

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: 1006467**

**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 (200mm Glass)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Ballarini Specials Lid (200mm Glass). This product is designed to complement your cooking experience, allowing you to monitor your food without lifting the lid. The glass construction ensures durability and ease of use.

### 2. Safety Information

- Usage: This lid is intended for use with compatible cookware. Do not use it with incompatible items, which may result in damage or injury.
- Temperature: The lid can withstand high temperatures; however, do not expose it to open flames or direct heat sources.
- Glass Care: Handle the lid with care to prevent breakage. Always allow the lid to cool before cleaning.
- Children: Keep out of reach of children when in use and ensure adult supervision during cooking.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which can scratch the glass surface.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Ballarini Specials Lid
- Type: Glass Lid
- Size: 200 mm
- Material: Tempered glass
- Compatibility: Suitable for various cookware sizes

### 4. Setup and Installation

- Preparation: Ensure the cooking pot or pan is clean and dry before use.
- Placement: Align the lid directly above the pot or pan. Gently lower it onto the cookware, ensuring a secure fit.
- Usage: After placing the lid, monitor your cooking to adjust heat as necessary.

### 5. Operation

- Cooking: Use the lid to cover your cookware while cooking to retain moisture and heat. It is designed to fit snugly and will help in energy-efficient cooking.
- Monitoring: The transparent design allows easy monitoring of food without lifting the lid.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Post-Cooking: Allow the lid to cool before cleaning.
- Washing: Clean using warm soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft towel.
- Storage: Store the lid in a dry place. Avoid stacking heavy items on top of it to prevent breakage.

### 7. Troubleshooting

- Lid does not fit on cookware: Ensure that you are using the correct size lid for your pot or pan. The Ballarini lid has a diameter of 200mm and is designed to fit specific cookware sizes.
- Lid is difficult to handle: Make sure to allow the lid to cool before handling. Use potholders if the lid has been exposed to high heat.
- Visible scratches or marks: Avoid using abrasive materials to clean the surface.

### 8. Disposal

When disposing of this product, please follow local regulations regarding glass recycling. Ensure that the item is disposed of safely to prevent injury.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Ballarini Specials Deckel O 200mm Glas

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Ballarini Specials Deckel O 200mm Glas. Dieser hochwertige Glasdeckel ist ideal für die Verwendung mit verschiedenen Töpfen und Pfannen. Er ermöglicht eine Sichtüberprüfung des Kochvorgangs und sorgt für eine optimale Wärmespeicherung.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Der Deckel ist nicht geeignet für den Einsatz im Ofen bei Temperaturen über 180 °C.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel, da dies das Glas beschädigen kann.
- Der Deckel kann heiß werden; verwenden Sie beim Hantieren immer hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel beim Kochen richtig sitzt, um ein Überkochen oder Dampfaustritt zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn er beschädigt oder zerbrochen ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Glas mit Edelstahlrand
- Durchmesser: 200 mm
- Hitzebeständig bis: 180 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Farben: Transparent mit Edelstahllakzenten

### 4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Benutzung den Deckel gründlich in warmem Seifenwasser reinigen und abtrocknen.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel ohne Beschädigungen ist.
- Platzieren Sie den Deckel einfach auf dem entsprechenden Topf oder der Pfanne. Er sollte sicher und fest sitzen.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie den Topf oder die Pfanne auf eine geeignete Wärmequelle.
  - Platzieren Sie den Deckel während des Kochens auf dem Behälter, um die Wärme zu speichern und den Kochvorgang zu optimieren.
- Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig durch den Deckel, um ein Überkochen zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Der Glasdeckel ist spülmaschinenfest. Alternativ von Hand mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu verhindern.
- Trocknen Sie den Deckel nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Sollte der Deckel nicht korrekt auf dem Topf sitzen, überprüfen Sie, ob der Topfrand sauber und frei von Lebensmittelresten ist.
- Bei Rissen oder Brüchen im Glasdeckel sofort entsorgen und nicht weiter verwenden.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Deckel gemäß den örtlichen Vorschriften für Glasabfälle.
- Verpackungsmaterialien sind entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien zu entsorgen.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Ballarini Specials Lid o 200mm Glas

### 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ballarini Specials deksel met een diameter van 200 mm. Dit product is ontworpen voor efficiënt koken en is een perfecte aanvulling op uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het glas om krassen of breuk te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het deksel altijd stevig op de pan zit om te voorkomen dat het tijdens het koken verschuift.
- Vermijd contact met open vuur en hete oppervlakken.
- Laat het deksel niet in contact komen met water terwijl het nog warm is om thermische schokken te vermijden.
- Houd het deksel buiten het bereik van kinderen.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Glas
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor: Alle Ballarini pannen met een diameter van 200 mm
- Temperatuurbestendigheid: Tot 180°C

### 4. Opzet en Installatie

1. Plaats de pan op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze schoon is.
2. Plaats ingrediënten in de pan zoals aangegeven in het recept.
3. Kies een geschikt fornuis en zet het op de gewenste temperatuur.
4. Neem het deksel en plaats het zorgvuldig op de pan. Zorg ervoor dat de randen gelijkmatig aansluiten.
5. U kunt het deksel ook gebruiken om stoom op te bouwen tijdens het koken, wat de bereidingswijze versnelt.

### 5. Gebruik

- Voor het beste resultaat, gebruik het deksel om de warmte en de stoom binnen de pan te houden.
- Controleer regelmatig of de pan niet overkookt.
- Haal het deksel voorzichtig van de pan om te voorkomen dat u zich brandt aan stoom.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat het deksel afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons om vuil en vet te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurponsjes.
- Droog het deksel goed af om watervlekken te voorkomen voordat u het opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel past niet goed op de pan.  
Oplossing: Controleer of u het juiste deksel voor de juiste pan gebruikt. Dit deksel is specifiek voor pannen met een diameter van 200 mm.
- Probleem: Het deksel breekt of beschadigt.  
Oplossing: Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen en sla het deksel niet tegen harde oppervlakken.

### 8. Verwijdering

- Dit product is recyclebaar.
- Als u het deksel wilt weggooien, volg dan de lokale richtlijnen voor afvalscheiding en recycling.
- Het glas moet in een glascontainer worden gedeponeerd, terwijl andere componenten in de daarvoor bestemde afvalstromen moeten worden weggegooid.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Vidrio Ballarini Specials Ø 200mm

## 1. Información General

La tapa de vidrio Ballarini Specials Ø 200mm es un accesorio de cocina diseñado para adaptarse a diversas ollas y sartenes. Fabricada con materiales de alta calidad, proporciona un ajuste perfecto y una excelente visibilidad mientras se cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Esta tapa está destinada únicamente para uso culinario. No se debe usar en un horno a microondas y no es adecuada para cocinar a fuego directo sin recipientes adecuados.
- Evitar Temperaturas Extremas: No exponga la tapa a cambios bruscos de temperatura para evitar el riesgo de rotura.
- Manejo Cuidadoso: Manipule con cuidado, ya que el vidrio puede romperse si se cae o se golpea. Evite el contacto con bordes afilados.
- Supervisión: Mantenga la tapa alejada de niños y mascotas para evitar accidentes.
- Reemplazo: Si la tapa está dañada o presenta grietas, deje de usarla inmediatamente y reemplácela.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Vidrio
- Bisel: De acero inoxidable
- Compatibilidad: Aptas para ollas y sartenes Ballarini y otras marcas con un diámetro similar.

## 4. Instalación y Configuración

1. Seleccione la Olla/Sartén: Asegúrese de que la olla o sartén donde se usará la tapa tenga un diámetro de 200 mm.
2. Colocación: Coloque la tapa en la parte superior de la olla/sartén asegurándose de que esté centrada para un ajuste seguro.
3. Verificación: Asegúrese de que la tapa encaje adecuadamente para evitar cualquier escape de vapor durante la cocción.

## 5. Operación

- Para usar la tapa, simplemente colóquela sobre el recipiente caliente.
- Utilice mangos o guantes de cocina al manipular recipientes calientes.
- Asegúrese de que la tapa esté bien sellada para conservar el calor y la humedad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tapa a mano con agua caliente y jabón suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte o envuelta en un paño suave para evitar golpes.

## 7. Solución de Problemas

- Tapa Rota: Si la tapa se quiebra, no intente repararla y deséchela correctamente.
- Ajuste Inadecuado: Si la tapa no se ajusta correctamente a la olla/sartén, verifique el diámetro de ambos y asegúrese de que sean compatibles.

## 8. Eliminación

- Para la eliminación de la tapa de vidrio, asegúrese de hacerlo de manera responsable. Si la tapa está rota, envuélvala en papel resistente antes de desecharla en el contenedor de residuos vidriosos.

## 9. Contacto

Para preguntas y asistencia, puede comunicarse con nosotros a través de:

- 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 Ø 200mm!

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Couvercle en Verre Ballarini Specials - 200 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couvercle en verre Ballarini Specials de 200 mm. Conçu pour s'adapter à divers types de casseroles, ce couvercle offre une vision claire de la cuisson tout en maintenant l'humidité et la chaleur à l'intérieur.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Veuillez utiliser le couvercle uniquement pour les casseroles et poêles de taille appropriée. Ne pas utiliser sur des surfaces extrêmement chaudes ou directement sur des flammes vives.
- Manipulation : Manipulez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures. Utilisez des gants de cuisine lorsque le couvercle est chaud.
- Chocs : Évitez les chocs et les impacts violents. Les impacts peuvent endommager le verre, entraînant des risques de blessure.
- Rangement : Ne pas empiler des objets lourds sur le couvercle lorsqu'il est rangé.
- Enfants : Ne pas laisser des enfants sans surveillance lors de l'utilisation du produit.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du Produit : Couvercle en Verre Ballarini Specials
- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Verre résistant à la chaleur
- Caractéristiques : Transparent, avec une poignée ergonomique en acier inoxydable

## 4. Installation et Configuration

1. Sélectionnez la casserole appropriée : Assurez-vous que la casserole est propre et sèche.
2. Placement du couvercle : Alignez le couvercle avec le bord de la casserole et placez-le délicatement sans forcer.
3. Test d'ajustement : Vérifiez que le couvercle s'adapte correctement et qu'il ne laisse pas échapper la chaleur.

## 5. Fonctionnement

- Pour une visibilité lors de la cuisson, positionnez le couvercle de manière à ce qu'il repose fermement sur la casserole.
- Vous pouvez soulever le couvercle à l'aide de la poignée pour vérifier la cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Laissez le couvercle refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyage : Utilisez de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Conservez le couvercle dans un endroit sec et évitez de le placer sous des objets lourds.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle fissure ou se brise : N'utilisez pas le couvercle endommagé. Consultez les options de remplacement ou de réparation.
- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement : Vérifiez le diamètre de votre casserole et assurez-vous qu'il s'agit bien d'une casserole de 200 mm.

## 8. Élimination

- Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination du verre. Ne jetez pas le couvercle brisé dans les ordures ménagères. Consultez un centre de recyclage autorisé.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez 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

### 1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato redatto per garantire un uso sicuro ed efficace del coperchio in vetro Ballarini Specials, misura 200 mm. Il prodotto è stato progettato per adattarsi a diverse pentole e padelle, rendendo la cottura più facile e più controllata.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coperchio esclusivamente su stoviglie per cui è stato progettato.
- Non esporre il coperchio a sbalzi termici improvvisi.
- Non toccare il coperchio con mani nude se è stato utilizzato per la cottura, poiché potrebbe essere caldo.
- Verificare che il coperchio sia sempre posizionato saldamente e non sia danneggiato.
- Non utilizzare il coperchio se presenta crepe o rotture.
- Tenere il coperchio lontano dai bambini e da animali domestici durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coperchio in Vetro Ballarini Specials
- Diametro: 200 mm
- Materiale: Vetro resistente al calore
- Compatibile con: Pentole e padelle di varie dimensioni
- Caratteristiche: Manico ergonomico, trasparente per il monitoraggio della cottura

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il coperchio sulla pentola o padella in modo che si adatti perfettamente al bordo.
- Assicurarsi che non ci siano ostacoli tra il coperchio e la pentola.
- Per una migliore chiusura, ruotare leggermente il coperchio fino a trovare il punto di fissaggio sicuro.
- Non forzare il coperchio in caso di impedimenti.

### 5. Funzionamento

- Utilizzare il coperchio per ridurre il tempo di cottura e mantenere l'umidità.
- Il coperchio in vetro consente di controllare la cottura senza doverlo sollevare.
- È consigliabile utilizzare il coperchio durante la cottura a fuoco medio per migliorare l'efficienza energetica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima della pulizia.
- Lavare il coperchio con acqua calda e sapone delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare il vetro.
- Asciugare con un panno morbido per evitare aloni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare che non ci siano detriti sul bordo della pentola.
- Se il coperchio si rompe, non tentare di ripararlo, ma smaltirlo.

### 8. Smaltimento

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

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania