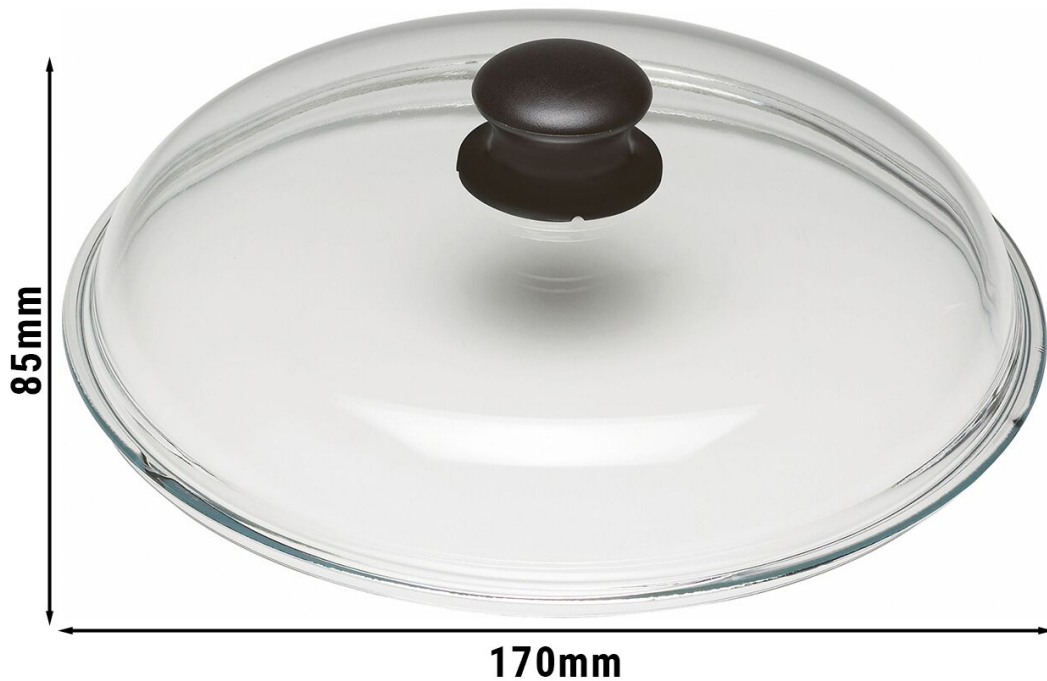


# ggmgastro

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: 1006378**

**BALLARINI | SPECIALS - Lid - Ø 160mm - Glass**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Ballarini Specials Lid O 160mm Glass

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Ballarini Specials Lid O 160mm Glass. This high-quality product is designed to provide you with an excellent cooking experience with its durable design and reliable performance. Ideal for various culinary needs, this glass lid allows for effective monitoring of cooking without losing heat and moisture.

### 2. Safety Information

- Always handle the lid with care to avoid breakage.
- Ensure the lid is compatible with your cookware to prevent accidents during use.
- Use heat-resistant gloves or pot holders when handling the lid after use, as it can become hot.
- Do not expose the glass lid to sudden temperature changes (e.g., do not place a hot lid directly onto cold surfaces) to prevent cracking.
- Keep out of reach of children when in use or while cooling down after use.
- Inspect the product regularly to ensure it is in good condition. Discontinue use if you notice any signs of damage.
- The lid is not suitable for use in the oven or on direct flame.

### 3. Product Specifications

- Diameter: 160 mm
- Material: Glass
- Handle: Stainless steel
- Compatibility: Suitable for various cookware sizes
- Heat Resistance: Up to 200°C

### 4. Setup and Installation

1. Ensure your work area is clean and free from obstructions.
2. Place your chosen pot or pan on the stovetop.
3. Choose the appropriate size (160mm) Ballarini lid for your cookware.
4. Center the lid over the pot or pan to ensure a secure fit.
5. Ensure the handle of the lid aligns with the pot's edge for easy lifting.

### 5. Operation

1. When cooking, place the lid over the pot/pan to trap heat and moisture.
2. Monitor the cooking process through the transparent glass to prevent overcooking.
3. Use the handle to lift the lid safely when checking the food or stirring.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Store in a dry place, ensuring the lid does not come into contact with hard surfaces to prevent scratches.

### 7. Troubleshooting

- If the lid does not fit securely, check for compatibility with your cookware. Use only with pots/pans that are approximately 160 mm in diameter.
- In case of glass breakage, do not attempt to clean up broken pieces with bare hands. Use gloves and a broom to collect shards safely.
- If the lid becomes cloudy after washing, it may require a strengthener or vinegar rinse to restore clarity.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly. Glass components can be recycled; check local recycling guidelines for proper disposal methods. Ensure all parts are disposed of in accordance with local regulations.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to 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. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Ballarini Specials Deckel Ø 160mm Glas

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Ballarini Specials Deckels aus Glas mit einem Durchmesser von 160 mm. Dieser Deckel ist so konstruiert, dass er Ihnen eine bessere Kontrolle beim Kochen bietet und Ihnen hilft, Aromen und Nährstoffe in Ihren Gerichten zu bewahren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Deckel nur für die vorgesehenen Töpfe und Pfannen.
- Achten Sie darauf, den Deckel nicht auf feuerfesten Oberflächen abzulegen, da er sich erhitzen kann.
- Lassen Sie den Deckel niemals unbeaufsichtigt, während Sie mit erhitzten Kochutensilien arbeiten.
- Bei Beschädigungen des Deckels (Risse oder Brüche) verwenden Sie ihn nicht mehr.
- Erlauben Sie Kindern keinen Zugriff auf den Deckel, wenn dieser heiß oder in der Nähe von Hitzequellen ist.
- Lassen Sie den Deckel vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Glas
- Durchmesser: 160 mm
- Temperaturbeständigkeit: Bis 220 °C
- Sicherer Griff mit Dampfabzug
- Spülmaschinenfest

## 4. Setup und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochgeschirr sauber und trocken ist, bevor Sie den Deckel verwenden.
2. Positionieren Sie den Deckel zentriert auf dem Topf oder der Pfanne.
3. Drücken Sie leicht nach unten, um eine dichte Abdichtung zu gewährleisten.
4. Achten Sie darauf, dass der Dampfabzug auf der gegenüberliegenden Seite des Griffes ist, um eine sichere Dampfrelease zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel während des Kochens, um Hitze und Feuchtigkeit zu schließen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Dampfabzug funktioniert, um Überdruck zu vermeiden.
- Zum Abnehmen des Deckels ziehen Sie leicht am Griff und heben Sie ihn vorsichtig an, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Deckel in der Spülmaschine oder mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder -schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Lagerung vollständig trocken ist, um Schimmelbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Deckel passt nicht auf den Topf: Überprüfen Sie den Durchmesser des Topfes und stellen Sie sicher, dass der Deckel für Ihr Kochgeschirr geeignet ist.
- Dampfabzug funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass der Dampfabzug nicht blockiert ist. Reinigen Sie diesen Bereich bei Bedarf.
- Risse oder Brüche im Glas: Verwenden Sie den Deckel nicht mehr, wenn Sie Schäden feststellen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Deckel in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Glas kann recycelt werden; prüfen Sie örtliche Recyclingmöglichkeiten.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Ballarini Specials Lid Ø 160mm Glas

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ballarini Specials deksel! Dit hoogwaardige glazen deksel is ontworpen voor gebruik met de Ballarini kookpannen en biedt helder zicht op uw gerechten terwijl ze koken. Met een diameter van 160 mm is dit deksel perfect voor kleinere potten en pannen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit deksel is gemaakt van gehard glas en is ontworpen om hittebestendig te zijn.
- Vermijd schokken of vallen om breuken te voorkomen.
- Niet gebruiken op open vuur of in een magnetron.
- Let op scherpe randen bij het hanteren.
- Zorg ervoor dat het deksel niet direct in contact komt met koude oppervlakken na gebruik, dit kan leiden tot breuken door plotselinge temperatuurveranderingen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 160 mm
- Materiaal: Gehard glas
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor: Ballarini kookpannen (kleinere maten)
- Gebruikstemperatuur: Tot 180°C

### 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de kookpan schoon en droog is.
2. Plaats het deksel voorzichtig op de pan en zorg ervoor dat het goed aansluit.
3. Controleer dat het deksel stevig op zijn plaats zit, zodat stoom niet ontsnapt tijdens het koken.
4. Gebruik een ovenwant of een doek om het deksel te verplaatsen, aangezien het warm kan worden tijdens het koken.

### 5. Bediening

- Dit deksel is ontworpen om eenvoudig te worden gebruikt in combinatie met de Ballarini kookpannen.
- Tijdens het koken kunt u eenvoudig het deksel tillen om te roeren of te controleren zonder volledige verwijdering.
- Gebruik een dekselhouder om te voorkomen dat uw handen in contact komen met de hete stoom die vrijkomt.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het deksel met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Bij het niet gebruik, bewaren op een droge en veilige plaats om beschadiging te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Deksel past niet goed op de pan.  
Oplossing: Controleer of u het juiste formaat deksel voor uw pan gebruikt.
- Probleem: Deksel is gebroken.  
Oplossing: Gebruik het deksel niet en vervang het door een nieuw deksel voor uw veiligheid.

### 8. Afvoer

- Wanneer het deksel aan vervanging toe is, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt weggegooid.
- Glas kan meestal worden gerecycled; neem contact op met uw lokale afvalbeheerorganisatie voor de juiste afvoermethoden.

### 9. Contact

Voor meer informatie of vragen over het product kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Tapa de Vidrio Ballarini Specials Ø 160mm

## 1. Información General

La tapa de vidrio Ballarini Specials Ø 160mm es un accesorio de cocina diseñado para conservar el calor y la humedad de los alimentos, permitiendo una cocción más eficiente. Fabricada con materiales de alta calidad, es apta para todo tipo de cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina. No utilice la tapa fuera de su propósito previsto.
- Manipulación: Tenga cuidado al manipular la tapa caliente. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- Resistencia: La tapa está hecha de vidrio templado, lo que la hace resistente, pero evite golpes o caídas para prevenir roturas.
- Humo y vapor: Al usar la tapa, se puede generar vapor. Evite acercarse directamente al vapor caliente.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seguro y seco, lejos del alcance de los niños.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 160 mm
- Material: Vidrio templado
- Características: Resistente al calor y fácil de limpiar, con borde de acero inoxidable que proporciona durabilidad.

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que la superficie de uso esté limpia y seca.
- Paso 2: Coloque la tapa sobre la sartén o olla correspondiente, asegurándose de que esté bien ajustada.
- Paso 3: Inicie el proceso de cocción como lo haría normalmente, asegurando que la tapa permanezca en su lugar durante la cocción.
- Nota: La tapa solo es adecuada para recipientes de 160 mm de diámetro.

## 5. Operación

- Cocción: Use la tapa para cubrir sartenes y ollas durante la cocción, lo que ayudará a retener el calor y acelerar la cocción.
- Supervisión: Supervise siempre el proceso de cocción para evitar derrames o quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tapa en agua tibia con detergente suave. Puede usar una esponja suave para evitar rayones.
- Secado: Seque la tapa completamente antes de guardarla.
- Almacenamiento: Para evitar daños, no apile pesados objetos sobre la tapa.

## 7. Solución de Problemas

- Si la tapa no encaja: Asegúrese de que está utilizando la tapa en el tamaño correcto (160 mm).
- Si se rompe: En caso de daño, no intente reparar la tapa. Por razones de seguridad, deben deshacerse de objetos de vidrio dañados.

## 8. Eliminación

De acuerdo con las regulaciones de gestión de residuos, el vidrio puede ser reciclado. Consulte con su localidad sobre las disposiciones adecuadas para el reciclaje de vidrio y la eliminación de residuos domésticos.

## 9. Contacto

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

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

Gracias por elegir la tapa de vidrio Ballarini Specials. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Casserole à Vitre Ballarini Specials Lid Ø 160mm

---

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Casserole à Vitre Ballarini Specials d'un diamètre de 160mm. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace et sécurisée en cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

---

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est destiné à une utilisation sur des surfaces de cuisson adaptées. Ne pas l'utiliser à des températures supérieures à celles recommandées.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Chaleur : Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la casserole chaude.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants et ne laissez pas les enfants jouer avec.
- Surface chauffante : Ne placez pas la casserole sur une flamme nue ou sur une source de chaleur inappropriée.
- Matériaux : Vérifiez l'intégrité du produit avant chaque utilisation. N'utilisez pas si des pièces sont endommagées.

---

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Casserole à Vitre Ballarini Specials
- Diamètre : 160mm
- Matériau : Verre
- Compatibilité : Convient à tous les types de plaques de cuisson
- Résistant aux températures : Jusqu'à 180°C

---

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Sortez soigneusement la casserole de son emballage.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles. En cas de problème, contactez le service client.
3. Placement : Placez la casserole sur une surface plane et stable.
4. Compatibilité : Assurez-vous que la casserole est adaptée à votre type de plaque de cuisson.

---

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Préchauffez la casserole à feu moyen avant d'ajouter des ingrédients.
2. Cuisson : Ajoutez vos ingrédients selon la recette et couvrez avec le couvercle en verre pour une cuisson uniforme.
3. Surveillance : Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir : Attendez que la casserole soit complètement refroidie avant de la nettoyer.
- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau tiède et du savon doux. Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

---

## 7. Dépannage

- Problème : La casserole ne chauffe pas.  
- Solution : Vérifiez la source de chaleur et assurez-vous que la casserole est bien placée.
- Problème : Aliments collés à la surface.  
- Solution : Utilisez un peu d'huile ou de beurre lors de la cuisson.

---

## 8. Élimination

- Recyclage : N'éliminez pas le produit avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les méthodes de recyclage de votre région.

- Détruire les pièces : Avant de vous débarrasser de l'article, assurez-vous de détruire tout élément pouvant causer un accident ou une blessure.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et plaisir en cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio in Vetro Ø 160mm Ballarini Specials

## 1. Informazioni Generali

Il coperchio in vetro Ballarini Specials Ø 160mm è progettato per una perfetta compatibilità con pentole e padelle di dimensioni appropriate. Realizzato con materiali di alta qualità, è resistente e trasparente, permettendo di monitorare la cottura senza rimuovere il coperchio.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo su pentole compatibili per evitare rotture.
- Temperatura: Non esporre il coperchio a fonti di calore diretto, come fiamme libere.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il coperchio per eventuali crepe o rotture. Non utilizzare in caso di danneggiamento.
- Sicurezza in cucina: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Non utilizzare prodotti abrasivi o mix di detersivi aggressivi.
- Stoccaggio: Non impilare altri oggetti pesanti sopra il coperchio per evitare rotture.

## 3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Diametro: 160 mm
- Materiale: Vetro
- Montatura: Acciaio inossidabile
- Punteggio di resistenza al calore: Fino a 180°C

## 4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la pentola o la padella sia completamente pulita e asciutta.
2. Posizionare il coperchio direttamente sopra il contenuto della pentola.
3. Verificare che il coperchio si adatti perfettamente, senza forzature.
4. Se necessario, utilizzare il manico in acciaio per una presa sicura durante l'utilizzo.

## 5. Operazione

Durante l'uso, il coperchio permette di trattenere calore e umidità, migliorando il risultato della cottura.

- Raccomandato per stufati, zuppe e cotture al vapore.
- Per maggior resa durante la cottura, mantenere il coperchio in posizione il più a lungo possibile.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Evitare l'uso di lavastoviglie o abrasivi che potrebbero graffiare o danneggiare il vetro.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il coperchio si scheggia o si rompe: Sostituire immediatamente.
- Difficoltà a posizionare il coperchio: Verificare che la pentola o la padella sia di dimensioni appropriate.
- Rigidità del manico: Pulire l'area con un panno umido per evitare accumuli di grasso.

## 8. Smaltimento

Non gettare il coperchio nel compost. In caso di rottura, smaltire il vetro in modo sicuro, seguendo le normative locali sul riciclo. Controllare sempre le disposizioni sui rifiuti della propria area.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania