

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: 1007032**

**BALLARINI | SALINA - Frying pan - Ø 200mm - Aluminum - Anthracite**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Ballarini Salina Frying Pan (Ø 200mm)

## 1. General Information

The Ballarini Salina Frying Pan Ø 200mm is designed for efficient and stylish cooking. Made from high-quality aluminum with a sleek anthracite finish, this frying pan ensures excellent heat conduction and durability, making it suitable for various cooking techniques.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the frying pan with care to avoid burns or injuries. Use oven mitts when handling a hot frying pan.
- Stove Compatibility: This frying pan is suitable for all heat sources except induction.
- Non-Stick Surface: The non-stick coating allows for healthier cooking with less oil. Avoid using metal utensils that can scratch the surface.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use and while cooling.
- Fire Safety: Never leave the frying pan unattended on a hot stove to prevent potential fire hazards.
- Cleaning Safety: Ensure the frying pan has cooled before cleaning to avoid burns.

## 3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Finish: Anthracite
- Diameter: 200mm
- Weight: 0.83 kg
- Handle: Ergonomic and heat-resistant
- Oven Safe Temperature: Up to 150°C
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the frying pan from the packaging. Inspect for any damage.
2. Preparation: Wash the frying pan with warm soapy water and a non-abrasive sponge before first use. Rinse and dry thoroughly.
3. Stove Usage:
  - Place the frying pan on a compatible stove burner.
  - Ensure the size of the burner matches the size of the frying pan for optimal heat distribution.

## 5. Operation

1. Preheat the frying pan over medium heat for best results.
2. Add a small amount of oil or butter as required.
3. Once the oil is heated, add food to the pan for cooking.
4. Cook food according to your recipe, stirring when necessary.
5. Adjust heat as needed to avoid burning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely after use.
- Clean with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers to maintain the non-stick surface.
- Dry thoroughly after cleaning to prevent any moisture damage.

## 7. Troubleshooting

- Food Sticking: Ensure the pan is adequately preheated and use a sufficient amount of oil.
- Discoloration: This may occur due to overheating. Ensure to use appropriate heat settings.
- Warping: Avoid exposing the pan to extreme temperature changes. Do not place a hot pan directly under cold water.

## 8. Disposal

When the frying pan reaches the end of its life cycle, dispose of it responsibly. Check local recycling guidelines for aluminum products. If in doubt, consult with your local waste management authority.

## 9. Contact

For any queries or further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Salina Bratpfanne Ø 200mm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Ballarini Salina Bratpfanne entschieden haben. Diese Pfanne besteht aus hochwertigem Aluminium und bietet dank ihrer speziellen Anthrazit-Beschichtung hervorragende Antihafteigenschaften. Sie eignet sich ideal zum Braten, Anbraten und Kochen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf der für sie geeigneten Hitzequelle.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe beim Kochen nicht zu heiß werden.
- Verwenden Sie beim Umrühren und Wenden von Lebensmitteln Holz- oder Silikonutensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Pfanne stets nach dem Abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht im Ofen, es sei denn, dies ist ausdrücklich angegeben.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Aluminium
- Beschichtung: Anthrazit-Antihafbeschichtung
- Durchmesser: 200 mm
- Einsatzbereiche: Gas, Elektro, Ceran
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Ofenfest: Nein

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Pfanne auf Beschädigungen.
2. Setzen Sie die Pfanne auf eine geeignete Kochstelle (Gas, Elektro, Ceran).
3. Schalten Sie die Kochstelle ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Lassen Sie die Pfanne einige Minuten vorheizen, bevor Sie Öl oder Butter hinzufügen.
5. Bei Verwendung für das erste Mal ist es ratsam, die Pfanne vor dem ersten Gebrauch kurz mit Öl zu erhitzen und anschließend abzuwischen.

## 5. Betrieb

- Geben Sie bei mittlerer Hitze Öl oder Butter in die vorgeheizte Pfanne.
- Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu und rühren Sie regelmäßig um, um ein Anhaften zu verhindern.
- Achten Sie darauf, die Temperatur nicht zu hoch einzustellen, um ein Überhitzen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Spülmittel mit einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und -werkzeuge, um Kratzer zu verhindern.
- Bei Bedarf kann die Pfanne auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Lebensmittel kleben an der Pfanne.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend vorgeheizt wurde und verwenden Sie genügend Öl oder Butter.
- Problem: Die Antihafbeschichtung weist Kratzer auf.
  - Lösung: Verwenden Sie bei der Benutzung kein Metallgeschirr und reinigen Sie die Pfanne nur mit weichen Utensilien.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminium- und Küchengeräte. Recyceln Sie die Pfanne, sofern dies möglich ist.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 voor Ballarini Salina Koekenpan Ø 200mm Aluminium Anthraciet

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ballarini Salina Koekenpan. Deze koekenpan is ontworpen voor optimale prestaties in de keuken en is geschikt voor het bereiden van diverse gerechten. Gemaakt van hoogwaardig aluminium met een elegante anthracietafwerking, biedt de pan een uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de koekenpan alleen op geschikte kookplaten, zoals gas, elektrisch of inductie.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op het anti-aanbakoppervlak om krassen en schade te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren tijdens gebruik.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de hete pan.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de koekenpan afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 200 mm
- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Anthraciet
- Gewicht: 0,6 kg
- Geschikt voor alle warmtebronnen (behalve inductie)
- Geschikt voor de vaatwasser

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de koekenpan op een vlakke, stabiele kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld en de juiste temperatuur is ingesteld voor uw kookbehoeften.
3. Bij gebruik van een gasfornuis, controleer of de vlammen de zijkanten van de pan niet raken.
4. Om ervoor te zorgen dat de pan gelijkmatig verwarmt, laat deze enkele minuten op een lage tot gemiddelde temperatuur staan voordat u begint met koken.

## 5. Bediening

- Gebruik een kleine hoeveelheid olie of boter voor het beste kookresultaat en om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei om het anti-aanbakoppervlak te beschermen.
- Bij het koken, blijf in de buurt van de pan en houd toezicht om ervoor te zorgen dat het voedsel niet aanbrandt of overkookt.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons met warm zeepwater om de pan schoon te maken.
- Vermijd schuurmiddelen of metalen schuren om krassen te voorkomen.
- Na het schoonmaken, droog de pan grondig om roestvorming te voorkomen bij opberging.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.  
Oplossing: Controleer of de pan voldoende is voorverwarmd en gebruik indien nodig meer vet.
- Probleem: De pan heeft krassen.  
Oplossing: Voorkom het gebruik van scherpe of metalen keukenhulpen.

## 8. Afvoer

Afvalpan kan worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving voor afvoer van huishoudelijke apparaten en metalen. Neem contact op met uw gemeentelijk afvalbeheer voor meer informatie.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para la Sartén Ballarini Salina 200mm

### 1. Información General

La sartén Ballarini Salina de 200 mm está diseñada para ofrecer una experiencia de cocción excepcional. Hecha de aluminio con un acabado en antracita, esta sartén combina durabilidad y diseño elegante, ideal para una cocina moderna.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice la sartén únicamente en estufas adecuadas. Evite el uso de utensilios de metal que puedan rayar el recubrimiento.
- **Temperatura:** No exponga la sartén a temperaturas excesivas sin contenido. Evite calentar la sartén vacía.
- **Manejo Seguro:** Use guantes de cocina al manipular la sartén caliente. Coloque la sartén sobre una superficie estable.
- **Limpieza:** No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie. Lave a mano para prolongar la vida útil del producto.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco. Evite apilar otras sartenes sobre ella sin protección adecuada.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro:** 200 mm
- **Material:** Aluminio
- **Color:** Antracita
- **Revestimiento:** Antiadherente
- **Apta para todo tipo de cocinas,** incluidos inducción y vitrocerámica.

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire la sartén de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
2. Lave la sartén con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso. Aclárela y séquela completamente.
3. Coloque la sartén sobre una fuente de calor adecuada que se ajuste al diámetro de la base de la sartén.

### 5. Operación

1. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en la sartén antes de calentar.
2. Encienda la estufa a una temperatura media.
3. Una vez caliente, coloque los alimentos en la sartén.
4. Cocine según la receta deseada, girando los alimentos según sea necesario para asegurar una cocción uniforme.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lave con agua tibia y jabón suave usando una esponja no abrasiva.
- Evite utensilios de metal que puedan dañar el revestimiento.
- Se recomienda secar completamente antes de guardar.

### 7. Solución de Problemas

- **Problema:** Los alimentos se pegan.  
**Solución:** Asegúrese de que la sartén esté bien sazonada y use suficiente aceite o mantequilla.
- **Problema:** La sartén se deforma.  
**Solución:** No utilice temperaturas demasiado altas o coloque la sartén en estufas inapropiadas.

### 8. Disposición

Al final de su vida útil, deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. No arroje el producto en la basura doméstica.

### 9. Contacto

Para más información, consulte:

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 Frirer Ballarini Salina Ø 200mm

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frirer Ballarini Salina. Conçue pour les chefs amateurs et les professionnels, cette poêle offre une qualité exceptionnelle et une performance durable. Fabriquée en aluminium, elle est équipée d'un revêtement antiadhésif pour une cuisson saine et sans effort.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Toujours utiliser la poêle sur une surface de cuisson appropriée.
- Chauffage: Ne dépassez pas la température maximale recommandée de 250°C pour éviter d'endommager le revêtement.
- Manutention: Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection.
- Nettoyage: Évitez d'utiliser des produits abrasifs. Ne pas passer au lave-vaisselle sauf indication explicite.
- Stockage: Rangez la poêle dans un endroit sec et frais. Ne pas empiler d'autres ustensiles lourds à l'intérieur pour éviter les rayures.

---

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Diamètre: 200 mm
- Matériau: Aluminium
- Couleur: Anthracite
- Revêtement: Antiadhésif
- Compatible: Tous types de plaques de cuisson, y compris induction
- Poids: Léger pour une manipulation aisée

---

### 4. Installation et Configuration

Pour installer la poêle :

1. Retirez l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont présents.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
4. Placez la poêle sur la plaque de cuisson appropriée.
5. Assurez-vous que le feu est réglé à un niveau modéré pendant la cuisson.

---

### 5. Fonctionnement

Avant de cuire, chauffez la poêle à feu moyen et ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse si nécessaire. Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer le revêtement. Après la cuisson, retirez les aliments à l'aide d'une spatule.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que la poêle refroidisse avant de la nettoyer.
- Lavez à la main avec une éponge douce et un détergent. Rincez bien et séchez.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient altérer le revêtement.

---

### 7. Dépannage

- Problème: La nourriture colle à la surface.
- Solution: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile et de ne pas surchauffer la poêle.

- Problème: Rayures visibles sur le revêtement.
- Solution: Utilisez des ustensiles appropriés en silicone ou en bois pour éviter les dommages.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des déchets d'ustensiles de cuisine pour un traitement responsable.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

---

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que votre expérience de cuisson avec la poêle à frire Ballarini Salina soit des plus réussies.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Salina Ø 200mm Alluminio Antracite

## 1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Salina è progettata per offrire prestazioni elevate in cucina. Realizzata in alluminio di alta qualità, questa padella assicura una distribuzione uniforme del calore e una cottura perfetta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare la padella solo per scopi culinari. Non utilizzare per riscaldare oggetti non alimentari.
- Stabilità: Assicurarsi che la padella sia posizionata su una superficie piana e stabile durante l'uso.
- Manico: Non toccare il manico se surriscaldato. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- Riscaldamento: Non lasciare la padella incustodita mentre è sul fuoco.
- Detersivi: Evitare detersivi abrasivi o spugne aggressive per evitare graffi sulla superficie.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e il raffreddamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Padella Ballarini Salina
- Materiale: Alluminio
- Diametro: Ø 200mm
- Colore: Antracite
- Rivestimento: Antiaderente
- Adatta per lavastoviglie: Sì
- Compatibile con i piani cottura a induzione: Sì

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere la padella dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare la padella con acqua calda e un detergente delicato per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Asciugare completamente prima di utilizzare la padella.
4. Posizionare la padella su un fornello di dimensioni appropriate.
5. Accendere il fornello a fuoco medio e attendere che la padella si riscaldi.

## 5. Funzionamento

- Aggiungere un po' di olio o burro nella padella prima di cuocere gli alimenti per ottenere un risultato perfetto.
- Regolare la temperatura secondo le necessità della ricetta.
- Utilizzare utensili di legno o silicone per evitare di graffiare la superficie antiaderente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la padella prima di pulirla.
- Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Utilizzare una spugna morbida.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare accuratamente prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Cibo si attacca alla padella  
Soluzione: Controllare se è stato utilizzato abbastanza olio durante la cottura e che la padella sia stata riscaldata correttamente.
- Problema: Graffi sulla superficie  
Soluzione: Usare solo utensili non abrasivi e evitare spugne ruvide.
- Problema: La padella si deforma  
Soluzione: Non utilizzare temperature eccessivamente elevate e non immergere la padella calda in acqua fredda.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Se la padella è danneggiata, recarsi presso un centro di raccolta adeguato per il materiale metallico.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania