

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: 1006541

BALLARINI | BOLOGNA GRANITIUM - Frying pan - Ø 200mm - Aluminum - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Bologna Granitium Frying Pan Ø 200mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Ballarini Bologna Granitium Frying Pan. This high-quality frying pan is designed for durability and excellent cooking performance. Made with a Granitium non-stick coating, it offers easy food release and is suitable for a variety of cooking surfaces. Please read this manual carefully to ensure safe use and maintain the longevity of your frying pan.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care. Use appropriate heat-resistant gloves or pot holders when handling the pan.
- Heat Sources: This frying pan is suitable for gas, electric, and induction cooktops. Ensure that the cooking source is appropriate for the frying pan size to avoid overheating.
- Non-stick Care: The Granitium non-stick coating is designed for easy cleaning. Avoid using metal utensils that can scratch the coating. Use silicone, wood, or plastic utensils only.
- Food Safety: Do not use the frying pan to cook food beyond its temperature limits to prevent smoke and degradation of the non-stick surface.
- Children: Keep out of reach of children while in use and during cooling.

3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: 200mm
- Non-stick Coating: Granitium
- Color: Black
- Handle Type: Heat-resistant handle
- Compatibility: Suitable for all types of stoves, including induction

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the frying pan from the packaging. Ensure there are no damages.
2. Initial Cleaning: Wash the pan with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly before use.
3. Setup: Place the frying pan on the stove burner that matches its size. For induction stoves, ensure that the indicator light shows compatibility.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat.
2. Add a small amount of cooking oil for best results.
3. Place food in the frying pan and follow your desired cooking instructions.
4. Adjust heat as necessary during cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the pan to cool down before cleaning.
- Hand wash with mild detergent and a soft sponge. Avoid abrasive cleaning pads.
- For stubborn residue, soak in warm soapy water before rinsing.
- Dry the pan completely after washing and store it in a dry place.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: If food sticks to the surface, ensure it is adequately preheated and enough oil is used.
- Surface Damage: If the non-stick surface becomes scratched, discontinue use and consider replacing the pan.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, follow local regulations for the disposal of household items. Recycle if the material allows it.

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 the Ballarini Bologna Granitium Frying Pan. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne Ø 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ballarini Bologna Granitium Bratpfanne. Dieses Produkt wurde für die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten entwickelt und bietet hervorragende Kochergebnisse dank seiner hochwertigen Materialien und innovativen Beschichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur für den vorgesehenen Zweck: Diese Bratpfanne ist ausschließlich für das Kochen von Lebensmitteln auf mittlerer bis hoher Hitze geeignet.
- Vermeiden Sie Überhitzung: Lassen Sie die Pfanne nicht leer auf dem Herd stehen oder überschreiten Sie die empfohlene Höchsttemperatur, um Brände oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien: Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden. Metallutensilien können die Oberfläche beschädigen.
- Vor Kindern schützen: Halten Sie die Pfanne und den Herd stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Hitzequelle sicher verwenden: Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfanne nicht über die Kante des Kochfelds hinausragen, um ein versehentliches Umstoßen zu vermeiden.
- Reinigung und Lagerung: Lassen Sie die Pfanne vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 200 mm
- Material: Aluminium
- Beschichtung: Granitium
- Farbe: Schwarz
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Geeignet für alle Herdarten, außer Induktion

4. Einrichtung und Installation

1. Vor der ersten Benutzung: Waschen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie gründlich ab.
2. Platzierung auf dem Herd: Stellen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochstelle, die mit der Größe der Pfanne übereinstimmt.
3. Verwendung von Wärmequellen: Verwenden Sie eine mittlere bis hohe Hitzequelle für die bestmögliche Leistung.

5. Bedienung

- Erhitzen: Erhitzen Sie die Pfanne auf der gewünschten Temperatur. Testen Sie die Temperatur, indem Sie einige Tropfen Wasser hineingeben; das Wasser sollte sofort verdampfen.
- Zubereitung von Speisen: Fügen Sie Öl oder Butter hinzu und wählen Sie Ihre Zutaten. Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und ein weiches Tuch oder Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Lagerung: Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort. Decken Sie sie gegebenenfalls mit einem Tuch ab, um Kratzer zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Rauchen beim Erhitzen: Überprüfen Sie, ob die Temperatur zu hoch eingestellt ist. Senken Sie die Hitze.
- Nahrungsmittel kleben: Achten Sie darauf, ausreichend Öl in der Pfanne zu verwenden und die Pfanne vorher gut vorzuheizen.
- Kratzspuren auf der Beschichtung: Vergewissern Sie sich, dass nur geeignete Utensilien verwendet werden.

8. Entsorgung

- Die Pfanne sollte am Ende ihrer Lebensdauer gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle entsorgt werden. Das Produkt sollte nicht über den Restmüll, sondern über spezielle Sammelstellen für Metalle oder Alu entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Ballarini Bologna Granitium Koekenpan Ø 200mm

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Ballarini Bologna Granitium koekenpan. Deze pan is ontworpen voor de optimale kookervaring met een hoogwaardige anti-aanbaklaag. Ideaal voor dagelijks gebruik, brengt deze pan de smaken van je ingrediënten prachtig naar voren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan nooit zonder geschreven instructies te volgen.
- Zorg ervoor dat de pan altijd op een stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Vermijd hoge temperaturen; oververhitting kan schadelijk zijn voor de anti-aanbaklaag.
- Gebruik alleen hittebestendige spatels van siliconen of hout om krassen te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de pan altijd afkoelen voordat je hem gaat reinigen.

3. Product specificaties

- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Zwart
- Diameter: Ø 200mm
- Anti-aanbaklaag: Granitium
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, en inductiekookplaten

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de koekenpan uit de verpakking en controleer op schade.
2. Plaats de koekenpan op een geschikt fornuis dat op het juiste vermogen staat voor de grootte van de pan.
3. Gebruik de pan op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg ervoor dat alle branders goed zijn ingesteld.
4. Voor inductiekookplaten: zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiegebruik.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, verwarm de pan langzaam en voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat je begint met koken.
- Gebruik een medium tot lage temperatuur om de anti-aanbaklaag te beschermen en de levensduur van de pan te verlengen.
- Voeg je ingrediënten toe wanneer de olie warm is, maar niet rokend.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de pan afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik lauw water en een zachte spons om de pan schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Bewaar de pan bij voorkeur op een droge plek en gebruik pannenonderzetters om krassen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Pan plakt: Controleer de temperatuur; een te hoge temperatuur kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Krasjes op de pan: Gebruik alleen zachte spatels en vermijd metalen koken onderdelen.
- Vervormd tijdens gebruik: Gebruik de pan niet op een te hoge temperatuur en zorg ervoor dat hij goed op de brander staat.

8. Afvalverwerking

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van keukenaccessoires.
- Het product dient via het reguliere afval te worden verwijderd (inclusief de verpakking).
- Verwerk elektronisch afval via de juiste kanalen als de pan beschadigd is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la sartén Ballarini Bologna Granitium. Fabricada en aluminio de alta calidad, esta sartén combina un diseño elegante con un revestimiento de granitium que garantiza una cocción ideal. Este producto es apto para todo tipo de cocinas y ofrece un excelente rendimiento en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la cocina. No lo utilice fuera de estos fines.
- Temperatura: No exceda las temperaturas recomendadas para evitar daños al revestimiento.
- Manijas: Asegúrese de que la manija esté bien sujeta al levantar la sartén.
- Cuidado al Cocinar: Utilice utensilios de silicona, madera o plástico para evitar rayar el revestimiento.
- Superficies Calientes: La sartén puede calentarse significativamente; proceda con precaución para evitar quemaduras.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y no lo deje desatendido mientras está en uso.
- Limpieza: Deje que la sartén se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras o daños.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Material: Aluminio
- Revestimiento: Granitium
- Uso: Compatible con gas, eléctrica, vitrocerámica y horno

4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén en condiciones óptimas.
2. Coloque la sartén en la cocina donde sea seguro y estable.
3. Asegúrese de tener en cuenta la fuente de calor a utilizar, asegurando que la base de la sartén esté correctamente colocada sobre la misma.

5. Operación

1. Caliente la sartén a fuego medio durante 1-2 minutos antes de agregar aceite o alimentos.
2. Introduzca los ingredientes deseados y ajuste el fuego según sea necesario para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
3. Una vez cocinados los alimentos, retire la sartén del fuego utilizando la manija de manera segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe antes de limpiarla.
- Lave a mano con una esponja suave y jabón suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Si se presenta acumulación de grasa, remoje la sartén en agua caliente durante unos minutos antes de limpiarla.

7. Solución de Problemas

- Adherencia de los alimentos: Asegúrese de haber precalentado la sartén adecuadamente y use suficiente aceite.
- Rayones en el revestimiento: Evite utensilios de metal; utilice utensilios adecuados como silicona o madera.
- Desgaste del revestimiento: Si el revestimiento muestra un uso extensivo, considere reemplazar la sartén.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la sartén, siga las pautas locales de reciclaje. El aluminio es reciclable, así que asegúrese de desecharlo de manera responsable.

9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire Ballarini Bologna Granitium Ø 200 mm en aluminium noir

1. Informations générales

La poêle à frire Ballarini Bologna Granitium est un ustensile de cuisine de haute qualité conçu pour offrir une cuisson efficace et saine. Fabriquée en aluminium, elle présente un revêtement Granitium qui garantit une surface antiadhésive durable, facilitant ainsi la cuisson et le nettoyage.

2. Informations de sécurité

- Avant utilisation, lisez attentivement ce manuel.
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance sur une source de chaleur.
- Ne l'utilisez qu'avec des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement.
- Évitez de chauffer la poêle à vide pour prévenir les risques de surchauffe et de déformation.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans de l'eau froide pour éviter les dommages thermiques.
- Gardez hors de portée des enfants.
- En cas de températures élevées, les poignées peuvent devenir chaudes. Utilisez un gant de cuisine pour manipuler.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre : 200 mm
- Matériau : Aluminium
- Revêtement : Granitium
- Couleur : Noir
- Compatible avec : Toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poignée : Ergonomique et résistante à la chaleur

4. Configuration et installation

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement.
3. Séchez la poêle avec un chiffon propre.
4. Placez la poêle sur une plaque de cuisson adaptée à son diamètre. Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre et sèche.
5. Ne pas dépasser la chaleur recommandée pour la cuisson pour maintenir les performances du revêtement antiadhésif.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de beurre dans la poêle avant de chauffer.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen.
3. Ajoutez les ingrédients souhaités et faites cuire selon les instructions de votre recette.
4. Pour un meilleur résultat, ne surchargez pas la poêle.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et du détergent doux pour nettoyer la poêle.
- Évitez les tampons à récurer abrasifs.
- Ne pas mettre la poêle au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, séchez-la soigneusement pour éviter la formation de rouille.

7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle.
 - Vérifiez si la poêle est suffisamment chauffée et si vous avez utilisé de l'huile.
- Problème : Décoloration ou taches sur le revêtement.
 - Cela peut être dû à une chaleur excessive. Vérifiez la température de cuisson recommandée.

8. Élimination

Veillez vous conformer aux réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination. Ne jetez pas la poêle avec les ordures ménagères. Consulter le site web local de recyclage pour des informations.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Bologna Granitium

1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Bologna Granitium è progettata per offrire un'esperienza di cottura superiore grazie alla sua innovativa tecnologia di rivestimento. Realizzata in alluminio, è leggera e resistente, ideale per tutti i tipi di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare solo su piani di cottura adatti.
- Maneggiamento: Maneggiare con cura per evitare ustioni.
- Surriscaldamento: Non lasciare mai la padella incustodita su fiamme aperte.
- Utensili: Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sul rivestimento.
- Raffreddamento: Lasciare raffreddare la padella prima di metterla in acqua.
- Lavaggio: Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.
- Controllo periodico: Controllare regolarmente lo stato del rivestimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Rivestimento: Granitium
- Diametro: 200 mm
- Colore: Nero
- Compatibilità: Adatta a tutti i tipi di piani di cottura, compresi quelli a induzione.
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Setup

- Rimozione dell'imballo: Estraiete la padella dalla confezione, rimuovete tutte le etichette e i materiali di imballaggio.
- Prima dell'uso: Lavate la padella con acqua calda e un detergente delicato. Asciugatela con un panno morbido.
- Posizionamento: Posizionate la padella su un piano di cottura stabile e piano per garantire una cottura uniforme.

5. Operazione

- Riscaldamento: Accendere il piano di cottura e riscaldare la padella a fuoco medio.
- Cottura: Aggiungere l'olio e gli ingredienti da cuocere. Usare utensili appropriati per mescolare.
- Controllo della temperatura: Regolare la fiamma secondo le necessità durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Risciacquo: Dopo l'uso, lasciar raffreddare la padella e sciacquarla con acqua calda.
- Detergente: Utilizzare un detergente delicato e una spugna morbida.
- Asciugatura: Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo si attacca
- Soluzione: Assicurarsi di utilizzare abbastanza olio e non sovraccaricare la padella.
- Problema: Danni al rivestimento
- Soluzione: Evitare l'uso di utensili metallici o prodotti abrasivi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento della padella e del suo imballaggio. Non gettare in rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania