

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: 1005035

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 180mm - 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 - O 180mm Cast Iron Cherry Red

General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Fondue Set. This high-quality cast iron fondue pot is designed for both traditional and modern fondue-making experiences. Its vibrant cherry red color adds a pop of elegance to your dining table. The set includes a lid, fondue pot, and a set of forks, perfect for various cheese or chocolate fondues.

Safety Information

- Intended Use: This fondue set is designed for cooking food over an open flame or heating on the stove. Do not use it in a microwave or conventional oven without suitable precautions.
- Burn Hazards: The pot and lid will get hot during use. Always handle with heat-resistant gloves or Mitt.
- Stability: Ensure the fondue pot is placed on a stable and heat-resistant surface while in use.
- Avoid Water: Never add water to a hot fondue pot. This could cause splattering and hot steam.
- Children: Keep the fondue set out of reach of children during operation. Supervise children if they are in the vicinity of the fondue set.
- Weight Considerations: Be cautious when lifting or moving the fondue pot, as it can be heavy. Use both hands and lift carefully.
- Cleaning: Allow the fondue pot to cool down completely before cleaning. Never immerse a hot pot in cold water.

Product Specifications

- Material: Cast Iron
- Color: Cherry Red
- Diameter: O 180mm
- Weight: 2.7 kg
- Dishwasher Safe: No
- Oven Safe: Yes
- Stovetop Safe: Yes

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove all items from the packaging. Ensure you have the fondue pot, lid, and forks.
2. Placement: Place the fondue pot on a sturdy and heat-resistant table or countertop.
3. Fuel Source: If using a traditional fuel burner, ensure it is stable, and follow the manufacturer's instructions for fuel setup.
4. Setting Up: Place the fondue pot securely on the burner or stovetop, ensuring it sits evenly on the heat source.
5. Preheating: Before adding ingredients, preheat the pot for a few minutes on low heat.

Operation

1. Ingredients: Prepare your fondue ingredients (cheese, chocolate, etc.) in small, manageable pieces.
2. Heating: Gradually heat the ingredients in the fondue pot, stirring to achieve a smooth consistency.
3. Serving: Use the provided fondue forks to dip your ingredients into the melted pot. Always ensure the fork is kept secure while dipping.

Cleaning and Maintenance

- Allow the pot to cool completely after use before cleaning.
- Hand wash using warm water and a mild detergent. Avoid abrasive cleaners to maintain the pot's integrity.
- Dry thoroughly before storing to prevent rust.
- Store in a dry place, ensuring no moisture is trapped inside.

Troubleshooting

- Fondue Ingredients Not Melting: Ensure proper heat is being applied and stir continuously.
- Sticking Ingredients: Use enough oil or liquid in the pot to prevent sticking.
- Uneven Heating: Ensure the pot is on a stable, flat surface and that the heat source is evenly distributing heat.

Disposal

The Staub Fondue Set is made from durable materials and should be disposed of in accordance with your local electronic waste regulations. Contact the local waste management for proper disposal options.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Fondue Set Ø 180 mm Gusseisen Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue Sets. Dieses hochwertige Gusseisen-Fondue-Set ist ideal für gesellige Abende und ein gelungenes kulinarisches Erlebnis. Es wurde entwickelt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und ist für die Nutzung auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandschutz: Halten Sie den Fondue-Topf während des Gebrauchs immer im Auge, um Überhitzung zu verhindern.
- Verletzungsgefahr: Die Griffe können heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Küchentücher, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzung auf geeigneten Oberflächen: Stellen Sie sicher, dass der Fondue-Topf auf einer stabilen, wärmebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Haftungsausschluss: Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung im Geschirrspüler oder in der Mikrowelle geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Staub Fondue Set besteht aus:

- Topfmaterial: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Durchmesser: 180 mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Mitgelieferte Komponenten: Fondue-Topf, ca. 6 Gabeln, Brenner

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Fondue-Topf mit dem Brenner, der im Lieferumfang enthalten ist, kompatibel ist.
- Platzieren Sie den Topf auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Brenners für die Bereitstellung von Wärme.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Fondue-Topf mit der gewünschten Fondue-Mischung (Öl, Käse oder Schokolade).
- Heizstufe einstellen und den Brenner entzünden.
- Lassen Sie das Fondue auf mittlerer Hitze köcheln, während die Gäste ihre Spieße verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Fondue-Topf nach Gebrauch zunächst abkühlen.
- Verwenden Sie zur Reinigung warmes Wasser und eine weiche Bürste. Vermeiden Sie Metall- oder kratzende Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Topf sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Fondue heizt nicht gleichmäßig.
Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass der Topf auf einer stabilen Fläche steht.
- Problem: Der Fondue-Topf brennt an.
Lösung: Reduzieren Sie die Heizstufe und rühren Sie die Mischung regelmäßig um.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Gusseisen kann in der Regel als Metallabfall entsorgt werden, überprüfen Sie jedoch immer lokale Richtlinien.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Staub Specialities Fondue Set

1. Algemene Informatie

De Staub Specialities Fondue Set is een hoogwaardige fondue-pan, gemaakt van gietijzer met een prachtige kersenrode afwerking. Dit product is ontworpen voor culinaire fijnproevers die op zoek zijn naar een authentieke fondue-ervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de fondue-set alleen voor het koken van voedsel en volg alle instructies.
- Houd de fondue-set uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat de fondue-set op een stabiele, niet-brandbare ondergrond is geplaatst.
- Wees voorzichtig met hete olie of gesmolten kaas om verbrandingen te voorkomen.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van de pan omdat deze heet kan worden.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op het gietijzer te voorkomen.
- Plaats de pan nooit op een open vlam zonder het aanbevolen branderaccessoire.

3. Productspecificaties

- Diameter: 180 mm
- Materiaal: Gietijzer
- Kleur: Kersenrood
- Geschikt voor: Gas, elektrische, keramische en inductiekookplaten
- Vaatwasmachinebestendig: Nee
- Ovenbestendig: Ja, tot 250 graden Celsius

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Kies een geschikte plek op een stabiele, vlakke, en brandveilige oppervlakte voor de fondue-set.
3. Plaats de aluminium brander onder de fondueteller en vul deze met de geschikte brandstof.
4. Zorg ervoor dat de brander goed is bevestigd en controleer op lekkages.
5. Plaats de gietijzeren pan op de fonduebrander. Zorg ervoor dat alles goed is uitgelijnd.

5. Bediening

1. Vul de fondue-pan met de gewenste ingrediënten (olie, kaas, chocolade) en verwarm deze op een lage temperatuur.
2. Zodra de inhoud is verwarmd, gebruik u lange fondue-vorken om de stukjes voedsel in de pan te dippen.
3. Houd altijd toezicht op de fondue pan terwijl deze wordt gebruikt om veiligheid te garanderen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de fondue-pan met warm water en een mild afwasmiddel met de hand.
- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Pan warmt niet op: Controleer of de brander goed is geïnstalleerd en brandstof bevat.
- Fondue plakt aan de pan: Gebruik voldoende olie of boter en zorg voor een goede temperatuur.
- Geuren of roet: Zorg ervoor dat de pan schoon is van vorige bereidingen.

8. Afvoer

- Volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische apparatuur en gietijzer.
- Dit product bevat geen gevaarlijke stoffen en kan samen met huishoudelijk afval worden weggegooid.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen 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: Set de Fondue Staub Especialidades O 180mm Hierro Fundido Rojo Cereza

1. Información General

El Set de Fondue Staub de 180 mm es ideal para preparar y compartir deliciosas comidas. Su diseño en hierro fundido garantiza una distribución uniforme del calor, mientras que su elegante acabado en rojo cereza lo convierte en una pieza atractiva para cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente a la preparación de fondue. No lo utilice para otro propósito.
- Evitar Quemaduras: Las superficies pueden calentarse considerablemente. Utilice siempre guantes de cocina al manipular el set.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Infantes y Mascotas: Mantenga el set fuera del alcance de niños y mascotas durante y después de su uso.
- Uso en Cocina: Utilice solo en superficies planas y resistentes al calor.
- Cuidado con los Líquidos: Asegúrese de no verter líquidos sobre la base de fuego o resistencia si se utiliza en estufa o fuego directo.
- Evitar Golpes: No golpee ni someta a cambios bruscos de temperatura a la olla para evitar que se agriete.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 180 mm
- Color: Rojo cereza
- Capacidad: Aproximadamente 1,5 litros
- Compatibilidad: Este set es apto para uso en todo tipo de cocinas, incluyendo gas, eléctricas y de inducción.
- Apta para Horno: Hasta 250°C.

4. Configuración e Instalación

1. Limpie la Olla: Antes del primer uso, lave la olla con agua tibia y jabón suave. Enjuague y seque completamente.
2. Colocación: Coloque la olla en la base de fondue o en la estufa a una fuente de calor.
3. Preparación para Cocinar: Agregue los ingredientes deseados dentro de la olla y encienda la fuente de calor.
4. Uso de Soporte: Asegúrese de que la base soporte adecuadamente la olla y esté estable en la superficie.

5. Operación

1. Calentamiento: Encienda la fuente de calor y ajuste la temperatura según la receta que esté utilizando.
2. Uso: Utilice tenedores largos y adecuados para la fondue al sumergir los alimentos en el caldo o queso caliente.
3. Cuidado: No sobrecargue la olla para garantizar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Usar: Deje enfriar completamente antes de lavar.
- Limpieza Manual: Lave a mano con agua tibia y esponja suave. Evite detergentes corrosivos y el uso de lavavajillas.
- Secado: Seque completamente y aplique una ligera capa de aceite para mantener el hierro fundido en buen estado.

7. Resolución de Problemas

- Fugas de Calor: Verifique que la base esté bien colocada y no haya espacios.
- Alimentos No Cocidos: Ajuste la temperatura y no sobrecargue la olla.
- Sabor Metálico: Puede ocurrir en los primeros usos, continúe usándolo y seguirá mejorando con el tiempo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine las piezas de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y residuos. El hierro fundido es reciclable y se puede llevar a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene más preguntas o necesita soporte, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Ensemble à Fondue Staub Spécialités Ø 180 mm en Fonte, Rouge Cerise

1. Informations Générales

Bienvenue dans l'utilisation de l'ensemble à fondue Staub Spécialités. Ce produit en fonte de haute qualité est conçu pour une expérience de fondue savoureuse et agréable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire de votre nouvel équipement.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la préparation et à la consommation de fondues. Ne pas utiliser pour d'autres aliments non destinés.
- Surveillance nécessaire : Ne laissez jamais l'équipement sans supervision lorsqu'il est en fonctionnement, surtout près d'enfants.
- Matériaux chauds : La fonte peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de protection pour manipuler l'appareil.
- Feu ouvert : Ne jamais placer l'ensemble à fondue sur une source de chaleur directe sans un dispositif de protection approprié.
- Risque de chute : Assurez-vous que l'équipement est placé sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Manipulation : Évitez le contact avec des objets pointus ou coupants qui pourraient endommager le revêtement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Fonte émaillée
- Diamètre : Ø 180 mm
- Couleur : Rouge Cerise
- Compatibilité : Tous types de sources de chaleur (y compris induction)
- Caractéristiques : Distribution uniforme de la chaleur et conservation de la chaleur pour une fondue optimale

4. Configuration et Installation

- Déballage : Retirez l'ensemble à fondue de son emballage et inspectez-le pour des dommages éventuels.
- Nettoyage initial : Lavez l'ensemble avec de l'eau tiède et un détergent doux avant la première utilisation. Séchez soigneusement.
- Placement : Positionnez l'ensemble sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'il est à une distance sécuritaire de toute source de chaleur directe.
- Branchement : Si équipé d'un réchaud à gaz ou électrique, suivez les instructions du fabricant pour la connexion et le réglage.

5. Fonctionnement

- Ajoutez le fromage ou d'autres ingrédients pour la fondue au récipient.
- Placez l'ensemble sur la source de chaleur et réglez la température à un niveau moyen.
- Remuez régulièrement pour éviter que le mélange ne colle ou ne brûle.
- Servez avec des piques ou des fourchettes en bois ou en métal pour déguster.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez refroidir l'appareil complètement.
- Lavez l'ensemble sous l'eau tiède avec un détergent doux. Évitez les éponges abrasives.
- Séchez soigneusement et conservez dans un endroit sec.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface émaillée.

7. Dépannage

- Problème : La fondue ne fond pas correctement.
Solution : Vérifiez que la température est suffisamment élevée et que le pot est correctement placé sur la source de chaleur.
- Problème : La fonte présente des défauts ou des dommages.
Solution : Ne pas utiliser l'appareil; contactez le service client.

8. Élimination

En fin de vie, veuillez éliminer ce produit conformément à la législation en vigueur sur la gestion des déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte locaux pour le matériel en fonte.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi Staub pour votre expérience de fondue. Bonne dégustation !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Fondue Staub Specialities O 180mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo delle delizie culinarie con il Set di Fondue Staub Specialities. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di fondue straordinaria, combinando funzionalità e design elegante. Realizzato in ghisa, il nostro set distribuisce uniformemente il calore, garantendo risultati perfetti ogni volta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Scottature: Maneggiare il set con attenzione, poiché può scaldarsi molto durante l'uso. Utilizzare guanti da forno o presine.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini e supervisionarli quando è in uso.
- Materiale: La ghisa può essere soggetta a rottura se colpita o se utilizzata in modo improprio.
- Pulizia: Non immergere il set in acqua calda immediatamente dopo l'uso. Lasciare raffreddare prima di pulire.
- Surriscaldamento: Non lasciare mai il set su una fonte di calore senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Dimensioni: Ø 180 mm
- Idoneità: Per piani cottura a gas, elettrici e piani cottura in ceramica.
- Adatto per: Fondue di formaggio, cioccolato e brodo.

4. Installazione e Configurazione

- Passo 1: Assicurarsi che il piano cottura sia pulito e asciutto.
- Passo 2: Posizionare il set di fondue al centro del piano cottura.
- Passo 3: Collegare il fornello a gas o inserire la pentola sul piano cottura elettrico.
- Passo 4: Accendere il fornello e impostare la temperatura desiderata per riscaldare il liquido nella pentola.

5. Funzionamento

- Riscaldare il brodo, il formaggio o il cioccolato all'interno del set fino a quando non si scioglie completamente.
- Utilizzare forchette per fondue per immergere gli ingredienti nel liquido caldo.
- Assicurarsi di mantenere la temperatura costante durante l'uso per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il set dopo l'uso.
- Pulire con un panno umido per rimuovere i residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Applicare un sottile strato di olio di cucina sulla superficie in ghisa per mantenere la protezione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La fondue non si scioglie.
Soluzione: Controllare se la fonte di calore è accesa e regolare la temperatura.
- Problema: Difficoltà a pulire il set.
Soluzione: Utilizzare acqua calda e una spugna morbida senza detergenti aggressivi.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le linee guida locali per il riciclo e lo smaltimento di prodotti in ghisa.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania