

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: 1005054

STAUB | CERAMIQUE - Mini Cocotte - Ø 100mm - round - ceramic - antique turquoise



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Ceramique Mini Cocotte Ø 100mm Round - Antique Turquoise

1. General Information

The Staub Ceramique Mini Cocotte is designed for cooking and serving individual portions of your favorite dishes. Made from high-quality ceramic, this mini cocotte retains heat effectively, ensuring evenly cooked meals. Its attractive antique turquoise finish brings a touch of elegance to your tabletop, making it perfect for both home cooking and professional settings.

2. Safety Information

- For indoor use only. Do not use in an open flame or on stovetops not compatible with ceramic cookware.
- Always use oven mitts or pot holders when handling the mini cocotte, as it will become hot during cooking.
- Allow the mini cocotte to cool down before cleaning or storing to avoid burns.
- Avoid sudden temperature changes which may cause the ceramic to crack.
- Do not use sharp utensils that may scratch the surface.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Brand: Staub
- Model: 1005054
- Material: Ceramic
- Color: Antique Turquoise
- Diameter: 100 mm
- Use: Oven, microwave, and dishwasher safe
- Heat Resistance: Up to 300°C

4. Setup and Installation

1. Remove the mini cocotte from packaging and check for any signs of damage.
2. Rinse the mini cocotte in warm, soapy water and dry thoroughly before first use.
3. Preheat your oven as required for your recipe before placing the mini cocotte inside.
4. Ensure the mini cocotte is placed on a flat, stable surface in your oven or microwave.
5. For stovetop use, ensure you have a compatible burner; avoid direct flame contact.

5. Operation

1. Prepare your ingredients according to recipe instructions.
2. Add the ingredients to the mini cocotte.
3. Cover with the lid if included, depending on your cooking method.
4. Place the mini cocotte in the preheated oven or microwave.
5. Monitor cooking times based on your recipe to achieve the desired results.
6. Once cooking is complete, use oven mitts to remove the mini cocotte from the heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the mini cocotte to cool completely before cleaning.
- Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, soak the mini cocotte in hot water before scrubbing.
- The mini cocotte is dishwasher safe; place it on the top rack for best results.
- Avoid using metal scrubbers or harsh chemicals that can damage the ceramic surface.

7. Troubleshooting

- If the mini cocotte cracks during cooking, check for sudden temperature changes as a cause.
- Should food stick to the surface, ensure you are using enough oil or liquid in your preparations.
- For any persistent stains or burnt-on food, soaking the mini cocotte before cleaning can help.

8. Disposal

- When disposing of the Staub Ceramique Mini Cocotte, ensure it is no longer usable.
- Ceramic products can be recycled in some areas; check local recycling guidelines.
- Do not dispose of the mini cocotte in the regular household waste if it is still in usable condition; consider donating it.

9. Contact

For any questions, concerns, or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Ceramique Mini-Cocotte (Ø 100 mm, rund, Keramik, Antik-Türkis)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Staub Ceramique Mini-Cocotte! Diese hochwertige Keramik-Kochgeschirr ist ideal für die Zubereitung und Präsentation kleiner Gerichte. Mit ihrer eleganten Antik-Türkis-Farbe bringt sie Farbe und Stil in Ihre Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Bei der Verwendung im Ofen oder auf dem Herd kann die Cocotte heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
- Verletzungsgefahr: Vermeiden Sie das Fallenlassen der Cocotte, da sie zerbrechen kann. Verwenden Sie immer vorsichtige Handhabung.
- Hitzebeständigkeit: Die Cocotte ist hitzebeständig bis 250°C. Überschreiten Sie diese Temperatur nicht.
- Nahrungsmittel: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Cocotte nach der Verwendung abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Keramik
- Durchmesser: 100 mm
- Farbe: Antik-Türkis
- Geeignet für: Backofen, Mikrowelle, Geschirrspüler
- Fassungsvermögen: Ideal für 1-2 Portionen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
2. Erstverwendung: Spülen Sie die Cocotte vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Energiequelle: Die Cocotte kann auf dem Herd oder im Ofen verwendet werden. Überprüfen Sie die Kompatibilität Ihres Kochfeldes, bevor Sie die Cocotte verwenden.
4. Platzierung: Stellen Sie die Cocotte auf die Heizquelle und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.

5. Betrieb

- Vorheizen: Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie die Cocotte im Ofen verwenden.
- Kochen: Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und decken Sie die Cocotte mit dem passenden Deckel ab.
- Zeitmanagement: Achten Sie auf die Kochzeiten der jeweiligen Zutaten, um eine optimale Zubereitung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Handwäsche empfohlen: Verwenden Sie weiche Schwämme mit milden Reinigungsmitteln.
- Geschirrspüler: Die Cocotte ist spülmaschinenfest, aber um die Lebensdauer zu verlängern, wird Handwäsche empfohlen.
- Lagerung: Lagern Sie die Cocotte an einem trockenen Ort, um Feuchtigkeitsansammlung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Cocotte bricht: Überprüfen Sie die Handhabung und vermeiden Sie den Kontakt mit extremen Temperaturschwankungen.
- Risse in der Oberfläche: Vermeiden Sie scharfe Utensilien und überprüfen Sie die Lagerung.

8. Entsorgung

Bitte achten Sie darauf, die Cocotte umweltgerecht zu entsorgen. Zerbrochene Teile sollten in den entsprechenden Abfallcontainer gegeben werden. Die Cocotte ist aus Keramik, die ein nachhaltiges Material ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen, wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Staub Ceramique Mini-Cocotte entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Ceramique Mini Cocotte Ø 100 mm

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Ceramique Mini Cocotte. Deze hoogwaardige keramische cocotte is perfect voor het bereiden en serveren van individuele porties van uw favoriete gerechten. De mini cocotte is zowel praktisch als stijlvol, en voegt een vleugje elegantie toe aan uw tafelsetting.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is ontworpen voor gebruik in de oven, op het fornuis (inductie, gas, keramisch) en onder de grill.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de cocotte niet zonder toezicht op een verhitte kookplaat staan.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete gerechten en gebruik altijd ovenwanten.
- Zorg ervoor dat de cocotte goed wordt uitgelijnd bij het gebruik op inductiekookplaten om schade te voorkomen.
- Niet geschikt voor de magnetron.
- Na gebruik, laat de cocotte afkoelen voordat u deze in water plaatst om te reinigen om barsten door thermische schokken te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 100 mm
- Materiaal: Keramiek
- Kleur: Antique Turquoise
- Geschikt voor de oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Capaciteit: 0,25 liter

4. Installatie en Set-up

1. Verwijder de cocotte uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Was de cocotte met warm water en afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt. Droog grondig af.
3. Plaats de cocotte op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Voor gebruik op een inductiekookplaat, controleer of deze geschikt is voor inductie.

5. Bediening

1. Vul de cocotte met uw gekozen ingrediënten.
2. Plaats de cocotte in de oven of op de kookplaat.
3. Volg het recept voor de juiste temperatuur en bereidingstijd.
4. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de hete cocotte.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik, laat de cocotte volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Was met de hand af met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om beschadiging te voorkomen.
- De cocotte is niet geschikt voor de vaatwasser, maar u kunt deze wel voorzichtig in de vaatwasser plaatsen—volg de instructies van de fabrikant.

7. Probleemoplossing

- Als u merkt dat de cocotte niet goed verwarmt, controleer dan of deze correct op de kookplaat is geplaatst.
- Bij eventuele barsten in de cocotte, wordt het aanbevolen om deze niet meer te gebruiken om veiligheidsredenen.
- Voor andere problemen of vragen, neem contact op met onze klantenservice.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van keramiek en kan worden gerecycled.
- Controleer de lokale regelgeving over het deponeren van keramische producten en volg deze op.
- Zolang de cocotte in goede staat verkeert, kan deze worden gerecycled.

9. Contact

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Wij hopen dat u veel plezier heeft van uw Staub Ceramique Mini Cocotte!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: GGM Gastro 1005054

1. Información General

El GGM Gastro 1005054 es un equipo de cocina diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en entornos comerciales. Fabricado con materiales de alta calidad, este producto es ideal para restaurantes, catering y otros servicios de alimentación.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado únicamente para su uso comercial en cocinas y no debe ser utilizado con fines no previstos.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado para evitar riesgos de seguridad.
- **Electricidad:** Este equipo debe ser utilizado con la tensión eléctrica especificada. No utilice el producto si el cable de alimentación está dañado.
- **Calor:** Tenga cuidado al manipular el equipo, ya que las superficies pueden estar calientes durante y después de su uso.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento seguro y eficiente del producto.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- **Fugas:** Revise regularmente en busca de fugas y asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.

3. Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 2000 W
- Capacidad: 2 x 1/1 GN

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el equipo en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor del producto para ventilación.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Verifique que todas las conexiones estén firmes y seguras.
5. Si es necesario, ajuste las patas del equipo para nivelarlo.

5. Operación

1. Encienda el equipo utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el termostato.
3. Espere a que el equipo alcance la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar.
4. Siga las recetas y procedimientos de cocina adecuados para el mejor rendimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el equipo antes de realizar cualquier limpieza.
- Utilice un paño húmedo y productos de limpieza no corrosivos para limpiar las superficies.
- Inspeccione y limpie los filtros regularmente.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- Si el equipo no enciende, verifique la toma de corriente y el cable de alimentación.
- Si hay fugas, revise todas las conexiones.
- Si la temperatura no se ajusta correctamente, revise el termostato y considere reemplazarlo si está dañado.
- Consulte a un profesional si los problemas persisten.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y desecho de residuos electrónicos. No arroje el equipo en la basura común.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Mini Cocotte en céramique Staub - Antique Turquoise (Ø 100 mm)

1. Informations générales

La mini cocotte en céramique Staub est un ustensile parfait pour la cuisson au four, la préparation et le service des plats. Fabriquée en céramique de haute qualité, elle offre une excellente rétention de la chaleur et une diffusion uniforme. Sa finition antique turquoise ajoute une touche esthétique à votre table.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la cocotte sur une plaque de cuisson à flammes nues.
- Évitez les chocs thermiques en plaçant la cocotte directement dans un four chaud après l'avoir refroidie.
- Les poignées peuvent devenir très chaudes; utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Céramique
- Couleur : Antique turquoise
- Dimensions : Ø 100 mm
- Capacité : Idéale pour des portions individuelles
- Compatible avec : Four (max 250°C), micro-ondes, lave-vaisselle

4. Installation et configuration

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que le produit n'est pas endommagé.
2. Lavez la cocotte à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placez-la sur une surface de travail stable, prête à être utilisée.

5. Opération

- Préchauffez votre four à la température souhaitée (maximum 250°C).
- Remplissez la cocotte avec vos ingrédients.
- Placez la cocotte au centre de la grille du four.
- Surveillez régulièrement la cuisson.
- Une fois le plat prêt, sortez la cocotte en utilisant des gants de cuisine.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la cocotte refroidir complètement avant de la laver.
- Lavez à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockez la cocotte dans un endroit sec pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Si la cocotte présente des fissures : Ne pas l'utiliser.
- Pour les odeurs persistantes, laissez tremper dans une solution de vinaigre et d'eau pendant 30 minutes, puis rincez.
- En cas de casse, ne tentez pas de réparer ; disposez de la cocotte conformément aux instructions de recyclage (voir section 8).

8. Élimination

- Ne jetez pas la mini cocotte à la poubelle.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des céramiques.
- Si elle est cassée, enveloppez soigneusement les morceaux avant de les jeter.

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

La mini cocotte Staub in ceramica di colore turchese antico è un prodotto di alta qualità progettato per preparare e servire pietanze in modo elegante. È adatta per l'uso in forno e nel microonde, nonché per la presentazione a tavola.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di seguire attentamente le seguenti informazioni di sicurezza:

- Non usare la mini cocotte su piano cottura elettrico o a gas.
- Non utilizzare l'oggetto in un forno a microonde se presenta crepe o scheggiature.
- Gestire con cura per evitare scottature; la cocotte può diventare molto calda durante l'uso.
- Non usare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie.
- Conservarla lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: ceramica
- Colore: turchese antico
- Dimensioni: Ø 100 mm
- Capacità: 0.25 L
- Utilizzabile in forno e microonde
- Adatta per lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Non è necessaria alcuna installazione per la mini cocotte. Verificare che la superficie di appoggio sia piana e stabile prima dell'uso. Rimuovere eventuali etichette o imballaggi prima di posizionare la cocotte.

5. Funzionamento

Utilizzare la mini cocotte per cucinare, cuocere al forno o servire. Durante la cottura, prestare attenzione come la cocotte può rimanere molto calda. Si consiglia di utilizzare guanti da cucina quando si maneggia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la cocotte completamente.
- Lavare a mano con acqua e sapone neutro o utilizzare la lavastoviglie.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di rottura o crepe nella mini cocotte, non utilizzarla per evitare rischi di lesioni. Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

La mini cocotte è in ceramica e deve essere smaltita secondo le normative locali relative ai materiali ceramici. Non gettarla nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.