

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: 1005032

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 200mm - Cast iron - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Fondue Set 200mm Cast Iron Black

General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Fondue Set. This high-quality cast iron fondue set is perfect for a fun and interactive dining experience. Designed for optimal heat retention and even cooking, it is an essential addition to your kitchen. Ensure to read this manual thoroughly to maximize your enjoyment of this product.

Safety Information

- Warning: Always handle hot cookware with care to avoid burns. Use appropriate heat-resistant gloves or mitts when handling the fondue pot.
- Ensure the fondue pot is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or spilling.
- Keep flammable materials away from the heat source used for the fondue.
- Do not leave the fondue unattended while heating.
- Use only suitable fondue forks to avoid burns or injury. Do not attempt to use metal utensils as this may damage the pot's surface.
- Ensure children are kept at a safe distance while the fondue is in use.
- Follow all local regulations for the use of cooking appliances.

Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Black
- Size: 200mm diameter
- Suitable for all types of heat sources, including induction
- Dishwasher safe (hand washing recommended to maintain quality)

Setup and Installation

1. Remove the fondue pot and component parts from the packaging.
2. Rinse the fondue pot with warm water and dry it thoroughly.
3. Place the fondue pot on a stable heat-resistant surface, ensuring it is level.
4. If using a burner, set the burner in the center of the pot. Fill according to the burner's instructions.
5. Prepare your fondue ingredients (cheese, chocolate, oil) and keep them nearby.

Operation

1. Fill the fondue pot with your desired dipping ingredients.
2. Place the pot over the heat source and heat gently. If using a burner, light it according to the manufacturer's instructions.
3. Once the contents are melted or heated, use the fondue forks to dip your items.
4. Adjust the heat as necessary to maintain the ideal temperature.

Cleaning and Maintenance

- Allow the fondue pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash the fondue pot with warm water and a mild detergent. Avoid abrasive sponges to prevent scratching.
- Dry the pot thoroughly with a soft cloth after washing.
- Store in a dry place to prevent moisture from causing rust.

Troubleshooting

- If the fondue is not melting properly, ensure the heat source is adequately set up and functioning.
- If food sticks to the cast iron pot, ensure it is well-seasoned before use. Re-season if necessary by applying a thin layer of vegetable oil and heating.

Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. Cast iron is recyclable. Check with local authorities regarding recycling options in your area.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Staub Specialities Fondue Set. Enjoy your fondue experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Fondue-Set Ø 200mm Gusseisen Schwarz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue-Sets. Dieses hochwertige Fondue-Set aus Gusseisen ist ideal für gesellige Abende mit Familie und Freunden. Mit seiner eleganten, robusten Bauweise bietet es eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Benutzen Sie das Fondue-Set nur für den vorgesehenen Zweck.
- Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn Sie das heiße Fondue-Set bewegen.
- Leitungsquellen: Halten Sie das Fondue-Set von elektrischen Leitungen oder Hitzequellen fern.
- Kinder: Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht in der Nähe des heißen Fondue-Sets.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Set vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig: Ja
- Geeignet für: Gas-, Elektro- und Induktionsherde
- Pflege: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Sets vorhanden sind.
2. Reinigen: Waschen Sie das Fondue-Set vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab. Trocknen Sie es gut ab.
3. Platzierung: Stellen Sie das Fondue-Set auf einen stabilen Tisch, der hitzebeständig ist und ausreichend Platz für die Gäste bietet.
4. Stellen Sie die Wärmequelle ein: Wenn Sie eine Gas- oder Elektroquelle verwenden, stellen Sie diese entsprechend ein, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Befüllen Sie das Fondue-Set mit der gewünschten Fondue-Mischung (Käse, Fleisch oder Schokolade).
- Erhitzen Sie das Fondue langsam, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Verwenden Sie lange Gabeln, um die Fondue-Zutaten in die Mischung zu tauchen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondue-Set vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie es mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Spülmaschinen, um die Oberfläche zu schützen.
- Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Schicht Speiseöl auf, um das Gusseisen zu pflegen.

7. Fehlerbehebung

- Fonds brennt an: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese. Mischen Sie regelmäßig.
- Ungleichmäßiges Erhitzen: Stellen Sie sicher, dass das Fondue-Set richtig auf der Wärmequelle sitzt.
- Rost: Bei Rostbildung reinigen Sie das Set gründlich und ölen Sie es danach ein.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Fondue-Set gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Gusseisen kann recycelt werden, stellen Sie jedoch sicher, dass alle organischen Rückstände entfernt sind.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 Specialiteiten Fondue Set Ø 200mm Gietijzer Zwart

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aanschaf van de Staub Specialiteiten Fondue Set. Deze fondue set is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer, wat zorgt voor een gelijkmatige warmtedistributie en een uitstekende warmtebehoud. De set is ideaal voor het bereiden van diverse fondues, waaronder kaas, vlees en chocolade.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u de fondue set gebruikt.
- Gebruik de fondue set alleen op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Houd de fondue set uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- De gietijzeren pan kan zeer heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap wanneer u de pan aanraakt.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie aanwezig is bij het gebruik van de fondue set.
- Vul de fondue pan nooit volledig om overkoken te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen brandstoffen voor de fondue brander en volg de instructies van de fabrikant.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: Ø 200 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Zwart
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten
- Capaciteit: 1,5 liter
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.

4. Setup en Installatie

1. Plaats de fondue pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de fondue brander goed is geïnstalleerd en veilig is bevestigd.
3. Vul de fondue pan met de gewenste ingrediënten tot maximaal 2/3 vol om overkoken te voorkomen.
4. Vul de fondue brander met de aanbevolen brandstof en volg de instructies van de fabrikant.
5. Zorg ervoor dat de brander goed afgedekt en veilig is geplaatst onder de pan.

5. Bediening

- Steek de fondue brander aan volgens de instructies van de fabrikant.
- Pas de vlam aan naar behoefte om een gelijkmatige verhitting te waarborgen.
- Gebruik lange vorken om fondue ingrediënten in de pan te dippen.
- Zorg ervoor dat de vlam niet te hoog is om te voorkomen dat de ingrediënten aanbranden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de fondue set afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de gietijzeren pan met warm water en een zachte borstel. Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de pan onmiddellijk om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats en zorg ervoor dat deze goed is afgedekt.

7. Problemen Oplossen

- De fondue brandt niet goed: Controleer of de brandstof correct is bevestigd en voldoende is aangevuld.
- De ingrediënten koken niet: Zorg ervoor dat de brander goed is aangestoken en de vlam niet te laag is.
- De pan kleeft: Zorg voor voldoende olie of vloeistof in de pan en vermijd hoge temperaturen.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling. Het product bestaat uit materialen die kunnen worden gerecycled. Neem contact op met de gemeentelijke afvaldienst voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Fondue Staub Especialidades Ø 200 mm Hierro Fundido Negro

1. Información General

Le agradecemos por adquirir el Set de Fondue Staub Especialidades. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocina única. Ideal para compartir momentos especiales con familiares y amigos, su construcción de hierro fundido garantiza una distribución uniforme del calor.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este set de fondue es solo para uso doméstico. No lo utilice en fuentes de calor inadecuadas o peligrosas.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido durante su uso, especialmente si hay niños en las cercanías.
- Calor: Las partes del set se calentarán durante el uso. Maneje con precaución usando guantes de cocina.
- Materiales: Evite el contacto con productos químicos abrasivos que puedan dañar el recubrimiento del hierro fundido.
- Limpieza: Permita que el set se enfríe completamente antes de limpiarlo para evitar quemaduras.
- Almacenamiento: Guarde el set en un lugar seco e irradiado, lejos del contacto de objetos afilados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Negro
- Capacidad: Adecuado para varias porciones
- Compatibilidad de cocción: Adecuado para cocinas de gas, eléctricas, cerámicas e inducción.
- Resistencia al calor: Puede usarse en el horno hasta 250 °C.

4. Configuración e Instalación

1. Verifique los Componentes: Asegúrese de que todas las piezas necesarias están incluidas.
2. Limpieza inicial: Lave cada componente con agua caliente y jabón, y séquelo completamente.
3. Preparar el área de cocina: Coloque el set de fondue en una superficie plana, resistente al calor.
4. Conexión de la fuente de calor: Si usa un quemador de fondue de gas, asegúrese de que esté conectado correctamente y seguro.
5. Instalación de los componentes: Ensamble el recipiente en el soporte y asegúrese de que esté fijo.

5. Operación

1. Calentamiento: Agregue aceite o queso en el recipiente y encienda la fuente de calor.
2. Temperatura ideal: Asegúrese de que la temperatura no supere los 180 °C para un uso seguro.
3. Uso de tenedores: Proporcione tenedores de fondue para cada comensal, evitando el contacto directo de manos o utensilios en el recipiente para mantener el sabor y la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de su uso, deje enfriar el set.
- Limpie con agua caliente y una esponja suave. No use estropajos abrasivos.
- Cuando no esté en uso, aplique una fina capa de aceite en el interior del recipiente para evitar la oxidación.
- Guarde en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- El chocolate no se derrite correctamente: Asegúrese de que la temperatura sea la correcta.
- El recipiente se agrieta: Si el recipiente se calienta demasiado rápido, este puede agrietarse. Evite calentamientos bruscos.
- Fugas o derrames: Asegúrese de que el set esté correctamente ensamblado antes de usarlo.

8. Eliminación

El hierro fundido es reciclable. Siga las normativas locales para la eliminación de productos de hierro fundido. No lo tire en la basura regular.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en comunicarse con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Set de Fondue Staub 200 mm en Fonte Noire

1. Informations Générales

Le Set de Fondue Staub de 200 mm en fonte noire est conçu pour offrir une expérience culinaire unique. Idéal pour des repas en famille ou entre amis, il permet de déguster une variété de plats chauds, comme le fromage, la viande ou le chocolat. Fabriqué en fonte de haute qualité, ce set assure une rétention de chaleur optimale et une cuisson uniforme.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson sur des sources de chaleur appropriées (gaz, électrique, induction).
- Chaleur : Toujours manipuler le set avec des gants de cuisine lorsque celui-ci est chaud pour éviter les brûlures.
- Surface : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter de rayer la surface intérieure.
- Enfant : Tenir éloigné des enfants pendant l'utilisation et le nettoyage.
- Lave-vaisselle : Il est recommandé de ne pas nettoyer le produit au lave-vaisselle pour préserver la finition.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte
- Dimensions : 200 mm
- Couleur : Noir
- Compatible induction : Oui
- Poids : Varie selon le modèle
- Utilisation : Sur plateforme de cuisson, y compris induction, gaz et électrique.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le set de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Lavez soigneusement le set à l'eau chaude et au savon doux pour enlever toute résidu d'emballage.
3. Séchez le set complètement avec un chiffon doux.
4. Placez le set sur une source de chaleur stable, assurant que la base est complètement en contact avec la source de chaleur.

5. Fonctionnement

- Remplissez le set avec le mélange désiré (fromage, viande, chocolat).
- Allumez la source de chaleur à température moyenne et laissez chauffer lentement.
- Utilisez des fourchettes à fondue appropriées pour plonger les aliments dans le mélange chaud.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le set refroidir complètement.
- Nettoyez avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Pour maintenir la qualité de la fonte, appliquez une fine couche d'huile après nettoyage si nécessaire.

7. Dépannage

- Le set ne chauffe pas uniformément : Assurez-vous qu'il est placé sur une source de chaleur bien ajustée et de taille adéquate.
- Des résidus alimentaires collent : Pré-chauffez le set avant d'ajouter les ingrédients et utilisez suffisamment de graisse.
- Craintes de rouille : Assurez-vous d'essuyer le set après le lavage et d'appliquer une légère couche d'huile.

8. Élimination

Ce produit peut être recyclé. Veuillez suivre les réglementations locales d'élimination pour les articles en métal. Ne jetez pas dans 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

Il set di fondue Staub Specialty (Ø 200 mm) in ghisa nera è progettato per creare esperienze culinarie indimenticabili. Ideale per fondue di carne, formaggio o cioccolato, questo prodotto offre un'eccellente conduzione del calore e una distribuzione uniforme, garantendo cotture perfette.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è in uso.
- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate e non lasciarlo incustodito.
- La superficie di cottura e il manico possono diventare molto caldi; utilizzare sempre guanti da forno.
- Non immergere il set di fondue in acqua fredda quando è ancora caldo.
- Evitare urti o colpi che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi che possano graffiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 200 mm
- Colore: Nero
- Contenuto: Set di fondue completo
- Capacità: Ottimale per 4-6 persone
- Adatto per: Piano cottura, forno, e griglia

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il set di fondue dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare il set su una superficie piana e resistente al calore.
3. Se si utilizza una fonte di calore a gas o elettrica, accertarsi che la fiamma o il calore siano regolati su un livello medio.
4. Se previsto, inserire il supporto per il combustibile al centro della pentola e fissarlo in posizione.
5. Non utilizzare il set di fondue su un piano cottura ad induzione se non è specificato.

5. Funzionamento

1. Preparare gli ingredienti da fondere (formaggio, carne o cioccolato).
2. Riempire il set di fondue con ingredienti e aggiungere i condimenti desiderati.
3. Accendere la fonte di calore e attendere che gli ingredienti inizino a sciogliersi.
4. Utilizzare le forchette per fondue per immergere gli ingredienti e divertirsi in compagnia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il set di fondue prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare lavastoviglie o detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente per prevenire la ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale per mantenere la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il fondue non si scioglie correttamente, controllare che la fonte di calore sia impostata correttamente.
- Se il set di fondue è arrugginito, seguire le istruzioni di pulizia per ripristinarlo.
- In caso di fumi o odori, rimuovere dal fuoco e ventilare il locale.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sulle normative locali riguardanti lo smaltimento dei dispositivi in ghisa. È possibile contattare un centro di raccolta per la gestione dei materiali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, è possibile contattarci via email all'indirizzo info@gmgastro.com, telefonicamente al numero 0800 7000 220 o visitare il nostro indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.