staub kookgerei

4. Installatie en Montage

- Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Pas de knop aan op het deksel van uw Staub kookgerei.
- Plaats de knop in het daarvoor bestemde gat op het deksel.
- Bevestig de knop stevig met de bijgeleverde schroef. Gebruik een schroevendraaier om ervoor te zorgen dat deze goed vastzit.
- Controleer of de knop stevig vastzit voordat u het kookgerei gaat gebruiken.

5. Bedieningsinstructies

- Voor gebruik, zorg ervoor dat de Staub Knob Cow goed vastzit aan het deksel.
- Bij koken, gebruik ovenwanten indien de kookwaren zeer heet zijn.
- Gebruik de knop om het deksel op te tillen, vermijd contact met hete oppervlakken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de knop met warm water en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of hulpmiddelen.
- Zorg ervoor dat de knop volledig droog is voordat deze wordt opgeborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De knop is los.
Oplossing: Controleer de bevestiging en draai de schroef indien nodig aan.
- Probleem: De knop is beschadigd.
Oplossing: Vervang de knop als er zichtbare schade is.
- Probleem: De knop wordt te heet.
Oplossing: Gebruik ovenwanten of een doek bij het hanteren van het deksel.

8. Afvoer

- Wanneer het product niet meer gebruikt kan worden, gooi het dan op een verantwoorde manier weg.
- Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over recycling.

9. Contact

Voor meer informatie of vragen over het product, 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: Knob de Vaca de Acero Inoxidable - Staub

1. Información General

Gracias por adquirir el Knob de Vaca de Acero Inoxidable Staub. Este accesorio elegante y funcional es ideal para complementar sus utensilios de cocina y ofrecer un toque distintivo a sus platos. Diseñado para ser duradero y atractivo, es perfecto para todas las cocinas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para su uso en utensilios de cocina Staub. No se debe utilizar en condiciones que excedan los límites de temperatura especificados.
- Advertencias de Temperatura: No exponga el knob a temperaturas superiores a 250 °C. El sobrecalentamiento puede dañar el producto y representar un riesgo de quemaduras.
- Manejo Seguro: Al manipular el knob después de cocinar, use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Mantenga el knob en un lugar seco y fresco. Asegúrese de que no esté en contacto con objetos afilados para evitar daños.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el knob en busca de signos de desgaste. Si se observa algún daño, retire el producto de uso inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 5.5 cm x 5.5 cm x 5.5 cm
- Peso: 0.1 kg
- Color: Acero inoxidable pulido
- Máxima Temperatura: 250 °C

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que su utensilio Staub esté completamente limpio y seco antes de la instalación.
- Paso 2: Retire el knob original si está presente. Utilice un destornillador según sea necesario.
- Paso 3: Coloque el knob de vaca de acero inoxidable en la parte superior de la tapa de su utensilio.
- Paso 4: Apriete el tornillo inferior (si aplica) hasta que el knob esté firmemente fijado. No apriete en exceso para evitar daños en el material.
- Paso 5: Compruebe que el knob esté seguro antes de usarlo.

5. Operación

Para utilizar su utensilio Staub, simplemente coloque el knob en la posición deseada y proceda conforme a las instrucciones específicas de cocción de su producto. Este knob permite un manejo fácil y seguro durante la cocción, asegurando que mantenga el control de sus platos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Se recomienda lavar a mano. Utilice jabón suave y agua tibia. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque el knob inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Mantenimiento: Para mantener su brillo, puede pulir el knob ocasionalmente con un paño suave.

7. Solución de Problemas

- Problema: El knob se afloja.
 - Solución: Verifique el tornillo de fijación y ajústelo si es necesario.
- Problema: Daños visibles en el knob.
 - Solución: Retire el knob y no lo use. Contáctenos para reemplazo o información sobre la garantía.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Cuando decida desecharlo, siga las regulaciones locales de reciclaje y desecho de metales. Asegúrese de que no sea un peligro para el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Gracias por elegir el Knob de Vaca de Acero Inoxidable Staub. ¡Disfrute cocinando!

FR FRANÇAIS

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Questo manuale si applica al prodotto disponibile su [inserire URL del prodotto]. Assicurati di leggere attentamente tutte le sezioni prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore o fiamme.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Seguire sempre le istruzioni di installazione e funzionamento.
- Non smontare o tentare di riparare il prodotto senza autorizzazione.
- Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Durante l'uso, evitare il contatto con superfici calde o parti in movimento.
- Utilizzare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione.
- In caso di malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

3. Specifiche del Prodotto

- Voltage: [inserire valore se disponibile]
- Power: [inserire valore se disponibile]
- Dimensions: [inserire dimensioni se disponibili]
- Capacity: [inserire capacità se disponibile]

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area di installazione soddisfi i requisiti tecnici specificati nel manuale.
- Collegare il prodotto a una fonte di alimentazione conforme alle specifiche.
- Seguire il diagramma di installazione fornito nel manuale per una corretta connessione.
- Accertarsi che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere il prodotto.

5. Funzionamento

- Accendere il prodotto utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare le impostazioni desiderate tramite il pannello di controllo.
- Monitorare costantemente il funzionamento del prodotto per eventuali segni di malfunzionamento.
- Consultare la sezione di risoluzione dei problemi per eventuali difficoltà.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il prodotto prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna.
- Non utilizzare agenti chimici aggressivi che possano danneggiare il prodotto.
- Controllare regolarmente le parti per usura e sostituire eventuali componenti usurati.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si verificano problemi con il prodotto:

- Controllare le connessioni elettriche.
- Assicurarsi che il prodotto sia correttamente installato.
- consultare il manuale per eventuali segnali di errore indicatori.
- Se il problema persiste, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali riguardo allo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Non disperdere il prodotto nell'ambiente; contattare le strutture di raccolta autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il pomolo Staub a forma di mucca in acciaio inossidabile è un accessorio elegante e funzionale per le vostre pentole e casseruole Staub. Questo pomolo è progettato per resistere a temperature elevate e aggiungere un tocco di design alla tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su pentole e casseruole compatibili.
- Non utilizzare su fornelli a induzione se non descritto nelle istruzioni.
- Assicurarsi che il pomolo sia saldamente fissato prima di utilizzare il prodotto.
- Non esporre a fiamme dirette o alte temperature per periodi prolungati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di rottura o danno, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Design: A forma di mucca
- Compatibilità: Pentole e casseruole Staub
- Resistenza al calore: Fino a 250°C
- Dimensioni: 5 cm di diametro

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il pomolo dalla confezione.
- Individuare il foro centrale della pentola o casseruola Staub.
- Posizionare il pomolo sopra il foro e avvitare l'apposito dado di fissaggio fino a renderlo sicuro.
- Assicurarsi che il pomolo sia correttamente fissato e non si muova.

5. Operazione

- Utilizzare il pomolo per sollevare e maneggiare il coperchio della pentola.
- Durante la cottura, verificare sempre che il pomolo sia fresco prima di toccarlo.
- Se necessario, utilizzare un guanto da forno per una protezione extra.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il pomolo a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per evitare graffi.
- Controllare occasionalmente il pomolo per eventuali segni di usura o danno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il pomolo allenta, riavvitarlo fermamente.
- Se si nota ruggine o corrosione, non utilizzare il pomolo e contattare il servizio clienti.
- In caso di scostamenti nel design o nel materiale, contattare immediatamente il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il pomolo secondo le normative locali per i metalli.
- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.
- Assicurarsi di riciclare gli imballaggi in modo appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania