

# 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: 1003244**

**STAUB | Glass lid - Ø 300mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Staub Glass Lid Ø 300mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Staub Glass Lid Ø 300mm. This high-quality lid is designed to enhance your cooking experience by providing an effective seal while allowing you to monitor cooking progress. Compatible with a variety of cookware, this lid is a versatile addition to your kitchen utensils.

### 2. Safety Information

#### - Important Safety Instructions:

- Always handle the lid with care as it is made of glass and can break if dropped.
- Keep the lid out of reach of children to prevent accidents.
- Do not use the lid on stovetops or in the oven without cookware underneath it.
- Ensure that the lid is compatible with your cookware's dimensions to avoid overheating or spilling.
- Avoid sudden temperature changes, such as placing a hot lid in cold water, to prevent cracking.

- Warm/Hot Surface Caution: The lid becomes very hot during use. Always use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the lid.

- Do Not Force: When fitting the lid onto cookware, do not force it into place to avoid damaging the lid or cookware.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Glass Lid Ø 300mm
- Model Number: 1003244
- Material: Heat-resistant glass with a stainless steel rim
- Diameter: 300 mm
- Compatibility: Fits Staub cocottes and other similar sized cookware

### 4. Setup and Installation

1. Ensure the lid and cookware are clean and dry before use.
2. Align the lid over the top of the cookware ensuring it fits snugly.
3. Press down gently to create a seal.
4. Confirm that the lid is secure before heating the cookware on the stovetop or in the oven.

### 5. Operation

- Use the lid while cooking to monitor the progress of your dish without lifting it and losing moisture.
- The tempered glass allows you to see the contents without removing the lid.
- Suitable for use on both stovetops and in ovens (check compatibility with cookware).

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- Dry thoroughly before storing.
- Check regularly for signs of damage, such as chips or cracks, and discontinue use if any are found.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Lid does not fit securely on cookware.
  - Solution: Verify the diameter of your cookware to ensure it matches the lid's size (300mm). Ensure there are no obstructions on the cooking surface.
- Problem: Lid is cracked or broken.
  - Solution: Do not attempt to repair the lid. Dispose of it immediately to avoid injury.

### 8. Disposal

- Dispose of the glass lid according to local regulations for glass waste. Do not dispose of it in regular household waste.
- Ensure sharp edges are wrapped securely if broken to prevent injuries.

### 9. Contact

For further assistance, please contact:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Glass Lid Ø 300mm (1003244)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Staub Glass Lid Ø 300mm. Dieses hochwertige Glasdeckel bietet eine hervorragende Möglichkeit, um den Kochprozess zu überwachen, während der Dampf entweichen kann. Es ist mit den meisten Töpfen und Pfannen mit einem Durchmesser von 300 mm kompatibel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Bitte verwenden Sie den Glasdeckel nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Hitzebeständigkeit: Der Deckel ist hitzebeständig bis zu 220 °C. Überschreiten Sie diese Temperatur nicht.
- Vorsicht bei der Handhabung: Der Deckel kann heiß werden. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kein plötzlicher Temperaturwechsel: Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um Brüche zu verhindern.
- Vorsicht bei Bruch: Bei Beschädigung des Glases kann das Produkt zu Verletzungen führen. Bei Rissen oder Brüchen sofort entsorgen.
- Aufbewahrung: Halten Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Staub Glass Lid Ø 300mm
- Produktnummer: 1003244
- Material: Borosilikatglas
- Durchmesser: 300 mm
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Kompatibilität: Geeignet für alle Töpfe und Pfannen mit einem entsprechenden Durchmesser
- Farbe: Transparent

## 4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch, reinigen Sie den Deckel mit mildem Geschirrspülmittel und warmem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich ab.
2. Verwendung: Platzieren Sie den Glasdeckel auf dem Topf oder der Pfanne, sodass er sicher sitzt. Achten Sie darauf, dass keine Speisen dazwischen geraten.

## 5. Betrieb

Um den Deckel zu verwenden:

1. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder der Topf auf der Herdplatte steht und die gewünschte Temperatur erreicht wurde.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und beobachten Sie den Kochprozess durch das klare Glas.
3. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig mit Hilfe von Ofenhandschuhen, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Glasdeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch wird handwaschen empfohlen, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Glasdeckel hat Kratzer.  
- Lösung: Verwenden Sie den Deckel mit Sorgfalt und vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen.
- Problem: Der Deckel passt nicht auf den Topf.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Topf einen Durchmesser von 300 mm hat.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Glasdeckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Glasabfälle. Wenn der Deckel beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass die Scherben sicher verpackt und ordnungsgemäß entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen zu unserem Produkt, kontaktieren Sie uns bitte:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Glazen Deksel Ø 300mm

## 1. Algemene Informatie

De Staub Glazen Deksel Ø 300mm is een hoogwaardig product ontworpen voor optimale voedselbereiding en behoud van aroma's. Het deksel is hittebestendig en perfect voor gebruik op verschillende kookplaten en in de oven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel niet op een open vuur om schade te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het glas om krassen te vermijden.
- Laat het deksel afkoelen voordat u het reinigt om brandwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het deksel goed aansluit op de kookpan om spatten te voorkomen.
- Bij breuk van het glas, waarbij scherpe randen kunnen ontstaan, moet u voorzichtig zijn en de brokstukken veilig verwijderen.
- Bewaar het product buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 300 mm
- Materiaal: Glazen deksel met een RVS handgreep
- Geschikt voor: Ovens en kookplaten
- Hittebestendigheid: Tot 220°C

## 4. Installatie en Setup

1. Kies een geschikte pot of pan met een diameter van 300 mm.
2. Plaats het glazen deksel recht op de pot of pan zonder een tekening of beweging.
3. Zorg ervoor dat de handgreep naar een voor u comfortabele positie gericht is.
4. Controleer of het deksel goed op de rand van de pot ligt en er geen openingen zijn.

## 5. Bediening

- Het deksel kan gebruikt worden voor het koken, stomen en bakken van verschillende gerechten.
- Voor het beste resultaat, gebruik het deksel tijdens het koken om de smaken optimaal te behouden.
- U kunt het deksel desgewenst tijdens het koken optillen om te roeren, maar sluit het daarna weer om warmte en vocht vast te houden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Was het glas met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het deksel met een zachte doek om krassen op het glas te voorkomen.
- Controleer regelmatig de handgreep op slijtage en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Deksel past niet goed op de pan.  
Oplossing: Controleer de diameter van de pan en zorg ervoor dat deze 300 mm is.
- Probleem: Deksel is gebroken.  
Oplossing: Verwijder voorzichtig alle brokstukken en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Verwijdering

- Het product kan worden gerecycled. Breek het glas echter voorzichtig en volg de lokale richtlijnen voor glasafval.
- De RVS handgreep kan ook gerecycled worden; neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Staub Ø 300mm

## 1. Información General

La tapa de vidrio Staub de 300 mm es un accesorio esencial para cualquier cocina. Diseñada para ser utilizada con varias cacerolas y sartenes, proporciona un ajuste perfecto y permite observar la comida mientras se cocina. Su diseño elegante y funcional la convierte en una herramienta imprescindible para los chefs aficionados y profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Esta tapa está diseñada para uso en cocinas domésticas y comerciales.
- Temperatura: No exponga la tapa a temperaturas extremas de calor o frío para evitar daños.
- Uso del Horno: La tapa es apta para horno hasta 180°C (356°F).
- Manipulación: Debe manejarse con cuidado, ya que el vidrio puede romperse si se cae o se golpea.
- Superficies Calientes: Use guantes o agarraderas al manipular la tapa después de utilizarla en la cocina, para evitar quemaduras.
- No Usar: Evite usar la tapa en una fuente de calor directa o en un fuego abierto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 300 mm
- Material: Vidrio resistente al calor
- Tipo de tapa: Tapa de vidrio con borde de acero inoxidable
- Compatibilidad: Adecuada para cacerolas y sartenes Staub y otros de tamaño similar
- Resistencia térmica: Apta para horno hasta 180°C

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener la cacerola o sartén compatible seleccionada.
2. Coloque la cacerola en una superficie plana y resistente.
3. Levante la tapa de vidrio y colóquela con cuidado sobre la cacerola, asegurándose de que esté centrada y se ajuste correctamente.
4. Asegúrese de que el borde de la tapa esté alineado con el borde de la cacerola para un cierre hermético.
5. La instalación está completa y puede comenzar a cocinar.

## 5. Operación

- Para cocinar, llene la cacerola con los ingredientes deseados.
- Coloque la tapa y encienda el fuego o precaliente el horno según la receta que esté utilizando.
- Puede levantar la tapa para ver el progreso de la cocción, pero hágalo con cuidado y utilizando agarraderas.
- Al finalizar la cocción, retenga el calor con la tapa durante unos minutos antes de servir, si lo desea.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la tapa completamente antes de limpiarla.
- Lave la tapa a mano con agua tibia y jabón suave. No utilizar estropajos abrasivos.
- Si se usa en el lavavajillas, colóquela en la parte superior.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la acumulación de humedad.
- Inspeccione regularmente la tapa en busca de grietas o daños y deséchela si está dañada.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no se ajusta correctamente.  
Solución: Asegúrese de que esté utilizando la cacerola o sartén correcta y que la tapa esté bien centrada.
- Problema: La tapa se agrieta.  
Solución: Reemplace la tapa inmediatamente para evitar cualquier riesgo por fragmentos de vidrio.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de vidrio. El vidrio roto debe gestionarse de manera segura para evitar lesiones. Considere reciclar el vidrio donde sea posible.

## 9. Contacto

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

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couvercle en verre Staub Ø 300 mm

## 1. Informations Générales

Le couvercle en verre Staub Ø 300 mm est conçu pour s'adapter parfaitement aux casseroles et poêles de la même marque. Sa fabrication en verre permet une visualisation facile de la cuisson tout en conservant la chaleur et l'humidité.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le couvercle sur une source de chaleur directe sans la casserole ou poêle appropriée.
- Éviter les chocs thermiques. Ne pas passer d'un environnement froid à un environnement chaud rapidement.
- Ne pas placer le couvercle sous un gril ou dans un four à chaleur intense pendant plus de 30 minutes.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'outils en métal pour éviter les rayures et dommages.
- Éloigner du feu ouvert et des surfaces chaudes pour éviter les brûlures.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : Ø 300 mm
- Matériau : Verre trempé
- Compatible avec : Casseroles et poêles Staub adaptées
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, transparent pour un contrôle de la cuisson.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Assurez-vous que la casserole ou poêle est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
2. Positionnez le couvercle au-dessus de la casserole de manière à ce qu'il soit centré.
3. Abaissez le couvercle doucement sur la casserole jusqu'à ce qu'il soit en place.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien en place avant de commencer la cuisson.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle en verre pour couvrir les plats pendant la cuisson afin de conserver la chaleur et l'humidité.
- Utilisez simultanément le couvercle et la casserole pour une cuisson optimale.
- Vérifiez régulièrement le contenu sans soulever le couvercle pour éviter la perte de chaleur.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Pour le lave-vaisselle, placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Essuyez le couvercle avec un chiffon doux après lavage pour éviter les taches d'eau.

## 7. Dépannage

- En cas de bris du couvercle, ne pas utiliser et remplacer immédiatement.
- Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement sur la casserole, vérifiez que la casserole est de la bonne taille.
- Si des fissures apparaissent au fil du temps, ne pas utiliser le couvercle.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter le couvercle en verre dans les ordures ménagères.
- Vérifiez les réglementations locales sur le recyclage du verre et suivez-les.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement emballé s'il doit être retourné ou expédié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio di Vetro Staub Ø 300 mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coperchio di Vetro Staub è progettato per un uso duraturo in cucina, offrendo una visibilità ottimale durante la cottura. Questo prodotto è ideale per l'uso con pentole Staub e altre pentole di dimensioni simili.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coperchio solo su fonti di calore adeguate e non lasciarlo incustodito durante l'uso.
- Evitare di maneggiare il coperchio con mani bagnate o umide per prevenire scivolamenti e cadute.
- Non sottoporre il coperchio a cambiamenti rapidi di temperatura per evitare rotture.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato sulla pentola per evitare fuoriuscite di liquidi caldi.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Vetro temperato
- Diametro: Ø 300 mm
- Comprimibile: Non comprimibile
- Resistente al calore: Fino a 220°C
- Compatibilità: Adatto per pentole Staub e pentole di dimensioni equivalenti.

## 4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il coperchio dalla confezione e ispezionare per assicurarsi che non ci siano danni.
- Assicurarsi che la pentola utilizzata sia pulita e priva di residui.
- Posizionare il coperchio di vetro sulla pentola, assicurandosi che il bordo del coperchio si allinei perfettamente con il bordo della pentola per una chiusura ermetica.

## 5. Funzionamento

- Accendere la fonte di calore e posizionare la pentola con il coperchio sopra.
- Monitorare la cottura attraverso il coperchio in vetro, evitando di rimuoverlo frequentemente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima di pulirlo.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie (solo se specificato).
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio si rompe, smettere di usarlo immediatamente e utilizzare solo pezzi di ricambio autorizzati.
- In caso di gravi danni, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali relative ai rifiuti di vetro.
- Non gettare il vetro nell'indifferenziato; consultare le istruzioni locali per il riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci a:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania