

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: 1003240

STAUB | Glass lid - Ø 200mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Staub Glass Lid Ø 200mm (1003240)

1. General Information

The Staub Glass Lid Ø 200mm is designed to fit perfectly on compatible Staub cookware, enhancing your cooking experience. Its transparent design allows for easy monitoring of food while cooking, ensuring optimal results every time.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the lid with care to prevent breakage. Use oven mitts or protective gear when removing from stovetop or oven as it can become very hot.
- Heat Resistance: The glass lid is designed to withstand high temperatures; however, avoid sudden temperature changes to prevent thermal shock.
- User Responsibility: It is the user's responsibility to ensure that the lid is used with compatible cookware. Ensure that the lid is properly placed on the cookware before use to prevent accidents.
- Child Safety: Keep the lid out of reach of children when in use. Educate all household members on the proper handling of glass cookware.
- Cleaning: Ensure the lid is cool to the touch before cleaning. Avoid harsh abrasives or sharp objects that may scratch the glass surface.

3. Product Specifications

- Product Code: 1003240
- Diameter: Ø 200mm
- Material: Tempered glass
- Compatibility: Suitable for all Staub cookware with a 200mm diameter

4. Setup and Installation

1. Before using the glass lid for the first time, wash it in warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Ensure your Staub cookware is clean and dry.
3. Place the glass lid gently on top of the cookware, ensuring it fits snugly without excessive force.
4. The lid can be placed on cookware both on stovetop and in oven as desired.

5. Operation

- Use the glass lid during cooking to retain moisture and enhance flavor.
- The glass lid allows you to see the cooking process without lifting it, preserving heat and steam.
- Always monitor the heat settings to avoid overheating the glass.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the glass lid after each use to ensure its longevity.
- Hand wash using a soft sponge and mild detergent; do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- For stubborn stains, soak the lid in warm, soapy water before cleaning.
- The glass lid is dishwasher safe; place it on the top rack to avoid damage during washing.

7. Troubleshooting

- Problem: Lid cracks or breaks during use.
 - Solution: Ensure no sudden temperature change occurred. Always monitor lid for signs of wear and replace if necessary.
- Problem: Lid does not fit cookware properly.
 - Solution: Verify the diameter of your cookware and ensure it is compatible with the lid size.

8. Disposal

Dispose of the glass lid responsibly. If the lid breaks, carefully collect all pieces and dispose of them according to local regulations for glass disposal. Recycle the material when possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Staub Glass Lid Ø 200mm. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Glasdeckel Ø 200mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Staub Glasdeckels mit einem Durchmesser von 200 mm (Artikelnummer: 1003240). Dieser hochwertige Glasdeckel wurde entwickelt, um der Tradition des Kochens gerecht zu werden und gleichzeitig modernes Design und Funktionalität zu vereinen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Stellen Sie sicher, dass Sie den Deckel nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwenden.
- Hitze- und Kältebeständigkeit: Der Deckel ist hitze- und kältebeständig. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Brüche zu verhindern.
- Vorsicht bei der Nutzung: Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden. Benutzen Sie geeignete Küchenutensilien aus Silikon oder Holz.
- Kinder: Halten Sie den Deckel von Kindern fern, insbesondere wenn er heiß ist.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertiges Glas
- Durchmesser: 200 mm
- Eigenschaften: Hitzebeständig, leicht, bruchsicher
- Kompatibilität: Passend für alle Staub Cocottes mit einem Durchmesser von 200 mm

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Cocotte, für die der Deckel gedacht ist, sauber und trocken ist.
- Schritt 2: Platzieren Sie den Deckel vorsichtig auf dem Topf, sodass er gleichmäßig aufliegt. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel zwischen dem Topf und dem Deckel gelangen.
- Schritt 3: Überprüfen Sie den Sitz des Deckels und stellen Sie sicher, dass ein sicherer und dichter Abschluss gewährleistet ist.

5. Betrieb

- Der Deckel sollte während des Kochens stets auf dem Topf bleiben, um Feuchtigkeit und Aromen zu konservieren.
- Verwenden Sie den Deckel, um den Garprozess zu kontrollieren, ohne die Temperatur zu beeinflussen, z.B. durch das Anheben des Deckels.
- Achten Sie darauf, den Deckel nicht zu überhitzen; er sollte nicht auf direkter Flamme oder im Ofen bei extrem hohen Temperaturen verwendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Deckel abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigungsmethode: Spülen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser; er ist auch spülmaschinenfest. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie den Deckel an einem sicheren Ort, um Brüche zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Deckel passt nicht richtig auf den Topf.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Topf und der Deckel die gleiche Größe haben und ob etwas dazwischen ist.
- Problem: Der Deckel hat Kratzer.
- Lösung: Vermeiden Sie scharfe oder metallische Utensilien beim Gebrauch.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Glasdeckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Glasabfälle. Trennen Sie ihn von anderen Materialien.
- Gegebenenfalls können Sie den Deckel auch bei speziellen Recyclingstellen abgeben.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Staub entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Glazen Deksel Ø 200mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Staub glazen deksel met een diameter van 200mm. Dit product is ontworpen om de kwaliteit van uw gerechten te verbeteren door een perfecte warmteverdeling en vochtbehoud. Dit deksel is eenvoudig te gebruiken en kan op verschillende pannen worden geplaatst.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit deksel is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden.
- Hittebestendigheid: Het deksel is temperatuur- en hittebestendig. Vermijd echter extreme temperatuurschommelingen om breuk te voorkomen.
- Behandeling: Wees voorzichtig bij het hanteren van het deksel, vooral wanneer het warm is. Gebruik ovenwanten en let op het risico van verbranden.
- Opruimen: Zorg ervoor dat u het deksel op een veilige plaats plaatst als u het niet gebruikt om val- of breukrisico te minimaliseren.
- Kinderen: Houd het deksel buiten bereik van kinderen om eventuele verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productcode: 1003240
- Materiaal: Glas
- Diameter: 200mm
- Geschikt voor: Staub en andere pannen met een overeenkomstige diameter
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de pan die u gaat gebruiken schoon en droog is.
2. Plaats het glazen deksel recht bovenop de pan, zorg ervoor dat het deksel goed aansluit op de rand van de pan.
3. Om het deksel veilig te leggen, druk het deksel voorzichtig naar beneden totdat het goed vastzit.
4. Controleer of het deksel niet schuin staat en of het goed aansluit.

5. Bediening

- Het deksel is ontworpen om stoom en warmte vast te houden, ideaal voor het bereiden van gerechten zoals stoofpotten, paella en suddergerechten.
- U kunt het deksel openen om te roeren of ingrediënten toe te voegen. Gebruik ovenwanten om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het deksel kan in de oven worden gebruikt bij temperaturen tot 200°C.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Spoel het deksel af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponzen om krassen te voorkomen.
- Het deksel is vaatwasmachinebestendig, zorg ervoor dat het zich op een veilige plek in de vaatwasser bevindt.

7. Problemen Oplossen

- Breuk: Controleer het deksel regelmatig op scheuren of barsten. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Aanpassen: Als het deksel niet goed op de pan past, controleer dan of het deksel geschikt is voor de juiste diameter.
- Verlies van warmte: Zorg ervoor dat het deksel stevig op de pan zit voor optimale warmtebehoud.

8. Afval

- Dit product is recyclebaar. Gooi het deksel weg in overeenstemming met plaatselijke richtlijnen voor recycling.
- Zorg ervoor dat het deksel eerst volledig is afgekoeld voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor aanvullende informatie of ondersteuning 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: Tapa de Vidrio Staub Ø 200mm

1. Información General

La tapa de vidrio Staub Ø 200mm es un accesorio de cocina diseñado para adaptarse a una variedad de cacerolas y sartenes. Proporciona una visión clara de los alimentos mientras se cocinan y ayuda a retener la humedad y el calor.

2. Información de Seguridad

- No sumergir la tapa caliente en agua fría para evitar el choque térmico.
- Siempre utilizar manoplas o guantes para evitar quemaduras al tocar la tapa caliente.
- No utilizar la tapa en el horno a temperaturas superiores a 180°C.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Inspeccionar la tapa regularmente en busca de grietas o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Vidrio templado
- Diámetro: 200mm
- Apto para: Lavajuelas
- Resistencia a temperaturas: Hasta 180°C
- Peso: 0.8 kg

4. Montaje e Instalación

- Coloque la tapa sobre la cacerola o sartén asegurándose de que se ajuste correctamente y se selle.
- Verifique que la tapa esté centrada sobre el recipiente para garantizar una cocción uniforme.
- No fuerce la tapa si no encaja con suavidad.

5. Operación

- Coloque los ingredientes en la cacerola y ajuste la tapa.
- Cocine a fuego medio o alto, dependiendo de la receta.
- Utilice la tapa para vigilar el progreso de los alimentos.
- Utilice utensilios de cocina de silicona o madera para evitar rayar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la tapa antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua jabonosa tibia o coloque en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie de vidrio.
- Seque completamente antes de guardar.

7. Resolución de Problemas

- Si la tapa no encaja correctamente, verifique si hay obstrucciones en el borde de la cacerola.
- Si se encuentra con grietas, no utilice la tapa y sustitúyala por una nueva.

8. Eliminación

- Recicle la tapa si es posible.
- No la deseche en la basura común, puesto que está hecha de vidrio.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couvercle en verre Staub O 200 mm (Réf. 1003240)

1. Informations Générales

Le couvercle en verre Staub O 200 mm est conçu pour s'adapter parfaitement à vos cocottes Staub et améliorer votre expérience de cuisson. Fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure, ce couvercle offre une performance exceptionnelle et une durabilité à long terme.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ce produit doit être utilisé uniquement pour la cuisson à feu moyen ou faible. Ne pas exposer à une source de chaleur directe excessif.
- Température: Le couvercle est résistant à des températures élevées mais évitez les chocs thermiques (passage brusque d'une température à une autre).
- Manipulation: Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures lors de la manipulation.
- Rangement: Conservez le couvercle dans un endroit sûr pour éviter les chutes ou les impacts.
- Enfants: Ne pas laisser des enfants manipuler le produit sans supervision.

3. Aperçu et spécifications du produit

Spécifications techniques:

- Matériau : Verre
- Diamètre : 200 mm
- Convient à : Cocottes Staub O de 200 mm
- Résistance à la chaleur : jusqu'à 200°C
- Compatibilité : Cuisinières et réfrigérateurs

4. Installation et Mise en place

1. Assurez-vous que la cocotte est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
2. Alignez le couvercle avec le bord de la cocotte.
3. Abaissez doucement le couvercle sur la cocotte pour garantir un ajustement sécurisé. Vérifiez que les bords sont bien positionnés.
4. Ne forcez pas le couvercle sur la cocotte.

5. Fonctionnement

Le couvercle en verre vous permet de surveiller la cuisson sans retirer le couvercle. Laissez-le en place pour conserver la chaleur et l'humidité tout en évitant les éclaboussures.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs pour ne pas rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état du couvercle pour détecter tout dommage.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à fermer le couvercle
Solution : Assurez-vous que la cocotte est de la bonne taille et que le couvercle est propre.
- Problème : Fissures ou éclats
Solution : Ne plus utiliser le couvercle et contacter le service clientèle.

8. Mise au rebut

Ne jetez pas le couvercle en verre avec les ordures ménagères. Vérifiez les centres de recyclage locaux pour la bonne mise au rebut du verre.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Conservez ce manuel pour référence future. Assurez-vous de suivre toutes les instructions pour garantir une expérience de cuisson sûre et agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio in Vetro Staub Ø 200 mm

1. Informazioni Generali

Il Coperchio in Vetro Staub è progettato per adattarsi perfettamente ai prodotti Staub di Ø 200 mm. Questo coperchio offre una visione diretta del cibo mentre si cucina, contribuendo a mantenere il calore e l'umidità all'interno del recipiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coperchio solo su recipienti adeguati.
- Non utilizzare il coperchio su fiamme libere o in forno senza precauzioni.
- Evitare impatti o cadute per prevenire rotture.
- Non utilizzare utensili metallici sul vetro per evitare graffi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare che il coperchio non presentata crepe o difetti prima dell'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Vetro borosilicato
- Diametro: 200 mm
- Resistente al calore fino a 220 °C
- Facile da pulire
- Adatto per lavastoviglie

4. Configurazione e Installazione

- Assicurarsi che il coperchio sia pulito prima dell'uso.
- Posizionare il coperchio direttamente sopra il recipiente Staub.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben centrato e non ci siano oggetti estranei tra il coperchio e il recipiente.
- Quando si utilizza in forno, assicurarsi che il forno sia pre-riscaldato.

5. Funzionamento

- Utilizzare il coperchio per sigillare il calore e l'umidità durante la cottura.
- È possibile utilizzare il coperchio per stufare, cuocere al vapore o semplicemente per coprire i cibi.
- Rimuovere il coperchio con attenzione per evitare scottature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il coperchio prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare completamente prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio si rompe, non tentare di ripararlo; smaltirlo immediatamente.
- Se il coperchio non si adatta al recipiente, verificare che si stia utilizzando il modello corretto.
- In caso di difficoltà nella rimozione del coperchio, utilizzare un guanto da cucina per una migliore presa.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del vetro. Se il coperchio è rotto, avvolgerlo in carta per evitare lesioni e smaltirlo in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania