

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: 1005037

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 200mm - 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 200mm Cast Iron cherry red

1. General Information

Thank you for choosing the Staub Specialities Fondue Set. This high-quality fondue set is designed for both functionality and aesthetic appeal, made from durable cast iron for even heat distribution. Ideal for gatherings and special occasions, the set allows you to enjoy a delightful fondue experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the fondue set on a stable, heat-resistant surface. Do not leave unattended while in use.
- Hot Surfaces: The fondue pot and handles will become extremely hot during use. Use oven mitts or pot holders when handling.
- Children: Keep the fondue set out of reach of children when in use. Supervise children closely if they are present in the kitchen.
- Heating: Ensure that the fondue set is compatible with your heat source (gas, electric, or induction). Do not use on an open flame or in any way that may cause damage to the set.
- Liquid and Food Handling: Avoid overfilling to prevent spills and splatter. Exercise caution when adding ingredients to hot oil or broth.
- Maintenance: Regularly inspect the set for any damage. Discontinue use if there are any signs of wear or deterioration.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Fondue Set
- Material: Cast Iron
- Diameter: 200 mm
- Color: Cherry Red
- Weight: 2.5 kg
- Includes: Fondue pot, base, and forks.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the fondue set from the packaging and inspect for any visible damage.
2. Base Setup: Place the base on a flat, stable surface. Ensure it can accommodate the fondue pot securely.
3. Positioning the Pot: Place the cast iron fondue pot onto the base. Ensure it fits snugly in place.
4. Heat Source: If using an open flame, place a suitable burner underneath the base. If using electric means, plug it into a suitable outlet.
5. Safety Check: Ensure everything is stable and securely placed before proceeding to operation.

5. Operation

1. Preheat the Pot: Place the pot on the heat source. If using oil, preheat to the appropriate temperature (typically between 160°C and 180°C).
2. Preparing Ingredients: Cut vegetables, meats, and bread into bite-sized pieces and prepare your fondue substance (cheese, oil, chocolate, etc.).
3. Fondue Cooking: Use the provided forks to dip ingredients into the hot substance once it has reached the desired temperature.
4. Monitoring Heat: Adjust the heat as necessary to maintain temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the fondue pot to cool completely before cleaning.
- Washing: Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Drying: Dry thoroughly to prevent moisture accumulation.
- Seasoning: If necessary, apply a light layer of oil to maintain the cast iron finish.

7. Troubleshooting

- Uneven Heating: Ensure that the fondue pot is placed correctly on the base and that the heat source is suitable.
- Food Sticking: Ensure the pot is preheated adequately and lightly oil the pot if necessary.
- Burning Food: Decrease the heat slightly if food is burning.

8. Disposal

When disposing of the Staub Specialities Fondue Set, observe local regulations regarding waste disposal. It is advisable to recycle metal components whenever possible. For disposal, contact your local waste management service for guidance.

9. Contact

For inquiries, support, or further information:

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

Thank you for using the Staub Specialities Fondue Set. We wish you delightful fondue experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Staub Fondue-Set Ø 200 mm, Gusseisen, Kirschrot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Fondue-Sets. Dieses hochwertige Fondue-Set aus Gusseisen ist ideal für gesellige Abende und eignet sich hervorragend für verschiedene Fondue-Varianten. Die einzigartige Konstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verbesserte Geschmacksergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Nutzung des Produkts zu gewährleisten:

- Brandgefahr: Das Fondue-Set wird während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie Hautkontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe.
- Sturzgefahr: Das Set ist schwer. Achten Sie darauf, es sicher zu tragen und abzulegen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wassergefährdung: Bei Verwendung auf einem elektrischen Herd sicherstellen, dass der Inhalt des Topfes nicht überkocht. Flüssigkeit kann zu Verbrennungen führen.
- Chemische Sicherheit: Verwenden Sie das Fondue-Set nur mit Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technischen Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Gusseisen
- Farbe: Kirschrot
- Inhalt: Ideal für 2-4 Personen
- Anwendungen: Geeignet für Gas-, Elektroherde und Induktionskochen
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 250°C
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung: Spülen Sie das Fondue-Set vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser ab.
3. Installation:
 - Stellen Sie das Fondue-Set auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
 - Sorgen Sie dafür, dass der Fondue-Rechaud (wenn vorhanden) auf einer flachen Fläche steht.

5. Betrieb

1. Füllen Sie das Fondue-Set mit der gewünschten Fondue-Mischung (Öl, Käse oder Schokolade).
2. Zünden Sie den Rechaud an (falls verwendet) oder platzieren Sie das Fondue-Set auf dem Herd.
3. Warten Sie, bis die Mischung die richtige Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Fondue-Gabeln verwenden.
4. Genießen Sie Ihr Fondue und tauchen Sie die Zutaten in die heiße Mischung.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondue-Set nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie es mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm.
- Trocknen Sie das Set sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Tragen Sie gelegentlich eine dünne Schicht Pflanzenöl auf, um die Lebensdauer des Gusseisens zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Fondue wird nicht heiß: Überprüfen Sie, ob der Rechaud funktionstüchtig ist und stellen Sie sicher, dass genügend Brennstoff vorhanden ist.
- Anbrennen der Fondue-Mischung: Reduzieren Sie die Hitze und rühren Sie die Mischung regelmäßig um.
- Rostbildung: Verwenden Sie das Fondue-Set regelmäßig und befolgen Sie die Pflegehinweise.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Das Gusseisen kann umweltfreundlich recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Fondue Set Ø 200mm Gietijzer Cherry Rood

1. Algemene Informatie

De Staub Fondue Set is een hoogwaardig kookgereedschap vervaardigd uit duurzaam gietijzer. Deze set is ideaal voor het bereiden van verschillende fondue-gerechten, van kaasfondue tot chocoladesoufflés. De opvallende kersenrode kleur voegt een aantrekkelijke touch toe aan uw tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is ontworpen voor gebruik met vuur en hoge temperaturen. Houd het product uit de buurt van kinderen.
- Direct contact met hitte: Bij gebruik op een kookplaat of open vuur, kan het handvat extreem heet worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannelappen bij het hanteren.
- Voeding: Zorg ervoor dat alle ingrediënten veilig zijn voor consumptie en houd rekening met allergieën.
- Reiniging: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Klantendienst: Neem contact op met de klantenservice in geval van defecten of voor vragen over gebruik en onderhoud.

3. Product specificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: Ø 200 mm
- Kleur: Kersenrood

4. Installatie en Setup

1. Controleer de inhoud: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn: de fonduepot, een standaard, een brander en een deksel.
2. Plaats de fonduepot op de standaard: Zorg ervoor dat deze stevig en stabiel staat.
3. Brander vullen: Vul de brander met de aanbevolen brandstof. Zorg ervoor dat u de instructies van de brandstoffabrikant volgt.
4. Plaats de brander onder de pot: Zorg ervoor dat de brander goed onder de pot is gepositioneerd.
5. Veiligheid controle: Controleer of alles stevig vastzit voordat u de fondue set aansteekt.

5. Bediening

1. Ingrediënten bereiden: Snij de ingrediënten in kleine stukjes die gemakkelijk in de fondue kunnen worden gedipt.
2. Verwarm de pot: Steek de brander aan en laat de pot geleidelijk opwarmen.
3. Voeg de ingrediënten toe: Voeg langzaam de ingrediënten toe aan de verwarmde kaas of chocolade.
4. Geniet: Gebruik de fonduevorken om uw ingrediënten te dippen en te genieten van uw maaltijd.

6. Reinigen en Onderhoud

- Laat de fonduepot afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Handwas: Gebruik warm water en een zachte spons om de pot te reinigen. Vermijd schurende materialen.
- Droog de pot grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de fonduepot op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Fondue kookt niet: Controleer of de brander goed is gevuld en aangestoken.
- Fondue blijft plakken: Zorg ervoor dat de pot goed is verwarmd voordat u de kaas of chocolade toevoegt.
- De fondue is te dik/te dun: Pas de ingrediënten en de kooktijd aan volgens het recept.

8. Afvoer

Gooi het product niet weg met huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsmaatschappij voor informatie over de juiste manier van afvoeren van gietijzeren producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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 Rojo Cereza

1. Información General

El Set de Fondue Staub Especialidades es perfecto para disfrutar de momentos gastronómicos únicos. Fabricado en hierro fundido, este set ofrece una excelente retención y distribución del calor, ideal para derretir chocolate, queso o preparar caldos deliciosos. Su atractivo color rojo cereza lo hace perfecto para cualquier mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este set de fondue está diseñado exclusivamente para el uso culinario. No utilice de formas inapropiadas.
- Manipulación: Utilice siempre guantes o agarraderas cuando manipule el set caliente para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje el set desatendido mientras esté en uso.
- Superficie de Calor: No coloque el set sobre superficies que puedan dañarse con el calor.
- Limpieza Segura: Asegúrese de que el set esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: Guarde el set en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- Niños: Mantenga el set alejado del alcance de los niños.
- Fugas de Líquido: Evite derrames de líquidos calientes para minimizar el riesgo de quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Rojo cereza
- Usos: Fondue de queso, chocolate y caldos
- Compatible con: Todas las fuentes de calor, incluyendo inducción

4. Instalación y Montaje

- Retire el set de fondue de su embalaje y compruebe que no haya daños visibles.
- Coloque el set en una superficie estable y resistente al calor.
- Si su set incluye una base o soporte, asegúrese de ajustarlo correctamente antes de iniciar su uso.
- Recomendamos realizar un primer calentamiento a fuego bajo para curar el material de hierro fundido, mejorando su rendimiento.

5. Operación

- Llene la olla del set de fondue con el ingrediente de su elección (queso, chocolate, etc.).
- Coloque la olla sobre una fuente de calor adecuada.
 - Caliente lentamente, revolviendo ocasionalmente, hasta que el contenido esté completamente derretido y homogéneo.
- Utilice tenedores de fondue para servir una porción de la mezcla y disfrutar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y una esponja suave.
- Evite el uso de detergentes agresivos o estropajos abrasivos, ya que pueden dañar el acabado del hierro fundido.
- Para mantener la propiedad antiadherente, se recomienda aplicar una ligera capa de aceite después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el fuego esté lo suficientemente alto y que la olla esté bien colocada en la fuente de calor.
- Alimentos se pegan: Asegúrese de aplicar suficiente aceite o grasa antes del uso y mantenga una temperatura adecuada.
- Dificultades para limpiar: Evite dejar residuos en el set, limpie después de cada uso para facilitar la limpieza.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, el set de fondue debe ser desechado de acuerdo a las normativas locales sobre reciclado y desechos. El hierro fundido es reciclable.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le set à fondue Staub Spécialités - 200 mm en fonte - Rouge cerise

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set à fondue Staub Spécialités. Fabriqué en fonte de haute qualité, ce produit est idéal pour des repas conviviaux. Il offre une excellente répartition de la chaleur et un design élégant qui embellira votre table.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser le set à fondue, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir votre sécurité :

- Ne laissez pas le set à fondue sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation du set chaud.
- Ne placez pas le set à fondue directement sur une source de chaleur sans protection (comme une plaque de cuisson).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à portée des enfants.
- Veillez à ce que le set soit placé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Évitez de surcharger le set pendant la cuisson pour éviter tout débordement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Le set à fondue Staub Spécialités mesure 200 mm de diamètre et est fabriqué en fonte. Voici ses caractéristiques techniques :

- Matériau : fonte
- Couleur : Rouge cerise
- Dimensions : 200 mm de diamètre
- Poids : 2,8 kg
- Compatibilité : Tous types de feux, y compris induction
- Entretien : Lavage à la main recommandé

4. Configuration et installation

Pour installer correctement votre set à fondue Staub, veuillez suivre ces étapes :

1. Déballez soigneusement le set à fondue de son emballage.
2. Lavez le set à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce pour enlever tout résidu de fabrication.
3. Séchez soigneusement le set.
4. Placez le set sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'il ne touche pas d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur.
5. Si vous utilisez un réchaud à fondue, suivez les instructions du fabricant pour le connecter.

5. Fonctionnement

Pour utiliser votre set à fondue :

1. Remplissez le récipient avec le liquide de votre choix (fromage, chocolat, huile).
2. Allumez la source de chaleur et réglez-la à une température moyenne.
3. Assurez-vous que le liquide est suffisamment chaud avant d'ajouter vos ingrédients.
4. Utilisez les fourchettes à fondue pour plonger vos aliments dans le mélange chaud.

6. Nettoyage et entretien

Après utilisation :

1. Éteignez et débranchez la source de chaleur.
2. Laissez le set à fondue refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Évitez les nettoyants abrasifs.
4. Séchez soigneusement pour éviter la rouille.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre set à fondue, vérifiez les points suivants :

- Assurez-vous que le set est correctement installé et stable.
- Vérifiez que la source de chaleur est fonctionnelle.
- Si le liquide ne chauffe pas, vérifiez la connexion électrique du réchaud ou l'alimentation.

8. Élimination

Ne jetez pas le set à fondue à la poubelle ! En fin de vie, essayez de le recycler ou de le donner.

9. Contact

Pour toute question ou inquiet, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Fondue Staub Specialities O 200mm in Ghisa Rosso Ciliegia

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per aver acquistato il Set di Fondue Staub Specialities O 200mm in Ghisa Rosso Ciliegia. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cucina unica e deliziosa. Realizzato in ghisa di alta qualità, garantisce una distribuzione uniforme del calore e una lunga durata.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate (gas, elettrico o induzione).
- Maneggiare con cautela, poiché i materiali possono diventare estremamente caldi durante l'uso.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda; ciò può causare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano oggetti caldi e prestare attenzione a non toccare superfici calde.
- Non utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare il rivestimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Ghisa
- Colore: Rosso Ciliegia
- Diametro: 200 mm
- Capacità: Adatta per 2-4 persone
- Compatibile con tutte le fonti di calore
- Manici in acciaio inox per una facile manipolazione

4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'uso, pulire il set di fondue con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugare completamente.
- Posizionare il set di fondue su una superficie piana e resistente al calore.
- Se in dotazione, collocare il bruciatore sotto il set di fondue e riempirlo con combustibile appropriato.
- Assicurarsi che il bruciatore sia lontano da materiali infiammabili e accenderlo secondo le istruzioni del produttore.

5. Funzionamento

- Riempire il set di fondue con il tipo di ingrediente desiderato (formaggio, cioccolato, olio).
- Accendere la fonte di calore e regolarla per mantenere una temperatura costante.
- Utilizzare gli utensili da fondue per immergere e cuocere gli ingredienti.
- Monitorare la temperatura per evitare che il contenuto si bruci.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il set di fondue.
- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato; evitare l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare attentamente per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il set di fondue non scalda uniformemente, controllare la fonte di calore e la regolazione.
- In caso di crepe o danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clientela.

8. Smaltimento

- Smaltire secondo le normative locali. Le pentole in ghisa possono essere riciclate come metallo.
- Non gettare nel combustibile per rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.