

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: 1003243**

**STAUB | Glass lid - Ø 280mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for STAUB Glass Lid Ø 280mm (1003243)

## 1. General Information

Thank you for choosing the STAUB Glass Lid Ø 280mm. This high-quality lid is designed to be compatible with STAUB cookware, enhancing your cooking experience by allowing you to monitor the cooking process while retaining moisture and flavor.

## 2. Safety Information

- General Safety: This product is not a toy. Keep out of reach of children.
- Usage: Only use the lid with compatible STAUB cookware. Using it with incompatible cookware may result in damage or injury.
- Handling: The lid is made of glass and may break if dropped or subjected to impact. Handle with care.
- Heat Resistance: The glass lid is designed to withstand high temperatures. However, it should not be exposed to extreme temperature changes (e.g., placing a hot lid under cold water).
- Steam: When lifting the lid, be cautious of steam that may escape, which can cause burns.
- Cleaning: Allow the lid to cool before cleaning to avoid burns or breakage.

## 3. Product Specifications

- Model: STAUB Glass Lid
- Diameter: Ø 280mm
- Material: Tempered glass with stainless steel rim
- Weight: Not specified
- Compatibility: Suitable for use with STAUB cocottes and other cookware of similar size.

## 4. Setup and Installation

- Place STAUB cookware on a flat, stable surface.
- Align the glass lid over the cookware, ensuring it fits securely on the rim.
- Gently press down to ensure a proper seal is achieved, which helps retain heat and moisture during cooking.

## 5. Operation

- When using the lid, it is advisable to monitor cooking times and contents without lifting the lid frequently to maintain temperature and moisture that yields better results.
- The clear glass allows for visibility of the food being cooked while containing all the flavors within.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Wash the lid with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners or pads that may scratch the glass.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- For stubborn stains, soak the lid in warm water and soap before cleaning.

## 7. Troubleshooting

- Lid does not fit properly: Ensure that the lid is the correct size for your cookware. Make sure there is no debris on the rim preventing a proper seal.
- Lid cracked or broken: Discontinue use of the damaged lid for safety. Contact customer support for further assistance.

## 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Glass lid can typically be recycled if it is not damaged. Check with local recycling guidelines.

## 9. Contact

For any inquiries, assistance, or support, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing STAUB cookware. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Staub Glasdeckel Ø 280mm (1003243)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Staub Glasdeckel entschieden haben. Dieser hochwertige Glasdeckel wurde entwickelt, um eine effiziente Zubereitung Ihrer Speisen zu gewährleisten, während Sie den Garprozess im Blick behalten können. Er ist für verschiedene Kochutensilien geeignet und bietet eine langlebige und funktionale Lösung für Ihre Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Glasdeckel nur für die bestimmungsgemäße Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel nicht mit offenen Flammen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel entfernen, da er heiß werden kann.
- Lassen Sie den Deckel nicht in der Nähe von Kindern liegen.
- Reinigen Sie den Deckel nicht mit scharfen Gegenständen, um Kratzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie den Deckel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Glas
- Farbe: Transparent
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Glasdeckel auf einem stabilen, ebenen Untergrund liegt, bevor Sie ihn verwenden.
- Der Deckel eignet sich für alle Staub Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von 280 mm.
- Um den Deckel sicher zu verwenden, setzen Sie ihn einfach auf den Topf oder die Pfanne und drücken Sie ihn leicht nach unten, bis er sicher sitzt.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Glasdeckel, um den Kochprozess zu überwachen.
- Der Glasdeckel ermöglicht es, Dampf abzuleiten, ohne das Kochgut zu entblößen.
- Achten Sie beim Anheben des Deckels darauf, den Dampf von Ihnen weg zu leiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Der Glasdeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bei Handreinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch oder Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und -geräte, um Kratzer zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Deckel nicht richtig auf dem Topf sitzt, überprüfen Sie den Durchmesser des Kochgeschirrs.
- Bei Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen verwenden Sie den Deckel nicht weiter.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Der Glasdeckel ist recyclebar. Entsorgen Sie ihn nach den örtlichen Vorschriften für Glasabfälle.
- Achten Sie darauf, den Deckel sicher zu verpacken, um Verletzungen durch zerbrochenes Glas zu vermeiden.

## 9. Kontakt

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

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Staub Glasdeksel Ø 280 mm

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Staub Glasdeksel Ø 280 mm. Dit product is ontworpen om de kookervaring te verbeteren door de juiste pasvorm, duurzaamheid en esthetiek te bieden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen zoals bedoeld. Het is bedoeld voor gebruik op fornuis en in de oven.
- Het glasdeksel kan heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een doek bij het hanteren.
- Laat het deksel niet in de buurt van direct vuur of een verwarmingsbron liggen.
- Controleer het deksel regelmatig op barsten of beschadigingen. Gebruik het deksel niet als het beschadigd is.
- Houd het deksel buiten het bereik van kinderen om letsel te voorkomen.
- Vermijd het onderdompelen van een heet deksel in koud water om breuk te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Staub Glasdeksel
- Diameter: 280 mm
- Materiaal: Glas met een RVS knop
- Geschikt voor: Vaatwasmachine, oven, en fornuis

### 4. Installatie en Setup

- Plaats het glasdeksel op een geschikte Staub braadpan of kookpot met een diameter van 280 mm.
- Zorg ervoor dat het deksel stevig op de pan zit om het beste resultaat te garanderen en spatoblende dampen te behouden.
- Controleer of het deksel goed aansluit op de pan om voedselverliezen te voorkomen.

### 5. Bediening

- Plaats het deksel bovenop de verwarmde pan om het koken te optimaliseren.
- U kunt het deksel gebruiken om gerechten snel te verwarmen of om stomen te bevorderen.
- Om het deksel te verwijderen, gebruik altijd ovenwanten om te voorkomen dat u zich brandt.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dit deksel is vaatwasmachinebestendig, maar het wordt aanbevolen om het met de hand af te wassen om de helderheid van het glas te behouden.
- Gebruik geen schurende producten of borstels die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op residuen van voedsel of vet en reinig deze grondig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel sluit niet goed.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat u het deksel op de juiste maat pan plaatst.
- Probleem: Het glasdeksel heeft barsten.
  - Oplossing: Stop onmiddellijk met het gebruik en vervang het deksel.
- Probleem: Het deksel kan moeilijk worden verwijderd.
  - Oplossing: Laat het deksel een paar minuten afkoelen voordat u het probeert te verwijderen.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi gebroken of onbruikbare onderdelen van het deksel op de juiste manier weg volgens lokale afvalverwerkingsrichtlijnen.
- Glas kan worden gerecycled; controleer uw lokale recyclingregelgeving om te zien hoe u dit het beste kunt doen.

### 9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Staub Ø 280 mm

## 1. Información General

La tapa de vidrio Staub de Ø 280 mm es un accesorio diseñado para ser utilizado con las cazuelas y sartenes Staub. Fabricada con materiales de alta calidad, garantiza una excelente durabilidad y resistencia al calor.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilice la tapa de vidrio Staub en recipientes compatibles. No exponga la tapa a temperaturas extremas sin un recipiente adecuado.
- Manipulación: Manipule la tapa con cuidado. Use guantes de cocina o agarraderas, ya que la tapa puede calentarse durante el uso.
- Caídas y golpes: Evite dejar caer la tapa, ya que podría romperse. En caso de rotura, deseche los fragmentos de inmediato para evitar lesiones.
- Ajuste seguro: Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada en la olla o sartén antes de usarla para evitar derrames y accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: Ø 280 mm
- Material: Vidrio resistente al calor
- Color: Transparente
- Diseño: Tapa de vidrio que permite la visualización del contenido durante la cocción

## 4. Instalación y Montaje

1. Verificación: Asegúrese de que la tapa de vidrio es compatible con sus utensilios de cocina Staub.
2. Colocación: Coloque la tapa directamente sobre el recipiente asegurándose de que encaje firmemente.
3. Prueba: Verifique que la tapa esté sellado correctamente y no haya espacios que permitan la salida de vapor.

## 5. Operación

- Calentamiento: Coloque los ingredientes en la olla o sartén y ajuste la tapa.
- Cocción: Cocine a fuego medio a alto según la receta. Use la tapa para retener la humedad y el calor, permitiendo una cocción más uniforme.
- Monitoreo: Levante la tapa cuidadosamente utilizando un agarrador durante la cocción para evitar quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tapa de vidrio con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque la tapa completamente antes de almacenarla para evitar la acumulación de humedad.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y seguro, separada de otros utensilios para prevenir daños.

## 7. Solución de Problemas

- Tapa no encaja correctamente: Verifique que esté utilizando el tamaño adecuado de la tapa para su recipiente.
- Vapor excesivo: Asegúrese de que la tapa esté bien posicionada y que los ingredientes no excedan la capacidad del recipiente.
- Gotas de agua en la parte inferior de la tapa: Esto es normal debido a la condensación; simplemente seque antes de guardar.

## 8. Eliminación

La tapa de vidrio Staub puede ser reciclada. Si está dañada, asegúrese de desecharla de manera segura, siguiendo las regulaciones locales de reciclaje y residuos.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Couvercle en verre Staub Ø 280 mm

## 1. Informations générales

Le couvercle en verre Staub est conçu pour s'adapter à vos casseroles et poêles Staub Ø 280 mm. Fabriqué en verre borosilicaté de haute qualité, ce couvercle permet une cuisson saine tout en conservant la chaleur et l'humidité. Il est résistant aux chocs thermiques et facile à entretenir.

## 2. Informations de sécurité

- Ne laissez jamais le couvercle en verre sur une source de chaleur sans être accompagné.
- Évitez de frapper le couvercle contre des surfaces dures pour prévenir les éclats.
- Ne placez pas le couvercle dans un four à micro-ondes à moins qu'il ne soit spécifiquement indiqué pour cet usage.
- Utilisez des poignées en silicone ou des gants lors de la manipulation du couvercle chaud.
- Ne plongez pas le couvercle chaud dans l'eau froide pour éviter les chocs thermiques.

## 3. Description du produit et spécifications

- Matériau : Verre borosilicaté
- Diamètre : 280 mm
- Compatible avec : Casseroles et poêles Staub
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 250°C
- Lavable au lave-vaisselle : Oui

## 4. Installation et mise en place

1. Placez votre casserole ou poêle sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous que l'intérieur de la casserole est propre et sec.
3. Alignez le bord du couvercle avec le bord de la casserole ou de la poêle.
4. Abaissez délicatement le couvercle en verre sur les côtés du récipient, en s'assurant qu'il est bien en place.
5. Vérifiez que le couvercle est hermétiquement scellé pour une meilleure rétention de chaleur et d'humidité.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couvercle, placez-le sur la casserole ou la poêle lorsque vous cuisinez. Cela permet de garder la chaleur, la saveur et les nutriments dans vos plats. Surveillez la cuisson à travers le couvercle en verre pour éviter une surcuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couvercle à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le couvercle après nettoyage.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement, vérifiez qu'il est bien aligné avec la casserole ou la poêle.
- En cas d'éclatement ou de fissure, ne pas utiliser le couvercle et le remplacer immédiatement.

## 8. Élimination

- Ce produit en verre peut être recyclé. Vérifiez les règles locales concernant le recyclage du verre.
- Ne jetez pas le couvercle dans des déchets non recyclables.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coperchio in Vetro Staub da 280 mm. Questo coperchio è progettato per adattarsi perfettamente alle pentole e casseruole Staub, realizzando un sigillo che conserva l'umidità e favorisce una cottura uniforme.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso: Non utilizzare il coperchio su fonti di calore dirette senza una pentola sotto. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente e saldamente.
- Rottura: Il coperchio in vetro è fragile; maneggiare con attenzione. Non colpirlo con oggetti duri.
- Surriscaldamento: Evitare di esporre il coperchio a temperature superiori a 220°C. Non utilizzare sopra la fiamma diretta.
- Maniglie: Attenzione, le maniglie possono diventare calde; utilizzare guanti per la protezione durante la manovra del coperchio.
- Pulizia: Non usare detergenti abrasivi. Mantenere il coperchio di vetro libero da graffi per garantire la sicurezza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 280 mm
- Materiale: Vetro temperato di alta qualità
- Resistenza al Calore: Fino a 220°C
- Compatibilità: Adatto per pentole e casseruole Staub
- Maniglie: Impugnature ergonomiche per una presa sicura

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionare la pentola o casseruola Staub su una fonte di calore adeguata.
2. Inserire ingredienti e aggiungere liquidi come richiesto dalla ricetta.
3. Posizionare il coperchio in vetro con attenzione sopra la pentola, assicurandosi che sia ben centrato e sigillato.
4. Accendere la fonte di calore e regolare la temperatura come desiderato.

### 5. Operazione

- Monitorare il processo di cottura e regolare la temperatura secondo necessità.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare, evitando l'uso di oggetti metallici che potrebbero graffiare il coperchio.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente il coperchio.
- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive. Asciugare con un panno morbido.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Rottura del coperchio: Se il coperchio si rompe, maneggiare con cura i pezzi rotti e smaltirli adeguatamente.
- Difficoltà di sigillatura: Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente sulla pentola. Se non si adatta, controllare il diametro e la compatibilità.

### 8. Smaltimento

Il coperchio in vetro deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti di vetro. Non gettare nel compost o nei rifiuti normali.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania