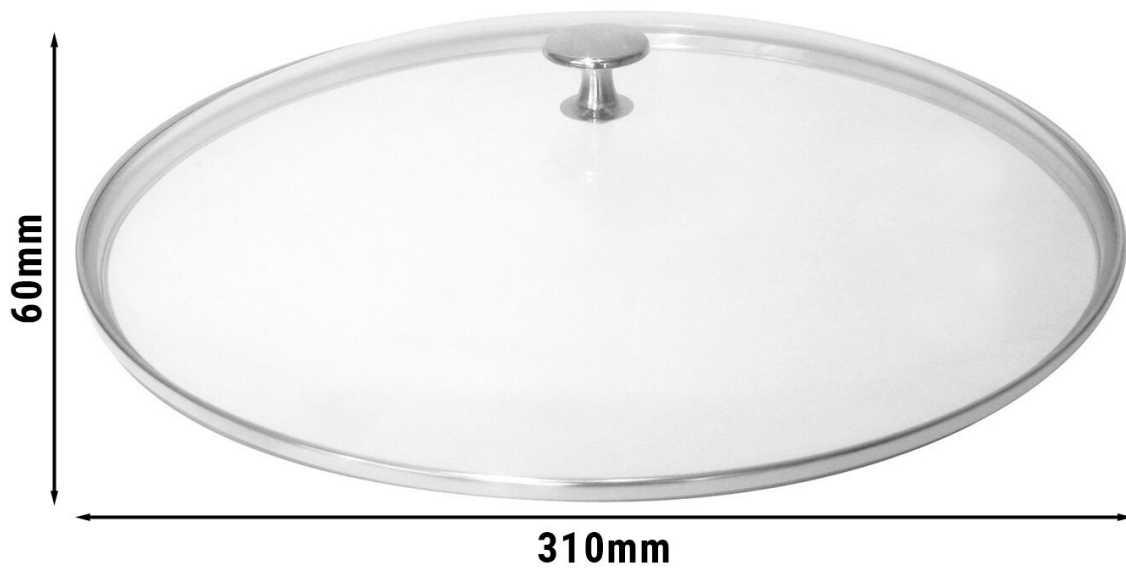


ggmgastro

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: 1004809

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

The STAUB Glass Lid is designed for use with STAUB cast iron cookware, providing a durable and efficient way to monitor your cooking without compromising the moisture and flavor of your dishes. Crafted from high-quality glass and featuring a stainless steel rim, this lid is an essential tool for any kitchen.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the glass lid with care. Avoid dropping or striking it against hard surfaces to prevent breakage.
- Heat Resistance: The glass lid is heat resistant but should not be exposed to direct flames or extreme temperature changes. Do not use it under the broiler or on the stovetop without appropriate cookware.
- Children: Keep the product out of reach of children. The glass can break and shards may pose a risk of injury.
- Cleaning: Ensure the lid is completely cooled before cleaning. Sudden temperature changes may cause the glass to shatter.
- Dishwasher Safety: While the lid is dishwasher safe, place it securely to avoid damage during the wash cycle.

3. Product Specifications

- Model: STAUB Glass Lid
- Diameter: Ø 300mm
- Material: Heat-resistant glass with stainless steel rim
- Compatibility: Designed for use with STAUB cast iron cookware

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the glass lid from the packaging. Ensure all protective materials are discarded.
2. Check for Damage: Inspect the lid for any cracks or defects before use. If damaged, do not use.
3. Placement: Align the lid with the cookware it is intended for. Ensure a snug fit to maintain moisture and prevent spillage.
4. Usage: When cooking, place the lid gently on the cookware, ensuring there are no gaps.

5. Operation

- Cooking: Use the lid to cover your cookware while cooking to trap heat and moisture, resulting in flavorful meals. Glass allows you to monitor the progress of your food without lifting the lid.
- Temperature Considerations: Ensure your stove settings are appropriate for the cookware being used; avoid excessive heat that could damage the lid.

6. Cleaning and Maintenance

- Hand Washing: Use warm, soapy water and a soft sponge to clean the lid. Avoid abrasive cleaners or pads that could scratch the glass.
- Dishwasher: If using a dishwasher, place the lid securely on the top rack. Ensure the lid is cool before placing it in the dishwasher to prevent thermal shock.
- Storing: Store the lid in a safe place where it will not be knocked over or subjected to impact.

7. Troubleshooting

- If the lid does not fit securely: Check for compatibility with your cookware. Ensure the rim is clean and free from obstruction.
- If the lid is cracked or damaged: Discontinue use immediately and replace the lid. Do not attempt to use or repair a damaged lid.

8. Disposal

Properly dispose of the glass lid if it becomes unusable. Follow local regulations for glass recycling. Wrap the broken in cloth to avoid injury and dispose of it in a suitable waste container.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Staub Glasklid Ø 300 mm (Artikelnummer: 1004809)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Erwerb des Staub Glasklids Ø 300 mm. Dieses hochwertige Produkt ermöglicht ein sicheres und effektives Garen, während die Hitze und der Duft Ihrer Speisen eingeschlossen werden. Der Deckel ist aus widerstandsfähigem Glas gefertigt und ist perfekt für die Verwendung in der Küche geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur in Verbindung mit geeigneten Töpfen und Pfannen.
- Der Deckel ist hitzebeständig, sollte jedoch nicht direkter Flamme ausgesetzt werden.
- Lassen Sie den Deckel nicht fallen, um Bruch zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Deckel nicht in das Gefrierschrank zu legen.
- Lassen Sie den Deckel beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein Küchentuch, um den Deckel abzunehmen, da er heiß werden kann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: 1004809
- Durchmesser: 300 mm
- Material: Glas mit Edelstahlrand
- Farbe: Transparent
- Hitzebeständigkeit: bis 220°C

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne, mit dem das Glasklid verwendet wird, in gutem Zustand ist und keine Beschädigungen aufweist.
3. Legen Sie das Glasklid einfach auf den Topf oder die Pfanne, sodass es fest sitzt. Achten Sie darauf, dass kein Spiel zwischen Deckel und Kochgeschirr besteht.

5. Betrieb

- Platzieren Sie das Glasklid auf dem Kochgeschirr, bevor Sie die Hitze einschalten.
- Überwachen Sie die Kochzeit und den Garzustand regelmäßig.
- Verwenden Sie den Deckel beim Garen zur Verbesserung der Wärmespeicherung und der Geschmacksentwicklung.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Glasklid nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Mittel oder raue Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich, bevor Sie ihn aufbewahren.

7. Fehlersuche

- Wenn der Deckel nicht richtig auf dem Topf sitzt, überprüfen Sie, ob der Topf den richtigen Durchmesser hat.
- Bei Bruch oder Beschädigung des Glases wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Ein beschlagener Deckel kann von der Kochtemperatur kommen - lassen Sie ihn etwas abkühlen, bevor Sie ihn abnehmen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie defekte oder nicht mehr benötigte Glasklid in üblichem Glasrecycling.
- Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 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 van 300 mm is een hoogwaardige accessoire die speciaal is ontworpen voor gebruik met Staub kookpotten en pannen. Het transparante glas biedt een uitstekend zicht op uw gerechten, zodat u de voortgang van het koken kunt volgen zonder het deksel op te tillen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is ontworpen voor gebruik in de keuken. Volg de instructies zorgvuldig op om verwondingen of schade aan de apparatuur te voorkomen.
- Glasveiligheid: Het glazen deksel is breekbaar. Behandel het met zorg. Laat het niet vallen of stoten tegen harde oppervlakken.
- Hittebestendigheid: Dit deksel is hittebestendig maar moet niet in direct contact komen met vlammen of een hete plaat. Gebruik het uitsluitend in combinatie met kookgerei dat voor de oven en kookplaat geschikt is.
- Verbranding: Wees voorzichtig bij het handelen met hete pannen en het deksel. Gebruik altijd ovenhandschoenen of een doek om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Staub Glazen Deksel
- Afmeting: Ø 300mm
- Materiaal: Glas
- Kleur: Transparant
- Compatibiliteit: Geschikt voor Staub kookpotten en pannen met een vergelijkbare diameter.

4. Setup en Installatie

1. Controleer de producten: Zorg ervoor dat het deksel en de pan volledig intact zijn en geen zichtbare schade of gebreken vertonen.
2. Plaats het deksel: Plaats het glazen deksel zorgvuldig op de pan of kookpot, zorg ervoor dat het goed aansluit.
3. Controleer de pasvorm: Zorg ervoor dat het deksel gelijkmatig op de pan zit zonder scheve hoeken. Dit bevordert een goede warmteverspreiding en voorkomt dampverlies.

5. Bediening

- Koken met het deksel: Plaats de pan op de kookplaat of in de oven en gebruik het deksel om de warmte vast te houden tijdens het koken.
- Afneembaar deksel: Til het deksel voorzichtig van de pan wanneer u de inhoud wilt controleren of om te roeren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Na gebruik kan het glazen deksel eenvoudig worden gereinigd met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Vaatwasser: Controleer of het aanbevolen is om in de vaatwasser te reinigen voordat u het deksel hierin plaatst; sommige deksels zijn mogelijk niet vaatwasmachinebestendig.
- Opslag: Bewaar het deksel op een droge en veilige plaats om breuk te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Dampvorming: Als het deksel niet goed aansluit, controleer dan de pasvorm. Zorg ervoor dat het deksel goed op de pan zit.
- Schade: Bij breuk of barsten, stop met het gebruik van het deksel en neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging.

8. Afval

- Verantwoord afvalbeheer: Gooi het deksel niet zomaar in de gewone afvalcontainer. Neem eventueel contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf over hoe u het gebroken deksel op een milieuvriendelijke manier kunt afvoeren.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- 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 300mm

1. Información General

La tapa de vidrio Staub de 300 mm está diseñada para complementar la cocción en sus ollas y sartenes Staub, permitiendo una visualización cómoda del contenido sin comprometer la temperatura y la humedad. Este producto es ideal para almacenar y cocinar una variedad de ingredientes, mejorando la experiencia culinaria.

2. Información de Seguridad

- Utilice solo con productos Staub compatibles.
- Evite el uso de la tapa sobre fuentes de calor directas.
- No exponga la tapa a cambios bruscos de temperatura, como enfriar rápidamente con agua fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione la tapa antes de usar; no utilice si está dañada o rota.
- No sumerja en agua caliente inmediatamente después de la cocción para evitar el choque térmico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Vidrio resistente al calor
- Diámetro: 300 mm
- Uso: Compatible con olla y sartén Staub
- Resistencia: Templado para soportar altas temperaturas
- Diseño: Tapa clara que permite ver el contenido

4. Instalación y Configuración

- Asegúrese de que la olla o sartén esté apagada y completamente fría antes de colocar la tapa.
- Coloque la tapa firmemente sobre la olla o sartén asegurándose de que encaje correctamente.
- Verifique que no haya obstrucciones en el borde de la olla o sartén para asegurar un cierre hermético.

5. Operación

- Utilice la tapa solo durante la cocción o el almacenamiento.
- Para cocinar, ajuste la temperatura según la receta y coloque la tapa. Puede dejar escapar el vapor si es necesario levantando la tapa ligeramente.
- Evite colocar la tapa en el horno a temperaturas superiores a las recomendadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la tapa antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua caliente y jabón suave o en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas que puedan dañar el vidrio.
- Almacene en un lugar seco y seguro para evitar caídas.

7. Solución de Problemas

- Si la tapa no encaja correctamente, verifique que esté alineada con la olla o sartén.
- Si se presenta condensación excesiva, regule la temperatura de cocción o levante la tapa ligeramente para liberar vapor.
- Si se ve alguna grieta, deje de usar la tapa inmediatamente.

8. Eliminación

- Este producto no debe tirarse junto con desechos domésticos.
- Considere la posibilidad de reciclar el vidrio si es posible.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje o eliminación de artículos de vidrio.

9. Contacto

Para preguntas o más información, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le 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 cocottes et autres ustensiles de cuisine Staub. Fabriqué en verre résistant à la chaleur, il permet une surveillance facile des aliments tout en les protégeant des éclaboussures.

2. Informations de Sécurité

- Évitez les chocs thermiques. Ne pas placer le couvercle chaud sur une surface froide ou vice versa.
- Ne pas utiliser le couvercle en verre au four à micro-ondes.
- Manipulez le couvercle avec précaution, car il peut se briser sous un impact fort.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec le couvercle.
- Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour éviter de vous brûler.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Couvercle en verre Staub Ø 300 mm
- Référence Produit: 1004809
- Matériau: Verre borosilicate
- Compatibilité: Adapté aux cocottes Staub de 300 mm
- Poignée: En métal, résistante à la chaleur
- Dimensions: Ø 300 mm

4. Configuration et Installation

1. Assurez-vous que l'ustensile de cuisine que vous utilisez est propre et sec.
2. Placez le couvercle en verre au-dessus de l'ustensile de cuisine.
3. Alignez le couvercle avec le bord de l'ustensile pour un ajustement parfait.
4. Appuyez légèrement sur le couvercle pour le sceller; il ne doit pas y avoir d'espace entre le couvercle et l'ustensile.

5. Fonctionnement

Le couvercle en verre permet une cuisson en douceur tout en retenant l'humidité. Vous pouvez le soulever délicatement pour vérifier la cuisson des aliments pendant la préparation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle en verre à la main avec un détergent doux. Évitez les éponges abrasives.
- Il peut également être lavé au lave-vaisselle sur le plateau supérieur.
- Essuyez le couvercle avec un chiffon doux pour éviter les rayures.

7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'ajuste pas correctement, vérifiez si l'ustensile de cuisine est propre et exempt de déformations.
- Si une fissure ou un éclat apparaît sur le couvercle, ne l'utilisez pas et remplacez-le.

8. Élimination

Disposez du couvercle en verre conformément à la réglementation locale sur le recyclage des matériaux en verre. Ne jetez pas le couvercle dans des poubelles ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

INFORMAZIONI GENERALI

Il coperchio in vetro Staub è progettato per adattarsi a pentole di diametro 300 mm. Realizzato in vetro resistente e di alta qualità, consente di monitorare facilmente il processo di cottura senza sollevare il coperchio. Il design elegante e funzionale è ideale per una cucina professionale e domestica.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

1. Utilizzare solo il coperchio con pentole compatibili.
2. Non esporre il coperchio a cambi di temperatura improvvisi per evitare rotture.
3. Maneggiare con cura, poiché il vetro è fragile e può rompersi se urtato.
4. Non utilizzare il coperchio su fiamme dirette o in forno a temperature superiori a quelle raccomandate.
5. Tenere il coperchio fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

PANORAMICA DEL PRODOTTO E SPECIFICHE

- Marca: Staub
- Modello: Coperchio in vetro
- Dimensioni: Ø 300 mm
- Materiale: Vetro resistente
- Compatibilità: Pentole di diametro 300 mm
- Colore: Trasparente
- Manico: Ergonomico per una facile presa

INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE

1. Assicurarsi di avere una pentola Staub di diametro 300 mm.
2. Posizionare la pentola su un piano stabile e piatto.
3. Allineare il coperchio al bordo della pentola.
4. Posizionare delicatamente il coperchio sopra la pentola e premere con attenzione per garantire una chiusura sicura.
5. Verificare che il coperchio sia ben fissato prima di accendere la fonte di calore.

FUNZIONAMENTO

1. Accendere il piano cottura e impostare la temperatura desiderata.
2. Monitorare il processo di cottura attraverso il coperchio in vetro, evitando di sollevarlo frequentemente.
3. Quando si desidera controllare il cibo, sollevare delicatamente il coperchio con il manico ergonomico, facendo attenzione al vapore caldo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima della pulizia.
2. Lavare con acqua calda e sapone utilizzando una spugna morbida.
3. Evitare l'uso di spugne abrasive per non graffiare la superficie in vetro.
4. Asciugare bene con un panno morbido prima di riporre.
5. Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- In caso di rottura del coperchio, smaltire i pezzi in modo sicuro, prestando attenzione ai bordi taglienti.
- Se il coperchio non si adatta correttamente alla pentola, verificare il diametro della pentola e la compatibilità.
- Assicurarsi che il manico non sia allentato o danneggiato; in tal caso, non utilizzare il coperchio.

SMALTIMENTO

Smaltire il coperchio in vetro secondo le normative locali per il riciclaggio del vetro. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania