

# 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: 1005028**

**STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 160mm - Cast iron - Black**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Staub Specialities Fondue Set, O 160mm, Cast Iron, Black

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Fondue Set. This high-quality fondue set is designed for a delightful dining experience, perfect for family gatherings or special occasions. Made with durable cast iron, it ensures even heat distribution and retains warmth for an extended period.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This fondue set is intended for food preparation and should not be used for any other purpose.
- User Safety: Always handle the fondue pot and base with caution, as they can become very hot during use. Wear heat-resistant gloves when handling.
- Electrical Safety: When using an electric fondue pot, ensure the power cord does not hang over the edge of counters or tables to prevent accidental pulling.
- Supervision: Never leave the fondue set unattended while in use, especially around children and pets.
- Burn Hazard: The fondue pot will remain hot for some time after use. Allow it to cool before cleaning or handling.
- Hot Oil and Liquids: Use care when adding ingredients to hot oil or broth to avoid splattering.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Fondue Set
- Size: O 160mm
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Lifetime Warranty: Yes
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the Set: Carefully unpack the fondue pot, base, and any additional utensils included in the set.
2. Placement: Place the fondue pot on a stable, heat-resistant surface.
3. Heat Source: If using a burner, ensure it is composed correctly for the pot and stable while in use.
4. Filling the Pot: Before heating, add the desired fondue ingredients (cheese, chocolate, or oil) to the pot.

## 5. Operation

1. Heating the Fondue:
  - If using a gas or electric burner, ignite and set to a medium-low flame or heat setting.
  - Allow the fondue to heat gradually. Stir occasionally to ensure even melting.
2. Serving: Provide long forks for dipping. Guests can dip bread, fruit, or other items into the melted fondue.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the fondue pot to cool completely before cleaning.
- Cleaning Method: Hand wash the cast iron pot with warm water and a soft sponge. Avoid using soap or putting in the dishwasher.
- Drying: Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Seasoning: Regularly season your cast iron to maintain its non-stick surface and protect against corrosion.

## 7. Troubleshooting

- Uneven Heating: Check if the burner or heat source is at the correct setting and that the fondue pot is on a flat surface.
- Fondue Sticking: Ensure the fondue pot is well-seasoned and avoid using overly high heat settings.
- Temperature Issues: If the fondue isn't melting properly, the heat source may not be sufficient; adjust accordingly.

## 8. Disposal

Dispose of the fondue set in accordance with local waste management regulations. Cast iron cookware can be recycled.

## 9. Contact

For further inquiries, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Fondue-Set O 160mm Gusseisen Schwarz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue-Sets O 160mm aus Gusseisen. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um ein unvergessliches Fondue-Erlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie das Fondue-Set ausschließlich auf stabilen, feuerfesten Oberflächen. Halten Sie brennbare Materialien von der Hitzequelle fern.
- Verbrennungsgefahr: Die Oberfläche des Fondue-Topfes und die Heizquelle können sehr heiß werden. Verwenden Sie stets geeignete Ofenhandschuhe beim Umgang mit heißen Gegenständen.
- Sicherheit von Kindern: Halten Sie das Fondue-Set außerhalb der Reichweite von Kindern. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn das Fondue-Set in Gebrauch ist.
- Richtige Handhabung: Achten Sie darauf, das Fondue-Set nicht zu überladen und verwenden Sie nur geeignete Lebensmittel und Flüssigkeiten.
- Reinigung: Lassen Sie das Fondue-Set immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelbezeichnung: Staub Fondue-Set O 160mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Durchmesser: 160 mm
- Gewicht: 1,6 kg
- Hitzebeständigkeit: Geeignet für alle Wärmequellen einschließlich Induktion.
- Backofentauglichkeit: Ja.

## 4. Setup und Installation

1. Wahl des Standortes: Stellen Sie einen stabilen Tisch oder eine feuerfeste Oberfläche bereit.
2. Heizquelle: Verbinden Sie das Fondue-Set entweder mit einer elektrischen Fondueheizung oder verwenden Sie einen geeigneten Brenner. Stellen Sie sicher, dass die Wärmequelle stabil steht und die richtigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen sind.
3. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Fondue-Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen und vollständig getrocknet ist.

## 5. Betrieb

1. Füllung des Fondue-Topfes: Füllen Sie den Fondue-Topf mit der gewünschten Brühe, Käse oder Öl bis zur empfohlenen Füllmenge.
2. Erhitzen: Schalten Sie die Heizquelle ein und warten Sie, bis die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
3. Eintauchen: Verwenden Sie die bereitgestellten Fondue-Gabeln, um die Zutaten einzutauchen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondue-Set vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gusseisen vorsichtig mit warmem Wasser und einer weichen Bürste. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie das Fondue-Set gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Set an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Fondue erhitzt sich nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung zur Heizquelle und stellen Sie sicher, dass die Energiezufuhr funktioniert.
- Problem: Fondue ist angebrannt.  
Lösung: Achten Sie darauf, Temperatur und Füllmenge zu regulieren, um ein Anbrennen zu verhindern.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Fondue-Set gemäß den örtlichen Vorschriften für Altmetall und sicherstellen, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Fondue Set Ø160mm Gietijzer Zwart

### 1. Algemene Informatie

Deze Staub Fondue Set is perfect voor gezellige avonden met vrienden en familie. Gemaakt van hoogwaardig gietijzer, biedt deze set een uitstekende warmte-retentie en gelijkmatige temperatuurverdeling, waardoor uw fondue-ervaring optimaal is.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de fondue set uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd brandbare materialen uit de buurt van de fondue set.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geschikte keukengerei om de binnenkant van de pan te vermijden.
- Volg alle instructies voor het gebruik van de fondue brander om een veilige werking te waarborgen.

### 3. Product Specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 160 mm
- Geschikt voor: Gas, inductie, keramische en elektrische kookplaten

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de gietijzeren pan op de fondue-brander.
- Vul de pan met de gewenste fondue-mix (kaas, chocolade, olie of bouillon).
- Vul de brander met de juiste brandstof (volg de instructies van de brandstofleverancier).
- Steek de brander aan en zorg ervoor dat de vlam onder de pan gelijkmatig is.
- Laat de fondue opwarmen tot het gewenste niveau.

### 5. Bediening

- Gebruik lange vorken om voedsel in de fondue te dippen.
- Houd toezicht op de temperatuur en pas deze aan indien nodig door de brander aan te passen.
- Wanneer u klaar bent, zet u de brander onmiddellijk uit.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de fondue set volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de gietijzeren pan met warm water en een zachte spons of doek. Vermijd zeep, omdat dit de natuurlijke antiaanbaklaag kan aantasten.
- Droog de pan grondig af na het wassen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plek.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Fondue brander werkt niet.
  - Oplossing: Controleer of de brandstof correct is gevuld en de lont goed is geplaatst.
- Probleem: Fondue blijft niet warm.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de brander regelmatig wordt bijgevoerd en een constante vlam heeft.
- Probleem: Eten plakt aan de pan.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik geschikte olie of vet.

### 8. Afvoer

- Neem de juiste maatregelen om de fondue set te recyclen. Gietijzeren pannen kunnen meestal worden gerecycled, maar controleer de lokale voorschriften voor specifieke instructies.
- Zorg ervoor dat alle brandstoff tanks op de juiste manier zijn afgevoerd volgens de fabrikant-instructies.

### 9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Fondue Staub Especialidades O 160mm Hierro Fundido Negro

## 1. Información General

El Set de Fondue Staub está diseñado para proporcionar una experiencia culinaria excepcional. Hecho de hierro fundido, este producto permite una distribución uniforme del calor, asegurando una cocción perfecta para tus comidas.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso doméstico.
- No exponga el set a temperaturas extremas de cambio brusco.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No sobrecaliente el set vacío.
- Utilice utensilios de madera o silicona para evitar rayones.
- Evite el contacto del set caliente con superficies frías o húmedas.
- Siempre utilice guantes resistentes al calor al manejar.
- No sumerja el set caliente en agua, esto puede causar daños.
- Verifique que todas las piezas estén correctamente ensambladas antes de usar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 160 mm
- Color: Negro
- Apta para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Apto para horno
- Resistente a temperaturas de hasta 250 °C

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los elementos del empaque.
2. Lave el set con agua caliente y jabón suave antes de la primera utilización.
3. Seque completamente con un paño.
4. Coloque el set sobre la fuente de calor seleccionada. Si se usa en la cocina de inducción, asegúrese de que la base sea plana.
5. Agregue el combustible adecuado para fondue en el compartimento inferior.

## 5. Operación

- Caliente el set lentamente a fuego medio.
- No sobrecargue el set con ingredientes para fondue más allá de la línea de llenado recomendada.
- Revise constantemente durante la cocción para evitar que los ingredientes se quemen.
- Sirva con cuidado utilizando tenedores de fondue largos para evitar quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente el set después de su uso.
- Lave a mano con agua caliente y un cepillo suave. No use detergentes abrasivos.
- Seque bien el set antes de almacenarlo.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.
- Puede aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza para mantener el acabado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El set no calienta adecuadamente.

Solución: Verifique que la fuente de calor esté encendida y que el set esté correctamente colocado.

- Problema: La comida se pega al fondo.

Solución: Asegúrese de haber calentado el set adecuadamente antes de agregar ingredientes y utilice suficiente aceite o mantequilla.

## 8. Eliminación

El Set de Fondue Staub se debe desechar de acuerdo con la normativa local sobre desechos de metal. No lo tire a la basura común. Consulte con su servicio local de gestión de residuos para el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Ensemble de fondue Staub, Ø 160 mm, en fonte, noir

## 1. Informations générales :

Merci d'avoir choisi l'ensemble de fondue Staub. Ce produit en fonte de haute qualité est conçu pour une cuisson uniforme et un maintien optimal de la chaleur, ce qui en fait un choix idéal pour vos repas en famille ou entre amis.

## 2. Informations de sécurité :

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de l'ensemble après utilisation, car il peut être très chaud.
- Ne placez jamais l'appareil directement sur une source de chaleur sans ajouter d'aliments.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane et stable pour éviter les accidents pendant l'utilisation.
- Évitez de plonger le corps en fonte dans l'eau froide pour éviter des chocs thermiques.
- Ne pas utiliser l'ensemble en extérieur à moins qu'il ne soit spécifique pour cet usage.
- Vérifiez toujours que tous les composants sont en bon état avant utilisation.

## 3. Aperçu du produit et spécifications :

- Matériau : Fonte
- Couleur : Noir
- Diamètre : 160 mm
- Capacité : 1,3 L
- Poids : 3,25 kg
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

## 4. Installation et configuration :

1. Déballez soigneusement l'ensemble de fondue et vérifiez que tous les composants sont présents : pot à fondue, base, accessoires.
2. Choisissez un emplacement stable sur une table pour placer la base à fondue.
3. Placez le pot à fondue sur la base.
4. Assurez-vous que le pot est bien centré sur la base pour une utilisation sécurisée.
5. Branchez la base électrique à une prise appropriée.
6. Avant de commencer à l'utiliser, lisez toujours les instructions pour un usage correct.

## 5. Opération :

1. Remplissez le pot à fondue avec l'huile ou le fromage selon votre recette.
2. Allumez le système de chauffage et réglez la température à votre préférence.
3. Utilisez les fourchettes à fondue pour plonger les aliments dans le pot chaud.
4. Surveillez attentivement la cuisson des ingrédients pour éviter le brûlage.

## 6. Nettoyage et entretien :

- Laissez refroidir l'ensemble de fondue après utilisation avant de le nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude pour nettoyer le pot à fondue.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le pot après le nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage :

- Si le pot ne chauffe pas, vérifiez que la base est correctement branchée et que l'interrupteur est en position ON.
- Si la température de l'huile ou du fromage ne monte pas, réévaluez la source de chaleur ou la position du pot.
- Pour toute autre difficulté, consultez le manuel d'instructions ou contactez le service client.

## 8. Élimination :

- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.
- Pour une élimination correcte, contactez les services de déchets locaux pour connaître les options de recyclage des appareils électroménagers.

## 9. Contact :

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Fondue Staub Specialities O 160mm in Ghisa Nera

## 1. Informazioni Generali

Il Set di Fondue Staub Specialities è un eccellente strumento da cucina, progettato per creare esperienze culinarie indimenticabili. Realizzato in ghisa di alta qualità, questo set è ideale per un uso versatile in cucina e su tavolo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto su superfici stabili e piane.
- Non sovraccaricare il set oltre la capacità indicata.
- Maneggiare con cautela; la ghisa può rimanere calda a lungo dopo l'uso.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggia il set caldo.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie smaltata.
- Mantenere il prodotto lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda per evitare deformazioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Nero
- Dimensioni: O 160 mm
- Capacità: Adatta per 2-4 persone
- Compatibilità: Adatta per induzione, forno, griglia e cucina su gas.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il set dalla confezione e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare il set su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il fornello o la fonte di calore sia appropriata per le dimensioni del set.
- Non utilizzare il set su fiamma diretta se non specificamente progettato per questo scopo.

## 5. Funzionamento

- Riempire il set con ingredienti per fondue (formaggio, cioccolato, olio) e portare lentamente a temperatura.
- Utilizzare gli appositi bastoncini per immergere i cibi.
- Regolare il calore in base alla tipologia di fonduta utilizzata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna non abrasiva; evitare detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un leggero strato di olio vegetale per mantenere il prodotto in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La fonduta non si scioglie.  
- Soluzione: Controllare il livello di calore e aumentare se necessario.
- Problema: Il set si graffia.  
- Soluzione: Utilizzare solo utensili in silicone o legno.

## 8. Smaltimento

Smaltire secondo le normative locali per i materiali in ghisa. Non gettare nel riciclaggio della plastica. Contattare le autorità locali riguardo a procedure di smaltimento sicure.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania