

ggmgastro

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

SKU: TDK180

Pot lid - Ø 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Saucepan Lid 180 mm (TDK180)

1. General Information

Thank you for purchasing the Saucepan Lid 180 mm (TDK180). This product is designed to provide optimal coverage for your saucepan, ensuring effective cooking and preserving flavors. The lid is compatible with various saucepan models and offers durability and convenience in the kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the lid according to the manufacturer's instructions to prevent accidents and injuries.
- Heat Resistance: The lid is capable of withstanding high temperatures but should not be placed directly in open flames.
- Steam Pressure: When cooking, steam can accumulate beneath the lid. Exercise caution when lifting the lid to avoid burns.
- Child Safety: Keep the lid out of reach of children to avoid any potential hazards.
- Damage to Product: Inspect the lid for any signs of damage before use. Do not use if cracked or broken.

3. Product Specifications

- Product Type: Saucepan Lid
- Diameter: 180 mm
- Material: Tempered glass with stainless steel rim
- Weight: 0.5 kg
- Color: Transparent with a silver rim
- Compatibility: Fits most saucepans with a diameter of 180 mm

4. Setup and Installation

1. Choose a compatible saucepan with a diameter of 180 mm.
2. Place the saucepan on a flat, stable surface.
3. Ensure the cooking surface is clean and free of debris.
4. Position the saucepan lid on top of the saucepan, aligning it with the rim.
5. Press down gently to secure the lid in place.

5. Operation

- Place your saucepan with the lid on a heat source (e.g., stovetop or induction).
- Adjust the heat as required for your cooking needs.
- For the best results, occasionally lift the lid to stir or check on food.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the lid to cool completely before cleaning.
- Clean with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water.
- Avoid using harsh chemicals or scouring pads that may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Problem: Lid does not fit properly on the saucepan.
 - Solution: Ensure you are using a saucepan that is specifically 180 mm in diameter.
- Problem: Steam escapes through the rim.
 - Solution: Check for any defects in the lid or ensure that the lid is seated correctly on the saucepan.
- Problem: Lid cracks during use.
 - Solution: Do not expose the lid to sudden temperature changes and avoid direct flame contact.

8. Disposal

Please dispose of the product responsibly. The lid is made of recyclable materials. Check local regulations for recycling guidelines. Do not throw the product in general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Saucepan Lid Ø 180 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des hochwertigen Saucepan Lids Ø 180 mm von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Zubereitungserfahrungen zu verbessern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät optimal nutzen und sicher bedienen.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder hohen Temperaturen.
- Vorsicht bei heißem Material: Der Deckel kann beim Kochen heiß werden. Verwenden Sie stets einen Ofenhandschuh oder ein Tuch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern und erklären Sie ihnen die Gefahren des Kochens.
- Materialkompatibilität: Überprüfen Sie die Kompatibilität des Deckels mit Ihrem Kochtopf, um sicherzustellen, dass er sicher aufliegt.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Saucepan Lid Ø 180 mm
- Material: Hochwertiges, hitzebeständiges Glas oder Edelstahl (je nach Modell)
- Durchmesser: 180 mm
- Funktionen: Hitzeisolierung, Dampfauslass, kratz- und schockfest
- Gewicht: 500 g
- Herkunft: Deutschland

4. Aufbau und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Deckel auf Beschädigungen.
2. Kompatibilität: Stellen Sie sicher, dass der Deckel zu Ihrem Kochtopf passt (Durchmesser 180 mm).
3. Platzierung: Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Kochtopf. Stellen Sie sicher, dass er gleichmäßig aufliegt.
4. Dampfauslass: Achten Sie darauf, dass der Dampfauslass des Deckels zur Seite zeigt, um ein Überkochen zu verhindern.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel beim Kochen, um die Kochzeit zu verkürzen und den Energieverbrauch zu senken.
- Der Deckel ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verhindert, dass der Dampf entweicht.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn abnehmen.
- Reinigen Sie den Deckel mit warmem Wasser und milder Seife. Vermeiden Sie scharfe Chemikalien und Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Deckel gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Dichtigkeit: Wenn der Deckel nicht richtig aufliegt, überprüfen Sie den Topf auf Risse oder Verformungen.
- Luftblasen: Sollten sich beim Kochen Luftblasen bilden, überprüfen Sie den Dampfauslass und stellen Sie sicher, dass dieser nicht blockiert ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Recyclebare Materialien sollten getrennt in die entsprechenden Recyclingbehälter gegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Rückfragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pan-deksel Ø 180 mm (TDK180)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Pan-deksel Ø 180 mm (TDK180). Dit deksel is ontworpen om de kookervaring te verbeteren en uw gerechten beter te laten garen door warmte vast te houden en vocht te besparen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen voor de gewenste panmaat om veiligheid te waarborgen.
- Raak het deksel niet aan met blote handen wanneer deze heet is; gebruik altijd ovenwanten of keukendoeken.
- Zorg ervoor dat het deksel goed op de pan zit om spatten en overkoken te voorkomen.
- Bewaar het deksel op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het deksel niet als er scheuren of andere defecten zichtbaar zijn.

3. Productspecificaties

- Diameter: 180 mm
- Materiaal: Hoge kwaliteit, hittebestendig glas en roestvrij staal
- Geschikt voor: Vaatwasser en oven
- Temperatuurbereik: Tot 200 °C

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de pan op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de pan schoon en droog is voordat u het deksel plaatst.
3. Plaats het deksel voorzichtig op de pan, zorg ervoor dat het volledig aansluit en stevig zit.
4. Controleer of het deksel goed op zijn plaats blijft tijdens het koken.

5. Bediening

Het deksel kan gebruikt worden tijdens het koken om te helpen bij het doorvoeren van warmte en vocht. Het is ideaal voor het bereiden van sauzen, stoofgerechten en andere vochtige gerechten. Bij gebruik in de oven, zorg ervoor dat de oven niet wordt ingesteld op meer dan 200 °C om schade aan het deksel te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Laat het deksel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Het deksel is vaatwasmachinebestendig. U kunt het ook met de hand afwassen met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op de oppervlakte.

7. Probleemoplossing

- Als het deksel houdt niet goed op de pan, controleer dan of het deksel geschikt is voor de panmaat en geen vervormingen vertoont.
- Bij beschadiging of breuk, gebruik het deksel niet meer en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale regels voor afvalverwerking. Probeer het deksel te recyclen als dat mogelijk is. Het glas en roestvrij staal zijn recyclebaar.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa de Cacerola Ø 180 mm TDK180

1. Información General

Esta tapa de cacerola está diseñada para adaptarse a utensilios de cocina de Ø 180 mm y es ideal para mantener el calor y la humedad en los alimentos durante la cocción. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tapa asegura durabilidad y un ajuste perfecto.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta tapa es solo para uso en cocinas y no debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Evitar el Calor Directo: Mantenga la tapa alejada de fuentes de calor directo cuando no esté en uso.
- Superficies Calientes: Tenga cuidado al retirar la tapa de cacerola caliente, ya que puede provocar quemaduras. Utilice guantes de cocina o agarraderas.
- Supervisión: Nunca deje la cacerola desatendida mientras está en uso.
- Niños: Mantenga a los niños alejados de la cacerola caliente y sus accesorios.
- Integridad del Producto: Inspeccione la tapa antes de cada uso; no use si está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TDK180
- Diámetro: 180 mm
- Material: Vidrio templado / Acero inoxidable
- Compatibilidad: Diseñada para cacerolas de Ø 180 mm
- Peso: XX g (especificar peso)
- Color: Transparente (con borde en acero inoxidable)

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Seleccione una cacerola adecuada de Ø 180 mm.
- Paso 2: Asegúrese de que el borde de la cacerola esté limpio y seco.
- Paso 3: Coloque la tapa sobre la cacerola, alineando el centro de la tapa con el borde de la misma.
- Paso 4: Presione suavemente hacia abajo hasta que esté segura. No fuerce la tapa si no encaja claramente.

5. Operación

- Para cocinar, asegúrese de que la tapa esté bien ajustada para retener el vapor y el calor.
- La tapa se puede quitar fácilmente utilizando las manijas laterales diseñadas para un agarre seguro.
- Ajuste la temperatura de la estufa según el tipo de alimento que esté cocinando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tapa a mano con agua tibia y un detergente suave. No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secado: Seque completamente con un paño suave después de lavar.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol para evitar daños.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tapa no encaja en la cacerola.
Solución: Asegúrese de que está utilizando la cacerola de Ø 180 mm y que está alineada correctamente.
- Problema: La tapa se agrieta.
Solución: Deje de usar la tapa inmediatamente y reemplace con una nueva.

8. Eliminación

Deseche la tapa de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No arroje detalles eléctricos o metálicos en la basura normal.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Casserole avec Couvercle TDK180

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre casserole avec couvercle TDK180. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisson optimale tout en garantissant votre sécurité et celle de votre famille.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Surveillance: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Chaleur: Manipulez avec précaution après utilisation, les poignées et le couvercle peuvent devenir très chauds.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsque celui-ci est en fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud.
- Surface stable: Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter tout incident.
- Matériaux: Vérifiez que l'appareil soit exempt de dommages avant utilisation.

3. Présentation et spécifications du produit

- Nom du produit: Casserole avec Couvercle TDK180
- Diamètre: 180 mm
- Hauteur: xx mm
- Poids: xx g
- Matériau: Acier inoxydable
- Compatible induction: Oui
- Lavable au lave-vaisselle: Oui

4. Installation et configuration

1. Déballage: Retirez la casserole et le couvercle de l'emballage. Vérifiez que tous les composants soient présents.
2. Montage (si nécessaire): Si la casserole nécessite un assemblage, suivez les instructions fournies dans la boîte.
3. Préparation: Lavez la casserole et le couvercle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
4. Placement: Placez la casserole sur une plaque de cuisson compatible (gaz, électrique ou induction).

5. Fonctionnement

- Chauffage: Ajoutez les ingrédients et placez la casserole sur la source de chaleur.
- Température: Réglez la température selon la recette et surveillez la cuisson.
- Utilisation du couvercle: Utilisez le couvercle pour maintenir l'humidité et accélérer la cuisson.

6. Nettoyage et maintenance

- Après utilisation: Laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Lavage: Lavez à la main avec une éponge douce ou au lave-vaisselle.
- Préservation: Évitez l'utilisation d'ustensiles en métal pour prévenir les rayures.

7. Dépannage

- Problème de mauvaise cuisson: Vérifiez que la plaque de cuisson est correctement réglée.
- Dépôts alimentaires: Si les aliments collent, utilisez un peu d'huile avant de chauffer la casserole.
- Poignée chaude: Utilisez des gants ou des maniques pour éviter les brûlures.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des déchets. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Considérez le recyclage des matériaux.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre casserole avec couvercle TDK180. Bonnes cuissons !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coperchio per Pentola O 180 mm TDK180

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il coperchio per pentola O 180 mm TDK180. Questo prodotto è progettato per supportare la cottura sicura e efficiente al fine di migliorare le prestazioni della tua cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo per il suo scopo designato. Non lasciare mai il coperchio incustodito su un fornello acceso.
- Rischi di Ustione: Attenzione al vapore caldo durante l'apertura e la chiusura. Indossare sempre guanti protettivi.
- Uso in Lavastoviglie: Controllare sempre che sia compatibile con il ciclo di lavaggio della propria lavastoviglie.
- Materiale: Non utilizzare il coperchio su fiamme libere o su fonti di calore superiori a quelle raccomandate.
- Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice prodotto: TDK180
- Diametro: 180 mm
- Materiale: Vetro temperato
- Compatibilità: Adatto per pentole di dimensioni corrispondenti
- Colore: Trasparente

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che la pentola sia pulita e priva di sabbia o detriti.
2. Posizionare il coperchio al centro della pentola.
3. Assicurarsi che il coperchio si adatti perfettamente per garantire una chiusura ermetica.
4. Verificare che non ci siano spazi vuoti tra il coperchio e la pentola.

5. Funzionamento

- Il coperchio è progettato per trattenere il calore e l'umidità.
- Non toccare il manico del coperchio con mani bagnate o umide.
- Durante la cottura, regolare la temperatura del fornello per evitare il surriscaldamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Rimuovere il coperchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie, se indicato.
- Controllare regolarmente il coperchio per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente, controllare che la pentola sia della dimensione giusta (180 mm).
- Se si notano crepe o scheggiature, non utilizzare e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Il coperchio deve essere smaltito in conformità con le normative locali riguardanti i materiali in vetro. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Controllare le linee guida locali per il riciclaggio del vetro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania