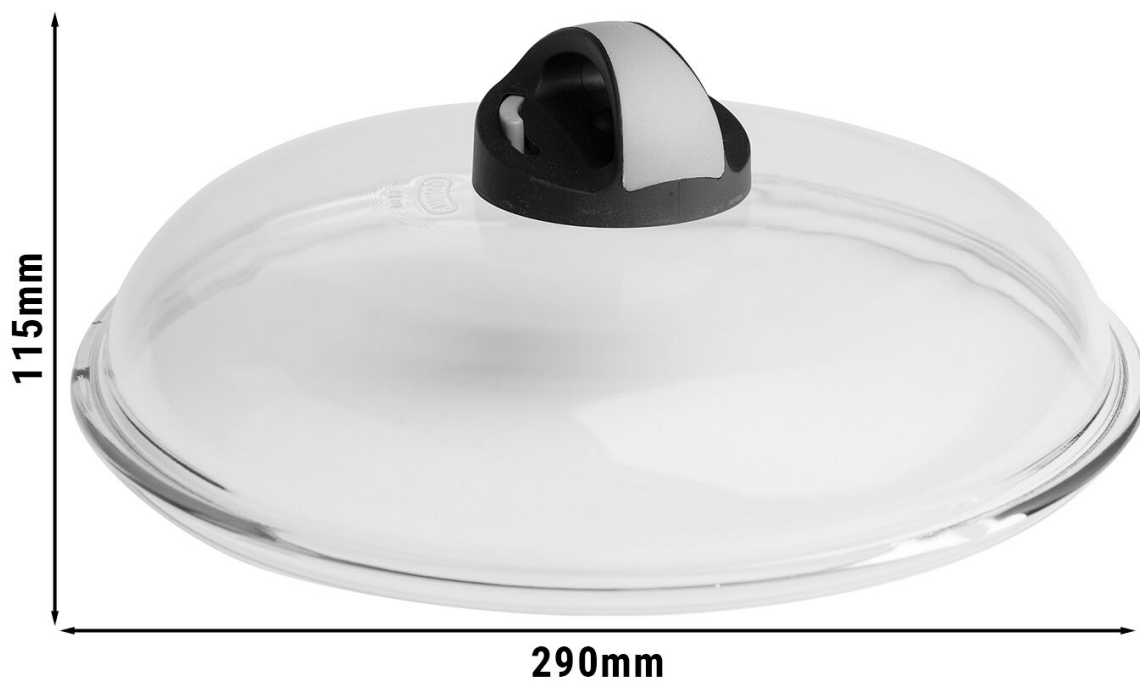


ggmgastro

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: 1006356

BALLARINI | SPECIALS - Lid - Ø 280mm - Glass



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Specials Lid Ø280mm Glass

General Information

Thank you for purchasing the Ballarini Specials Lid Ø280mm Glass. This product is designed to enhance your cooking experience by providing a versatile and durable lid that retains heat and moisture while allowing you to monitor your food as it cooks.

Safety Information

- Usage: This lid is designed for use with compatible cookware. Ensure it fits securely to avoid spills or accidents.
- Heat Resistance: Do not expose the lid to open flame or direct heat sources. The maximum temperature is 220°C (428°F).
- Handling: Use oven mitts or gloves when handling after cooking, as the lid may become hot.
- Glass Breakage: Handle with care to avoid impact or dropping, which may result in breakage and potential injury.
- Cleaning: Allow the lid to cool before cleaning. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the glass.

Product Specifications

- Diameter: Ø280mm
- Material: Tempered glass
- Temperature Resistance: Up to 220°C (428°F)
- Weight: 1.00 kg
- Color: Transparent with a stainless steel rim

Setup and Installation

1. Remove Packaging: Carefully unpack the lid, ensuring no pieces are broken or missing.
2. Check Fit: Place the lid on compatible cookware to verify it fits snugly.
3. Ready for Use: Once verified, your lid is ready for use. There are no additional installation steps required.

Operation

1. Place the lid on the pot or pan before heating it on the stove.
2. Utilize the lid to control cooking temperatures and moisture retention.
3. Monitor your cooking through the transparent glass.

Cleaning and Maintenance

- Dishwasher Safe: The lid can be placed in a dishwasher for easy cleaning.
- Hand Washing: If hand washing, use warm soapy water with a soft sponge to avoid scratching.
- Storage: Store the lid in a safe place where it will not be at risk of impact. Stand it upright or flat, away from weighted items.

Troubleshooting

- Issue: Lid does not fit properly.
 - Solution: Check compatibility with cookware. Ensure there is no debris on the rim that could prevent proper sealing.
- Issue: Steam leaks during cooking.
 - Solution: Adjust the lid to ensure it sits correctly on the cookware.

Disposal

- Dispose of any broken glass in accordance with local laws and regulations.
- The product packaging can be recycled where facilities exist.

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 Ballarini Specials Glasdeckel Ø 280 mm

1. Allgemeine Informationen

Produktbezeichnung: Ballarini Specials Glasdeckel

Durchmesser: 280 mm

Artikelnummer: 1006356

Der Ballarini Glasdeckel ist ideal für Kochen und Braten. Er ist aus hochwertigem Glas gefertigt und ermöglicht eine einfache Überprüfung des Garprozesses.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel bei hohen Temperaturen nicht direkt mit kalten Flüssigkeiten in Berührung kommt, um Brüche zu vermeiden.
- Halten Sie den Deckel von der Kante der Kochplatte oder dem Herd fern, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Griffe oder Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel nicht unbeaufsichtigt, wenn er auf der Hitzequelle ist.
- Überprüfen Sie den Deckel regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Beschädigung nicht verwenden.
- Lassen Sie heiße Speisen nicht unbeaufsichtigt unter dem Deckel, da dies zu Überkochen führen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Glas
- Durchmesser: 280 mm
- Hitzebeständig: Ja
- Kompatibilität: Geeignet für die meisten Töpfe und Pfannen
- Design: Sichtbar, um den Kochprozess zu überwachen
- Kein BPA: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kochbereich sauber und trocken ist.
2. Wählen Sie einen passenden Topf oder eine Pfanne mit einem Durchmesser, der mit dem Deckel übereinstimmt (mindestens 280 mm).
3. Positionieren Sie den Deckel einfach auf dem Topf oder der Pfanne, sodass der Deckel bündig abschließt.
4. Verwenden Sie bei Bedarf einen hitzebeständigen Griff, um den Deckel während des Kochens anzuheben.

5. Bedienung

- Verwenden Sie den Deckel beim Kochen, um den Dampf zu halten und den Garprozess zu beschleunigen.
- Überwachen Sie den Kochprozess durch den transparenten Glasdeckel.
- Heben Sie den Deckel vorsichtig an, um den Dampf zu entweichen zu lassen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie den Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Deckel gut ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Wenn der Deckel nicht richtig passt: Stellen Sie sicher, dass Sie einen kompatiblen Topf oder eine Pfanne verwenden.
- Wenn der Deckel zerbrochen ist: Verwenden Sie den Deckel nicht weiter und ersetzen Sie ihn sofort, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn sich Dampf bildet: Achten Sie darauf, den Deckel regelmäßig zu überprüfen und heben Sie ihn vorsichtig an, um Überkochen zu verhindern.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Glasdeckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Glasabfall. Wenn der Deckel beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass scharfe Kanten sicher verpackt sind, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Specials DEKSEL Ø 280mm GLAS 1006356

1. Algemene Informatie

De Ballarini Specials Deksel is een hoogwaardig glazen deksel, ideaal voor het koken, stomen en afdekken van gerechten. Het glas biedt een uitstekend zicht op de voortgang van uw gerechten, terwijl de roestvrijstalen handgreep zorgt voor een veilige en comfortabele grip. Dit product is ontworpen voor gebruik op verschillende soorten kookplaten en is een onmisbaar hulpmiddel in elke keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het glazen deksel alleen op kookplaten of in ovens die geschikt zijn voor dergelijk materiaal.
- Zorg ervoor dat de handgreep tijdens gebruik niet verhit raakt, om brandwonden te voorkomen.
- Laat het deksel nooit vallen, aangezien breuk kan optreden en scherpe randen kunnen ontstaan.
- Vermijd het gebruik van het deksel bij directe hittebron zoals onder een grill tenzij specifiek aanbevolen.
- Houd het deksel buiten bereik van kinderen tijdens gebruik en afkoelen.
- Controleer voor elk gebruik op beschadigingen of barsten; gebruik het deksel niet als het niet in perfecte staat is.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Glas met roestvrijstalen handgreep
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, inductie, keramisch koken
- Max. temperatuur: 200°C
- Gewicht: 1,2 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de pan of kookpot op een stabiele kookplaat en zorg ervoor dat het oppervlak schoon en droog is.
2. Positioneer het glazen deksel op de pan of kookpot en zorg ervoor dat het goed aansluit.
3. Controleer of de handgreep goed vastzit.
4. Het deksel is nu klaar voor gebruik bij het bereiden van verschillende gerechten.

5. Werking

- Het deksel kan worden gebruikt om stoom vast te houden, waardoor gerechten snel en gelijkmatig gaar worden.
- Voor optimale resultaten, gebruik het deksel wanneer een gerecht begint te koken en houd het gedurende het kookproces op de pan.
- U kunt het deksel optillen met de roestvrijstalen handgreep om te controleren op de voortgang zonder warmte te verliezen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Handwas het deksel met warm water en een mild afwasmiddel voor de beste resultaten.
- Vermijd schurende schoonmakers die het glas kunnen krassen.
- Droog het deksel grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op krassen en andere beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Het deksel past niet goed op de pan: Controleer of de pan de juiste maat heeft in vergelijking met het deksel.
- Kras of barst in het glas: Gebruik het deksel niet en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.
- Handgreep wordt te heet: Vermijd hoge instellingen tijdens het koken, gebruik het deksel bij lagere temperaturen.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Gooi het deksel niet bij regulier huisafval.
- Breng het deksel naar een recyclingcentrum dat geschikt is voor glas- en metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Ballarini Specials - 280mm (1006356)

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario de la Tapa de Vidrio Ballarini Specials de 280 mm. Este producto está diseñado para soportar altas temperaturas y proporcionar una visión clara del contenido de sus utensilios de cocina. Hecho de materiales de alta calidad, esta tapa es un accesorio esencial para cualquier cocina moderna.

2. Información de Seguridad

- Uso seguro: La tapa de vidrio es resistente al calor, pero no debe ser expuesta a cambios bruscos de temperatura. No sumerja la tapa caliente en agua fría.
- Manejo: Mantenga la tapa fuera del alcance de los niños. Utilice guantes de cocina o paños para evitar quemaduras al manipular la tapa caliente.
- Verificación: Inspeccione la tapa antes de cada uso. No utilice la tapa si presenta grietas o daños visibles.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seguro para evitar golpes y caídas.
- Nunca utilice la tapa en el horno o en el microondas si no está especificado como apta para esos dispositivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Vidrio
- Diámetro: 280 mm
- Temperatura máxima de uso: 220°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Adecuado para todo tipo de cocinas: Gas, eléctricas, y vitrocerámica
- Resistente a impactos: Sí

4. Instalación y Configuración

Para instalar la tapa de vidrio, simplemente colócala sobre la olla o sartén que desees cubrir. Asegúrate de que encaje de manera segura y que la parte superior de la tapa esté alineada con el borde de la olla. Utiliza el pomo de la tapa para un agarre seguro al manipularla.

5. Operación

Coloca la tapa sobre la olla o sartén antes de encender el fuego. Puede ajustar la temperatura según sea necesario. La tapa ayudará a mantener la humedad y el calor, permitiendo una cocción más efectiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deja que la tapa se enfríe completamente.
- Lávala con agua caliente y jabón suave o colócala en el lavavajillas.
- Evita el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie de la tapa.
- Seca completamente antes de almacenar para prevenir la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no se ajusta bien.
Solución: Verifica que estés utilizando la tapa correcta para tu olla o sartén.
- Problema: Grietas visibles en el vidrio.
Solución: Deja de usar la tapa inmediatamente y deséchala.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado. Consulta las normativas locales sobre la eliminación de vidrio y sigue las pautas ofrecidas por tu ayuntamiento.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Couvercle en Verre Ballarini Specials - 280 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couvercle en verre Ballarini Specials d'un diamètre de 280 mm. Conçu pour améliorer vos expériences culinaires, ce produit est idéal pour une variété de casseroles et poêles, offrant une visibilité tout en conservant la chaleur et l'humidité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour des usages culinaires.
- Ne laissez pas le couvercle sur une source de chaleur sans surveillance.
- Évitez les chocs thermiques. Ne plongez pas le couvercle chaud dans l'eau froide.
- Ne placez pas le couvercle sur une flamme nue.
- Manipulez le couvercle avec soin, car le verre peut se briser sous un impact fort.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Verre résistant à la chaleur
- Compatibilité : Convient pour casseroles et poêles Ballarini et autres marques de taille similaire
- Caractéristiques : Poignée ergonomique pour un usage facile et en toute sécurité

4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que votre poêle ou casserole est propre et sèche.
- Positionnez le couvercle sur la casserole ou la poêle en veillant à ce que la taille corresponde.
- Vérifiez que le couvercle repose uniformément et qu'il n'y a pas de jeu.
- Ne forcez pas le couvercle sur des casseroles trop petites.

5. Fonctionnement

- Placez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson pour maintenir la chaleur et l'humidité.
- Surveillez la cuisson et retirez le couvercle avec précaution à l'aide de la poignée lorsqu'il est nécessaire.
- Évitez d'ouvrir le couvercle trop brusquement pour éviter les éclaboussures.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle pour éviter les chocs thermiques.
- Séchez le couvercle correctement avant de le ranger.

7. Dépannage

- Le couvercle se brise facilement ? : Vérifiez que vous ne lui appliquez pas de force excessive ou que vous ne le soumettez pas à des chocs thermiques.
- Le couvercle ne s'adapte pas ? : Assurez-vous que le diamètre est compatible avec votre récipient.

8. Élimination

- Le verre est recyclable. Ne jetez pas le couvercle avec les déchets ménagers.
- Rappelez le produit usagé à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti all'uso del Coperchio in Vetro Ballarini Specials da 280mm. Questo prodotto è progettato per offrire una copertura sicura per pentole e padelle, permettendo una visione chiara dei vostri piatti durante la cottura. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani di cottura compatibili e quando la fiamma è regolata in modo appropriato per evitare il surriscaldamento.
- Non immergere il coperchio caldo in acqua fredda per evitare rotture o scheggiature.
- Tenere il coperchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coperchio in forno, a meno che non sia indicato come adatto.
- Controllare regolarmente il coperchio per segni di usura e sostituirlo se necessario.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Coperchio in Vetro Ballarini Specials
- Dimensione: 280mm
- Materiale: Vetro temperato
- Compatibile con pentole e padelle di dimensioni simili
- Design trasparente per una facile osservazione durante la cottura
- Manico ergonomico per una presa sicura

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che il fornello sia spento e che le superfici siano fredde prima di posizionare il coperchio.
- Posizionare il coperchio sulla pentola o sulla padella, facendo in modo che le dimensioni corrispondano esattamente.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben centrato per evitare perdite di calore.
- Non forzare il coperchio; in caso di resistenza, controllare nuovamente le dimensioni della pentola.

5. Operazione

- Accendere il fornello e regolare la fiamma secondo necessità.
- Utilizzare il coperchio per contenere il calore e l'umidità durante la cottura per ottenere risultati ottimali.
- Se necessario, sollevare il manico per controllare il contenuto della pentola.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Non utilizzare lavastoviglie o utensili metallici per la pulizia in quanto possono danneggiare il vetro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Scheggiature o rotture: Se il coperchio presenta scheggiature visibili, non usarlo. Sostituirlo immediatamente.
- Difficoltà a posizionare il coperchio: Controllare che la pentola o la padella sia della dimensione corretta.
 - Condensa interna: Questo è normale durante la cottura. Assicurarsi che il coperchio sia stato posizionato correttamente.

8. Smaltimento

- Quando non utilizzato, smaltire il coperchio in vetro secondo le normative locali per il vetro.
- Non gettare il coperchio nell'indifferenziato. Riciclare per garantire una corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania