

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: 1004279

STAUB | Glass lid - Ø 370mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Staub Glass Lid Ø 370mm

General Information

Congratulations on your purchase of the Staub Glass Lid Ø 370mm. This high-quality glass lid is designed to fit your Staub cookware perfectly, providing a durable and versatile solution for your culinary needs. With a robust design that combines function and elegance, this lid is an essential addition to your kitchen.

Safety Information

- General Safety: Always use the lid in conjunction with compatible Staub cookware to prevent accidents and damage.
- Hot Surface Caution: The glass lid can become extremely hot during cooking. Always use oven mitts or protective gloves when handling.
- Avoid Impact: Although the lid is crafted from high-quality materials, avoid dropping or subjecting it to impact, as this may cause breakage.
- Proper Handling: Do not use the lid on an open flame or in direct contact with a heating element.
- Dishwasher Use: The glass lid is dishwasher safe; however, take care to ensure it does not come into contact with other items that may cause scratches or breakage.

Product Specifications

- Material: Glass with a stainless steel rim
- Diameter: Ø 370mm
- Weight: 1.2 kg
- Temperature Range: Up to 200°C
- Dishwasher Safe: Yes

Setup and Installation

1. Preparation: Ensure the cookware you intend to use the lid with is clean and dry.
2. Positioning: Place the Staub cookware on a flat, stable surface and ensure it is not on a hot burner.
3. Lid Placement: Align the glass lid over the cookware and gently press down so it fits securely within the rim.
4. Check Fit: Ensure that there are no gaps between the lid and the cookware, which may lead to steam escaping.

Operation

- Cooking: Use the glass lid during cooking to retain heat and moisture, allowing for evenly cooked meals.
- Ventilation: The lid is equipped with a steam vent; for bubbling or boiling dishes, ensure the vent is positioned appropriately to release excess steam.

Cleaning and Maintenance

1. Cool Down: Allow the lid to cool before cleaning to avoid burns or damage.
2. Dishwasher: Place the lid in the dishwasher for easy cleaning or hand-wash with warm soapy water using a soft sponge.
3. Avoid Scratches: Do not use abrasive cleaners or scrubbers as they may scratch the glass.
4. Storage: Store the lid separately or stacked with other lids to avoid chipping.

Troubleshooting

- Condensation Inside Lid: This is normal during cooking; simply wipe it with a cloth.
- Lid Cracks or Chips: If you notice any cracks or chips, discontinue use immediately to prevent injury.
- Lid Not Fitting Properly: Ensure that the appropriate cookware is being used. Check for any obstructions on the rim of the pot.

Disposal

- End of Life: When no longer in use, dispose of the glass lid in accordance with local waste disposal regulations. Recycle where applicable to minimize environmental impact.

Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den STAUB Glasdeckel Ø 370mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des STAUB Glasdeckels Ø 370mm! Dieses Produkt ist für Ihre Kocherlebnisse designed und bietet eine perfekte Sicht auf Ihre kulinarischen Kreationen, während es gleichzeitig den Kochprozess optimiert. Dieser Glasdeckel passt zu den meisten Staub-Töpfen und -Pfannen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nicht auf einer offenen Flamme oder in einem Grill.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Benutzung auf dem Kochgeschirr gut sitzt.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein Tuch, um den Deckel zu heben, da er heiß werden kann.
 - Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, um ein Brechen des Glases zu verhindern (z.B. bei Temperaturschock in kaltem Wasser).
- Halten Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: 1004279
- Durchmesser: 370mm
- Material: Glas
- Materialien des Griffs: Edelstahl
- Hitzebeständig bis: 220°C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Deckel auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Deckel zu Ihrem Kochtopf passt. Der Durchmesser des Deckels sollte mit dem Durchmesser des Topfs übereinstimmen.
3. Platzieren Sie den Deckel vorsichtig auf dem Topf, sodass er gut sitzt und eine luftdichte Abdichtung erzeugt.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Griff des Deckels frei zugänglich und stabil ist.

5. Betrieb

- Der Glasdeckel kann während des Kochens verwendet werden, um den Dampf im Topf zu halten und den Kochvorgang zu überwachen.
- Verwenden Sie den Deckel in Kombination mit Ihrem Staub-Kochgeschirr, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Der Glasdeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden; alternativ mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen.

7. Fehlersuche

- Bei Rissen oder Absplitterungen im Glas sofort nicht mehr verwenden und fachgerecht entsorgen.
- Sollten Sie Probleme bei der Anpassung des Deckels an Ihren Topf feststellen, überprüfen Sie, ob der richtige Deckel verwendet wird.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Glasdeckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Glasabfälle.
- Achten Sie darauf, den Deckel sicher zu verpacken, um Verletzungen während des Transports und der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anmerkungen zu Ihrem Produkt haben, kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Staub Glasdeksel Ø 370 mm

1. Algemene Informatie

De Staub Glasdeksel Ø 370 mm is ontworpen om optimaal gebruik te maken van uw kookervaring. Met een duurzaam ontwerp en een hoogwaardige glasconstructie, biedt deze deksel een perfecte pasvorm voor uw kookpotten en -pannen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Gebruik de deksel nooit op een open vlam of in een oven bij temperaturen hoger dan 180°C, tenzij specifiek aangegeven.
- Laat de deksel altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Voorkom dat de deksel valt of stoten, aangezien dit kan leiden tot breuk of letsel.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen of een handdoek bij het hanteren van de deksel wanneer deze heet is.

3. Productspecificaties

- Diameter: 370 mm
- Materiaal: Hittebestendig glas
- Gewicht: 1.5 kg
- Geschikt voor ovens tot 180°C
- Ontworpen voor gebruik met Staub kokend water of stoompannen

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat uw kookpot of -pan schoon en droog is voordat u de deksel plaatst.
- Plaats de deksel voorzichtig op de pot/pan en zorg ervoor dat het goed aansluit.
- Controleer of de deksel goed is uitgelijnd om een goede pasvorm te garanderen.
- Bij gebruik in de oven, plaats de pot/pan met de deksel in het midden van de oven voor een gelijkmatige warmtecirculatie.

5. Bediening

- Gebruik de deksel om de warmte en vochtigheid binnen de pan te behouden tijdens het koken.
- U kunt de deksel op til als u moet roeren of ingrediënten wilt toevoegen.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei dat krassen kan veroorzaken op het glas.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de deksel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de deksel af met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de deksel grondig met een schone doek voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Als de deksel niet goed past, controleer dan of de pot/pan de juiste maat heeft.
- Bij gebroken glazen, stop onmiddellijk met gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten op de rand van de pot/pan zitten, waardoor de deksel niet goed sluit.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Gooi gebroken of onbruikbare delen in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Voor de afvalverwerking van de behuizing en verpakkingen, raadpleeg uw gemeente voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Staub Ø 370mm

1. Información General

Gracias por elegir la tapa de vidrio Staub. Este producto ha sido diseñado para complementar su batería de cocina y ofrecerle una experiencia culinaria excepcional. La tapa de vidrio le permite controlar la cocción de sus alimentos sin necesidad de retirarla, evitando la pérdida de humedad y sabor.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la tapa, asegúrese de que no haya daños visibles. No utilizar si la tapa está agrietada o rota.
- La tapa puede volverse muy caliente durante el uso. Utilice guantes de cocina o un paño para evitar quemaduras.
- Esta tapa no es apta para su uso en microondas.
- No la someta a cambios bruscos de temperatura, como colocarla en agua fría inmediatamente después de sacarla del fuego.
- Mantenga la tapa fuera del alcance de los niños cuando esté caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Vidrio
- Diámetro: 370 mm
- Color: Transparente
- Apta para lavavajillas: Sí
- Apto para horno hasta 220°C

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tapa de vidrio Staub sobre la olla o sartén correspondiente, asegurándose de que se ajuste adecuadamente.
- Verifique que el borde de la tapa esté alineado con la parte superior de la olla o sartén para asegurar un sellado correcto.
- No intente colocar la tapa en recipientes que excedan el diámetro especificado, ya que esto puede causar roturas o daños.

5. Operación

- Utilice la tapa durante la cocción para retener el calor y la humedad.
- Se recomienda utilizar la tapa cuando se cocina a fuego lento o al vapor.
- Controle el estado de los alimentos a través del vidrio sin necesidad de levantar la tapa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la tapa antes de limpiarla.
- Puede lavarse en el lavavajillas o limpiarse con una esponja suave y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos o limpiadores abrasivos que puedan rayar el vidrio.

7. Solución de Problemas

- Si la tapa no se ajusta correctamente, verifique el tamaño de la olla o sartén.
- Si la tapa se empaña, esto es normal y se disipará con el calor.
- Si la tapa se rompe, deje de usarla inmediatamente y deséchela.

8. Eliminación

- La tapa de vidrio debe ser desechada de acuerdo a las normativas locales en cuanto a reciclaje de vidrio.
- No arroje la tapa en la basura normal. Infórmese sobre los puntos de recogida de vidrio en su localidad.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes sobre el uso del producto, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Couvercle en Verre Staub Ø 370mm (Réf. 1004279)

1. Informations Générales

Le couvercle en verre Staub Ø 370mm est un accessoire de cuisine essentiel conçu pour optimiser la cuisson tout en préservant les arômes et les saveurs. Ce produit est fabriqué en verre de haute qualité, assurant une durabilité et une résistance à la chaleur.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation du Couvercle: Toujours manipuler le couvercle avec précaution. Utilisez des gants de protection si nécessaire pour éviter les brûlures.
- Bien Vérifier l'Intégrité: Inspectez toujours le couvercle avant utilisation. Ne pas utiliser si un éclat ou une fissure est visible.
- Ne Pas Placer Directement sur une Source de Chaleur: Ne pas utiliser le couvercle en verre directement sur une plaque de cuisson ou dans un four sans un récipient approprié.
- Risque de Bris: En cas de choc ou de chute, le verre peut se briser. Gardez le produit hors de portée des enfants lors de son utilisation et de son stockage.
- Ne Pas Exposer à des Chocs Thermiques: Évitez de soumettre le couvercle à des changements rapides de température pour éviter des ruptures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Produit: Couvercle en Verre Staub
- Référence: 1004279
- Diamètre: Ø 370 mm
- Matériau: Verre résistant à la chaleur
- Compatibilité: S'adapte aux cocottes et casseroles Staub de taille correspondante
- Caractéristiques: Translucide, poignée en acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Préparation: Assurez-vous que la surface de travail soit propre et dégagée.
2. Assemblage: Placez le couvercle sur le récipient en veillant à ce qu'il repose fermement.
3. Vérification de l'Ajustement: Assurez-vous que le couvercle s'ajuste bien et scelle le récipient, permettant ainsi une cuisson optimale.
4. Utilisation avec Équipement: Évitez d'utiliser le couvercle sans récipient. Assurez-vous que le récipient est approprié pour la cuisson.

5. Fonctionnement

Utilisez le couvercle en verre lors de la cuisson pour :

- Préserver l'humidité et les arômes.
- Surveiller la cuisson sans retirer le couvercle.
- Économiser de l'énergie en conservant la chaleur.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez le couvercle à la main avec un détergent doux ou placez-le dans le lave-vaisselle sur cycle délicat.
- Évitez: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils rugueux.
- Stockage: Entrez le couvercle dans un endroit sec, en évitant de poser des objets lourds sur le couvercle pour prévenir les fissures.

7. Dépannage

- Couvercle Mal Ajusté: Vérifiez que le couvercle est correctement positionné sur le récipient.
- Couvercle Rayé: Si rayé, cessez de l'utiliser pour éviter le bris. Remplacez-le si nécessaire.
- Difficulté à Nettoyer: Pour des taches tenaces, laissez tremper avec du vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude avant de nettoyer.

8. Élimination

Ne jetez pas le couvercle en verre dans les ordures ménagères. Consultez votre déchetterie locale pour des options de recyclage appropriées. Le verre doit toujours être recyclé.

9. Contact

Pour toutes questions ou préoccupations, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi le couvercle en verre Staub pour vos besoins culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio in Vetro Staub Ø 370mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coperchio in vetro Staub. Questo prodotto è concepito per migliorare la tua esperienza di cottura, fornendo una visione chiara dei tuoi piatti mentre cuociono, mantenendo al contempo umidità e sapore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Usato previsto:** Questo coperchio è progettato esclusivamente per l'uso con pentole e casseruole Staub di dimensione compatibile.
- **Temperature elevate:** Maneggiare con cautela, poiché il vetro può diventare caldo durante l'uso. Utilizzare presine o guanti da cucina.
- **Corpi estranei:** Non utilizzare il coperchio per contenere liquidi o alimenti che possono irrancidire o creare odori sgradevoli.
- **Sbucciatura o riscaldamento:** Non mettere il coperchio sotto il grill o direttamente sul fuoco.
- **Controllo dell'integrità:** Controllare regolarmente il coperchio per eventuali crepe o scheggiature. Non utilizzare se danneggiato.
- **Bambini:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Vetro temperato
- **Diametro:** 370 mm
- **Compatibilità:** Adatto per pentole e casseruole Staub di corrispondente dimensione
- **Colore:** Trasparente
- **Caratteristiche speciali:** Resistente al calore, facile da pulire

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coperchio dalla confezione, facendo attenzione a eventuali schegge o fratture.
2. Pulire il coperchio con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare il coperchio sulla pentola o casseruola compatibile assicurandosi che sia ben centrato.
4. Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano prive di ostruzioni durante l'uso.

5. Operazione

- Posizionare il coperchio sulla pentola mentre cucini per controllare i cibi senza sollevarlo.
- Il coperchio consente di monitorare la cottura senza interrompere il processo, mantenendo il calore e l'umidità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coperchio con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di spugne rigide o prodotti chimici aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Si consiglia di lavare a mano; se si utilizza una lavastoviglie, posizionare il coperchio nella parte superiore per ridurre il rischio di rottura.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Se il coperchio si rompe:** Interrompere l'uso e smaltire immediatamente i pezzi.
- **Vapore in eccesso:** Assicurarsi che il coperchio sia ben posizionato; se necessario, sollevarlo leggermente per permettere la fuoriuscita del vapore.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Il vetro è riciclabile; contattare l'ente locale di raccolta rifiuti per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania