

# 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: 1005461

### BALLARINI | ALBA - Frying pan - Ø 260mm - Aluminum - round



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Alba Frying Pan Ø 260mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Ballarini Alba Frying Pan Ø 260mm. This high-quality aluminum frying pan is designed for efficient cooking and durability, perfect for everyday use in your kitchen.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This frying pan is designed for household use. It is not intended for commercial or industrial purposes.
- Heat Safety: Always use oven mitts when handling the pan, as it will become hot during cooking.
- Stability: Use on stable, flat surfaces to prevent spills and accidents.
- Children: Keep the frying pan out of reach of children. Supervise if used around children.
- Non-Stick Care: Do not use metal utensils to avoid scratching the non-stick surface.
- Fire Safety: Never leave the pan unattended while on a hot stove.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: Ø 260mm
- Coating: Non-stick
- Handle: Ergonomic, heat-resistant

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from the packaging.
2. Inspect the pan for any damages or defects.
3. Place the frying pan on a clean, flat cooktop or stovetop.
4. Ensure that the handle is securely attached before use.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat for optimal cooking.
2. Add a small amount of oil or cooking spray to the pan before adding food.
3. Use appropriate heat settings according to the type of food being cooked to maintain the non-stick surface.
4. Cook food as desired, flipping or stirring as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Dry completely after washing to prevent rust or damage.
- Do not place in the dishwasher as it may damage the non-stick coating.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Food is sticking to the pan.
  - Solution: Ensure you are using enough oil and cooking on the appropriate heat setting.
- Problem: The non-stick surface is scratched.
  - Solution: Avoid using metal utensils and switch to silicone or wooden utensils.

### 8. Disposal

Dispose of this product responsibly according to local regulations. If it's no longer usable, consider recycling the aluminum material.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Alba Bratpfanne Ø 260mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ballarini Alba Bratpfanne. Diese hochwertige Aluminium-Bratpfanne ist mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet, die das Kochen und Reinigen erleichtert. Diese Bratpfanne eignet sich hervorragend für verschiedene Kochmethoden und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Ergebnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Gerätebetrieb: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne auf einem stabilen, ebenen Kochfeld steht.
- Hitzebeständigkeit: Verwenden Sie geeignete Kochutensilien (z.B. Holz, Silikon), um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Erwärmung: Überhitzen Sie die Pfanne nicht, um ein Anbrennen oder Schaden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Benutzung auf induktionskochfeldern: Prüfen Sie die Induktionsfähigkeit, da nicht alle Aluminium-Pfannen induktionsgeeignet sind.
- Kühlung: Lassen Sie die Pfanne vor dem Reinigen vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 260 mm
- Material: Aluminium
- Beschichtung: Antihafbeschichtung
- Verwendung: Geeignet für alle Kochfelder, außer Induktion
- Pflege: Handwäsche empfohlen

## 4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten von der Bratpfanne.
2. Überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie die Pfanne auf ein geeignetes Kochfeld und sichern Sie, dass es stabil ist.
4. Verwenden Sie die Pfanne nur auf einem Kochfeld, das ihrer Größe entspricht.

## 5. Betrieb

1. Erhitzen Sie die Pfanne bei mittlerer Hitze.
2. Fügen Sie etwas Öl oder Butter hinzu, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern.
3. Kochen Sie Ihre gewünschten Lebensmittel in der Pfanne und überwachen Sie den Garprozess.

## 6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
2. Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel ab.
3. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Lappen zur Reinigung.
4. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von ausreichendem Öl und die Kochtemperatur.
- Problem: Die Beschichtung zeigt Kratzer.  
- Lösung: Verwenden Sie nur empfohlene Utensilien.
- Problem: Unregelmäßige Garergebnisse.  
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist.

## 8. Entsorgung

Umweltgerechte Entsorgung ist wichtig. Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Aluminiumprodukte. Trennen Sie die Beschichtung, wenn möglich, und geben Sie die Materialien in die entsprechenden Recyclingbehälter.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Ballarini Alba Koekenpan Ø 260mm

## 1. Algemene Informatie

De Ballarini Alba koekenpan is een hoogwaardige aluminium pan met een diameter van 260 mm, ontworpen voor efficiënt koken en een lange levensduur. De pan is ideaal voor het bereiden van diverse gerechten en biedt uitstekende warmtegeleiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de pan alleen op platte kookoppervlakken en volg de instructies voor het koken.
- Hittebestendigheid: De pan is geschikt voor gebruik op inductie, gas, en elektrisch. Vermijd het gebruik van overmatige hitte, wat de coating kan beschadigen.
- Kookgerei: Gebruik geen metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen. Gebruik houten of kunststof spatel.
- Verbranding: De handgrepen kunnen heet worden; gebruik altijd ovenwanten of een doek om verbranden te voorkomen.
- Bewaring: Bewaar de pan op een droge plaats na gebruik om roestvorming te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 260 mm
- Materiaal: Aluminium
- Gewicht: 1,0 kg
- Vermogen: Geschikt voor inductie, gas en elektrisch koken
- Antiaanbaklaag: Keramisch
- Ovenbestendig: Tot 160°C

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de koekenpan op een geschikte kookplaat.
- Zorg ervoor dat de pan volledig op de kookplaat staat voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Controleer voor gebruik of de pan vrij is van vuil of stof.

## 5. Gebruik

- Voor voorbereidingen: verhit de pan op een laag vuur voordat u olie of boter toevoegt.
- Kook op een gemiddeld tot laag vuur voor het beste resultaat en om de levensduur van de pan te verlengen.
- Voeg ingrediënten toe zodra de pan is voorverwarmd en de toevoegingen kunnen gelijkmatig bakken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een zachte spons. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de pan grondig na reiniging om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge en goed geventileerde plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Kleverigheid van voedsel: Zorg ervoor dat de pan goed is verwarmd vóór het koken en gebruik voldoende olie of boter.
- Krassen op de coating: Vermijd het gebruik van metal of scherpe voorwerpen. Gebruik alleen houten of kunststof keukengerei.
- Rook of overmatige damp: Gebruik een lagere temperatuur en controleer de kooktijd.

## 8. Afvoer

- Gooi de pan nooit weg met huishoudelijk afval. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het recyclen van huishoudelijke apparaten en materialen.
- Als de pan versleten is, zorg ervoor dat deze correct wordt afgevoerd in overeenstemming met de lokale milieuvoorschriften.

## 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: Sartén Ballarini Alba 260 mm

## 1. Información General

La sartén Ballarini Alba de 260 mm está diseñada para ofrecer un excelente rendimiento en la cocina. Fabricada en aluminio de alta calidad, esta sartén garantiza una distribución uniforme del calor y es perfecta para freír, saltear y cocinar a la perfección los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice siempre utensilios de cocina que no rayen la superficie antiadherente para prolongar la vida útil del producto.
- Evite el contacto con llamas abiertas y fuentes de calor excesivas.
- No sobrecaliente la sartén vacía para evitar daños en el recubrimiento.
- Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños durante su uso.
- Utilice manoplas o agarraderas para evitar quemaduras al manipular la sartén caliente.
- Lave la sartén con agua tibia y jabón tras cada uso y seque bien antes de almacenar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 260 mm
- Material del cuerpo: Aluminio
- Revestimiento: Anti-adherente
- Distribución del calor: Uniforme
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, excepto inducción
- Resistencia al calor: Hasta 220 °C
- Fácil limpieza: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Antes de usar, lave la sartén con agua tibia y un detergente suave.
3. Seque completamente con un paño limpio.
4. Coloque la sartén en la parte deseada de la cocina sobre la fuente de calor, asegurándose de que esté estable.

## 5. Operación

1. Añada una pequeña cantidad de aceite o grasa según sea necesario.
2. Caliente la sartén a fuego medio.
3. Coloque los alimentos en la sartén una vez que esté caliente.
4. Cocine los alimentos hasta alcanzar el nivel de cocción deseado.
5. Retire los alimentos con utensilios no abrasivos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y detergente suave, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- Para eliminar residuos difíciles, empape en agua tibia antes de limpiar.
- No coloque en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Alimento pegado a la sartén: Asegúrese de usar suficiente grasa o aceite y no calentar la sartén vacía.
- Desgaste del recubrimiento: Evite utensilios de metal y nunca use abrillantadores agresivos.

## 8. Eliminación

Deséchela en un centro de reciclaje autorizado. No tire la sartén a la basura doméstica. Asegúrese de seguir las regulaciones locales para la eliminación de productos de cocina.

## 9. Contacto

Para consultas o más información, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Poêle à frire Ballarini Alba 260 mm

## 1. Informations générales

La poêle à frire Ballarini Alba de 260 mm est conçue pour offrir une expérience de cuisson optimale avec un design élégant et une construction durable. Fabriquée en aluminium de haute qualité, elle assure une distribution uniforme de la chaleur.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser la poêle à frire à température excessive. Évitez de surchauffer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal à l'intérieur de la poêle pour éviter de rayer le revêtement.
- Gardez hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le nettoyage.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur le feu.
- Vérifiez régulièrement l'état de la poêle; ne pas utiliser si endommagée.
- Lavez la poêle uniquement lorsque complètement refroidie.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Aluminium
- Diamètre: 260 mm
- Poignée: Ergonomique, résistante à la chaleur
- Compatibilité avec l'induction: Non
- Revêtement: Antiadhésif
- Couleur: Noir

## 4. Installation et mise en place

- Déballez la poêle avec précaution.
- Placez la poêle sur une plaque de cuisson appropriée.
- Assurez-vous que la surface de cuisson est propre avant utilisation.
- Ne jamais utiliser la poêle directement sur une flamme nue si elle n'est pas conçue pour cela.

## 5. Fonctionnement

- Chauffez la poêle pendant quelques minutes à feu moyen avant d'ajouter de l'huile ou des ingrédients.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour remuer les aliments afin de préserver le revêtement.
- Suivez les recettes et les recommandations de cuisson spécifiques pour les meilleurs résultats.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyants abrasifs; utiliser une éponge douce.
- Assurez-vous que la poêle est complètement sèche avant de la ranger pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- En cas de déformation ou d'éraflure, cessez immédiatement d'utiliser la poêle.
- Si des résidus collent après la cuisson, essayez de les enlever en faisant tremper la poêle dans de l'eau chaude savonneuse.
- Contactez le service client pour toute autre question ou problème.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils en aluminium.

## 9. Contact

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Alba

## 1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Alba è progettata per offrire prestazioni di cottura superiori. Realizzata in alluminio di alta qualità, è ideale per una varietà di tecniche di cottura. Grazie alla sua leggerezza e conduzione del calore uniforme, questa padella è perfetta per cuocere, saltare e friggere.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre la padella su un piano di cottura stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare utensili metallici che possano graffiare il rivestimento.
- Non surriscaldare la padella vuota; il calore eccessivo può danneggiare il rivestimento.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; questo può deformarla.
- Tenere la padella lontano dalla portata dei bambini.
- Pulire la padella dopo ogni uso per mantenere le sue proprietà.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 260 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibile con fonti di calore: Gas, elettrico, ceramico
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per una maggiore durata.

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la padella dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano graffi o danni.
3. Installare su un piano di cottura compatibile.
4. Assicurarsi che la padella sia centrata e stabile prima di accendere il fornello.

## 5. Operazione

- Accendere il fornello a fuoco medio.
- Aggiungere un po' di olio o burro prima di aggiungere gli alimenti.
- Evitare di sovraccaricare la padella per garantire una cottura uniforme.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e girare gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di iniziare la pulizia.
- Pulire il rivestimento con una spugna morbida e sapone neutro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Per mantenere il migliore stato, si consiglia di asciugare la padella immediatamente dopo il lavaggio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se gli alimenti si attaccano: Controllare se è stato utilizzato abbastanza olio o burro.
- Se la padella si deforma: Non utilizzare la padella su fuochi troppo alti o senza contenuto.
- Se ci sono graffi evidenti: Evitare di usare utensili metallici in futuro per proteggere il rivestimento.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la padella con i rifiuti domestici. Portarla ai centri di raccolta per il riciclaggio dei metalli.
- Seguire le normative locali sullo smaltimento dei dispositivi di cucina.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania