

# 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: TDK200**

**Pot lid - Ø 200mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Saucepan Lid (Ø 200 mm)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Saucepan Lid Ø 200 mm from GGM Gastro. This product is designed to provide an optimal cooking experience, ensuring that your meals are heated efficiently while retaining moisture and flavor. This product is suitable for professional kitchens and home cooking alike.

### 2. Safety Information

- Usage: This saucepan lid is intended exclusively for use with suitable cookware. Ensure compatibility before use to prevent damage and ensure safety.
- Avoid contact with flames: Keep the lid away from direct flame and high heat sources to avoid warping or damaging the product.
- Hot surfaces: Always use protective gear such as oven mitts when handling heated cookware with the lid attached. The lid may become hot during use.
- Choking hazard: Small parts of the product may pose a choking hazard. Keep out of reach of young children.
- Damaged items: Do not use the lid if it is cracked or damaged. Replace immediately to avoid injury.

### 3. Product Specifications

- Material: Glass with stainless steel rim
- Diameter: Ø 200 mm
- Weight: 0.5 kg
- Heat resistance: Up to 200°C
- Dishwasher safe: Yes
- Compatibility: Suitable for various saucepan types

### 4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure that the saucepan is clean and dry before installation of the lid.
2. Placement: Center the lid over the saucepan. The stainless steel rim should fit snugly on the pan's rim.
3. Check fit: Gently press down to ensure that it sits securely without excessive force.
4. Secure closure: The lid should create a seal with the pan to aid in cooking efficiency.

### 5. Operation

- Cooking with the lid: Place on a saucepan while cooking to retain heat and moisture. This promotes even cooking and prevents splattering.
- Check steam: During use, check periodically for steam buildup and lift the lid carefully to avoid burns from escaping steam.
- Lid adjustment: If using in a recipe that requires venting, slightly lift one edge to allow steam to escape.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the lid to cool before cleaning. Wash with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Dishwasher use: The lid is safe for dishwasher use. Place securely on the top rack.
- Avoid abrasives: Do not use steel wool or harsh chemicals as these may scratch or damage the surface.

### 7. Troubleshooting

- Lid does not fit properly: Ensure the lid is the correct size for the saucepan. If damaged, consider replacement.
- Steam leaks: Check for warping. A properly placed lid should sit evenly on the rim.
- Difficulty cleaning: In case of stubborn stains, soak the lid in warm soapy water before cleaning.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly according to local regulations. Recycle materials where possible. Do not dispose of in general waste if it can be recycled.

### 9. Contact

For questions or support, please reach out to GGM Gastro:

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

Thank you for your purchase and enjoy cooking with your new saucepan lid!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Topfdeckel Ø 200 mm TDK200

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Topfdeckels Ø 200 mm TDK200. Dieser hochwertige Deckel wurde entwickelt, um Ihre Kochvorgänge zu optimieren und die Qualität Ihrer Speisen zu verbessern. Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anweisung: Der Topfdeckel ist ausschließlich für die Verwendung mit Töpfen mit einem Durchmesser von 200 mm ausgelegt.
- Brennschutz: Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Kochen nicht mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Vermeidung von Verletzungen: Der Deckel kann bei Gebrauch heiß werden. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe oder Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie den Deckel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigung: Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn er beschädigt ist, um Risiko von Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TDK200
- Durchmesser: 200 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Merkmale: Transparente Glasoberfläche, hitzebeständige Griffe, Dampfauslass.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob der Topf, mit dem der Deckel verwendet wird, die richtige Größe hat (200 mm Durchmesser).
2. Platzierung: Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf den Topf, wobei Sie sicherstellen, dass er passgenau sitzt.
3. Schließen: Drücken Sie den Deckel leicht herunter, um ein sicheres Schließen zu gewährleisten.
4. Dampfauslass: Achten Sie darauf, dass der Dampfauslass nicht blockiert ist, um Überdruck zu verhindern.

## 5. Bedienung

Der Topfdeckel Ø 200 mm kann zum Kochen, Dünsten und zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden. Legen Sie den Deckel einfach auf den Topf und stellen Sie die Hitze nach Bedarf ein. Nutzen Sie den Dampfauslass für die Kontrolle des Dampfdrucks.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Der Deckel ist spülmaschinenfest. Alternativ können Sie ihn mit warmem Seifenwasser reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und den Zustand des Glases. Bei Beschädigungen sollte der Deckel ersetzt werden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Deckel sitzt nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie den TOPF-DURCHMESSER auf Übereinstimmung und stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt aufliegt.
- Problem: Das Glas ist beschlagen.
  - Lösung: Dies ist normal; lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es danach.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte und Edelstahl. Achten Sie darauf, den Deckel umweltfreundlich wegzuworfen, indem Sie die Materialien recyceln, wo dies möglich ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank für den Kauf des Topfdeckels Ø 200 mm TDK200. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sauspan Deksel Ø 200 mm (TDK200)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Sauspan Deksel Ø 200 mm (TDK200). Dit product is ontworpen voor gebruik met onze hoogwaardige kookpannen en biedt een perfecte pasvorm en optimale warmtebehoud voor uw gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deksel alleen met pannen die geschikt zijn voor gebruik in de oven of op een kookplaat.
- Laat de deksel niet onbeheerd achter op een hete kookplaat om brand te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken om brandwonden te vermijden.
- Controleer de deksel regelmatig op beschadigingen. Gebruik de deksel niet als deze beschadigd is.
- Bij het openen van de pan met de deksel, wees voorzichtig om stoombrand te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 200 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Geschikt voor: Inductiekookplaten, gasfornuizen, en elektrische fornuizen
- Maximum temperatuur: 250 °C
- Gewicht: 500 g

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat uw kookpan schoon en droog is voordat u de deksel gebruikt.
2. Plaats de sauspan op de kookplaat of in de oven.
3. Plaats de deksel voorzichtig op de pan, zorg ervoor dat deze goed aansluit voor maximale warmtebehoud.
4. Controleer of de deksel stevig op de pan zit voordat u begint met koken.

## 5. Bediening

- U kunt de deksel gebruiken voor koken, stomen en bakken.
- Voor het beste resultaat, gebruik de deksel bij hogere temperaturen om de kooktijden te verkorten en de smaken te concentreren.
- Verwijder de deksel met een ovenwant of handdoek om verwondingen door hitte te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de deksel volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de deksel schoon met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schuurmiddelen die de oppervlakte van de deksel kunnen krassen.
- Voor een extra glans kunt u een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deksel past niet goed op de pan.
  - Oplossing: Controleer of u de juiste maat deksel gebruikt voor uw pan.
- Probleem: Stoom lekt uit de zijkanten.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de deksel volledig op de pan is geplaatst en dat de pan goed is gevuld.

## 8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Neem het mee naar een recyclingpunt voor metalen materialen.
- Dit product moet niet bij het huisafval worden gegooid om milieuvervuiling te voorkomen.

## 9. Contact

Bij vragen of opmerkingen over deze producthandleiding, kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapa para Olla Ø 200 mm TDK200

## 1. Información General

Gracias por elegir la tapa para olla TDK200. Este producto está diseñado para ofrecer una solución eficaz y segura para cubrir ollas de 200 mm de diámetro, manteniendo la temperatura y los sabores durante la cocción.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto es únicamente para uso doméstico. No utilizar en condiciones diferentes a las indicadas.
- Peligro de Quemaduras: La tapa puede calentarse durante su uso. Utilice siempre guantes o agarraderas para evitar quemaduras.
- Uso Apropriado: Solo para ollas de 200 mm de diámetro. No intentar usar con ollas de otros tamaños.
- Vigilancia: No deje la tapa sola en la estufa sin supervisión.
- Almacenamiento: Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Roturas: Este producto puede romperse si se cae o se golpea. Inspeccione regularmente por daños.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Diámetro: Ø 200 mm
- Material: Vidrio templado con borde de acero inoxidable
- Apto para: Uso en vitrocerámica, gas, eléctrica
- Resistencia: Hasta 230°C
- Características Especiales: Abertura para vapor, diseño ergonómico.

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Limpie la tapa antes de usarla por primera vez con agua tibia y jabón.
- Paso 2: Asegúrese de que la olla con la que utilizará la tapa esté limpia y en condiciones óptimas.
- Paso 3: Coloque la tapa directamente sobre la olla asegurándose de que encaje firmemente.
- Paso 4: Verifique que la válvula de vapor esté en la posición correcta para evitar acumulaciones de presión no deseadas.

## 5. Operación

Para utilizar la tapa, encienda la estufa a la temperatura deseada y coloque la tapa sobre la olla. Asegúrese de que la abertura para vapor esté alineada para permitir la salida de vapor. Supervise el proceso de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, lave la tapa con agua tibia y jabón suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos que podrían rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde la tapa en un lugar seco y fresco. No apile objetos pesados encima de ella para evitar daños.

## 7. Solución de Problemas

- La tapa no se ajusta correctamente: Verifique que esté usando la tapa con la olla de 200 mm.
- El vapor se escapa excesivamente: Asegúrese de que la abertura de vapor esté en la posición correcta.
- Si la tapa se rompe: Deje de usar inmediatamente y deseche los restos de forma segura.

## 8. Eliminación

Para desechar la tapa, verifique las regulaciones locales sobre el reciclaje de vidrio y metal. Deseche el producto en un centro de reciclaje adecuado o en el punto de recogida de residuos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese a:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couvercle de Casserole Ø 200 mm (TDK200)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couvercle de casserole Ø 200 mm (TDK200) de GGM Gastro. Ce couvercle est conçu pour s'adapter parfaitement à nos casseroles de 200 mm de diamètre, offrant une capacité optimale de cuisson tout en conservant la chaleur et l'humidité.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne placez pas le couvercle sur une source de chaleur quand le récipient est vide.
- Évitez tout contact avec une flamme directe ou des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le couvercle à la portée des enfants pour éviter les brûlures et les accidents.
- Vérifiez toujours l'intégrité du couvercle avant de l'utiliser. N'utilisez pas le couvercle s'il est fissuré ou endommagé.
- Ne placez pas le couvercle dans un four sous haute température, sauf s'il est spécifiquement conçu pour cela.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre: 200 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée: Bakélite isolante
- Capacité de résistance à la chaleur: Jusqu'à 200°C
- Compatibilité: Adapté aux casseroles GGM Gastro de 200 mm
- Facile à nettoyer

## 4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que votre casserole est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
- Alignez le couvercle avec le bord de la casserole en vous assurant qu'il est bien centré.
- Appuyez fermement jusqu'à ce que le couvercle soit bien en place.
- Ne mettez pas de force excessive lors de la mise en place pour éviter les déformations.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle pour retenir la chaleur et la vapeur pendant la cuisson.
- Pour ajuster la température, retirez le couvercle avec précaution à l'aide de la poignée isolante pour éviter les brûlures.
- Ne placez jamais le couvercle sur une source de chaleur à vide.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couvercle après chaque utilisation à l'eau savonneuse chaude.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayures.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter la formation de taches d'eau.
- Conservez dans un endroit sec et propre.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle ne s'adapte pas correctement, vérifiez que la casserole est celle pour laquelle le couvercle est conçu.
- Si le couvercle est fissuré ou endommagé, cessez son utilisation et contactez notre service clientèle.
- Pour toute anomalie dans la qualité du produit, contactez-nous immédiatement.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers ordinaires.
- Consultez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination appropriée des produits métalliques.
- Favorisez le recyclage de l'acier inoxydable pour réduire l'impact environnemental.

## 9. Contact

Pour toute demande d'information ou assistance, 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

Benvenuti nel manuale d'uso della coperchio per pentole O 200 mm TDK200. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze culinarie professionali, garantendo prestazioni ottimali in cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni presente nel manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare sempre il coperchio con la pentola corrispondente per evitare ustioni.
- Non posizionare il coperchio su una fonte di calore senza la pentola.
- Attenzione a non toccare superfici calde o metallizzate durante e dopo l'uso. Utilizzare presine o guanti da cucina.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coperchio se presenta segni di danneggiamento o deterioramento.
- Non immergere il coperchio in acqua bollente e non esporre a temperature superiori a 200°C per lunghi periodi.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: TDK200
- Diametro: 200 mm
- Materiale: Vetro Temperato con manico in acciaio inox
- Resistenza al calore: Fino a 200°C
- Compatibile con grandi gamme di pentole e casseruole.
- Facile da pulire e resistente ai graffi.

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il bordo della pentola sia pulito e senza residui.
3. Allineare il coperchio con il bordo della pentola.
4. Posizionare delicatamente il coperchio sopra la pentola, assicurandosi che si adatti perfettamente.
5. Se necessario, utilizzare il manico in acciaio inossidabile per una presa sicura.

### 5. Operazione

- Utilizzare il coperchio durante la cottura per trattenere il vapore e migliorare l'efficienza della cottura.
- Monitorare sempre la cottura per evitare il trabocco.
- Non usare il coperchio per impieghi non previsti, come contenitore per alimenti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone per piatti.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Verificare regolarmente il coperchio per eventuali segni di usura o danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta bene alla pentola, controllare il modello e le dimensioni.
- Se si rovescia il contenuto quando si utilizza, assicurarsi di mantenere il coperchio in posizione sicura e monitorare la cottura.
- In caso di crepe o rottura, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Non gettare il coperchio nel normale rifiuto domestico.
- Verificare le linee guida del comune per il corretto smaltimento di materiali di vetro e metallo.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania