

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: TDK220

Pot lid - Ø 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Saucepan Lid Ø 220mm (TDK220)

1. General Information

Thank you for purchasing the Saucepan Lid Ø 220mm (TDK220). This high-quality saucepan lid is designed to fit a range of standard pots and pans, providing an optimal cooking experience. Please read this manual thoroughly to ensure safe and efficient use of the product.

2. Safety Information

- Intended Use: The saucepan lid is intended for use with cooking pots and pans only. It should not be used for any other purpose.
- Heat Resistance: This lid is designed to withstand high temperatures; however, avoid exposing it to direct flame or extreme heat conditions.
- Handling: Use oven mitts or pot holders when handling the lid, especially when it has been heated, to prevent burns or injuries.
- Storage: Always store the lid in a dry place, away from moisture to prevent damage or warping.
- Cleaning: Ensure the lid is cool before cleaning. Avoid abrasive cleaners or pads that may scratch the surface.
- Child Safety: Keep the lid and all cooking equipment out of reach of children when in use and ensure they are supervised in the kitchen.

3. Product Specifications

- Product Name: Saucepan Lid Ø 220mm (TDK220)
- Material: Tempered glass with a stainless steel rim
- Diameter: 220mm
- Heat Resistance: Up to 260°C
- Compatibility: Fits pans with a diameter of 220mm
- Color: Clear glass with stainless steel rim

4. Setup and Installation

1. Choose Compatible Pot: Ensure you have a saucepan with a diameter of 220mm.
2. Position the Lid: Center the lid over the pot ensuring it fits securely.
3. Check for Stability: Gently press down to confirm the lid is stable and covers the pot opening entirely. Ensure there are no gaps around the edges.
4. Usage Check: Before cooking, ensure the handle or knob on the lid is properly attached and functioning.

5. Operation

1. Place the saucepan with the lid securely on a heat source as per your cooking needs.
2. Monitor the cooking process; the lid assists in retaining heat and moisture for better food preparation.
3. Use caution when removing the lid; steam may escape and cause burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wipe the lid with a damp cloth and mild detergent. Rinse with clean water and dry thoroughly.
- Dishwasher Safe: The lid can be cleaned in the dishwasher; place it on the top rack.
- Maintenance: Regularly inspect the lid for any damages. Do not use it if there are cracks or chips.

7. Troubleshooting

- Lid Fits Poorly: If the lid does not fit properly, ensure you are using it with the right size saucepan. Inspect both the lid and saucepan for warping.
- Steam Escaping: Ensure the lid is placed correctly on the pot. If steam escapes, reposition the lid to create a tight seal.
- Stains or Blemishes: For stubborn stains, soak the lid in warm soapy water before cleaning with a soft sponge.

8. Disposal

When disposing of the product, please follow local regulations for glass and metal disposal. Ensure the lid is broken into safe pieces if it is damaged before disposal to prevent injuries.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

PRODUCTMANUAL FÜR DEN SAUCEPAN-LID O 220MM (TDK220)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Saucepan-Lid O 220mm (TDK220). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Kochkünste zu unterstützen und gleichzeitig Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig auf dem Topf sitzt, um ein Überkochen zu verhindern.
- Verwenden Sie den Deckel nicht bei extremen Temperaturen, die die Materialien beschädigen könnten.
- Halten Sie den Deckel von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei starker Hitze kann der Deckel sehr heiß werden; verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um Ablagerungen zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Beschädigung das Produkt nicht mehr verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Saucepan-Lid O 220mm (TDK220)
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 220mm
- Gewicht: 0.45 kg
- Geeignet für: alle gängigen Töpfe mit einem Durchmesser von 220mm
- Besonderheiten: Hitze- und kratzfest, spülmaschinengeeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Topf für den Deckel geeignet ist (Durchmesser 220mm).
2. Plazieren Sie den Deckel sorgfältig auf dem Topf, sodass er fest aufliegt.
3. Achten Sie darauf, dass keine Lücken zwischen Topf und Deckel entstehen.
4. Vermeiden Sie es, den Deckel zu überstapeln oder mit schwereren Gegenständen zu belasten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Deckel nur auf einem geeigneten Topf.
- Stellen Sie den Topf auf eine geeignete Wärmequelle und erhitzen Sie ihn entsprechend der gewählten Kochmethode.
- Verwenden Sie für eine bessere Dampfkonditionierung einen Deckel, um die Garzeit zu verkürzen.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Deckel nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen nicht abrasiven Schwamm oder eine weiche Bürste.
- Der Deckel kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Deckel gut ab, bevor Sie ihn lagern, um Rost zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel nicht in Flüssigkeiten einweichen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Deckel passt nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Durchmesser des Topfes und stellen Sie sicher, dass er 220mm beträgt.
- Problem: Der Deckel ist schwer zu reinigen.
 - Lösung: Weichen Sie ihn in warmem Seifenwasser ein, um hartnäckige Ablagerungen zu lösen.
- Problem: Der Deckel verursacht Überkochen.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß sitzt und dass der Topf nicht überladen ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Edelstahl ist recyclebar, bitte bringen Sie den Deckel zu einer Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Sauspan Deksel Ø 220 mm TDK220

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Sauspan Deksel Ø 220 mm TDK220. Dit product is ontworpen voor het optimaal afdekken en koken van verschillende gerechten. Het is belangrijk om deze handleiding zorgvuldig door te nemen voor een veilige en correcte werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het deksel alleen op de bijbehorende pan (Ø 220 mm).
- Zorg ervoor dat het deksel stevig op de pan zit tijdens gebruik om spatten en het ontsnappen van stoom te voorkomen.
- Vermijd direct contact met vuur of hittebronnen anders dan de pan.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens het koken om brandwonden of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van hete pannen en deksels om verbranding te voorkomen.
- Het deksel is niet geschikt voor de vaatwasser, gebruik enkel mild afwasmiddel en een zachte spons voor reinigen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: Ø 220 mm
- Materiaal: Hoogwaardig duurzaam materiaal
- Gewicht: 0,5 kg
- Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie

4. Setup en Installatie

- Plaats het deksel wanneer de pan gevuld is met voedsel en op het fornuis staat.
- Zorg ervoor dat het deksel goed past op de pan om een goede sluiting en stoombehoud te garanderen.
- Verhit de pan eerst en plaats dan het deksel om de temperatuur gelijkmatig te verdelen.

5. Gebruik

- Zet de pan op het fornuis of verwarmingsbron.
- Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de pan en roer indien nodig.
- Plaats het deksel op de pan en zorg voor een goede afdichting.
- Controleer regelmatig en gebruik een lepel met lange steel om te roeren en de stoom te controleren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het deksel eerst afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Maak het deksel schoon met een vochtige doek en mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat het deksel volledig droog is voor opslag om roest of schimmel te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het deksel past niet goed op de pan.
Oplossing: Controleer of de pan de juiste afmeting heeft en of er geen voedselresten de afdichting belemmeren.
- Probleem: Het deksel warm aanvoelt.
Oplossing: Dit is normaal; gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren.
- Probleem: Er komt stoom uit de randen.
Oplossing: Zorg ervoor dat het deksel goed is geplaatst en niet beschadigd is.

8. Afvoer

Verwijder dit product op een milieuvriendelijke manier. Neem het deksel niet in de gewone afvalcontainer, maar lever het in bij een erkend recyclingpunt voor kunststof.

9. Contact

Voor verdere vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre el uso, cuidado y mantenimiento de la tapa de cacerola TDK220. Por favor, lea atentamente todas las secciones antes de utilizar el producto.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Solo use la tapa en ollas y cacerolas compatibles. Evite el uso en temperaturas extremas o en equipos de cocina no diseñados para esta tapa.
- **Manejo Seguro:** Evite el contacto con superficies calientes. Use guantes o herramientas adecuadas para manejar la cacerola y la tapa caliente.
- **Supervisión:** Nunca deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- **Almacenamiento:** Mantenga la tapa en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Revise la tapa regularmente por cualquier dañada o deformación. No use si está comprometida.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** TDK220
- **Diámetro:** 220 mm
- **Material:** Vidrio templado (con borde de acero inoxidable)
- **Color:** Transparente
- **Compatibilidad:** Apta para la mayoría de las cacerolas de 220 mm
- **Resistencia a Calor:** Hasta 180°C

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de tener una cacerola de 220 mm con borde compatible.
2. Limpiar la tapa y la cacerola antes de su uso para eliminar cualquier residuo de fábrica.
3. Coloque la tapa directamente sobre la cacerola asegurándose de que ajuste perfectamente.
4. Presione ligeramente para asegurar que esté sellada adecuadamente.

5. Operación

Para un rendimiento óptimo, utilice la tapa durante la cocción para retener el calor y la humedad. Ideal para hervir, cocinar al vapor y guisar. Ajuste la tapa según sea necesario para controlar la evaporación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave la tapa con agua tibia y detergente suave. Se recomienda el uso de una esponja suave para evitar rayaduras.
- **Secado:** Seque con un paño limpio y suave.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar plano para evitar que se raye o se rompa.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** La tapa no se ajusta bien.
Solución: Asegúrese de que está utilizando una cacerola del tamaño correcto y que los bordes estén limpios.
- **Problema:** La tapa se ha roto.
Solución: Deje de usar inmediatamente y procure una nueva tapa. No intente utilizar una tapa rota.

8. Eliminación

En caso de que necesite desechar la tapa, asegúrese de hacerlo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No arroje a la basura común. Las partes de vidrio deben ser recicladas adecuadamente.

9. Contacto

Para consultas y asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros en:

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

Gracias por elegir la tapa de cacerola TDK220. Disfrute de su cocina segura y eficiente.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du couvercle de casserole O 220 mm TDK220

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couvercle de casserole O 220 mm TDK220. Ce produit est conçu pour être utilisé avec des casseroles et des poêles de diamètre 220 mm, offrant une excellente performance de cuisson et une durabilité optimale.

2. Informations de sécurité

- Ce couvercle est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser si le couvercle est endommagé.
- Éloigner du feu nu et de sources de chaleur intenses pour éviter les risques de brûlure ou de déformation.
- Ne pas immerger dans l'eau bouillante lorsque vous manipulez le couvercle.
- Toujours laisser refroidir le couvercle avant de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les bords tranchants.
- Tenir hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : TDK220
- Diamètre : 220 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 300 g
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 200°C
- Compatible avec : Casseroles O 220 mm

4. Installation et mise en place

1. Assurez-vous que la casserole ou la poêle est propre et sèche avant d'installer le couvercle.
2. Alignez le couvercle O 220 mm avec le bord de la casserole.
3. Appuyez doucement vers le bas pour garantir une bonne herméticité.
4. Vérifiez que le couvercle est bien positionné et qu'il est stable.

5. Fonctionnement

- Utilisez le couvercle pour couvrir les aliments en cuisson afin de réduire le temps de cuisson et de conserver l'humidité.

- Pour une cuisson à la vapeur, assurez-vous que le couvercle est bien ajusté pour éviter toute évaporation de vapeur.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le couvercle à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs qui peuvent endommager la finition.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Évitez le lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du produit.

7. Dépannage

- Problème: Le couvercle ne s'ajuste pas correctement.
- Solution: Vérifiez que la casserole est de la bonne taille (220 mm) et que le couvercle est propre.
- Problème: Bruit lors de l'utilisation.
- Solution: Assurez-vous que le couvercle est correctement placé et qu'il n'y a pas d'impuretés sur le bord.

8. Élimination

- Éliminez le couvercle conformément à la réglementation locale sur les déchets.
- Le matériel en acier inoxydable est recyclable, veuillez le disposer de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'utiliser le couvercle de casserole O 220 mm TDK220. Profitez d'une cuisine pratique et agréable.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Questo coperchio per pentola ha un diametro di 220 mm ed è progettato per adattarsi a pentole standard di dimensioni simili. Realizzato in materiale resistente e durevole, questo coperchio è ideale per la cottura e la conservazione degli alimenti, contribuendo a risparmiare energia e a mantenere i cibi caldi più a lungo.

Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il coperchio sia compatibile con la vostra pentola prima dell'uso.
- Non utilizzare il coperchio su piani di cottura a induzione se non è specificamente progettato per tale utilizzo.
- Maneggiare con attenzione per evitare ustioni; il coperchio può scaldarsi durante la cottura.
- Non utilizzare il coperchio se presenta crepe o difetti visibili.
- Tenere il coperchio e la pentola fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Non immergere il coperchio in acqua fredda subito dopo l'uso, poiché il cambiamento di temperatura può danneggiarlo.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: 220 mm
- Materia: Vetro temperato
- Colore: Trasparente con cornice in acciaio inox
- Resistente al calore fino a 200°C
- Lavabile in lavastoviglie

Installazione e Setup

1. Pulire il coperchio con un detergente neutro e risciacquare bene prima dell'uso.
2. Posizionare il coperchio sulla pentola in modo che si adatti saldamente, assicurandoci che il bordo sia allineato con il bordo della pentola.
3. Verificare che nessun oggetto estraneo sia presente tra il coperchio e la pentola prima dell'uso.
4. Se si utilizza un piano di cottura a induzione, assicurarsi che il coperchio sia adatto per tale uso.

Operazione

- Posizionare il coperchio sulla pentola per trattenere il calore e il vapore durante la cottura.
- Rimuovere il coperchio con cautela usando guanti da forno se necessario, poiché può essere caldo.
- Evitare di sollevare il coperchio rapidamente per ridurre il rischio di ustioni da vapore.

Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il coperchio prima di pulirlo.
- Lavare il coperchio a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Conservare il coperchio in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

Risoluzione dei Problemi

- Se il coperchio non si adatta correttamente alla pentola, verificare che il diametro sia corretto.
- In caso di crepe o scheggiature, interrompere l'uso e sostituire il coperchio.
- Se appare segni di ruggine sul bordo in acciaio inox, pulire con un detergente non abrasivo e asciugare bene.

Smaltimento

- Smaltire il coperchio secondo le normative locali relative ai rifiuti.
- Non gettare il coperchio nell'indifferenziato se presenta materiali riciclabili.
- Verificare con il proprio comune per le opzioni di riciclaggio.

Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania