

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: 1005034

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 160mm - Cast iron - Cherry red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Fondue Set Ø 160 mm Cast Iron Cherry Red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Fondue Set. This premium-quality cast iron fondue set offers an elegant design paired with unmatched heat retention, making it perfect for a memorable dining experience. Enjoy delicious fondues with family and friends, while enhancing your table setting with this stunning cherry red piece.

2. Safety Information

When using the Staub Fondue Set, please observe the following safety precautions:

- Always supervise children near hot surfaces and liquids.
- Avoid leaving the fondue set unattended during use.
- Use heat-resistant gloves or mitts when handling the fondue pot.
- Never place the fondue pot directly on a high flame; use a suitable fondue burner.
- Ensure that the fondue set is on a stable, heat-resistant surface when in use.
- Allow the fondue set to cool before cleaning or handling.
- Do not immerse the hot fondue pot in water, as it may cause cracking.
- Follow all manufacturer guidelines for fondue fuel.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Fondue Set
- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Dimensions (Ø): 160 mm
- Weight: Not specified
- Usage: Suitable for all heat sources including induction
- Oven Safe: Yes
- Dishwasher Safe: Yes, but handwashing is recommended to maintain appearance

4. Setup and Installation

1. Unpack the fondue set from its packaging and ensure all components are included. The set should include the cast iron pot, a matching lid, and a fondue stand.
2. Place the fondue stand on a stable and heat-resistant surface.
3. Position the cast iron pot onto the stand.
4. Fill the pot with your desired fondue base (cheese, chocolate, or oil).
5. Use a fondue burner or suitable heat source underneath the pot for heating. Ensure the burner is properly set and secured.
6. Always ensure the fondue pot remains stable while in use.

5. Operation

1. Once your fondue base is heated, use fondue forks or skewers to dip your chosen ingredients.
2. Maintain a low flame to keep the fondue at the right temperature.
3. Do not overcrowd the pot to ensure even cooking and melting.
4. Keep an eye on the fondue pot during use and adjust the temperature as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

1. Allow the fondue set to cool completely after use.
2. For cleaning, hand wash the pot and lid in warm soapy water using a soft sponge. Avoid steel wool or abrasive scrubbers.
3. Dry thoroughly to prevent rusting and maintain the finish.
4. Store in a dry place to ensure the longevity of the cast iron.
5. For best results, periodically season the cast iron with a light coat of oil.

7. Troubleshooting

- If the fondue pot is not heating evenly:
 - Check if the heat source is appropriately placed and the flame is adjusted correctly.
- If food is sticking to the pot:
 - Ensure that the pot is preheated correctly and is well-seasoned.
- If the fondue base does not melt or thicken properly:
 - Review your recipe to ensure appropriate ingredients are used for melting or thickening.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Staub Fondue Set responsibly following local regulations. Recycle materials where applicable. Do not dispose of the product in landfill if recycling options are available.

9. Contact

For further inquiries or assistance:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Spezialitäten Fondue-Set Ø 160 mm Gusseisen in Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Spezialitäten Fondue-Sets. Dieses hochwertige Fondue-Set ist ideal für gemütliche Abende mit Familie und Freunden. Das Set ist aus langlebigem Gusseisen gefertigt und ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekte Fondue-Erlebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Das Fondue-Set wird heiß. Verwenden Sie stets geeignete Topflappen oder Handschuhe beim Umgang mit dem heißen Set.
- Benutzung auf Wärmequellen: Verwenden Sie das Fondue-Set nur auf geeigneten Wärmequellen (Herd, offenen Feuer oder elektrischen Fonduegeräten).
- Nicht überhitzen: Lassen Sie das Fondue nicht ohne Aufsicht erhitzen. Überhitzung kann das Material beschädigen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder vom heißen Fondue-Set fern. Verwenden Sie das Set in einem sicheren Abstand zu Kinderspielen.
- Rutschige Unterlagen: Stellen Sie sicher, dass das Fondue auf einem stabilen, rutschfesten Untergrund steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: Ø 160 mm
- Pflegehinweis: Handspülen empfohlen, nicht spülmaschinenfest
- Geeignet für: Alle Kochfelder und Backöfen
- Inhalt: Fondue-Topf mit passenden Gabeln (Nicht im Lieferumfang enthalten)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Set auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Fondue-Topf auf der Herdplatte stabil platziert ist.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen passenden Fondue-Brenner, falls Sie ein offenes Feuer verwenden möchten.
- Befüllen Sie den Topf gemäß Ihrem Rezept und erhitzen Sie ihn langsam, um Risse im Gusseisen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Fügen Sie nach Ihren Vorlieben Käse, Schokolade oder Brühe hinzu.
- Erhitzen Sie das Fondue langsam, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.
- Verwenden Sie Fondue-Gabeln, um die gewünschten Zutaten in die heiße Flüssigkeit einzutauchen. Seien Sie vorsichtig, um sich nicht zu verbrennen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondue-Set nach dem Gebrauch zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie den Topf sorgfältig mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Maschinen, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Topf sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Beschädigungen am Gusseisen nicht verwenden.
- Wenn das Fondue nicht richtig erhitzt, überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass sie entsprechend eingestellt ist.
- Treten unerwartete Probleme auf, ziehen Sie bitte den Kundenservice zurate.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Fondue-Set und Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Kunststoffabfälle.
- Versuchen Sie, das Produkt durch Recycling zu entsorgen, wenn möglich.

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 Specialities Fondue Set Ø 160mm Gietijzer Kersrood

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub Specialities Fondue Set. Deze hoogwaardige gietijzeren fondue set is ideaal voor het bereiden en delen van heerlijke fondue met familie en vrienden. Het ontwerp in kersrood geeft een aantrekkelijke uitstraling aan elke tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de fondue set alleen zoals bedoeld. Houd de fondue set buiten bereik van kinderen, vooral wanneer deze is verwarmd.
- Verwarmingsveiligheid: De fondue set kan erg heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of isolerende handgrepen bij het hanteren.
- Schoonmaken: Laat de fondue set eerst volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen die de coating kunnen beschadigen.
- Gebruik op Vuur: Plaats de fondue set nooit direct op een open vuur zonder een geschikte warmtebron. Gebruik alleen met een geschikt brander voor fondue.
- Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat alle ingrediënten correct zijn bereid om voedselvergiftiging te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersrood
- Diameter: Ø 160 mm
- Gewicht: 1,6 kg
- Geschikt voor: Alle warmtebronnen, inclusief inductie

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de fondue set op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de fondue set goed is geïnstalleerd op de geschikte brander of warmtebron.
- Vul de fondue pot met de gewenste vloeistof (bijv. olie, kaas of chocolade).
- Plaats de brander onder de fondue pot en zorg ervoor dat deze goed werkt.

5. Bediening

- Verhit de fondue vloeistof op een medium warmtebron tot de gewenste temperatuur.
- Gebruik de bijgeleverde fondue vorken om uw ingrediënten in de gesmolten vloeistof te dippen.
- Zorg ervoor dat de fondue pot niet leeg raakt tijdens het koken, vul indien nodig bij.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, laat de fondue set volledig afkoelen.
- Reinig de pot met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van de vaatwasser om de levensduur van de set te verlengen.
- Droog de pot goed af en bewaar deze op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Fondue kookt niet: Controleer of de warmtebron goed werkt en de fondue pot correct is geplaatst.
- Voedsel plakt aan de pot: Zorg ervoor dat de pot goed is voorverwarmd en voldoende vet of olie bevat.
- Krasjes op de coating: Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen.

8. Afvalverwerking

Dit product dient op de juiste wijze te worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving omtrent afvalverwerking. Gietijzer en overige materialen van deze set kunnen doorgaans gerecycled worden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

- 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 160 mm Hierro Fundido Rojo Cereza

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Fondue Staub Especialidades. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, permitiendo disfrutar de la fondue en la comodidad de su hogar. Esta olla de hierro fundido asegura una distribución uniforme del calor y retiene la temperatura de manera eficaz.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de quemaduras: Las superficies pueden calentarse considerablemente. Use guantes de cocina al manipular el set para evitar quemaduras.
- Uso en cocina: Asegúrese de que la fuente de calor esté estable y adecuada para el tamaño de la olla.
- No overload: No sobrecargue la olla con alimentos para evitar derrames y quemaduras.
- Supervisión: Siempre supervise a niños cerca del producto durante su uso.
- Limpieza: Deje enfriar antes de limpiar para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga el producto fuera del alcance de niños pequeños.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: Ø 160 mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Ideal para 2-4 porciones
- Compatible con: Todo tipo de cocinas, incluyendo inducción
- Apto para horno hasta 220°C

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la olla en una superficie plana y estable.
2. Conecte el quemador de fondue al suministro de energía o prepare su fuente de calor (fogata, estufa, etc.).
3. Si utiliza el quemador de alcohol, llénelo con el combustible adecuado y enciéndalo siguiendo las instrucciones del fabricante.
4. Asegúrese de que la olla esté seca antes de colocarla en la fuente de calor.

5. Operación

1. Agregue su mezcla de queso, chocolate o aceite en la olla.
2. Caliente a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada, use tenedores de fondue para sumergir los alimentos en la olla.
4. Apague el quemador cuando haya terminado de usar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la olla antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un cepillo suave. Evite detergentes abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener el hierro fundido en buen estado.

7. Resolución de Problemas

- La fondue no se calienta: Verifique la fuente de calor; asegúrese de que esté correctamente encendida y diseñada para fundir.
- Alimentos pegados: Asegúrese de que la olla esté debidamente sazonada y la temperatura no sea muy alta.
- Sustancias en el fondo: Esto puede ser causado por un cocinado a fuego muy alto; se recomienda calentar a una temperatura media.

8. Disposición

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre reciclaje de metales. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du set à fondue Staub - Ø 160mm - Fonte - Rouge Cerise

1. Informations générales

Le set à fondue Staub est conçu pour une expérience culinaire authentique, permettant de partager des moments chaleureux autour de la table. Fabriqué en fonte émaillée, il assure une répartition uniforme de la chaleur et un excellent maintien de la température.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le set à fondue sur des surfaces plane et stable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes; utilisez des maniques adaptées.
- Évitez tout contact avec l'eau froide, car cela pourrait provoquer des brûlures.
- Ne jamais placer le set à fondue directement sur une source de chaleur sans contenu.
- Respectez les recommandations de température pour éviter d'endommager le revêtement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : Ø 160 mm
- Matériau : Fonte émaillée
- Couleur : Rouge Cerise
- Capacité : Idéal pour 2 à 4 personnes
- Compatible avec : Tous types de plaques de cuisson, y compris l'induction

4. Mise en place et installation

- Déballez soigneusement le set à fondue et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
- Placez le set sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Remplissez le fond du caquelon avec votre choix de fromage, chocolat ou huile selon la recette choisie.
- Installez le réchaud selon les instructions de l'appareil (si applicable).
- Allumez la source de chaleur à feu moyen pour préchauffer.

5. Fonctionnement

- Une fois que le contenu a atteint la température désirée, utilisez les fourchettes à fondue pour plonger les aliments dans le mélange.
- Remuez régulièrement pour une fonte uniforme.
- Ajoutez des ingrédients au besoin, mais évitez de surcharger le caquelon.

6. Nettoyage et entretien

- Après la cuisson, éteignez la source de chaleur et laissez refroidir le caquelon.
- Nettoyez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le caquelon est complètement sec avant de le ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Si le fond du caquelon brûle, vérifiez la température de la source de chaleur.
- Si le fromage reste collé, un réchauffement lent et régulier peut être nécessaire.
- Consultez un professionnel si le revêtement est endommagé pour éviter tout risque.

8. Élimination

- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des produits en fonte.
- Le set à fondue Staub est recyclable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 è un'elegante soluzione per condividere un'esperienza culinaria unica con amici e familiari. Realizzato in ghisa di alta qualità, il set assicura una distribuzione uniforme del calore, rendendo ogni pasto delizioso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo su fonti di calore adatte, come piano cottura a gas, elettrico o induzione.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante il funzionamento.
- Indossare guanti isolanti quando si maneggiano superfici riscaldate.
- Non immergere il prodotto caldo in acqua fredda.
- Verificare che il set di fondue sia stabilmente posizionato su una superficie piana per evitare ribaltamenti.
- Non utilizzare il set di fondue per cibi che richiedono temperature superiori a quelle raccomandate per la ghisa.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso ciliegia
- Dimensioni: Ø 160 mm
- Capacità: Ideale per 2-4 persone
- Compatibilità: Adatto a tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione
- Facile da pulire, resistente e durevole.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere ogni imballaggio e materiali di protezione dal set di fondue.
- Posizionare il set su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che il cerchio inferiore sia completamente a contatto con la fonte di calore.
- Verificare che il fornello o il piano cottura sia impostato alla temperatura desiderata prima di iniziare a cucinare.
- Non posizionare il set di fondue su superfici delicate che potrebbero danneggiarsi con il calore.

5. Funzionamento

- Riempire il set di fondue con il liquido scelto (olio, brodo, cioccolato, ecc.).
- Accendere il fornello o il piano cottura e attendere che la temperatura raggiunga il livello desiderato.
- Utilizzare le forchette per fondue per immergere gli ingredienti e godere dell'esperienza culinaria.
- Fare attenzione a non sovraccaricare il set di fondue.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente il set.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugare completamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il set di fondue non si riscalda, verificare che sia correttamente posizionato sulla fonte di calore.
- In caso di macchie persistenti, immergere in una soluzione di acqua e aceto per un'ora prima di pulire.
- Controllare che il set non sia danneggiato; in caso di crepe visibili, non utilizzare.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali di smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare il set di fondue nei rifiuti indifferenziati.
- Se possibile, riciclare la ghisa presso il centro di raccolta metallica.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania