

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: 1005030

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 180mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Specialities Fondue Set O 180mm Cast Iron - Black

1. General Information

The Staub Specialities Fondue Set is a high-quality cast iron fondue pot designed for both traditional and modern cooking. Its durable construction ensures even heat distribution, making it ideal for cheese fondues, chocolate fondues, and simmering oil for meat.

2. Safety Information

- Always use the fondue pot on a stable, heat-resistant surface.
- Handle hot components with care to avoid burns. Use pot holders or oven mitts when necessary.
- Ensure the pot is placed on a compatible heat source, such as a gas stove or suitable electric burner.
- Never leave the fondue set unattended while in use, especially with hot oil or cheese.
- Keep children and pets away from the fondue pot while in operation.
- Allow the pot to cool before cleaning to prevent burns or damage.
- Do not immerse a hot fondue pot in water; let it cool before cleaning.
- Regularly check the fondue pot and accessories for wear and tear to maintain safety.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Fondue Set
- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Size: 180mm
- Weight: Approximately 1.5 kg
- Heat Source Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction

4. Setup and Installation

1. Unpack the fondue set carefully and ensure all components are present: fondue pot, burner, and forks.
2. Place the fondue pot on a stable heat source. Ensure that it is centered on the burner for even heating.
3. If using a burner, fill it with sufficient fuel and securely attach it to the base of the fondue pot.
4. Make sure there is adequate ventilation where the fondue set will be used, particularly when using a burner.
5. Prepare your chosen fondue ingredients while the pot is heating.

5. Operation

1. For cheese fondue, melt the cheese mixture in the pot over low to medium heat while stirring continuously.
2. For chocolate fondue, melt your chocolate with a splash of cream or milk until smooth.
3. If using oil for meat, heat until the desired temperature is reached.
4. Once the ingredients are ready, use the provided forks to dip foods into the fondue pot.
5. Monitor the heat during use and adjust as necessary to maintain the optimal melting temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the fondue pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash the fondue set with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners.
- Dry thoroughly after washing to prevent rust.
- Store in a dry place, away from moisture.

7. Troubleshooting

- If the fondue does not heat properly, ensure the burner is filled with fuel or that the heat source is functioning correctly.
- If the fondue base does not stabilize, ensure the pot is securely placed on the burner.
- If food sticks excessively to the pot, consider seasoning it before use or using enough liquid/fat.

8. Disposal

When disposing of the fondue set, please consider the local regulations regarding cast iron and kitchen equipment. Recycle materials when possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Fondue-Set Staub Spezialitäten Ø 180 mm aus Gusseisen – schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue-Sets. Dieses Produkt wurde entworfen, um eine exquisite Fondue-Erfahrung zu bieten und ist ideal für gesellige Anlässe. Die Verwendung von Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hervorragende Wärmespeicherung.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie das Fondue-Set in einem sicheren Abstand von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Überwachen Sie während des Betriebs ständig, insbesondere wenn Kinder anwesend sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Set auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Nach der Verwendung wird das Set heiß. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Durchmesser: 180 mm
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Gas, Elektro, Halogen, Induktion und im Ofen
- Spülmaschinenfest: Ja, jedoch wird Handwäsche empfohlen für eine längere Lebensdauer
- Hergestellt in Frankreich

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Fondue-Set vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Wählen Sie einen stabilen, hitzebeständigen Tisch oder eine Arbeitsfläche für die Verwendung Ihres Fondue-Sets.
- Stellen Sie sicher, dass die Wärmequelle (Kochplatte oder Brenner) dem Set entspricht und die richtige Temperatur bereitstellt.
- Platzieren Sie das Fondue-Set auf der Wärmequelle und fügen Sie den Fondue-Rohstoff gemäß Ihrem Rezept hinzu.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Fonduepotopf mit der gewünschten Fondue-Zutat (Käse, Öl, Schokolade etc.) und erhitzen Sie es sanft.
- Verwenden Sie die bereitgestellten Fondue-Gabeln, um die Zutaten sicher in die heiße Flüssigkeit zu tauchen.
- Achten Sie darauf, keine übermäßigen Mengen auf einmal zu tauchen, um Spritzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Set nach der Verwendung abkühlen.
- Reinigen Sie das Set mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder die Verwendung einer Spülmaschine, obwohl es spülmaschinenfest ist.
- Trocknen Sie das Set gründlich, um Rost zu vermeiden, und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Fondue erhitzt sich nicht.
- Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und sicherstellen, dass sie eingeschaltet und korrekt eingestellt ist.
- Problem: Fondue klebt am Topf.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf vor dem Hinzufügen von Zutaten ausreichend erhitzt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt ordnungsgemäß gemäß lokalen Vorschriften für Elektroschrott und metallische Materialien. Gusseisenprodukte können recycelt werden, bringen Sie es daher zu einer entsprechenden Sammelstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Specialities Fondue Set Ø 180 mm Gietijzer Zwart - 1005030

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Specialities Fondue Set. Dit product is zorgvuldig vervaardigd en ontworpen om een uitstekende kookervaring te bieden. De fondue set is perfect voor gezellige avonden met vrienden en familie en stelt u in staat om verschillende soorten fondue te bereiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de fondue set alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de fondue set niet in de buurt van brandbare materialen staat.
- Gebruik altijd lange vorken voor het draaien van voedsel in de fondue om verbranding te voorkomen.
- Laat de fondue set nooit onbewaakt achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de opwarmbron en de fondue set volledig zijn afgekoeld voordat u deze verplaatst of schoonmaakt.
- Volg de instructies aandachtig op bij het vullen van de fondue met gesmolten kaas, olie of chocolade om spatten te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor de vaatwasser; handwas is vereist.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Afmeting: Ø 180 mm
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch en elektrische fornuizen
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor gebruik met: Olie, kaas, chocolade, enz.

4. Installatie en Setup

1. Haal de fondue set uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen. Neem bij schade contact op met de leverancier.
2. Plaats de fondue pan op de bijgeleverde standaard of een stabiele plat oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de benodigde brandstof (spiritus of een brander) correct is geïnstalleerd en geschikt is voor het soort fondue dat u maakt.
4. Plaats de fondue pan op de brander.
5. Vul de pot met de gewenste fondue-mix (olie, kaas, of chocolade).
6. Verhit de inhoud volgens het recept dat u volgt.

5. Bediening

- Steek de brander aan volgens de instructies van de fabrikant.
- Gebruik lange vorken om het voedsel in de fondue te doop en draai het voorzichtig voor een gelijkmatige verwarming.
- Pas de vlamhoogte aan indien nodig om de temperatuur te regelen.
- Geniet van uw maaltijd en neem de tijd voor een sociale en aangename ervaring.

6. Cleaning en Onderhoud

- Laat de fondue set volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pot met warm water en een milde zeep. Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de fondue set volledig af voordat u deze opbergt.
- Bewaar de set op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Fondue verwarmt niet goed.
Oplossing: Controleer of de brander goed is gevuld en correct werkt. Zorg ervoor dat de pan goed op de brander staat.
- Probleem: Voedsel brandt aan.
Oplossing: Verminder de vlamhoogte en roer regelmatig om te voorkomen dat de boter of kaas aanbrandt.
- Probleem: Spatten van de fondue.
Oplossing: Gebruik een lagere temperatuur en plaats stukjes voedsel voorzichtig in de fondue.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van de fondue set, volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen en elektronische producten. Zorg ervoor dat alle componenten veilig en verantwoord worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Fondue Staub 1005030

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Fondue Staub. Este set está diseñado para proporcionar una experiencia de fondue excepcional en la comodidad de su hogar. Elaborado en hierro fundido, este producto asegura una distribución uniforme del calor y una retención óptima, perfecto para fondue de queso, carne o chocolate.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para preparación de fondue. No lo utilice para otros fines.
- Calor: Maneje con cuidado, ya que las superficies pueden calentarse mucho. Utilice guantes de cocina o manillas al tocar el recipiente caliente.
- Vigilancia: Nunca deje el set de fondue desatendido mientras esté en uso, especialmente alrededor de niños o mascotas.
- Superficies: Coloque el set sobre una superficie plana y resistente al calor para evitar quemaduras o daños.
- Fugas: Verifique que no haya fugas de combustible o eléctricos en su área de trabajo antes de usarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 180 mm
- Color: Negro
- Uso en horno: Sí
- Uso en vitrocerámica: Sí
- Uso en inducción: Sí
- Uso en fuego abierto: Sí
- Apto para lavavajillas: No
- Requiere asado previo: No

4. Configuración e Instalación

- Retire el set de fondue del paquete y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Coloque el recipiente de fondue sobre la base.
- Si el set incluye un quemador, asegúrese de que la parte inferior esté limpia y sin residuos antes de instalarlo.
- Agregue la fuente de calor (gas, vela o gel) seleccionada según el fabricante y enciéndala con cuidado.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y estable antes de iniciar el uso.

5. Operación

- Complete el recipiente de fondue con el ingrediente deseado (queso, chocolate, etc.).
- Encienda el quemador según las instrucciones específicas del mismo.
- Mantenga una temperatura constante y remueva ocasionalmente los ingredientes para una cocción uniforme.
- Sirva utilizando los tenedores de fondue adecuados y disfrute.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que el set se enfríe completamente antes de limpiar.
- Lave a mano con agua tibia y jabón suave. Evite utilizar productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Séquelo completamente antes de almacenar para evitar la oxidación.
- Para mantener la superficie del hierro fundido, puede aplicar una fina capa de aceite tras la limpieza.

7. Solución de Problemas

- El fundido no se calienta adecuadamente: Asegúrese de que el quemador esté correctamente instalado y que haya suficiente combustible.
- Se adhiere el alimento: Podría ser necesario aplicar una capa de grasa o aceite al fondo del recipiente antes de añadir los ingredientes.
- Ruidos extraños del quemador: Revise que no haya obstrucciones o residuos en la entrada de aire del quemador.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el set de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos, especialmente el hierro fundido.
- Consulte a su centro de reciclaje local para asegurar una correcta disposición.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta 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 du produit: Ensemble de fondue Staub Spécialités O 180mm en fonte noire

1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de l'ensemble de fondue Staub Spécialités O 180mm en fonte noire. Ce produit est conçu pour offrir une expérience culinaire unique et conviviale, idéale pour les repas en famille ou entre amis.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cet ensemble de fondue est destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser pour des applications industrielles.
- Chauffage: Ne jamais chauffer la fonte à vide. Assurez-vous toujours qu'il y a un liquide ou un aliment dans le récipient pendant le chauffage.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection lors de la manipulation du produit, surtout après cuisson, car il devient très chaud.
- Surface de travail: Placez le produit sur une surface plane et stable pour éviter de glisser ou de basculer.
- Enfants: Gardez hors de portée des enfants. Évitez qu'ils s'approchent lors de la cuisson.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

L'ensemble de fondue Staub est fabriqué en fonte de haute qualité pour une répartition uniforme de la chaleur.

Données Techniques:

- Diamètre: 180 mm
- Matériau: Fonte
- Couleur: Noir
- Poids: 4,5 kg
- Compatibilité: Convient pour tous types de cuisinières, y compris l'induction.

4. Installation et Configuration

1. Préparation: Assurez-vous que votre espace de cuisine est propre et dégagé.
2. Placement: Positionnez le caquelon en fonte sur la plaque de cuisson choisie. Si vous utilisez une cuisinière à induction, vérifiez que le diamètre de votre plaque est compatible.
3. Ajout d'aliments: Remplissez le caquelon avec le liquide de votre choix (huile ou bouillon) jusqu'à la limite recommandée.
4. Chauffage: Allumez la cuisinière à feu doux pour chauffer progressivement.

5. Fonctionnement

Pour une expérience optimale :

- Température: Réglez la température de votre cuisinière en fonction du type d'aliment à fondre. Commencez à faible puissance et augmentez si nécessaire.
- Utilisation: Utilisez des fourchettes à fondue pour plonger vos ingrédients préférés dans le liquide chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. Évitez les détergents agressifs et les brosses métalliques.
- Séchage: Séchez soigneusement votre caquelon immédiatement après le lavage pour éviter la rouille.
- Entretien: Appliquez un peu d'huile sur la surface intérieure de temps en temps pour maintenir la protection de la fonte.

7. Résolution des Problèmes

- Problème de chaleur: Si le caquelon ne chauffe pas uniformément, vérifiez que la source de chaleur est bien adaptée à son diamètre.
- Aliments collants: Si vos aliments adhèrent, cela peut être dû à un manque d'huile ou à une température trop basse. Ajoutez un peu plus d'huile et augmentez la température légèrement.

8. Élimination

Pour l'élimination de ce produit, veuillez suivre les recommandations locales en matière de recyclage pour les appareils en fonte. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Fondue Set Staub Specialities. Questo prodotto è progettato per offrirti un'esperienza di fondue eccezionale, caratterizzato da un design elegante e una costruzione in ghisa di alta qualità. Prima di utilizzare il tuo set di fondue, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale per garantirne un uso corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- I materiali del set di fondue possono riscaldarsi rapidamente. Si raccomanda di non toccare le superfici calde senza protezione adeguata.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si maneggiano pentole calde.
- Posizionare il set su una superficie piana e resistente al calore per evitare ribaltamenti.
- Non lasciare mai il set di fondue incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che il cavo elettrico (se presente) non sia danneggiato e che non venga a contatto con superfici calde o bagnate.
- Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 180 mm
- Colore: Nero
- Capacità: 4-6 persone
- Adatto per ogni fonte di calore, inclusi induzione e forno.
- Coperchio in legno incluso.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il set di fondue dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare il set su una superficie stabile e piana.
3. Montare il supporto se necessario seguendo le istruzioni specifiche per il tipo di fornello.
4. Prima del primo utilizzo, lavare il set di fondue con acqua calda e sapone, quindi asciugare bene.

5. Funzionamento

1. Riempire il set di fondue con il liquido o il composto scelto (formaggio, olio, cioccolato, ecc.).
2. Accendere la fonte di calore e portare a temperatura desiderata.
3. Utilizzare le forchette da fondue per immergere gli ingredienti nel composto.
4. Dopo l'uso, spegnere la fonte di calore e lasciare raffreddare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare completamente il set.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna morbida, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Per mantenere la ghisa in buone condizioni, si consiglia di applicare uno strato sottile di olio da cucina tra un utilizzo e l'altro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il fondue non si riscalda correttamente, controllare la fonte di calore e assicurarsi che sia accesa.
- Se il rivestimento presenta graffi o segni, evitare utensili metallici e utilizzare solo utensili in silicone o legno.
- Se si notano odori strani durante l'uso, spegnere immediatamente e controllare il contenuto.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, si prega di smaltirlo in modo responsabile. Il metallo può essere riciclato. Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania