

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: 1007042

BALLARINI | SALINA - Frying pan - Ø 240mm - Aluminium - Anthracite



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

EN ENGLISH

Product Manual for Ballarini Salina Frying Pan Ø 240mm

1. General Information

The Ballarini Salina Frying Pan is designed for efficient cooking, featuring a high-quality aluminum construction with a durable non-stick coating. Its modern anthracite color adds a stylish touch to any kitchen. The frying pan is perfect for a variety of dishes and has been designed to provide exceptional heat distribution for optimal cooking results.

2. Safety Information

- Always use the frying pan on a compatible stovetop. Ensure that the bottom of the pan is dry before placing it on a heated surface.
- Avoid overheating the pan when empty, as this can damage the non-stick coating and the pan itself.
- Use wooden, silicone, or plastic utensils to prevent scratching the non-stick surface.
- Ensure that the frying pan remains stable on the cooking surface to prevent tipping or spilling.
- Allow the pan to cool before cleaning to avoid burns or injury.
- Do not use metal utensils, as they may damage the non-stick coating.
- Always follow standard kitchen safety practices, such as keeping flammable materials away from hot surfaces.

3. Product Specifications

- Diameter: 240mm
- Material: Aluminum
- Color: Anthracite
- Non-stick coating: Yes
- Suitable for: All stovetop types (excluding induction)
- Oven safe: No
- Dishwasher safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from packaging and check for any damage. If damaged, do not use and contact customer service.
2. Before first use, wash the frying pan with warm, soapy water, and dry it thoroughly.
3. Place the frying pan on the chosen stovetop, ensuring it is properly centered and stable.
4. Ensure your heat source is compatible with the frying pan to avoid damage to the pan or poor cooking results.

5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium heat.
2. Add a small amount of cooking oil or butter if desired, to enhance the non-stick properties.
3. Place the food into the frying pan once it is adequately heated.
4. Use appropriate heat settings to prevent overheating and damaging the coating.
5. Monitor the cooking process and adjust the heat as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- After cooking, allow the frying pan to cool completely.
- Hand wash the pan with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can damage the non-stick surface.
- Dry the frying pan thoroughly before storing it.
- Store the frying pan in a cool, dry place. Avoid stacking other cookware on top of it to prevent scratches.

7. Troubleshooting

- If food is sticking to the pan, check if it has been properly preheated and if the proper amount of oil or fat has been added.
- If the non-stick coating appears damaged, discontinue use and contact customer service for guidance.
- For any other issues, refer to the product warranty or contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the frying pan, please follow local regulations for waste disposal and recycling. If the frying pan is no longer functional or damaged, ensure to dispose of it responsibly to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Salina Bratpfanne Ø 240mm Aluminium Anthrazit

1. Allgemeine Informationen

Die Ballarini Salina Bratpfanne ist ein hochwertiges Kochgeschirr, das aus leichtem, robustem Aluminium gefertigt ist. Sie bietet eine exzellente Wärmeleitfähigkeit und sorgt somit für eine gleichmäßige Garung Ihrer Speisen. Die Pfanne ist ideal für verschiedene Kochtechniken, einschließlich Braten, Sautieren und Dünsten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf geeigneten Kochfeldern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Pfanne beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie die Pfanne nur nach dem vollständigen Abkühlen.
 - Verwenden Sie keine metallischen Schwämme oder Reinigungsmittel, um die Antihaftoberfläche nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 240 mm
- Material: Aluminium
- Farbe: Anthrazit
- Antihafbeschichtung: Keramik
- Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber von der Pfanne.
2. Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab.
4. Platzieren Sie die Pfanne auf dem stufenlosen oder klassischen Kochfeld, um eine gute Wärmeverteilung zu gewährleisten.
5. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.

5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Hinzufügen von Öl oder Zutaten.
- Verwenden Sie mittlere bis niedrige Hitze für die besten Ergebnisse.
- Achten Sie darauf, die Pfanne nicht leer zu erhitzen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem Schwamm ohne Kratzer.
- Verwenden Sie Seife bei Bedarf, vermeiden Sie jedoch abrasive Reinigungsmittel.
- Lagern Sie die Pfanne an einem kühlen, trockenen Ort, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Essen klebt an der Pfanne.
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl und erhitzen Sie die Pfanne vorher.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie nur silikon- oder holzbeschichtete Utensilien.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den lokalen Recyclingrichtlinien. Aluminium kann recycelt werden, und die Paneele sollten von anderen Abfallarten getrennt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Salina Koekenpan 240mm

1. Algemene Informatie

De Ballarini Salina Koekenpan heeft een diameter van 240 mm en is vervaardigd uit robuust aluminium met een anthracietkleurige afwerking. Deze pan is geschikt voor gebruik op gas-, elektrische en inductiekookplaten en is ontworpen voor een optimale hitteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor het beoogde doel, namelijk koken en bakken.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter op een verhitte kookplaat.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen en huisdieren tijdens en kort na gebruik.
- Gebruik uitsluitend houten of siliconen keukengerei om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op en in de pan.
- Zorg ervoor dat de pan volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik ovenwanten bij het hanteren van een hete pan.

3. Productspecificaties

- Diameter: 240 mm
- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Anthraciet
- Geschikt voor: Gas, Elektrisch, Inductie
- Gewicht: 1.1 kg
- Warmtebron: Geschikt voor oven tot 200°C
- Anti-aanbaklaag: Ja, keramische laag

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van de pan.
2. Controleer de pan op eventuele beschadigingen. Neem contact op met klantenservice indien nodig.
3. Plaats de pan op een schone, vlakke kookplaat. Zorg ervoor dat de pan goed is uitgelijnd met de warmtebron.
4. Geen verdere installatie nodig – de pan is klaar voor gebruik.

5. Bediening

1. Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u voedsel in de pan plaatst voor een betere anti-aanbakwerking.
2. Verhit de pan op een gemiddelde temperatuur.
3. Plaats het voedsel in de pan en volg uw gebruikelijke kooktijden.
4. Gebruik houten of siliconen spatels om voedsel in de pan te bewegen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Spoel de pan af met warm water en gebruik een zachte spons of doek.
- Vermijd schuurmiddelen en scherpe schoonmaakmiddelen.
- De pan kan met de hand gewassen worden of in de vaatwasser, maar handwas wordt aangeraden om de levensduur van de anti-aanbaklaag te verlengen.
- Droog de pan volledig af en bewaar deze op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Roest of schilfering van de anti-aanbaklaag: Gebruik geen metalen gereedschap en volg de onderhoudsinstructies.
- Voedsel plakt aan de pan: Controleer of de pan voldoende is voorverwarmd en gebruik voldoende vet.
- De pan verliest zijn kleur: Dit kan optreden na langdurig gebruik, maar beïnvloedt de functionaliteit niet.

8. Afvoer

- Afhankelijk van de staat van de pan kun je deze via de reguliere afvalverwerking, of bij een inzamelpunt voor keukenartikelen afvoeren. Scheid eventueel de materialen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Sartén Ballarini Salina Ø 240mm

1. Información General

La sartén Ballarini Salina es una herramienta de cocina de alta calidad diseñada para una cocción uniforme y eficiente. Fabricada con materiales de aluminio de alta calidad y recubierta con un antiadherente de gran resistencia, esta sartén es ideal para freír, saltear y dorar alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la sartén únicamente para cocinar.
- Calor: No sobrecaliente la sartén. Evite el uso de fuego extremo que pueda dañar la superficie.
- Manejo: Siempre use manoplas o agarres para evitar quemaduras al manipular la sartén caliente.
- Utensilios: Use utensilios de silicona o madera para evitar rayar la superficie antiadherente.
- Limpieza: Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar el recubrimiento.
- Niños: Mantenga la sartén fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y limpio, preferiblemente con protección para evitar rayaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Recubrimiento: Antiadhesivo
- Diámetro: 240 mm
- Color: Antracita
- Uso: Apto para todo tipo de cocinas, incluidas inducción
- Temperatura máxima: 250 °C

4. Instalación y Configuración

1. Retire la sartén de su embalaje cuidadosamente.
2. Inspeccione la sartén para asegurarse de que no haya daños visibles.
3. Coloque la sartén en una superficie plana y limpia.
4. Asegúrese de que la cocina esté limpia y seca antes de usarla.
5. Coloque la sartén sobre el quemador o placa de inducción adecuada.
6. Ajuste la temperatura a la que desee cocinar.

5. Operación

1. Precaliente la sartén en fuego medio.
2. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla (opcional) antes de añadir los alimentos.
3. Coloque los ingredientes en la sartén y cocine según su receta.
4. Use utensilios adecuados para girar o servir los alimentos sin dañar el recubrimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la sartén antes de lavarla.
- Lave con agua tibia y un detergente suave usando una esponja no abrasiva.
- Enjuague completamente y seque con un paño suave.
- No lave en el lavavajillas, ya que esto puede dañar el recubrimiento.
- Almacene la sartén en un lugar seco y proteja la superficie de arañazos.

7. Solución de Problemas

- La sartén no calienta uniformemente: Verifique que esté en un quemador adecuado y que no haya objetos que interrumpan el calor.
- La superficie antiadherente se adhiere a los alimentos: Asegúrese de usar suficiente aceite y precalentar adecuadamente la sartén antes de añadir los alimentos.
- Daños visibles en el recubrimiento: Si se observan daños, deje de usar la sartén para prevenir riesgos en la salud.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la sartén, deseche de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje. Evite tirar a la basura ya que algunos componentes pueden ser reciclables.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la poêle à frire Ballarini Salina - Ø 240 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Ballarini Salina. Cette poêle est conçue pour une cuisson efficace et un nettoyage facile, tout en garantissant la sécurité et le confort de l'utilisateur.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la poêle uniquement sur des sources de chaleur adaptées.
- Ne placez jamais la poêle vide sur une source de chaleur.
- Évitez les températures excessives, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer la surface.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter les déformations.
- Gardez la poêle hors de la portée des enfants pendant et après utilisation.
- Assurez-vous que les poignées sont toujours sèches et ne sont pas soulevées au-dessus d'une source de chaleur.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Ballarini
- Diamètre: 240 mm
- Matériau: Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Couleur: Anthracite
- Compatible avec: Tous les types de feux, y compris l'induction
- Poignée: Ergonomique, rester froide au toucher
- Poids: 1,2 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la poêle et retirez tout matériau d'emballage.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la bien avant la première utilisation.
3. Placez la poêle sur une source de chaleur appropriée, en vous assurant que le fond de la poêle est bien en contact avec la plaque de cuisson.
4. Préchauffez doucement la poêle avant d'ajouter de l'huile ou des aliments.

5. Fonctionnement

- Ajoutez une petite quantité d'huile ou de matière grasse dans la poêle.
- Placez les aliments dans la poêle après que l'huile soit légèrement chauffée.
- Cuisez les aliments à feu moyen pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne surchargez pas la poêle pour assurer une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la laver.
- Lavez-la à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyants abrasifs, car ils peuvent rayer le revêtement.
- Sèche la poêle avec un chiffon doux pour éviter l'accumulation d'humidité.

7. Dépannage

- Problème: Aliments collent à la poêle
Solution: Vérifiez que vous avez préchauffé la poêle et utilisez suffisamment d'huile.
- Problème: Rayures sur la surface
Solution: Utilisez seulement des ustensiles en bois ou en silicone.

8. Élimination

Ne jetez pas la poêle dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte pour les appareils et ustensiles de cuisine en fin de vie dans votre région, afin d'assurer une élimination appropriée et respectueuse de l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service clients :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Padella Ballarini Salina Ø 240 mm

1. Informazioni Generali

La Padella Ballarini Salina è progettata per offrire prestazioni di cottura superiori con un design elegante e pratico. Realizzata in alluminio di alta qualità, questa padella è ideale per cucinare una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su piani cottura adatti e compatibili con la padella.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare graffi sulla superficie antiaderente.
- Non lasciare la padella incustodita sul fuoco.
- Maneggiare con cautela quando la padella è calda.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda; lasciarla raffreddare prima di pulirla.
- Tenere lontano accesso ai bambini durante l'uso e la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Diametro: 240 mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Induzione: Sì
- Colore: Antracite
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Compatibile con piani cottura a induzione, gas, ceramica e elettrici.

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la padella dalla confezione.
- Pulire la padella con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
- Asciugare completamente con un panno morbido.
- Assicurarsi che la padella sia posizionata su un piano cottura stabile e livellato.

5. Funzionamento

- Riscaldare la padella a fuoco medio prima di aggiungere olio o burro.
- Utilizzare un utensile in silicone o legno per girare e servire i cibi.
- Evitare di surriscaldare la padella per preservare la superficie antiaderente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua e detergente delicato, evitando spugne abrasive.
- Asciugare accuratamente prima di riporla.
- Non utilizzare la lavastoviglie frequentemente se non indicato dal produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cibo si attacca, controllare la temperatura e utilizzare sufficiente olio.
- Se ci sono graffi visibili sulla superficie, considerare di sostituire la padella per garantire prestazioni ottimali.

8. Smaltimento

- Non gettare la padella nell'indifferenziata.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli utensili da cucina in alluminio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.