

# 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: 1006342**

**BALLARINI | SPECIALS - Lid - Ø 200mm - Glass**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Specials Lid Ø 200mm Glass

### 1. General Information

Thank you for choosing the Ballarini Specials Lid Ø 200mm Glass. This high-quality glass lid is designed to fit a variety of pots and pans, enhancing your cooking experience by allowing you to monitor your food without removing the lid. The transparent design ensures that you maintain control of your culinary creations while retaining moisture and heat.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the lid with care to avoid physical injury or breakage.
- Heat Resistance: The glass lid can withstand high temperatures, but sudden temperature changes should be avoided to prevent cracking.
- Sharp Edges: Be cautious of the edges, especially if the glass breaks. Use protective gloves when cleaning or handling broken pieces.
- Child Safety: Keep the lid out of the reach of children to prevent accidents and injuries.
- Compatibility: Ensure the lid is compatible with your cookware to avoid accidents and ensure efficient cooking.

### 3. Product Specifications

- Product Type: Lid
- Material: Glass
- Diameter: 200mm
- Color: Transparent
- Compatibility: Fits various pots and pans with a diameter of 200mm

### 4. Setup and Installation

1. Select Appropriate Cookware: Ensure you have a pot or pan with a diameter compatible with the lid (200mm).
2. Cleaning: Before first use, wash the lid in warm soapy water and dry thoroughly.
3. Placing the Lid: Position the lid over the pot or pan, ensuring it fits snugly to create a seal that retains moisture and heat.
4. Adjusting Steam Vent: If applicable, adjust the steam vent to regulate steam release while cooking.

### 5. Operation

- Using the Lid: Simply place the lid onto the pot or pan while cooking. The transparent material allows you to monitor your food without lifting the lid.
- Steam Release: If your cooking needs ventilation, slightly lift one edge of the lid to let steam escape.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, allow the lid to cool before cleaning. Wash with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Drying: Rinse thoroughly and dry with a soft towel to prevent water spots.
- Storage: Store the lid in a safe place where it won't be exposed to heavy items that could cause breakage.

### 7. Troubleshooting

- Lid Does Not Fit: Check the diameter of your cookware and ensure it is indeed 200mm. If there are discrepancies, the lid may not be suitable for your pot or pan.
- Lid Cracked or Broken: If the lid has been cracked or broken, discontinue use immediately and dispose of it properly.

### 8. Disposal

Dispose of the glass lid in accordance with local regulations for glass recycling. Ensure any broken glass is safely wrapped to prevent injury.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing Ballarini. Happy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Ballarini Specials Deckel Ø 200 mm (Artikelnummer: 1006342)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Ballarini Specials Deckels Ø 200 mm. Dieser hochwertige Glasdeckel wurde speziell entwickelt, um Ihre Kochvorgänge zu optimieren und ein energy-effizientes Kochen zu gewährleisten. Er eignet sich ideal für verschiedene Kochgeschirre und unterstützt das gleichmäßige Garen Ihrer Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Deckel ist nur zur Verwendung mit geeigneten Kochgeschirren gedacht. Verwenden Sie den Deckel niemals ohne Unterlage auf einer heißen Oberfläche.
- Glasbruchgefahr: Der glasige Deckel kann bei extremen Temperaturunterschieden zerbrechen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel nicht mit kaltem Wasser in Kontakt kommt, wenn er heiß ist.
- Verbrühungsgefahr: Seien Sie vorsichtig beim Anheben des Deckels; heißer Dampf kann entweichen und zu Verbrennungen führen.
- Kinder: Halten Sie den Deckel von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Glas
- Griffmaterial: Edelstahl
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 180 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Verwendung auf: Induktions-, Gas- und Elektroherden

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Deckel auf eventuelle Schäden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill-/Kochtopf, auf dem der Deckel verwendet wird, sauber und trocken ist.
- Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf das Kochgeschirr und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt, um einen optimalen Dampfdruck zu erreichen.

## 5. Betrieb

1. Platzieren Sie den Deckel auf dem Kochgeschirr.
2. Schalten Sie die hitzeführende Kochstelle ein.
3. Überwachen Sie den Kochprozess und senken Sie die Hitze je nach gewünschtem Gargrad, während der Deckel auf dem Kochgeschirr bleibt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Kochen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Deckels und des Griffs auf eventuelle Risse oder Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Deckel passt nicht auf das Kochgeschirr: Überprüfen Sie den Durchmesser des Kochgeschirrs. Dieser Deckel ist nur für Geschirr mit einem Durchmesser von 200 mm geeignet.
- Dampfbildung ist unzureichend: Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt sitzt und das Kochgeschirr eine angemessene Menge Wasser enthält.

## 8. Entsorgung

Bitte beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Glas. Der Deckel kann als Glasabfall entsorgt werden. Bringen Sie den Deckel in einen geeigneten Recyclingbehälter oder wenden Sie sich an die örtlichen Entsorgungsstellen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding

### 1. Algemene Informatie

De Ballarini Specials deksel Ø 200 mm van glas is een hoogwaardig product ontworpen om optimaal gebruiksgemak en functionaliteit te bieden in de keuken. Dit glazen deksel is speciaal ontwikkeld om de kookprocessen te verbeteren en uw gerechten perfect te kunnen bereiden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen op geschikte pannen en met voldoende ondersteuning om schade te voorkomen.
- Het deksel kan heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwant of een handdoek bij het hanteren.
- Vermijd het laten vallen van het deksel, aangezien het glas kan breken en gevaar kan opleveren.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen op het glas om krassen te vermijden.
- Laat het deksel nooit onbeheerd achter tijdens het koken.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Glas
- Diameter: 200 mm
- Geschikt voor: Pannen met een diameter van 200 mm

### 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de pan waarop het deksel wordt gebruikt, geschikt is en de juiste diameter heeft.
- Plaats de pan op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat deze goed is verwarmd voordat u het deksel plaatst.
- Positioneer het glazen deksel voorzichtig op de pan en zorg ervoor dat het goed aansluit.
- Controleer of er geen openingen zijn waar stoom kan ontsnappen.

### 5. Werking

- Het deksel is ontworpen om hitte en stoom vast te houden, wat het koken efficiënter maakt.
- Gebruik het deksel bij het koken van gerechten zoals stoofschotels, risotto en sauzen om de smaken te concentreren.
- Controleer regelmatig of er voldoende vocht in de pan aanwezig is om aanbranden te voorkomen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het deksel met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het deksel grondig af met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of krassen en vervang het deksel indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Als het deksel niet goed past: Controleer of de pan de juiste maat heeft en dat er geen voedselresten tussen het deksel en de pan zitten.
- Bij breuk: Gebruik geen gebroken deksel. Gooi het voorzichtig weg en vervang het door een nieuw.
- Stoom ontsnapt: Zorg dat het deksel goed op de pan is geplaatst en dat er geen beschadigingen zijn.

### 8. Afvoer

- Gooi het deksel op een milieuvriendelijke manier weg. Glas kan worden gerecycled.
- Controleer lokale richtlijnen voor glasafval om ervoor te zorgen dat u het op de juiste manier afvoert.

### 9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg alle instructies voor een veilige en efficiënte werking van uw Ballarini Specials deksel.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Ballarini de 200 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la tapa de vidrio Ballarini de 200 mm. Este producto está diseñado para mejorar su experiencia de cocción, permitiendo observar los alimentos mientras se cocinan, sin necesidad de destaparlos. Es un accesorio compatible con una vasta gama de ollas y sartenes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto solo debe ser utilizado con utensilios de cocina apropiados y en condiciones de uso normales.
- Evitar el calor extremo: No exponga la tapa a cambios bruscos de temperatura, ya que esto puede causar fracturas.
- Manejo seguro: Utilice guantes de cocina al manipular la tapa si ha estado en contacto con altas temperaturas.
- Supervisión al cocinar: Siempre supervise su cocina mientras use este producto.
- Almacenaje: Guarde la tapa en un lugar seguro para evitar caídas y roturas.
- Daños visibles: No utilice la tapa si presenta grietas o daños visibles para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Vidrio templado
- Diámetro: 200 mm
- Adecuado para: Todo tipo de cocinados
- Resistencia al calor: Hasta 220 °C
- Características adicionales: Aro de acero inoxidable para mejor sellado.

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Seleccione una olla o sartén que tenga un diámetro compatible con la tapa de 200 mm.
- Paso 2: Limpie la superficie de la olla o sartén para asegurar un buen sellado.
- Paso 3: Coloque la tapa suavemente sobre la olla o sartén asegurando que la tapa esté centrada.
- Paso 4: Aplique una ligera presión para asegurar que la tapa se siente correctamente.

## 5. Operación

La tapa está diseñada para ser usada durante la cocción a fuego lento o medio. Coloque la tapa en la olla o sartén y observe cómo el vapor se acumula, ayudando a cocinar los alimentos uniformemente. Puede levantar la tapa con guantes de cocina para revisar los alimentos sin extraer completamente la tapa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de usar: Deje que la tapa se enfríe antes de limpiarla.
- Lavado: Lave con agua tibia y jabón suave. Evite productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque correctamente con un paño suave.
- Almacenaje: Guarde en un lugar seco y seguro.

## 7. Solución de Problemas

- La tapa no encaja bien: Verifique que está usando la olla o sartén correcta; asegúrese de que no haya alimentos fuera de lugar.
- Grietas en la tapa: Si encuentra alguna grieta, retírela inmediatamente de uso y evalúe si debe ser reemplazada.

## 8. Eliminación

Este producto está fabricado de vidrio. Al desecharlo, colóquelo en el contenedor de vidrio adecuado para su reciclaje. Asegúrese de envolverlo en papel para evitar cortes.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse 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 DU PRODUIT : Couvercle en Verre Ballarini Specials O 200 mm

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couvercle en Verre Ballarini Specials O 200 mm. Ce produit de haute qualité est conçu pour améliorer votre expérience de cuisson.

## 2. Informations de Sécurité

- Toujours manipuler le couvercle en verre avec précaution pour éviter les coupures.
- Évitez de refroidir le couvercle rapidement sous l'eau froide pour prévenir les risques de fissures.
- Ne pas utiliser le couvercle sur un feu direct ou dans un four à micro-ondes si cela n'est pas spécifiquement autorisé.
- Vérifiez régulièrement l'absence de dommages ; ne pas utiliser un couvercle endommagé.
- Gardez hors de portée des enfants pour éviter les accidents.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Verre
- Diamètre : 200 mm
- Résistant à la chaleur : Oui
- Compatible avec : Casseroles et poêles Ballarini
- Facilité de rangement : Oui, empilable

## 4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que la casserole ou la poêle est propre et sèche avant d'utiliser le couvercle.
- Placez simplement le couvercle sur la casserole ou la poêle, en vous assurant qu'il s'adapte bien pour éviter les fuites de chaleur.
- Évitez d'exercer une pression excessive sur le couvercle lors de la mise en place.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle pendant la cuisson pour préserver l'humidité et la chaleur.
- Il est idéal pour les mijotés, les sauces, et les plats nécessitant une cuisson lente.
- Pour retirer le couvercle après utilisation, soulevez-le avec prudence en utilisant un gant de cuisine.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle en verre à la main avec un détergent doux et un chiffon non abrasif.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement le couvercle avant de le ranger.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle se casse : arrêtez immédiatement son utilisation et ne tentez pas de le réparer.
- En cas de déformation due à la chaleur, ne pas utiliser et contacter notre service client.
- Pour tout autre problème, consultez la section Contact ci-dessous.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le couvercle en verre avec les déchets ménagers ordinaires.
- Consultez les recommandations locales pour le recyclage du verre.
- Si le couvercle est cassé, assurez-vous de le manipuler avec soin pour éviter les coupures lors de l'élimination.

## 9. Contact

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :  
Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto - Coperchio in vetro Ballarini Specials O 200mm

### 1. Informazioni generali

Il coperchio in vetro Ballarini Specials O 200mm è progettato per resistere a temperature elevate e materiali di alta qualità. Ideale per la cottura, il vapore e per mantenere il calore all'interno della pentola.

### 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo su pentole e padelle compatibili con un diametro di 200mm.
- Non utilizzare mai il coperchio se è danneggiato o crepato.
- Tenere il coperchio lontano da fonti di calore diretto quando non è in uso.
- Non immergere il coperchio freddo in acqua calda per evitare rotture.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni; il vetro può rompersi.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si solleva il coperchio caldo.

### 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Vetro temperato
- Diametro: 200 mm
- Compatibile con: Pentole e padelle di dimensioni corrispondenti
- Vantaggi: Resistente al calore, permette la visibilità durante la cottura, maniglia ergonomica

### 4. Installazione e montaggio

1. Assicurarsi che la pentola o la padella utilizzata sia pulita e priva di residui.
2. Posizionare il coperchio sopra la pentola, allineando il bordo del coperchio con il bordo della pentola.
3. Applicare una leggera pressione per fissarlo saldamente, assicurandosi che non ci siano spazi tra il coperchio e il bordo della pentola.
4. Controllare che la maniglia sia ben fissata e facilmente afferrabile.

### 5. Operazione

- Durante l'uso, regolare il calore in base al tipo di cottura.
- Utilizzare il coperchio per mantenere l'umidità e il calore all'interno della pentola.
- Sollevare il coperchio con cautela, facendo attenzione al vapore caldo.

### 6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima di pulirlo.
- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone.
- Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido dopo il lavaggio.

### 7. Risoluzione dei problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare che la pentola sia della dimensione corretta.
- Se viene notato del vapore che fuoriesce, assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente e in modo sicuro.
- In caso di crepe o rotture nel vetro, smettere immediatamente di utilizzare il coperchio e sostituirlo.

### 8. Smaltimento

- Proteggere il coperchio in vetro da rotture prima dello smaltimento.
- Smaltire il vetro secondo le normative locali sui rifiuti e il riciclo.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania