

# 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: 1007043**

**BALLARINI | SALINA - Frying pan - Ø 280mm - Aluminium - Anthracite**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Salina Frying Pan O 280mm

### 1. General Information

The Ballarini Salina Frying Pan is a high-quality cooking utensil designed for efficient and enjoyable meal preparation. Manufactured from premium aluminum with a sophisticated anthracite finish, this 280mm frying pan is suitable for various cooking techniques and provides exceptional heat distribution for perfect cooking results.

### 2. Safety Information

- **Intended Use:** This frying pan is intended for cooking on stovetops only. It is not suitable for use in an oven, microwave, or under a grill.
- **Heat Resistance:** Do not exceed the recommended temperature limits of the cookware as this may lead to deformation or damage. Always use moderate heat settings.
- **Protective Equipment:** Use kitchen gloves when handling the pan after cooking to prevent burns.
- **Handling:** Always use utensils suitable for non-stick cookware to avoid scratching the surface. Avoid using metal utensils.
- **Children:** Keep the frying pan out of reach of children to avoid accidents or injuries.
- **Stability:** Use the frying pan on a stable surface to prevent spills and accidents.
- **Cleaning:** Ensure the frying pan is cooled down before cleaning to avoid burns or injuries.

### 3. Product Specifications

- **Diameter:** 280 mm
- **Material:** Aluminum
- **Color:** Anthracite
- **Non-stick Coating:** Yes, PFOA-free non-stick surface
- **Compatibility:** Suitable for all stovetops, including induction
- **Oven Safe:** No

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the frying pan from its packaging. Dispose of the packaging materials responsibly.
2. **Initial Cleaning:** Wash the frying pan with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry completely before first use.
3. **Placement:** Place the frying pan on the designated cooking surface, ensuring it sits flat and stable.

### 5. Operation

1. **Heating:** Preheat the frying pan over medium heat. Ensure proper heat distribution by allowing the pan to warm gradually.
2. **Cooking:** Add a small amount of oil or butter (if desired) before placing food in the pan. Use only utensils suitable for non-stick surfaces.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the food to avoid burning. Adjust the heat as necessary during cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Allow the frying pan to cool before cleaning. Hand wash with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid dishwashers to maintain the durability of the non-stick coating.
- **Storage:** Store the frying pan in a dry place. Use soft cloth or paper between stacked pans to avoid scratching.

### 7. Troubleshooting

- **Sticking Food:** Ensure you use a sufficient amount of oil or butter before cooking. Avoid using high heat settings which can damage the non-stick coating.
- **Burnt Residue:** Soak the pan in warm, soapy water if food is stuck. Use a soft sponge to gently remove residue.

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly. Avoid throwing it in general waste. Check local regulations for proper recycling or disposal guidelines.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Ballarini Salina Frying Pan. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Ballarini Salina Bratpfanne Ø 280mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Ballarini Salina Bratpfanne. Diese hochwertige Aluminium-Bratpfanne wurde für optimale Kochergebnisse und eine lange Lebensdauer entwickelt. Sie ist ideal für den täglichen Gebrauch und sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Bratpfanne vor Gebrauch vollständig sauber und trocken ist.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht ohne Öl oder Butter, um das Anhaften von Speisen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien, um die Oberfläche der Bratpfanne nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie Überhitzung, da dies zu Beschädigungen der Antihafbeschichtung führen kann.
- Halten Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Kindern, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Bratpfanne nur auf geeigneten Kochfeldern (Gas, elektrisch, Ceran, Induktion).

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Durchmesser: 280 mm
- Material: Aluminium
- Farbe: Anthrazit
- Antihafbeschichtung: Ja
- Induktionsgeeignet: Ja
- Spülmaschinengeeignet: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig ab.
- Stellen Sie die Pfanne auf ein entsprechendes Kochfeld.
- Verwenden Sie einen passenden Topf- oder Pfannenhalter, um die Wärmeübertragung zu optimieren.

## 5. Betrieb

- Erwärmen Sie die Pfanne vor dem Kochen bei mittlerer Hitze.
- Geben Sie etwas Öl oder Butter in die Pfanne, bevor Sie die Speisen hinzufügen.
- Verwenden Sie Kochwerkzeuge aus Silikon, Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung zu schonen.

## 6. Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte.
- Die Pfanne ist spülmaschinengeeignet, aber Handreinigung wird empfohlen, um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Anhaften von Lebensmitteln: Erhitzen Sie die Pfanne vor dem Kochen ausreichend und verwenden Sie genügend Fett.
- Kratzer auf der Oberfläche: Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Überprüfen Sie, ob die Pfanne auf einem geeigneten Kochfeld steht.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Bratpfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsgeräte.
- Bringen Sie die Pfanne gegebenenfalls zu einem Recyclinghof.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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 280 mm Aluminium Anthraciet

## 1. Algemene Informatie

Gefabriceerd door Ballarini, biedt deze Salina koekenpan een uitstekende kookervaring met een moderne uitstraling. De pan heeft een diameter van 280 mm en is gemaakt van hoogwaardig aluminium voor een optimale warmtegeleiding.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan uitsluitend voor het koken van voedsel.
- Plaats de pan niet op een open vlam of in een oven met temperaturen boven de aanbevolen limiet.
- Gebruik hittedbestendige keukenhandschoenen bij het hanteren van de pan.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Houd de pan buiten het bereik van kinderen.
- Laat de pan niet onbeheerd achter op een warmtebron.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Anthraciet
- Diameter: 280 mm
- Geschikt voor: Gas, elektrisch, en keramische kookplaten
- Ovenbestendig: Tot 180 °C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja

## 4. Setup en Installatie

- Verwijder de pan uit de verpakking en controleer op schade.
- Plaats de pan op een vlakke kookplaat en zorg ervoor dat deze goed is uitgelijnd met de warmtebron.
- Stel de temperatuur in op een middelmatige setting voor een optimale verwarmingsperiode.
- Laat de pan enkele minuten voorverwarmen voordat u oliën of voedsel toevoegt.

## 5. Gebruik

- Voeg een kleine hoeveelheid olie of boter toe voordat u begint met koken.
- Gebruik houten of silicone keukengerei om de pan te beschermen.
- Vermijd het overbeladen van de pan om een gelijkmatige bereiding te waarborgen.
- Kook met de deksel op de pan voor een snellere en efficiëntere bereiding.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons en milde afwaszeep om de pan te reinigen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Droog de pan goed af na reiniging om roestvorming te vermijden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft aan de pan plakken.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de pan goed voorverwarmd is en gebruik voldoende olie of boter.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
  - Oplossing: Controleer of de pan goed op de kookplaat is geplaatst en gebruik een geschikte kookstand.
- Probleem: Krassen op het oppervlak.
  - Oplossing: Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende materialen.

## 8. Afvoer

- Gooi de pan niet in de reguliere afvalcontainer. Neem contact op met lokale recyclingcentra voor juiste afvoer.
- Het product moet worden gerecycled volgens de lokale normen en richtlijnen.

## 9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:
  - E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefoonnummer: 0800 7000 220
  - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Ballarini Salina Ø 280mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Ballarini Salina de aluminio. Este producto ha sido diseñado para ofrecerte una experiencia de cocción excepcional, combinando durabilidad y funcionalidad. Sigue las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y adecuado.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la sartén, verifica que no haya daños visibles.
- Utiliza utensilios de cocina de silicona, madera o nylon para evitar rayones en la superficie antiadherente.
- No sobrecalientes la sartén vacía.
- Mantén la sartén fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o accidentes.
- Al usar la sartén en la estufa, asegúrate de que el mango esté correctamente colocado y no se caliente demasiado.
- No sumerjas la sartén caliente en agua fría para evitar deformaciones.
- Lávate las manos después de tocar la sartén y asegúrate de no formar contacto con los bordes afilados.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio
- Diámetro: 280 mm
- Color: Antracita
- Tipo de antiadherente: Ecológico
- Apta para lavavajillas: Sí
- Compatibilidad de la fuente de calor: Inducción, Gas, Eléctrico, Cerámico

## 4. Configuración e Instalación

1. Retira la sartén del embalaje y asegúrate de que no haya piezas sueltas.
2. Lávate las manos y limpia la sartén con agua y jabón suave.
3. Seca completamente la sartén antes de usar.
4. Coloca la sartén en una superficie plana y estable en la estufa adecuada.
5. Asegúrate de que el sistema de cocción sea compatible (ver especificaciones).

## 5. Operación

1. Precalienta la sartén a fuego medio antes de añadir aceite o ingredientes.
2. Añade una cantidad adecuada de aceite o mantequilla, según la receta.
3. Agrega los ingredientes cuando el aceite esté caliente, y cocina según las instrucciones de la receta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deja enfriar la sartén antes de limpiarla.
- Lava a mano con agua tibia y jabón suave; una esponja suave es recomendada.
- Evita el uso de limpiadores abrasivos o estropajos duros.
- Seca completamente la sartén antes de guardarla.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se adhiere: Asegúrate de usar suficiente aceite y de que esté correctamente precalentada.
- Rayones en la superficie: Utiliza siempre utensilios adecuados. Evita el contacto con objetos afilados.
- Descoloramiento: Esto es normal y no afecta la funcionalidad. Puedes limpiar con un paño suave.

## 8. Eliminación

Desecha la sartén conforme a las normativas locales de residuos. No arrojes el producto al fuego o al agua.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctanos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle Ballarini Salina Ø 280 mm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle Ballarini Salina. Ce produit est conçu pour une utilisation sûre et efficace lors de la cuisson de vos plats préférés. Veuillez lire ce manuel attentivement avant utilisation.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette poêle est conçue pour la cuisson sur les cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramiques.
- Précautions d'utilisation : Ne pas laisser la poêle sans surveillance sur le feu.
- Manipulation : Utilisez toujours des gants de cuisine ou un linge épais pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la poêle chaude.
- Stockage : Ne pas empiler d'autres casseroles ou poêles directement sur la poêle pour éviter des rayures sur la surface.
- Enfants : Gardez la poêle hors de portée des enfants lorsqu'elle est en cours d'utilisation ou après utilisation.
- Matériaux : Vérifiez que la poêle ne présente pas de dommages avant utilisation. N'utilisez pas si endommagée.
- Utilisation du lave-vaisselle : Bien que cette poêle soit facile à nettoyer, il est recommandé de ne pas la mettre au lave-vaisselle pour prolonger sa durée de vie.
- Réaction allergique : Si vous constatez des allergies ou des irritations cutanées, cessez l'utilisation.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Diamètre : 280 mm
- Matériau : Aluminium anthracite
- Revêtement : Antiadhésif
- Compatibilité : Cuisinières à gaz, électriques et vitrocéramiques
- Poids : Léger pour une manipulation facile
- Design : Ergonomique avec un handle résistant à la chaleur

## 4. Installation et configuration

1. Déballez la poêle et retirez tout emballage.
2. Vérifiez l'absence de dommages visibles.
3. Placez la poêle sur la cuisinière sur une surface plane.
4. Assurez-vous que le diamètre de la poêle correspond à la taille de la source de chaleur.
5. Ne pas utiliser de feux trop larges pour éviter que les bords ne soient exposés à la chaleur.

## 5. Fonctionnement

1. Ajoutez un peu d'huile ou de matière grasse avant de commencer à cuire.
2. Préchauffez la poêle à feu moyen pour de meilleurs résultats.
3. Ajoutez votre aliment préféré et surveillez sa cuisson pour éviter les brûlures.
4. Ajustez la température selon les besoins de la recette.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Séchez bien la poêle après le nettoyage pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème : La nourriture colle à la poêle  
Solution : Vérifiez si vous avez utilisé suffisamment de graisse ou huile avant la cuisson.
- Problème : Rayures visibles  
Solution : Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques.

## 8. Élimination

- Ne pas jeter la poêle dans la poubelle ordinaire.
- Consultez votre centre de recyclage local pour la bonne méthode de disposition des matériaux en aluminium.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la poêle Ballarini Salina pour vos besoins culinaires. Profitez de votre expérience de cuisson !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Salina - 280mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Ballarini Salina da 280mm. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di cottura eccellenti e durature. Realizzata in alluminio, questa padella presenta un rivestimento antiaderente che facilita una cottura sana e senza problemi. Si prega di seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire il miglior utilizzo del prodotto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare la padella esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzare per scopi non previsti.
- **Temperatura:** Non superare mai la temperatura massima consigliata per evitare danni al rivestimento. Non utilizzare mai a fiamma viva o su fonti di calore molto elevate.
- **Manico:** Attenzione quando si maneggia la padella calda; utilizzare presine o guanti da cucina.
- **Utensili:** Utilizzare solo utensili in silicone, legno o plastica per evitare graffi sul rivestimento antiaderente.
- **Pulizia:** Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possono danneggiare la superficie.
- **Controllo Visivo:** Controllare periodicamente la padella per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome Prodotto:** Padella Ballarini Salina
- **Diametro:** 280mm
- **Materiale:** Alluminio
- **Rivestimento:** Antiaderente
- **Colore:** Antracite
- **Codice Prodotto:** 1007043

## 4. Installazione e Configurazione

1. **Rimuovere l'Imballaggio:** Estrarre la padella dalla confezione con attenzione. Verificare che non ci siano danni.
2. **Lavaggio Iniziale:** Lavare la padella con acqua e sapone neutro prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
3. **Asciugatura:** Asciugare accuratamente la padella con un panno morbido.
4. **Posizionamento:** Utilizzare la padella su piani di cottura stabili e appropriati per il materiale della padella.

## 5. Operazione

- **Riscaldamento:** Aggiungere un piccolo quantitativo di olio o burro nella padella, quindi accendere il fornello a temperatura media.
- **Cottura:** Aggiungere gli alimenti e regolare la temperatura secondo necessità. Non utilizzare temperature elevate per preservare il rivestimento.
- **Controllo degli Alimenti:** Mescolare o girare gli alimenti regolarmente per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare la padella completamente prima di pulirla.
- **Lavaggio:** Lavare manualmente con acqua calda e sapone neutro. Se necessario, utilizzare una spugna morbida.
- **Asciugatura:** Asciugare completamente la padella dopo il lavaggio per evitare formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Alimenti che si attaccano:** Controllare se si è superata la temperatura consigliata o se non è stato utilizzato sufficiente olio.
- **Segni di usura sul rivestimento:** Valutare la necessità di sostituire la padella se il rivestimento appare danneggiato.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della padella. Non disperdere nel ambiente; portare nei punti di raccolta autorizzati per la raccolta di metalli o imballaggi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania