

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: 1008639

STAUB | SPECIALITIES - Fondue Set - Ø 200mm - Cast iron - White truffle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Specialities Fondue Set Ø 200mm - Cast Iron White Truffle

1. General Information

Thank you for purchasing the Staub Specialities Fondue Set. This cast iron fondue pot is designed for creating delicious fondue experiences at home. The elegant white truffle finish not only adds aesthetic value but also enhances your culinary adventures. Before using your fondue set, please read this manual thoroughly to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the fondue pot is placed on a stable, heat-resistant surface. Keep it away from flammable materials.
- Heat Source: Use appropriate heat sources, such as fondue burners or stovetops, for heating the pot. Avoid direct flames if using gas burners.
- Handling: Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the fondue pot, as it retains heat for a long time.
- Children: Always supervise children around the fondue set. Ensure they are kept at a safe distance from hot surfaces and molten contents.
- Food Safety: Only use the fondue set for cooking food meant for immediate consumption. Ensure raw ingredients are handled according to local food safety regulations.
- Cleaning: Allow the fondue pot to cool completely before cleaning. Avoid using abrasive cleaners as they may damage the surface.

3. Product Specifications

- Product Name: Staub Specialities Fondue Set
- Material: Cast Iron
- Color: White Truffle
- Diameter: Ø 200mm
- Compatibility: Suitable for all heat sources, including induction.
- Care Instructions: Hand wash recommended; do not dishwasher.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the fondue pot from the packaging and inspect for any damage. Ensure that all components are included.
2. Placement: Place the fondue pot on a stable, heat-resistant surface.
3. Heat Source Setup: Follow the manufacturer's instructions for your chosen heat source. If using a burner, ensure it is set up according to the burner's user manual.
4. Pot Preparation: Before first use, wash the pot with warm soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

1. Heating: Fill the pot with the desired fondue mixture (cheese, chocolate, broth, etc.).
2. Heating Method: Place the pot on the heat source and ignite (if using a burner) or turn on the stovetop.
3. Stirring: Occasionally stir the mixture until fully melted and combined.
4. Serving: Use fondue forks to dip ingredients into the melted mixture. Enjoy immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the fondue pot to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive materials that could scratch the surface.
- Store in a cool, dry place to prevent moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Pot Not Heating: Ensure that the heat source is functioning correctly. Check that the pot is placed properly on the burner or stovetop.
- Contents Burning: Reduce the heat if contents are browning too quickly. Continuous stirring can also help prevent burning.
- Difficult to Clean: Soak the pot in warm, soapy water for a few minutes before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the fondue set responsibly. If it becomes irreparable, check local guidelines for disposal of cast iron products and recycle where possible.

9. Contact

For any queries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

We appreciate your purchase and hope you enjoy using your Staub Specialities Fondue Set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Fondueset Ø 200mm Gusseisen Weißer Trüffel (Artikel-Nr.: 1008639)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Fondueset entschieden haben. Dieses hochwertige Fondueset besteht aus Gusseisen und ist ideal für gesellige Abende. Bei sachgemäßem Gebrauch ermöglicht es eine gleichmäßige Wärmeverteilung, wodurch Ihr Fondue perfekt gelingt.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Fondueset außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwendung: Verwenden Sie das Fondueset nur für den vorgesehenen Zweck. Es ist nicht geeignet für die Mikrowelle oder den Geschirrspüler.
- Hitzebeständigkeit: Vorsicht beim Umgang mit heißem Öl oder Käse, um Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Rutschfeste Oberflächen: Stellen Sie das Fondueset auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche um ein Umkippen zu verhindern.
- Reinigen: Lassen Sie das Fondueset immer abkühlen, bevor Sie es reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Gusseisen
- Farbe: Weißer Trüffel
- Durchmesser: 200mm
- Gewicht: 2,5 kg
- Nutzung: Für Käse- und Fleischfondue geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (Fonduetopf, Wärmequelle, Gabeln).
2. Wärmequelle: Stellen Sie die passende Wärmequelle (z.B. Spiritus oder elektrischer Fondueofen) auf eine stabile Oberfläche.
3. Fonduetopf: Setzen Sie den Fonduetopf auf die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass er stabil sitzt.
4. Vorheizen: Erhitzen Sie das Fonduetopf vorsichtig, bevor Sie die Fonduezutaten hinzufügen.

5. Betrieb

- Zubereitung: Bereiten Sie die Zutaten entsprechend Ihrer Fondue-Rezeptur vor (z.B. Käse schmelzen oder Öl erhitzen).
- Eintauchen: Verwenden Sie die mitgelieferten Gabeln, um die Speisen ins Fondue zu tauchen.
- Temperaturkontrolle: Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Fondue konstant bleibt, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Fondueset nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Fonduetopf mit warmem Wasser und einer sanften Bürste oder einem Schwamm.
- Trocknen Sie das Fondueset gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Fondueset an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Fondue brennt an.
- Lösung: Achten Sie darauf, die Temperatur zu regulieren und verwenden Sie genug Flüssigkeit.
- Problem: Fondue wird nicht heiß genug.
- Lösung: Überprüfen Sie die Wärmequelle und stellen Sie sicher, dass sie richtig funktioniert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Fondueset gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfalltrennung. Gusseisen kann in der Regel recycelt werden. Bitte werfen Sie das Produkt nicht in den regulären Hausmüll.

9. Kontakt

- Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: info@ggmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Fondueessen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Fondue Set Ø 200mm Gietijzer Witte Truffel

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Staub Fondue Set. Deze hoogwaardige gietijzeren fondue set is ontworpen voor gebruik op alle soorten warmtebronnen en is ideaal om samen met vrienden en familie te genieten van gezellige fondue-avonden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de fondue set alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Vermijd het gebruik van de fondue set met een open vuur of in een oven zonder geschikte en veilige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de fondue set nooit leeg is tijdens gebruik, om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik alleen geschikte fondue-vetten of -sauzen.
- Laat de fondue set volledig afkoelen voordat je deze reinigt.
- Houd de set buiten bereik van kinderen tijdens het gebruik en tijdens het afkoelen.
- Bij gebruik van scherpe voorwerpen zoals fonduevorken, let op om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Gietijzer
- Diameter: 200 mm
- Kleur: Wit truffel
- Geschikt voor: Inductie, gas, keramisch en elektrische kookplaten
- Ovenbestendig: Ja
- Geschikt voor de vaatwasser: Nee

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de fondue set in goede staat is en geen zichtbare schade vertoont.
2. Plaats de fondue pan op een vlakke en stabiele oppervlakte voor gebruik.
3. Vul de pan met de gewenste fondue, zorg ervoor dat deze tot de juiste niveau wordt gevuld.
4. Plaats de pan op de warmtebron en zet de warmte aan op een laag tot gemiddeld niveau.
5. Als je een brander gebruikt, zorg er dan voor dat deze stabiel staat en uit de buurt van brandbare materialen is.

5. Gebruik

- Wanneer de fondue is verwarmd, bevestig de temperatuurregelaar indien beschikbaar.
- Gebruik met de meegeleverde fonduevorken om ingrediënten in de gesmolten fondue te dippen.
- Blijf waakzaam voor de temperatuur om te voorkomen dat de fondue oververhit of aanbrandt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de fondue set volledig afkoelen na gebruik.
- Reinig de set met een zachte spons en warm water. Vermijd schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de fondue set grondig af om roest te voorkomen.
- Bewaar de fondue set op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Fondue brandt aan.
Oplossing: Verlaag de temperatuur en gebruik meer vet of kaas.
- Probleem: Fondue is niet goed verwarmd.
Oplossing: Controleer of de warmtebron goed werkt en of de pan correct is geplaatst.
- Probleem: Fondue is niet vloeibaar genoeg.
Oplossing: Voeg een beetje extra vloeistof of vet toe en verwarm opnieuw.

8. Afvalverwerking

- Gooi geen elektrisch afval in de gewone prullenbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf over de juiste manier om afgedankte elektrische apparaten te verwijderen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Fondue Staub Especialidades - 200mm, Hierro Fundido, Trufa Blanca

1. Información General

Este Set de Fondue Staub Especialidades está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Fabricado en hierro fundido, este set proporciona una distribución uniforme del calor, ideal para fondues de queso y chocolate. Con un diámetro de 200 mm, es perfecto para reuniones familiares y cenas con amigos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. No lo utilice para fines comerciales.
- Precaución con el calor: El set puede calentarse de manera significativa. Use manoplas o guantes de cocina al manipularlo.
- Superficie inestable: Asegúrese de colocar el set sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Cuidado con líquidos sobrecalentados: Evite el contacto directo con líquidos calientes para prevenir quemaduras.
- Niños: Mantenga el set fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento de la seguridad eléctrica: Si utiliza un quemador de gas o eléctrico, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Hierro fundido
- Diámetro: 200 mm
- Color: Trufa Blanca
- Capacidad: Ideal para 4-6 personas
- Resistente al horno: Sí
- Limpieza a mano recomendada

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los materiales de embalaje del set de fondue.
2. Coloque el recipiente en una superficie plana y resistente.
3. Si utiliza un quemador de gas o eléctrico, colóquelo en la base del set de fondue asegurándose de que esté bien asentado.
4. Asegúrese de ajustar la altura de la llama o la temperatura del quemador eléctrico según la receta que esté utilizando.

5. Operación

1. Añada los ingredientes deseados (queso, chocolate, etc.) al set de fondue.
2. Encienda el quemador.
3. Revuelva regularmente para asegurar que los ingredientes se derritan de manera uniforme.
4. Utilice tenedores de fondue para sumergir alimentos en la mezcla derretida.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar el set antes de limpiarlo.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la oxidación.

7. Solución de Problemas

- El queso o chocolate no se derrite: Asegúrese de que la llama o la temperatura estén suficientemente altas. Remueva frecuentemente.
- Se pega a la superficie: Asegúrese de que el set esté suficientemente engrasado y que los ingredientes estén bien mezclados.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de productos de hierro fundido. El hierro puede ser reciclado, por lo que le recomendamos consultar con el servicio de reciclaje de su localidad.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, contáctenos a través de:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU SET DE FONDUE STAUB 200MM EN FONTE TRUFFE BLANCHE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le set de fondue Staub. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de fondue exceptionnelle grâce à sa construction en fonte de haute qualité, permettant une distribution uniforme de la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement sur des surfaces stables et résistantes à la chaleur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Manipulez avec soin, car la surface de cuisson peut devenir très chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous touchez le produit.
- Évitez les chocs ou chutes pour protéger l'intégrité du produit.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Set de fondue Staub
- Matériau: Fonte, avec finition en truffe blanche
- Diamètre: 200 mm
- Poids: 2,5 kg
- Compatibilité: Convient pour tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction.
- Température maximale: 250 °C

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le produit et retirez tous les emballages.
- Avant la première utilisation, lavez le set de fondue avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez et séchez complètement.
- Placez le set sur une surface plane. Vous pouvez le préchauffer à feu doux pendant quelques minutes avant d'ajouter des ingrédients pour assurer une cuisson uniforme.
- Pour une utilisation sur induction, assurez-vous que votre plaque à induction est correctement synchronisée pour une performance optimale.

5. Fonctionnement

- Ajoutez le fromage, le chocolat ou d'autres ingrédients de votre choix dans le caquelon à fondue.
- Allumez la source de chaleur (gaz, électrique ou induction) pour chauffer lentement le produit.
- Remuez fréquemment pour éviter que les ingrédients ne brûlent.
- Servez avec des fourchettes à fondue, en veillant à plonger uniquement les aliments à l'aide des outils appropriés.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le set refroidir complètement après utilisation.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude et un savon doux. Évitez les détergents agressifs et les tampons à récurer.
- Séchez toujours complètement le produit après nettoyage pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile pour le conserver et maintenir la finition.

7. Dépannage

- Si la fondue ne chauffe pas uniformément, vérifiez la taille de la source de chaleur et assurez-vous qu'elle est adaptée au diamètre du caquelon.
- En cas de décoloration de la surface, cela peut être dû à un nettoyage inapproprié. Suivez les instructions de nettoyage fournies.
- Si des morceaux de fondue restent collés au fond, faites tremper le caquelon dans de l'eau chaude avant de nettoyer.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux pour le recyclage de l'acier et de la fonte.
- Récupérez les matériaux recyclables en apportant le produit à une installation de recyclage appropriée.

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

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

SET FONDUE STAUB SPECIALITIES O 200MM IN GHISA TARTUFO BIANCO

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Set Fondue Staub Specialities. Questo prodotto è realizzato in ghisa di alta qualità ed è progettato per offrire una cottura uniforme e una migliore ritenzione del calore. Perfetto per occasioni speciali o serate in famiglia.

2. Informazioni di sicurezza

- Utilizzare il set fondue solo su fonti di calore idonee.
- Non posizionare il set direttamente sopra una fiamma viva senza una base adeguata.
- Assicurarsi che il set sia stabile durante l'uso per prevenire rovesciamenti.
- Non toccare le superfici calde con le mani nude; utilizzare guanti o protezioni per le mani.
- Tenere il set lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Pulire il set solo quando è completamente raffreddato per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare il rivestimento interno.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Ghisa
- Diametro: 200 mm
- Colore: Tartufo bianco
- Capacità: Ideale per servirne a 4-6 persone
- Compatibile con: Piano cottura a gas, elettrico, vetroceramico e induzione
- Raccomandato per: Uso in forno e su fonte di calore diretto

4. Installazione e montaggio

- Verificare che il piano di lavoro sia stabile e resistente al calore.
- Posizionare il supporto del set fondue su una superficie piana.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti prima di procedere con l'installazione.
- Seguire le istruzioni del produttore per l'assemblaggio, se necessario.
- Collegare l'apparecchiatura di riscaldamento (se non è un modello tradizionale) secondo le indicazioni specifiche.

5. Funzionamento

- Riempire il set fondue con il composto desiderato.
- Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura in base alle preparazioni.
- Utilizzare forchette da fondue per immergere gli ingredienti nel composto caldo.
- Mescolare di tanto in tanto per garantire una fusione uniforme.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il set fondue.
- Pulire con una spugna non abrasiva e acqua calda.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi.
- Asciugare bene per evitare la formazione di ruggine.
- Applicare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie interna per preservare la qualità della ghisa.

7. Risoluzione dei problemi

Problema: Cibo non si scioglie uniformemente.

Soluzione: Controllare la temperatura e mescolare il composto regolarmente.

Problema: Ruggine apparente sulla superficie.

Soluzione: Pulire con una spugna e riapplicare un sottile strato di olio.

Problema: Difficoltà nella pulizia.

Soluzione: Immergere in acqua calda per ammorbidire i residui prima della pulizia.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
- In caso di smaltimento della ghisa, riciclare il materiale se possibile.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania