

# 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: 1007045**

**BALLARINI | SALINA - Frying pan - Ø 320mm - Aluminium - Anthracite**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Ballarini Salina Frying Pan (Ø 320mm)

### 1. General Information

Thank you for your purchase of the Ballarini Salina Frying Pan. This high-quality frying pan features an aluminum construction with a durable anthracite finish, making it an ideal choice for everyday cooking. It is designed to provide excellent heat distribution for consistent cooking and is compatible with all stovetops, including induction.

### 2. Safety Information

- Personal Safety: Always use oven mitts or pot holders when handling the frying pan, as the handle can become hot during cooking.
- Fire Safety: Never leave the frying pan unattended on a hot stove. Keep it away from flammable materials.
- Chemical Safety: Use only non-toxic cooking utensils (e.g. silicone, wood) to prevent damage to the non-stick surface.
- Child Safety: Keep the frying pan out of reach of children when in use and during cooling.
- Installation Safety: Confirm that the stove is stable and level before placing the frying pan on it.
- Before Use: Inspect the frying pan for any visible damage before using. Do not use if damaged.

### 3. Product Specifications

- Material: Aluminum
- Color: Anthracite
- Diameter: Ø 320mm
- Compatible with Induction: Yes
- Oven Safe: Up to 160°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Weight: 0.96 kg

### 4. Setup and Installation

1. Remove the frying pan from its packaging.
2. Wash the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
3. Place the frying pan on a compatible stovetop (gas, electric, or induction).
4. Ensure it sits flat on the heating surface to promote even heating.
5. Always use a burner that matches the size of the frying pan to prevent heat loss.

### 5. Operation

1. Preheat the frying pan on medium to high heat for optimal cooking performance.
2. Add a small amount of cooking oil or fat (if necessary, depending on the food) before placing ingredients in the pan.
3. Follow specific cooking instructions for the recipe you are using.
4. Use appropriate utensils to avoid scratching the non-stick surface.
5. To avoid overheating, do not leave the frying pan unattended.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the frying pan to cool completely before cleaning.
- Hand wash with warm soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaning agents.
- For tough residues, soak in warm water before scrubbing.
- Dry thoroughly after washing to prevent water spots.
- Store upside down or with a protective layer to prevent scratches.

### 7. Troubleshooting

- Food Sticks to the Surface: Ensure proper preheating and the use of suitable oils. If continuously happening, consider upgrading to a higher quality non-stick pan.
- Discoloration: This could be normal wear and tear. Avoid using metal utensils and abrasive cleaners to minimize this.
- Warping: Avoid sudden temperature changes (e.g., placing a hot pan in cold water).

### 8. Disposal

Dispose of the frying pan responsibly. If it is no longer usable, recycle it at an appropriate metal recycling facility. Check with local regulations for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, 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 Ballarini Salina Bratpfanne Ø 320mm Aluminium Anthrazit (1007045)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Ballarini Salina Bratpfanne! Diese hochwertige Bratpfanne besteht aus robustem Aluminium und bietet eine ausgezeichnete Wärmeleitung für beste Kochergebnisse. Das moderne anthrazitfarbene Design fügt sich stilvoll in jede Küche ein.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pfanne nur auf passenden Kochfeldern (Gas, Ceran, Induktion).
- Die Pfanne kann bei hohen Temperaturen sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien, um Kratzer auf der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch, um Rückstände und Verfärbungen zu vermeiden.
- Verwahren Sie die Pfanne außerhalb der Reichweite von Wasserquellen, um Verletzungen zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Pfanne regelmäßig auf Beschädigungen der Antihafbeschichtung oder des Materials.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht in einem Ofen über 220 °C bei Verwendung von Kunststoffgriffe.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Durchmesser: 320mm
- Material: Aluminium
- Farbe: Anthrazit
- Beschichtung: Antihaf
- Geeignet für: Gas, Elektro, Ceran, Induktion
- Pflegehinweis: Handwäsche empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

- Unpack the frying pan and ensure all packaging materials are removed.
- Before first use, wash the frying pan with warm soapy water and dry thoroughly.
- Place the frying pan on a suitable heat source, ensuring it is stable and level.
- Ensure that the cooking surface matches the size of the frying pan base for even heat distribution.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Kochfläche ein und stellen Sie die Temperatur entsprechend den gewünschten Kochbedingungen ein.
- Verwenden Sie eine geeignete Menge Öl oder Butter, um ein Anhaften zu vermeiden.
- Kochen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und wenden Sie diese regelmäßig, um ein gleichmäßiges Bräunen zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen weichen Schwamm. Schadensberichte vermeiden.
- Trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel haften an der Pfanne.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur – die Pfanne muss ausreichend erhitzt sein und genügend Fett verwenden.
- Problem: Die Antihafbeschichtung zeigt Abnutzung.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie keine Metallutensilien verwenden und die Pfanne regelmäßig überprüfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Pfanne gemäß den örtlichen Vorschriften für Aluminiumprodukte. Recycling ist empfohlen, um die Umwelt zu schonen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder zur Unterstützung 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

Handleiding voor de Ballarini Salina Koekenpan Ø 320mm Aluminium Anthraciet

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Ballarini Salina Koekenpan. Deze hoogwaardige koekenpan is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. Gemaakt van lichtgewicht aluminium voor een betere warmtegeleiding, is deze koekenpan ideaal voor het bereiden van een verscheidenheid aan gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksklare controle: Controleer de koekenpan op beschadigingen vóór gebruik. Gebruik de pan niet als deze beschadigd is.
- Hittebestendigheid: De koekenpan is ontworpen voor hoge temperaturen. Gebruik alleen op geschikte inductie- of gasbronnen en vermijd oververhitting om beschadiging van de coating te voorkomen.
- Houdbaarheid: Laat de pan nooit onbeheerd achter op een warmtebron. Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen om vervorming te voorkomen.
- Kinderen: Houd de koekenpan uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat handgrepen niet uitsteken om het risico op omvallen of brandwonden te minimaliseren.
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voordat u deze reinigt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om de coating te beschermen.

## 3. Productspecificaties

- Diameter: 320 mm
- Materiaal: Aluminium
- Kleur: Anthraciet
- Latteer: Anti-aanbaklaag
- Verwarmingstype: Geschikt voor inductie en gas

## 4. Installatie en Inrichting

1. Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Kies een geschikte kookplaat (inductie of gas).
3. Plaats de koekenpan op de gekozen kookplaat. Zorg ervoor dat de onderzijde goed contact maakt met de warmtebron.
4. Voor inductiekookplaten: zorg ervoor dat de pan de juiste maat heeft voor de inductiezone.
5. Controleer of de handgreep goed is bevestigd en niet los zit.

## 5. Bediening

1. Voor het beste resultaat, verwarm de pan op middelhoog vuur voordat u olie of boter toevoegt.
2. Voeg de gewenste ingrediënten toe en gebruik houten of silicoon keukengerei om schade aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.
3. Volg de kookinstructies voor je specifieke gerecht en houd toezicht op het koken.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de pan na gebruik af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om de pan schoon te maken; vermijd schurende materialen.
- Voor hardnekkige vlekken, laat de pan een tijdje weken in warm water.
- Droog de pan grondig na reiniging om roestvorming te voorkomen.

## 7. Problemen Oplossen

- Probleem: Voedsel plakt aan de pan  
Oplossing: Gebruik voldoende olie bij het koken en zorg ervoor dat de pan goed is voorverwarmd.
- Probleem: De anti-aanbaklaag lijkt te vervagen  
Oplossing: Dit kan optreden door gebruik van schurende schoonmaakmiddelen. Vervang de pan indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van huishoudelijk afval. Aluminium kan worden gerecycled; breng de pan naar een recyclingcentrum indien deze niet meer bruikbaar is.

## 9. Contact

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

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van de Ballarini Salina Koekenpan. Wij wensen u veel kookplezier!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Ballarini Salina Ø 320mm

## 1. Información General

La sartén Ballarini Salina de Ø 320 mm está fabricada en aluminio de alta calidad con un revestimiento antiadherente, ideal para cocinar de manera saludable y con facilidad. Su diseño elegante y funcional la hace perfecta para cualquier cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** No utilizar utensilios metálicos que puedan rayar el revestimiento antiadherente. Utilice utensilios de madera, silicona o plástico.
- **Calor:** Evitar el sobrecalentamiento. No dejar la sartén vacía sobre la fuente de calor.
- **Manipulación Caliente:** Utilice siempre guantes de cocina al manipular la sartén caliente para evitar quemaduras.
- **Limpieza:** No utilizar estropajos abrasivos. Limpiar siempre con una esponja suave y detergente.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que la sartén esté completamente fría antes de almacenarla.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Aluminio
- **Diámetro:** 320 mm
- **Revestimiento:** Antiadhesivo
- **Color:** Antracita
- **Compatibilidad con Inducción:** No
- **Apto para el lavavajillas:** Sí
- **Apto para todo tipo de cocinas:** Gas, eléctrico, vitrocerámico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación. La sartén Ballarini Salina está lista para usar al sacarla de su empaque.

1. Retire cualquier etiqueta o película protectora.
2. Limpiar la sartén con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
3. Asegúrese de que la superficie de la estufa esté limpia y seca antes de colocar la sartén.

## 5. Operación

- Precalentar ligeramente la sartén antes de añadir aceite o alimentos.
- Use una cantidad moderada de aceite para una cocción más saludable.
- Para lograr los mejores resultados, utilice el nivel medio de calor.
- Siga las instrucciones de cocción de cada receta para obtener resultados óptimos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la sartén se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y detergente suave, utilizando una esponja no abrasiva.
- Para conservar el revestimiento, evite utilizar limpiadores abrasivos o estropajos duros.
- Almacene la sartén de manera que evite el contacto directo con otras utensilios o sartenes.

## 7. Solución de Problemas

- La sartén se adhiere: Asegúrese de que haya suficiente aceite y que la temperatura esté adecuada antes de añadir los alimentos.
- Rasguños en el revestimiento: Evite el uso de utensilios metálicos y limpiadores abrasivos.

## 8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. El aluminio es reciclable, así que no dude en llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 320mm - Aluminium Anthracite

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire Ballarini Salina. Ce produit est conçu pour garantir une cuisson optimale et durable. Fabriquée en aluminium de haute qualité, cette poêle est idéale pour une variété de techniques culinaires.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant la cuisson.
- Évitez de surchauffer la poêle à vide.
- Utilisez des ustensiles en silicone, bois ou plastique pour éviter de rayer le revêtement.
- Assurez-vous que le produit est hors de portée des enfants pendant et après utilisation.
- Ne plongez pas la poêle chaude dans l'eau froide pour éviter tout risque de déformation.
- Vérifiez l'intégrité du revêtement avant chaque utilisation; en cas de détérioration, cessez d'utiliser la poêle.
- Conformément aux directives GPSR, suivez les instructions d'utilisation pour garantir votre sécurité et celle des autres.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Ballarini Salina
- Diamètre : 320mm
- Matériau : Aluminium
- Couleur : Anthracite
- Revêtement : Non-stick
- Compatibilité : Induction, gaz, électrique

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez la poêle et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
2. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse et rincez-la soigneusement avant la première utilisation.
3. Placez la poêle sur la source de chaleur appropriée, assurez-vous que le diamètre de la plaque de cuisson correspond à celui de la poêle.
4. Lorsque la poêle est sur le feu, ne laissez pas la chaleur à un niveau trop élevé pour préserver le revêtement.

## 5. Fonctionnement

- Préparez le plat souhaité et ajoutez un peu d'huile si nécessaire pour de meilleures propriétés antiadhésives.
- Faites cuire à feu moyen, en vous assurant de ne pas surchauffer.
- Après cuisson, éteignez la source de chaleur et laissez la poêle refroidir avant de la nettoyer.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la poêle à la main avec une éponge douce et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les brosses métalliques qui pourraient rayer le revêtement.
- Après nettoyage, séchez soigneusement la poêle et rangez-la dans un endroit sec.

## 7. Dépannage

- Si le revêtement commence à s'écailler, cessez d'utiliser la poêle, il se peut qu'elle ne soit plus sécurisée.
- En cas d'accumulation de résidus alimentaires, utilisez du bicarbonate de soude et de l'eau pour un nettoyage plus approfondi.
- Si la poêle dégage de la fumée pendant la cuisson à feu moyen, cela peut indiquer qu'elle est trop chaude. Réduisez la chaleur.

## 8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour le recyclage de l'aluminium. Ne jetez pas la poêle dans des déchets non recyclables. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour les points de collecte adéquats.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant votre produit, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la poêle à frire Ballarini Salina pour toutes vos créations culinaires. Bon appétit !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Ballarini Salina Ø 320mm in Alluminio Antracite

## 1. Informazioni Generali

La padella Ballarini Salina è progettata per garantire prestazioni ottimali in cucina, realizzata in alluminio di alta qualità con un rivestimento antiaderente. È ideale per cuocere, friggere e rosolare diversi alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo su fonti di calore appropriate; evitare fiamme eccessive.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare di graffiare il rivestimento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la padella calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Utilizzare sempre guanti da cucina o presine quando si maneggia la padella calda.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: Ø 320mm
- Rivestimento: Antiaderente
- Colore: Antracite
- Compatibilità: Adatta per l'uso su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Manico: Ergonomico, antiscivolo.

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la padella dalla confezione e pulirla con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente.
- Posizionare la padella su un piano cottura adeguato e assicurarsi che sia stabile.
- Accendere il piano cottura a fuoco medio. Non utilizzare temperature elevate per un uso prolungato.

## 5. Operazione

- Aggiungere una piccola quantità di olio o burro per migliorare le prestazioni antiaderenti.
- Riscaldare la padella per 2-3 minuti prima di aggiungere gli alimenti.
- Cuocere secondo le ricette preferite, mescolando di tanto in tanto.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare gli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o pagliette metalliche.
- Asciugare bene prima di riporre.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il rivestimento antiaderente si degrada, considerare la sostituzione della padella.
- Se si nota una deformazione, non utilizzare la padella e contattare il servizio clienti.
- Se gli alimenti si attaccano, controllare se la padella è sufficiente riscaldata o se è necessario più olio.

## 8. Smaltimento

- Non gettare la padella nei rifiuti non riciclabili.
- Controllare le normative locali sullo smaltimento dei metalli e dei materiali antiaderenti.
- Smaltire in modo ecologico, portandola a un centro di riciclaggio accreditato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.