

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: 1006723

BALLARINI | CHEF - Frying pan - Ø 280mm - Aluminum



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Chef Frying Pan Ø 280mm Aluminum

1. General Information

Thank you for purchasing the Ballarini Chef Frying Pan. This premium-quality frying pan is designed for everyday cooking and is suitable for various cooking methods. Its aluminum construction ensures even heat distribution, making your cooking experience efficient and enjoyable.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care. It is designed for stovetop use and should not be placed in the oven unless specified.
- Heat Awareness: The frying pan heats up quickly. Use oven mitts or pot holders when handling to avoid burns.
- Avoid Cooking on High Heat: For best results, avoid exceeding medium heat settings to prevent warping and damaging the non-stick surface.
- Use Compatible Cookware: Do not use metal utensils that could scratch the non-stick surface. Instead, opt for silicone, wood, or plastic utensils.
- Keep Away from Children: Always keep the frying pan out of the reach of children, and supervise young ones around the stove.
- Electrical Safety: If using on an induction stove, ensure it is compatible with induction cooking.

3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Diameter: Ø 280mm
- Non-Stick Coating: Yes
- Oven Safe: Yes (up to 250°C)
- Compatible with Induction: No
- Weight: Approximately 1.5 kg
- Handle Type: Ergonomic, heat-resistant

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the frying pan from the packaging. Ensure there are no visible damages.
2. First-Time Use: Rinse the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Heat Resistance Test: Before regular use, heat the pan on low for 1 minute to ensure that the handle can withstand heat.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the frying pan on medium heat for best cooking results.
2. Adding Oil: Add a small amount of cooking oil (or butter) before placing food to prevent sticking.
3. Cooking: Place the food in the pan once it reaches the desired temperature. Adjust the heat as necessary.
4. Monitoring: Keep an eye on your food while it cooks and flip or stir as needed for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the frying pan to cool down before cleaning.
- Hand Washing: Clean with warm water, mild detergent, and a soft sponge. Avoid abrasive pads as they could damage the non-stick surface.
- Drying: Dry thoroughly with a soft cloth before storing.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with other cookware unless a protective layer is placed between them.

7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is adequately preheated and that you are using enough oil. Avoid using metal utensils.
- Discoloration: May occur from heat exposure. This does not affect the non-stick properties but can be minimized by following proper heat settings.
- Warping: Ensure not to use excessive heat. Always allow the pan to cool before placing in water.

8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its lifespan, dispose of it according to local waste management policies. Recycling is encouraged where applicable. Check with local authorities for suitable recycling facilities.

9. Contact

For any inquiries or customer support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Ballarini Chef Frying Pan. We hope you enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Chef Bratpfanne Ø 280mm Aluminium (1006723)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Ballarini Chef Bratpfanne entschieden haben. Dieses Produkt wurde mit hochwertigen Materialien hergestellt, um hervorragende Kochergebnisse zu erzielen. Sie ist ideal für alle Arten von Kochfeldern und bietet eine hervorragende Hitzeverteilung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Pfanne nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Lassen Sie heiße Pfannen niemals ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Kochens fern.
- Verwenden Sie beim Kochen stets hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Vermeiden Sie übermäßige Hitze, um ein Verziehen oder Beschädigen der Pfanne zu verhindern.
- Reinigen Sie die Pfanne immer nach dem Gebrauch und lassen Sie sie nicht mit Wasser in kaltem Zustand stehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 280mm
- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Ofenfest: Bis 150°C
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion
- Gewicht: 800g

4. Montage und Installation

Die Ballarini Chef Bratpfanne wird als vollständiges Produkt geliefert und benötigt keine Montage. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen wird.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Pfanne auf dem Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Geben Sie ein wenig Öl oder Fett in die Pfanne, bevor Sie das Gargut hinzufügen.
- Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien, um die Beschichtung zu schützen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel zur Reinigung.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Pads, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Für eine längere Lebensdauer empfehlen wir, die Pfanne leicht einzufetten, bevor Sie sie lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und vermeiden Sie Überhitzung.
- Problem: Pfanne verzieht sich.
Lösung: Überhitzen Sie die Pfanne nicht und verwenden Sie die richtige Größe für Ihr Kochfeld.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass umweltfreundliche Entsorgungsmethoden angewendet werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Chef Koekenpan Ø 280 mm

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ballarini Chef Koekenpan Ø 280 mm. Deze koekenpan is ontworpen voor een veilige, gebruiksvriendelijke en efficiënte kookervaring. Het product is gemaakt van hoogwaardig aluminium voor een optimale warmtegeleiding en is voorzien van een antiaanbaklaag.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het bereiden van voedsel.
- Plaats de pan niet op een open vuur dat groter is dan de bodem van de pan.
- Vermijd het gebruik van metalen keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de pan regelmatig op slijtage of schade. Vervang indien nodig.
- Gebruik de pan alleen op geschikte kookplaten.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor alle warmtebronnen, behalve inductie
- Antiaanbaklaag: Ja
- Ovenbestendig tot: 160 °C
- Handgreep: Ergonomisch, hittebestendig

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Reinig de pan met warm water en een milde afwasmiddel voordat u deze voor het eerst gebruikt.
3. Plaats de pan op een geschikte kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed aansluit op de warmtebron.
4. Gebruik een matig vuur om de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.

5. Gebruik

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of vet toe voordat u het voedsel toevoegen om te voorkomen dat het aan de pan plakt.
- Verhit de pan op een matig vuur.
- Voeg het voedsel toe als de pan goed is verwarmd.
- Gebruik houten of siliconen spatel om te roeren en te draaien.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Was de pan met warm water en een milde afwasmiddel. Gebruik een zachte spons om krassen te vermijden.
- Vermijd schuurmiddelen en staalwol.
- Droog de pan onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de pan op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Voedsel plakt aan de pan: Controleer of de pan goed is verwarmd en of er voldoende olie of vet is gebruikt.
- De antiaanbaklaag vertoont schade: Controleer of u metalen keukengerei heeft gebruikt. Vervang de pan indien nodig.
- De handgreep wordt te heet: Zorg ervoor dat de pan niet op een hoog vuur staat.

8. Afvalverwerking

- Sorteer de pan bij het afval in overeenstemming met lokale richtlijnen voor recycling.
- Lever de maaltijdpannen in bij een speciaal daarvoor bestemde inzamelplaats indien beschikbaar.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Sartén Ballarini Chef Ø 280 mm

1. Información General

La sartén Ballarini Chef de Ø 280 mm es ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria de alta calidad. Fabricada en aluminio, proporciona una distribución uniforme del calor y es adecuada para diversas técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén exclusivamente para fines culinarios. No use la sartén para calentar superficies no alimentarias.
- Manipulación: Siempre use utensilios de cocina de silicona o madera. Evite el uso de utensilios metálicos para prevenir arañazos en el recubrimiento antiadherente.
- Calor: No deje la sartén desatendida en la estufa mientras está caliente y siempre mantenga fuera del alcance de los niños.
- Refrigeración: No coloque una sartén caliente en agua fría. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Guarde la sartén en un lugar seco y fresco. Evite el apilamiento con otros utensilios sin protección para prevenir daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 280 mm
- Recubrimiento: Anti-adherente
- Apta para todo tipo de cocinas, incluida inducción
- Asas ergonómicas para un manejo cómodo

4. Configuración e Instalación

- Retire la sartén del embalaje y lave con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
- Coloque la sartén en la estufa, asegurándose de que el diámetro de la fuente de calor coincida con el tamaño de la sartén.
- Encienda el quemador a fuego medio-bajo para una cocción óptima.
- Si se utiliza en una cocina de inducción, asegúrese de que la superficie de la sartén sea adecuada para la inducción.

5. Operación

- Antes de cocinar, añada una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para mejorar el rendimiento antiadherente.
- Caliente la sartén durante un tiempo corto antes de añadir los alimentos.
- Controle la temperatura para evitar la sobrecocción y el daño al recubrimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- Se recomienda secar completamente la sartén antes de guardarla para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- El recubrimiento se raspa: Utilice solo utensilios de silicona o madera y evite la limpieza con estropajos abrasivos.
- Dificultad para limpiar: Si los alimentos se pegan, intente usar más aceite o mantequilla antes de cocinar.
- Deformación: Asegúrese de no someter la sartén a cambios drásticos de temperatura.

8. Eliminación

- Las partes no eléctricas de la sartén pueden ser recicladas como metal. Verifique las normativas locales para la eliminación adecuada en su área.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contacte con nosotros a través de:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à frire Ballarini Chef Ø 280 mm

1. Informations générales

La poêle à frire Ballarini Chef Ø 280 mm est conçue pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles grâce à son revêtement antiadhésif de haute qualité. Idéale pour la préparation de divers plats, cette poêle répond aux normes de sécurité les plus élevées et est parfaite pour un usage domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la poêle à frire à feu vif pendant de longues périodes.
- Surveillance : Toujours surveiller les aliments lors de la cuisson, surtout si vous utilisez des huiles ou des graisses.
- Manutention : Utiliser des gants de cuisine lorsque la poêle est chaude pour éviter les brûlures.
- Chauffage : Évitez de chauffer la poêle à vide. Toujours ajouter de l'huile ou des aliments avant d'allumer la chaleur.
- Nettoyage : Ne pas utiliser d'objets métalliques ou abrasifs pour nettoyer la surface afin de préserver le revêtement.
- Enfants : Garder la poêle hors de portée des enfants pendant et après utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Poêle à frire Ballarini Chef
- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Aluminium
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatible avec : Tous les types de plaques de cuisson, y compris l'induction
- Poids : 1,2 kg
- Caractéristiques : Chauffage rapide, répartition uniforme de la chaleur, facile à manipuler.

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez délicatement la poêle de l'emballage en veillant à ne pas rayer le revêtement.
2. Inspection : Vérifiez que la poêle ne présente pas de dommages. Si des défauts sont constatés, ne pas utiliser et contactez le service clientèle.
3. Surface de cuisson : Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est propre et sèche avant d'utiliser la poêle.
4. Placement : Placez la poêle sur la source de chaleur adaptée, en veillant à ce qu'elle soit centrée.

5. Utilisation

1. Préparation : Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre dans la poêle avant de commencer la cuisson.
2. Préchauffage : Chauffez la poêle à feu moyen pendant quelques minutes.
3. Cuisson : Ajoutez les aliments souhaités et faites cuire tout en surveillant attentivement.
4. Service : Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retourner les aliments afin d'éviter d'endommager le revêtement.

6. Nettoyage et entretien

1. Refroidissement : Laissez la poêle refroidir complètement après utilisation.
2. Nettoyage : Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez une éponge non abrasive.
3. Éviter le lave-vaisselle : Ne pas mettre la poêle au lave-vaisselle pour prolonger la durée de vie du revêtement.

7. Dépannage

- Problème : Aliments collent à la poêle
Solution : Vérifiez que vous utilisez suffisamment d'huile et que la poêle a été correctement préchauffée.
- Problème : Rayures sur le revêtement
Solution : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal. Remplacez la poêle si le revêtement est gravement endommagé.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière de recyclage et de déchets. Ne jetez pas la poêle à la poubelle. Vérifiez les centres de recyclage locaux pour l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Chef Ø 280mm in Alluminio

1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Chef Ø 280mm è progettata per una cottura efficiente e di alta qualità. Realizzata in alluminio, questa padella è leggera e distribuisce uniformemente il calore, rendendola ideale per una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggia la padella calda per evitare scottature.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini quando è in uso o in fase di raffreddamento.
- Non utilizzare utensili metallichenella padella per evitare graffi sul rivestimento.
- Evitare il surriscaldamento eccessivo; non lasciare la padella incustodita durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 280 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Adatta per piani cottura a induzione
- Compatibile con lavastoviglie

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua tiepida e sapone per eliminare eventuali residui di produzione.
- Asciugare completamente la padella con un panno morbido.
- Posizionare la padella sul piano di cottura. Assicurarsi che sia ben bilanciata per una cottura uniforme.
- Accendere il piano di cottura e regolare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Aggiungere un po' di olio o burro nella padella prima dell'uso per migliorare il risultato di cottura.
- Posizionare il cibo nella padella e utilizzare utensili non metallici per girarlo o mescolarlo.
- Monitorare la cottura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella completamente prima della pulizia.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detergente delicato. Evitare l'uso di pagliette abrasive.
- Asciugare completamente prima di riporla per prevenire la formazione di ruggine o corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca: controllare se l'olio è stato utilizzato correttamente e se la temperatura è adeguata.
- Se la padella presenta graffi: utilizzare solo utensili in silicone o legno in futuro.
- Se si nota un odore sgradevole: assicurarsi che la padella sia pulita e non ci siano residui di cibo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento delle padelle in alluminio. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Consultare il centro di raccolta rifiuti per le procedure corrette.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania