**NL** Wij bedanken u dat u voor de kwaliteit van de pannen BALLARINI hebt gekozen. Om zo lang mogelijk de beste prestaties van de pannen te waarborgen, raden wij u aan de informatie die wij met zorg hebben opgesteld en met ervaring en passie doorgeven, goed te lezen. BALLARINI-pannen en koekenpannen met antikleeflaag worden geproduceerd in Italië, in Rivarolo Mantovano. De coatings worden regelmatig getest in onze laboratoria zodat wij garant staan voor een kwaliteitsproduct.

**Gebruik en onderhoud:** Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en de etiketten. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en vet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiaanbaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de antiaanbaklaag. Gebruik een warmtebron die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerei van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op om de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic handvatten in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgrepen en handvatten vastzitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast.

**Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze met niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaarstand en op lage temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadelig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur veranderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuurmiddelen en metalen sponsjes, poeders of ovenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstoffen, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken vooral op heldere oppervlakken of oppervlakken met een steenlook.

**Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan nooit onbeheerd achter en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme pan buiten bereik van kinderen. Laat de pan wat afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiaanbaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of inductie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krassen op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer voordat u met koken begint of de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsporen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsporen aan de buitenkant blijven zitten. Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie vult. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetmand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetmand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerei bij frituren. Plastic kan gemakkelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof kan en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken tijdens het frituren. In geval van brand veroorzaakt door het vet, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of bedek de frituurpan met een metalen deksel. Dit zijn de beste manieren om een "vetbrand" te doven.

**Voor pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze zeer snel heet kan worden waardoor de pan en antiaanbaklaag kan worden beschadigd. Controleer na het schoonmaken van een kookpan en voor ieder gebruik of de onderkant droog is. Door de speciale vorm van de onderkant van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens het verwarmen als stoom ontsnappen. Dit vormt echter geen gevaar voor het gebruik van de pan.

**Voor geheel metalen ovenartikelen of ovenartikelen met metalen handgrepen:** gebruik beschermende handschoenen.

**Speciale instructies voor voorwerpen met keramische of glasachtige antikleeflagen:** dkeramische antikleeflagen zijn extreem hard en krasbestendig, maar hebben een lage slagvastheid. Vermijd schokken om de coating niet te beschadigen. Gebruik nooit scherp of puntig gereedschap. Wij raden het gebruik aan van houten, plastic of siliconen keukengerei. Was de pannen met de hand, hoge temperaturen en agressieve wasbeurten kunnen namelijk leiden tot verlies van de antikleefeigenschappen van de coating. Smeer tijdens het koken gelijkmatig een lichte laag olie of ander vet uit om de antikleefeigenschappen te behouden.

**Voor producten met Thermopoint:** de Thermopoint mag niet worden blootgesteld aan de vlam, oververhitting, direct zonlicht en neonlicht. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurmiddelen, metalen keukengerei, oplosmiddelen, bleekmiddel en zuur op de Thermopoint. In de eerste fase van verhitting is een groene Thermopoint geen teken van veiligheid, omdat de pan warm kan zijn. Op inductiekookplaten, werkt de Thermopoint niet als een warmte-indicator gedurende de opwarmfase.

**Voor de producten met THERMOTION:** indien het product wordt gebruikt met warmtebronnen op inductie, werkt de THERMOTION niet als indicator om aan te geven dat de ideale temperatuur voor het starten van de kookfase is bereikt. Wanneer in het begin van de opwarmingsfase het niveau "laag" is, is dit geen signalering van de THERMOTION-indicator van een veilig niveau en kan het product dus heet zijn.

**Glazen deksel:** 1) Til het deksel zodanig op dat er geen oliespatten of stoom kunnen ontsnappen die zich in de vorm van condens op het oppervlak van het deksel hebben gevormd. 2) Indien het glas is gestoten, kan het, gewoonlijk tijdens het koken, beschadigd raken. Het gebruik en opbergen dient zorgvuldig te gebeuren. 3) Vermijd versnelde afkoeling met koud water. 4) Barsten en krassen: gebruik geen glazen deksels met barsten of krassen. Indien het deksel dergelijke gebreken vertoont, kan het tijdens het gebruik spontaan breken. Neem indien nodig voor vervanging contact op met de klantenservice. 5) Wanneer de deksels geheel of gedeeltelijk metalen knoppen hebben, is het dragen van beschermende handschoenen verplicht. 6) Deksels met geheel metalen knoppen kunnen in de oven worden gebruikt. 7) Reiniging: gebruik nooit metalen sponsjes, scherpe of schurende voorwerpen die het glazen deksel kunnen verzwakken of krassen kunnen veroorzaken. 8) Met stoomgat: let tijdens het gebruik op de stand van het stoomgat om brandwonden te voorkomen. Richt het stoomgat van u weg, tegenovergesteld aan de kant waar u de pan vastneemt.

**Garantie:** Defecten als gevolg van fabricagefouten vallen onder de garantie. De garantie vervalt indien het product onjuist wordt gebruikt, als er schade is ontstaan door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing of indien het product is gevallen of gestoten. Er kunnen geen klachten worden ingediend in het geval van het optreden van vlekken, dof worden, verkleuringen en krassen van binnen- of buitenkant van de pan. Krassen vormen geen belemmering voor het gebruik van het artikel, de gebruiksveiligheid komt hier niet door in gevaar. De garantie treedt in werking vanaf de aankoopdatum op de bijgesloten aankoopbon.

**Bij vragen of problemen, contacteer ons: ballarini.export@ballarini.it**

**RUS** Благодарим вас за то, что вы выбрали кастрюли BALLARINI. Для того, чтобы они отлично служили вам как можно дольше, мы советуем вам внимательно ознакомиться с информацией, которую мы тщательно подготовили и которую предоставляем вам, имея за плечами огромный опыт работы и увлеченность своим делом. История кастрюль и сковородок BALLARINI уходит корнями в итальянское производство, расположенное в городе Риваролo-Мантовано. Покрытие периодически тестируется в наших лабораториях для того, чтобы гарантировать вам качественную продукциюz.

**Эксплуатация и обслуживание:** при первом использовании снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их. вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать растительным маслом или пищевым жиром. Для приготовления пищи в алюминиевой посуде с антипригарным покрытием не обязательно использовать масло или жиры. Не использовать масло в виде аэрозоля, так как оно может образовывать отложения, снижающие антипригарные свойства. Использовать источник тепла размерами, соответствующими размерам дна изделия. Ставить посуду в центр источника тепла. Самым оптимальным является использование огня среднего диаметра. Не допускать подгорания жирной пищи. Не использовать острую кухонную утварь, не резать пищу внутри посуды. Использовать кухонную утварь из дерева, пластика или силикона. Хранить посуду осторожно, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Посуда с пластиковыми ручками, если не указывается иначе, не пригодна для использования в духовке при температуре свыше 150°C. Перед применением проверить надежность крепления ручек. При использовании посуды ручки могут отвинчиваться, поэтому их следует периодически проверять и завинчивать.

**Очистка:** изделие рекомендуется мыть вручную с применением жидкого моющего средства и губки. При мытье в посудомоечной машине рекомендуем использовать неагрессивные моющие средства и экономичные режимы при низкой температуре. При мытье этой посуды в посудомоечной машине ее изначальные характеристики не меняются,однако может измениться изначальный цвет. Если посуда не имеет наружного покрытия, при ее мойке в посудомоечной машине ускоряется процесс окисления с образованием пятен на поверхности. Запрещается использовать для очистки абразивные предметы и металлические губки, порошковые моющие средства, а также средства для очистки духовки.

**Внимание:** не перегревать пустую посуду. Не оставлять приготавливаемую пищу без присмотра, не допускать полного испарения жидкостей. Ставьте горячую посуду в недоступное для детей место. Перед очисткой посуда должна быть остывшей. Для обеспечения безопасного перемещения изделия всегда рекомендуется пользоваться прихватками. При перегреве посуды с антипригарным покрытием следует снять ее с огня и проветрить зону. При использовании этой посуды на стеклокерамических(индукционных, с электросопротивлением или галогеновых) плитах избегать двигать ее по стеклокерамической поверхности, т. к. остатки на дне посуды могут поцарапать поверхность плиты. Перед началом приготовления пищи проверить, что дно посуды и стеклокерамическая поверхность чистые. При сдвиге алюминиевой посуды на поверхности плиты могут оставаться следы металла, которые следует немедленно удалять специальными средствами, предназначенными для стеклокерамических поверхностей, с целью предупреждения их прилипания к поверхности плиты. При использовании посуды для обжаривания во фритюре перед заполнением ее маслом убедитесь в том, что она выключена, находится вдали от источников воды и насухо вытерта. При использовании сковороды заполняйте ее маслом так, чтобы оно не доходило до верха посуды как минимум на 5 см, позволяя маслу подниматься при добавлении продуктов. Для предупреждения разбрызгивания масла и ожогов не прикасайтесь к жарочной корзине и не добавляйте продукты, когда корзина погружена в масло. Запрещается пользоваться пластиковой утварью для жарки во фритюре, так как некоторые виды пластмассы могут легко расплавиться в горячем масле. Не допускайте попадания воды в горячий жир, не используйте воду для охлаждения или очистки посуды во время жарки во фритюре. При возгорании жира запрещается использовать для тушения воду. Использование воды может вызвать разбрызгивание горящего масла и его распространение. Для тушения горящего жира лучше всего использовать кухонный огнетушитель или покрыть сковороду металлической крышкой.

**Посуда, пригодная для использования на индукционных варочных плитах:** не подогревать пустую посуду, так как нагрев может происходить очень быстро, что приводит к повреждению антипригарного покрытия. Каждый раз при использовании посуды после мытья проверять, что наружная часть дна изделия сухая. Особая форма дна способствует задерживанию капель воды, которая при нагреве высвобождается в виде пара. Это не представляет опасности при применении посуды.

**Посуда для духового шкафа с металлическими ручками или в виде цельного металлического блока:** пользоваться защитными рукавицами.

**Особые инструкции для артикулов с противопригарным керамическим или стеклоподобным покрытием:** керамическое противопригарное покрытие чрезвычайно жестко и устойчиво к царапинам, однако оно малоустойчиво к ударам. Избегайте ударов для того, чтобы не повредить покрытие. Рекомендуем не использовать режущие или острые приборы. Рекомендуем использовать кухонные приборы из дерева, пластика или силикона. Рекомендуем мытье вручную, так как высокие температуры и агрессивное мытье могут вызвать потерю противопригарных свойств покрытия. Равномерно распределяйте небольшой слой масла или другого жира при готовке для сохранения противопригарных свойств.

**Посуда с Thermopoint:** не допускать воздействия на Thermopoint пламени, высоких температур, прямого солнечного света и света от неоновых ламп. Не чистить Thermopoint металлическими или абразивными губками, металлическими предметами, растворителями,отбеливателями, кислотами. На начальном этапе нагрева зеленый цвет Thermopoint не является свидетельством безопасности и посуда может быть горячей. В случае использования изделия на индукционной плите Thermopoint не является индикатором достижения идеальной температуры, позволяющей начать приготовление пищи.

**Для изделий с THERMOTION:** при использовании изделия на индукционных источниках тепла THERMOTION не выполняет роль индикатора достижения идеальной температуры для начала готовки. На начальном этапе разогревания «низкий» уровень индикатора THERMOTION не представляет собой сигнал безопасности, поэтому предмет может быть горячим.

**Стеклянная крышка:** 1) Поднимать крышку осторожно, чтобы не оказаться под воздействием выходящего пара или брызг масла в результате падения капель конденсата с поверхности крышки. 2) При ударах стекло может быть повреждено, что обычно приводит к его разрушению во время приготовления пищи. Использовать и хранить стеклянные крышки с особым вниманием. 3) Избегать резкого охлаждения крышки холодной˘ водой. 4) Трещины и царапины: не использовать стеклянные крышки с трещинами или царапинами. При наличии на крышке таких дефектов она может неожиданно разбиться при применении. В таких случаях обращайтесь в службу работы с клиентами для их замены. 5) Если крышка имеет ручки, частично или полностью изготовленные из металла, обязательно пользуйтесь защитными рукавицами. 6) Если крышки имеют полностью металлические ручки, их можно использовать в духовом шкафу. 7) Очистка: не использовать металлические, острые или абразивные предметы, которые могут понизить прочность или поцарапать стеклянную крышку. 8) С отверстием для выпуска пара: при применении следить за расположением отверстия для постоянного выпуска пара для предупреждения ожогов. Рекомендуется размещать отверстие для выпуска пара со стороны, противоположной˘ той, где находитесь вы.

**Гарантия:** гарантия на изделие предоставляется в отношении дефектов производства. Гарантия недействительна при неправильном применении изделия и не распространяется на ущерб, нанесенный в результате несоблюдения инструкций по применению или при ударе или падении изделия. Не является поводом для рекламаций появление пятен,помутнения, потемнения, царапины внутреннего или наружного покрытия. Наличие царапин не нарушает функциональности изделия, в частности, в плане безопасности применения. Гарантийный срок действует с даты приобретения, которая должна подтверждаться прилагаемым чеком.

**В случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки клиентов BALLARINI по следующему адресу электронной почты: ballarini.export@ballarini.it**

Via

Raccolta CARTA
22 PAP

LB432 - 4019253

**ZWILLING BALLARINI ITALIA S.r.l.**
Risorgimento, 3 - 46017 Rivarolo Mantovano (MN)
www.ballarini.com

Member of the ZWILLING Group

**CN** 感谢您选择高质量的巴拉利尼锅具。为了确保尽可能长时间的产品良好性能，我们建议您仔细阅读我们用心准备并且饱含经验和热情所传递的信息。巴拉利尼锅具和不粘锅确保在意大利Rivarolo Mantovano进行生产。涂层会定期在我们的实验室中进行测试，以确保您使用的是优质产品。

**使用和维护:**

首次使用前请撕除包装材料和标签，并对其进行回收处理。使用热水和少许洗洁精彻底洗净锅具，冲洗干净，自然冷却并擦干后方可使用。确保锅具手柄和锅盖把手结实牢固，定期加以检查，如有松动，请将其拧紧。可用食用油涂抹表面，而后轻轻擦拭。对于不易粘锅的食物，也可以无油烹饪。不推荐使用喷淋油，因为喷淋油的油层太薄，即便温度较低也会引燃，燃烧后会产生一种残渣，会损坏锅具的不粘性。请使用大小合适的炉具，尽量和锅底直径相吻合，并将锅具置于热源正中心。推荐使用中小火，以延长涂层使用寿命。请不要将食物烧糊，烹饪过程中请添加食用油或其他油脂，避免粘锅。请不要使用边缘锋利的炊具，推荐使用硅树脂炊具，不推荐使用木质或竹制锅铲。不要在锅内切割食物。锅具要小心存放，以保护内部不粘涂层。

**清洁:**

推荐使用海绵或软布结合少量中性洗洁精进行手洗。不推荐使用洗碗机清洗，因为会影响锅具的不粘性能。请不要使用钢丝球或百洁布粗糙面清洗锅具，以保护不粘涂层。清洗后，建议滴几滴油进行擦拭。

**注意事项:**

切勿对空锅过度加热。烹饪过程一定要有人在场，避免干烧。切勿让儿童接触热锅。冷却之后再清洗。为确保安全，建议操作时使用隔热手套。一旦锅具过热，应远离热源，保持通风。避免锅具在炉具上来回滑动，以防锅底的残渣在炉具表面留下划痕；烹饪前请确保锅底部与炉具表面清洁。

**若锅具适用于电磁炉（请参考产品包装上具体的炉具适用范围说明):**

空锅时不要预热，以防加热速度过快损伤其表面涂层。每次请清洁后再使用，并确保其底部完全干燥。

**针对带有陶瓷或类似不粘涂层的产品的特殊说明：**

不粘陶瓷涂层非常坚硬且可抵抗划痕；但是具有较低的抗碰撞性能。请避免碰撞，以免对涂层造成损坏。建议不要使用锋利或尖锐的厨具。建议使用木制，塑料或有机硅厨房用具。 建议手洗，因为高温和化学性洗涤会导致涂层丧失非粘特性。在烹饪过程中可均匀地铺一浅层油或其他脂肪，以保留其非粘性能。

**带有感温点的锅具：**

不要将感温点直接暴露于阳光或霓虹灯下，避免接触明火或锅具过度加热，避免长时间大火加热。清洗时，请不要使用去污粉或钢丝球摩擦感温点。在加热阶段，感温点为墨绿色时并不是安全的信号，因为锅具可能很热。

**对于THERMOTION产品：**

如果产品用于感应型热源，则 THERMOTION不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，THERMOTION指示器的“低”等级不构成厨具已达到热度的安全信号。

**玻璃盖：**

拿起盖子时，请避免由于锅盖内表面所凝结的蒸汽或油滴入锅中而产生飞溅。玻璃在受到撞击时可能会发生破损，由此可能会在烹饪过程中出现破裂。必须谨慎使用和储存。 避免使用冷水强行冷却。 裂缝和划痕：切勿使用出现裂缝和划痕的玻璃盖。如果玻璃盖出现上述缺陷，则容易在使用过程中发生破裂。在这种情况 下，请联系我们的客户服务部进行更换。 清洁：切勿使用金属器皿、尖锐或研磨工具清洗盖子，否则会使玻璃盖出现损伤或划痕。如带锅盖上带有有蒸汽喷口：使用过程中，应注意释放蒸汽的喷口位置，以免烫伤。

**质量保证：**

巴拉利尼保证其锅具无任何制造缺陷。本质量保证不包括因错误使用、未按使用说明使用或压伤、跌落而造成的损坏。在使用过程中，产品的内部涂层和外部涂层出现的划痕、缺口、污点或褪色都属正常现象，请不要因此而提出申诉或因此怀疑不粘性能丧失。锅具表面的划痕不会影响其安全性。本质量保证自顾客购买产品之日起生效， 以收据日期为准。

**J** 高品質のバッラリーニ製鍋をご購入いただきありがとうございます。上質の性能を長くご愛用いただくために、弊社が細心の注意を払って用意した、経験と情熱の詰まった取扱説明書を必ずご一読ください。バッラリーニ製のノンスティック鍋とフライパンは、今も変わらず創業地イタリアのリヴァローロ·マントヴァーノで製造されています。その高い品質を保証するために、自社工場では定期的に表面加工のテストを行っております。

**【使用とメンテナンス】** 開封後は、梱包やシールタグを外して、リサイクル処分してください。適量の水を沸騰させて、冷めたら乾かして、食用油をなじませてください。ノンスティックコーティング加工の製品は調理時に食用油を引かずに調理できます。スプレー油は使わないで下さい。油が製品に残りコーティングを劣化させる可能性があります。製品の底面積に合った大きさのコンロを使用して下さい。五徳の形状やサイズや内容量によっては、転倒することがありますのでご注意下さい。底面がコンロの中央に来るように製品を置き、コーティングを長持ちさせるために、常に中火以下で加熱して下さい。ガス火をご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節して下さい。炎が底面からはみ出したまま使用すると、取っ手が熱くなり、やけどの恐れや、取っ手の破損、異臭の原因となります。油、または脂質の高い食材を入れたまま加熱、放置しないで下さい。鍋の中に長時間（目安として一昼夜以上）調理物を入れたまま保存しないで下さい。金属製のキッチンツールをお使いいただく場合、先が鋭利なものは使用を避けてください。また、コーティングを長持ちさせるためには、木製やシリコーン製のキッチンツールがおすすめです。また製品の中で食品を切らないで下さい。収納時もコーティング面は保護してください。取っ手がプラスチック製の場合、150°C以上のオーブンで使用しないで下さい。ご使用前に取っ手がしっかりと取り付けられているか確認して下さい。取っ手は使用するごとに緩んでくる可能性がありますので、定期的に点検し、必要に応じて締め直して下さい。取っ手部分を水に浸して丸洗いすることは避けて下さい。取っ手の中に水がたまり、ねじが腐食して取っ手がゆるみ、外れることがあります。洗浄後はよく乾燥させて下さい。

**【洗浄】** スポンジと中性洗剤を使って手洗いされることをお勧めします。食器洗い乾燥機を使用される場合には、中性洗剤を使用し、低温コースで洗って下さい。食器洗い乾燥機によって性能が低下することはありませんが、変色を招く可能性があります。外面にコーティング加工が施されていない製品に食器洗い乾燥機を使用すると酸化が早まり、表面にシミができます。洗浄にはスチールたわし、磨き粉、アルカリ性洗剤などは使用しないでください。洗浄後は内面に食用油を塗ってなじませることをおすすめします。油をなじませた製品を強火の高温で加熱すると、コーティング表面にシミができることがありますのでご注意下さい。

**【注意】** 空の状態で加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹きこぼれないようにして下さい。加熱された製品にお子様が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷つけたり、ヒーターの上で滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落として下さい。深

型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意下さい。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのツールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意下さい。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態でして下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。　水を使用すると燃えている油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鎮火の最良の方法です。

**【オーブン使用について】**　金属製の取っ手の場合のみ、オーブン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。ノンスティックセラミック加工製品または類似のガラス加工製品の取扱い注意事項: ノンスティックセラミック加工製品は、非常に硬く、傷に強いのですが、衝撃には弱い性質があります。加工表面が損傷しないように、衝撃を避けてください。鋭利で尖った調理器具は使用しないでください。木製、プラスチック製またはシリコン製の調理器具をご使用ください。本製品は手で洗ってください。高温による過度な洗浄は加工表面のノンスティック機能を損傷してしまう恐れがあります。調理する際は、ノンスティック機能を保持するために、表面全体に油脂を薄くぬってください。

**【サーモポイント付き製品について】**　サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意下さい。安全な温度の印、緑色になってから洗浄して下さい。　*IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。

**【THERMOTIONを使用した商品について】**　本商品をIHヒーターでご使用になる際、THERMOTIONは加熱調理開始の最適な温度を教えてくれるものではありません。加熱開始直後は、THERMOTIONの表示が"低"であっても、安全装置とは異なるため、調理器具が熱いことがあります。

**【ガラス蓋】**　蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要です。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋はオーブンでもご使用頂けます。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。

**【保証】**　原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替えさせて頂きます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。

---

BALLARINI
1889

# CUCINA
# ITALIANA
# DAL 1889

Istruzioni per l'uso
Gebrauchs- und Pflegeanweisung
Instructions for use
Utilisation et précautions d'emploi
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzingen
Инструкции по применению
使用方法
取扱い方法

**I** Grazie per aver scelto la qualità delle pentole BALLARINI. Per garantire le migliori prestazioni il più a lungo possibile, consigliamo di leggere attentamente le informazioni che abbiamo preparato con cura e che tramandiamo con esperienza e passione. Pentole e padelle antiaderenti BALLARINI mantengono le proprie radici produttive in Italia, a Rivarolo Mantovano. I rivestimenti sono periodicamente testati nei nostri laboratori per garantirvi un prodotto di qualità.

**Uso e manutenzione:** al primo utilizzo rimuovere i materiali d’imballaggio e le etichette, per favore riciclali. Lavare l’utensile con acqua saponata, far bollire una certa quantità di acqua, asciugarlo e ungerlo con olio o grasso alimentare. Non è necessario utilizzare oli o grassi per cucinare con articoli in alluminio antiaderente; non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antiaderenza dell’utensile; utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell’utensile; centrare l’utensile sulla fonte di calore, è sempre sufficiente una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi. Non usare utensili metallici taglienti, non tagliare il cibo all’interno dell’utensile. Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone; stivare l’utensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente. Utensili dotati di manici in plastica non vanno utilizzati in forno a temperature superiori ai 150°C salvo diversa indicazione. Assicurarsi che manici e maniglie siano stretti prima dell’uso, essi potrebbero allentarsi con l’utilizzo, controllarli periodicamente ed eventualmente provvedere al loro serraggio.

**Pulizia:** si consiglia di lavare a mano utilizzando detergente liquido con l’ausilio di una spugna; in caso di lavaggio in lavastoviglie suggeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli economici e a bassa temperatura; l’impiego della lavastoviglie non altera le prestazioni dell’utensile ma potrebbe alterarne il colore originale; nel caso di articoli non rivestiti esternamente l’uso della lavastoviglie accelera il processo di ossidazione creando macchie sulla superficie; per la pulizia non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungere la superficie con un po’ di olio. L’uso di oli o grassi, in combinazione con l’azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari o effetto pietra.

**Attenzione:** non surriscaldare mai a vuoto l’utensile. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza, non fare evaporare i liquidi del cibo. Tenere fuori dalla portata dei bambini l’utensile caldo. Lasciare raffreddare l’utensile prima di pulirlo. È sempre consigliabile l’utilizzo di protezioni per garantire una manipolazione sicura dell’utensile. In caso di surriscaldamento di una padella antiaderente, suggeriamo di rimuovere l’utensile dalla fonte di calore e ventilare l’area. Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche (a induzione a resistenza elettrica o alogene), evitare di farli scivolare sulle piastre stesse in quanto residui di sporco potrebbero lasciare dei graffi sulla superficie delle piastre stesse; prima di cominciare la cottura, accertarsi che la base dell’utensile e la superficie vetroceramica siano pulite. Spostando sulle piastre padelle in alluminio possono essere rilasciate tracce di metallo sulla piastra che vanno immediatamente rimosse mediante l’utilizzo degli appositi prodotti per piani vetro-ceramici per evitare che rimangano attaccate alla superficie di cottura. Quando si utilizza un utensile per friggere prima di riempirlo con olio assicurarsi che questo sia freddo, lontano da fonti d’acqua e asciutto. Riempire con olio lasciando almeno 5 cm / 2 pollici dal bordo superiore della padella per garantire sufficiente spazio in seguito all’immersione del cibo. Per evitare di scottarsi con l’olio non toccare il cesto ad immersione per la frittura o aggiungere il cibo mentre il cesto è immerso nell’olio. Non usare utensili di plastica: alcuni materiali plastici possono facilmente sciogliersi nell’olio caldo. Non lasciare che l’acqua entri a contatto con l’olio caldo, non usare l’acqua per raffreddare l’utensile appena utilizzato per la frittura, non pulire l’apparecchio mentre il cibo sta friggendo. In caso di incendio dovuto a olio, non usare mai acqua per spegnere il fuoco. L’uso di acqua può causare un’ulteriore diffusione dell’olio fiammeggiante. L’utilizzo di un estintore o la copertura dell’utensile con un coperchio in metallo sono i metodi migliori per spegnere un eventuale incendio.

**Per utensili adatti all’uso su piani a induzione:** non effettuare mai il preriscaldamento a vuoto dell’utensile in quanto il riscaldamento potrebbe essere molto veloce e danneggiare il rivestimento antiaderente. Ogni volta che si utilizza l’utensile da cottura dopo il lavaggio, accertarsi che il fondo esterno sia asciutto. La particolare conformazione del fondo fa sì che l’articolo possa trattenere goccioline di acqua che si liberano sottoforma di vapore durante la fase di riscaldamento. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l’utilizzo dell’utensile stesso.

**Per gli articoli da forno, dotati di manici metallici o realizzati in monoblocco metallico:** utilizzare guanti protettivi.

**Istruzioni particolari per articoli con rivestimento antiaderente ceramico o simil-vetroso:** i rivestimenti ceramici antiaderenti sono estremamente duri e resistenti ai graffi; tuttavia, hanno una bassa resistenza agli urti. Evitare urti per non creare danneggiamenti al rivestimento. Si raccomanda sempre di non utilizzare utensili taglienti o appuntiti. Si consiglia l’uso di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Si raccomanda il lavaggio a mano, in quanto le alte temperature e i lavaggi aggressivi possono causare perdita delle proprietà di antiaderenza del rivestimento. Distribuire uniformemente un leggero strato di olio o altro grasso nella cottura per preservare le proprietà antiaderenti.

**Per i prodotti con Thermopoint:** non esporre il Thermopoint alla fiamma, al calore eccessivo e alla luce diretta del sole e delle lampade al neon. Non usare sul Thermopoint spugne metalliche o abrasive, utensili metallici, solventi, candeggina, acidi. Nella fase iniziale di riscaldo il colore verde del Thermopoint non costituisce segnalazione di sicurezza per cui l’utensile può essere caldo. Nel caso di utilizzo del prodotto su fonti di calore ad induzione il Themopoint non funge da indicatore del raggiungimento della temperatura ideale per iniziare la fase di cottura.

**Per i prodotti con THERMOTION:** nel caso di utilizzo del prodotto su fonti di calore ad induzione il THERMOTION non funge da indicatore del raggiungimento della temperatura ideale per iniziare la fase di cottura. Nella fase iniziale di riscaldo, il livello “basso” dell’indicatore THERMOTION non costituisce segnalazione di sicurezza per cui l’utensile può essere caldo.

**Coperchio vetro:** 1) Sollevare il coperchio in modo da non esporsi ad eventuali fuoriuscite di vapore o schizzi d’olio dovuti alla caduta di condensa dalla superficie del coperchio. 2) Il vetro negli urti può subire danni che si manifestano normalmente rompendosi durante la cottura. L’uso e lo stivaggio devono essere particolarmente attenti. 3) Evitare il raffreddamento forzato con acqua fredda. 4) Fessurazioni e graffi: non utilizzare coperchi di vetro con fessurazioni o graffi. Se il coperchio presenta tali difetti può rompersi spontaneamente durante il suo utilizzo. Contattare il servizio clienti per sostituzione qualora si verifichi tale eventualità. 5) In caso di coperchi con pomoli in parte o totalmente metallici è obbligatorio l’uso di guanti protettivi. 6) In caso di coperchi con pomoli totalmente metallici è possibile l’utilizzo in forno. 7) Pulizia: non utilizzare mai utensili metallici, strumenti affilati o abrasivi che possono indebolire e graffiare il coperchio di vetro. 8) Con sfiato vapore: durante l’utilizzo prestare attenzione al posizionamento del foro di sfogo continuo del vapore per evitare scottature. Si consiglia di posizionare il foro dalla parte opposta rispetto al lato di manovra.

**Garanzia:** il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a vizi di fabbricazione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme dell’articolo, per danni dovuti all’inosservanza delle istruzioni per l’uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. Non costituisce ragione di reclamo l’insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi del rivestimento interno o esterno. La presenza di graffi non compromette l’utilizzo dell’articolo in particolare sotto l’aspetto della sicurezza d’uso. La garanzia vale a partire dalla data di acquisto provata attraverso lo scontrino da allegare.

**In caso di reclami o problemi contattare il servizio clienti servizio.clienti@ballarini.it**

**D** Danke, dass Sie sich für die Qualität der BALLARINI-Kochtöpfe entschieden haben. Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem hochwertigen Kochgeschirr haben können, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Hinweise aufmerksam durchzulesen. Wir haben diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zusammengestellt, um unsere Erfahrung und die Leidenschaft für unsere Produkte an Sie weiterzugeben. Die antihaftbeschichteten Töpfe und Pfannen von BALLARINI werden in Rivarolo Mantovano (Italien) hergestellt. Die Beschichtungen werden regelmäßig in unseren Laboratorien getestet, um ein Qualitätsprodukt garantieren zu können.

**Gebrauchs- und Pflegeanweisung:** Vor der ersten Nutzung bitte Verpackung und Etiketten entfernen und die Abfälle der Wiederverwertung zuführen. Anschließend füllen Sie ein wenig Wasser ein und bringen dieses zum Kochen. Dann lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und trocknen es sorgfältig ab. Danach bitte die antihaft-versiegelte Innenseite mit Speiseöl oder Fett einreiben. Beim Kochvorgang mit antihaft- beschichtetem Kochgeschirr ist die Hinzugabe von Speiseöl oder einem anderen Fett nicht notwendig. Wir raten ab von der Benutzung von „Sprüh-Öl". „Sprüh-Öl" hinterlässt nur einen sehr dünnen Film, der schon bei niedrigen Temperaturen leicht verbrennen kann. Dies führt zu Rückständen in der Pfanne, die die Antihafteigenschaft beeinträchtigen können. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld bzw. die Kochstelle, die am ehesten dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht. Um beste Kochergebnisse und eine Energieeinsparung zu erreichen, empfehlen wir das Kochen mit mäßiger Hitze. Bitte erhitzen Sie fetthaltige Lebensmittel nicht so stark, dass es verbrennt. Nutzen Sie niemals scharfe oder scharfkantige Küchenutensilien und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs. Wir empfehlen, Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden. Achten Sie auf eine vorsichtige Lagerung des Kochgeschirrs, um die Antihaft-Versiegelung nicht zu beschädigen. Griffe können heiß werden. Wir empfehlen Topfhandschuhe zu verwenden. Wenn nicht anders angegeben, ist das Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen backofenfest bis max. 150 C°. Die Griffschraube kann sich bei Gebrauch lockern. Bitte bei Bedarf mit einem haushaltsüblichen Schraubenzieher nachziehen. **Reinigung:** Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Wir empfehlen das Kochgeschirr immer per Hand zu spülen. Nutzen Sie hierzu bitte einen weichen Schwamm und flüssigen Geschirrreiniger. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspülgängen mit niedrigen Temperaturen. Dies schützt Ihr Kochgeschirr und die Umwelt. Das Benutzen der Spülmaschine hat keine Auswirkungen auf die Qualität der Pfanne, kann aber die Pfanne verfärben. Bei Kochgeschirr, welches außen unbeschichtet ist, kann dadurch außerdem ein Oxidationsprozess beschleunigt werden, der sichtbare Spuren hinterlässt. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Wir empfehlen das Kochgeschirr nach der Reinigung mit ein paar Tropfen Öl einzureiben. Der Gebrauch von Fetten kann, oftmals in der Kombination mit hohen Temperaturen, zum Auftreten von Flecken und Makeln führen, welche besonders deutlich auf glatten oder Stein-Optik Beschichtung sichtbar werden. **Achtung:** Das leere Kochgeschirr darf nie überhitzt werden. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Besonders Fett sollte nie unbeaufsichtigt erhitzt werden. Kinder sollten niemals in Reichweite von erhitztem Kochgeschirr gelangen. Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen. Die Benutzung von Schutzhandschuhen ist ratsam. Im Falle einer Überhitzung des Kochgeschirrs sollten Sie das Kochgeschirr sofort vom Herd nehmen und den Bereich gut lüften. Beim Verwenden des Kochgeschirrs auf Glaskeramikkochfeldern, Induktionskochfeldern und Halogenkochfeldern vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld, weil Kratzer entstehen können. Vor dem Braten oder Kochen muss darauf geachtet werden, dass der Boden des Kochgeschirrs und des Kochfeldes sauber ist. Sollte beim Kochen auf einem Glaskeramikfeld Aluminium-Abrieb auf dem Herd zu sehen sein (insbesondere wenn man die Pfanne auf dem Herd hin und her schiebt), bitte entfernen Sie diesen sofort mit einem entsprechenden Glaskeramik-Reiniger. Falls Sie Frittierfett in einer Bratpfanne verwenden wollen, stellen Sie vorher sicher, dass die Pfanne kalt ist, bevor sie das Öl in die Pfanne geben. Halten Sie die Pfanne fern von Wasserquellen und wischen sie die Pfanne trocken. Sollten Sie eine Bratpfanne benutzen, füllen Sie das Öl nicht mehr als 5 cm unter dem Rand ein, damit das Öl ansteigen kann, wenn Sie die Lebensmittel hinzufügen. Um Spritzen des Öls und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht den Frittierkorb und fügen Sie kein Essen hinzu, während der Korb bereits im Öl untergetaucht ist. Verwenden Sie niemals Plastik während des Frittierens, denn Plastik schmilzt schnell in heißem Öl. Lassen Sie kein Wasser in das heiße Fett kommen, nutzen Sie kein Wasser, um das Öl zu kühlen und reinigen Sie das Haushaltsgerät nicht, während des Frittierens. Im Fall eines Fettbrandes, nutzen Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen. Die Verwendung von Wasser kann zum Spritzen und Ausbreiten des brennenden Öls führen. Die beste Möglichkeit, den Fettbrand zu löschen, ist die Verwendung eines Küchen-Feuerlöschers oder die Bedeckung der brennenden Fritteuse mit einem Metall Deckel. **Für Artikel mit Induktionsboden (induktionsfähig):** Das leere Kochgeschirr darf nie überhitzt werden. Das Kochgeschirr sollte langsam erhitzt werden, da sonst die Antihaftversiegelung beschädigt werden könnte. Wenn das Kochgeschirr nach dem Reinigen verwendet wird, muss darauf geachtet werden, dass der Boden absolut trocken ist. Wird der Boden nicht ausreichend getrocknet, könnten Wassertropfen am Boden verbleiben und bei Erhitzen des Kochgeschirrs verdampfen. Dies kann die Kocheigenschaften beeinflussen. Eine Gefahr für den Nutzer besteht hierbei nicht.

**Achtung: Kochgeschirr mit metallischen Griffen nur mit Schutzhandschuhen anfassen.**

**Besondere Hinweise für Artikel mit keramischer oder glasähnlicher Antihaftbeschichtung:** Keramische Antihaftbeschichtungen sind äußerst hart und kratzfest; sie sind jedoch weniger stoßfest. Damit die Beschichtung keine Schäden erleidet, sollten Stöße daher vermieden werden. Scharfe oder spitze Gegenstände sollten nicht im Kochgeschirr benutzt werden. Stattdessen Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr mit der Hand zu waschen, da hohe Temperaturen und eine aggressive Reinigung die Eigenschaften der Antihaftbeschichtung beeinträchtigen können. Beim Kochvorgang gleichmäßig eine dünne Schicht Öl oder eines anderen Fetts auf dem Kochgeschirr verteilen, damit die Antihaftwirkung erhalten bleibt. **Für Artikel mit Temperaturanzeiger "Thermopoint":** Setzen Sie niemals den metallischen Flammschutz mit Thermopoint direkt der Flamme von Gasherden, direkter Sonneneinstrahlung oder Neon-Licht aus. Zur Reinigung des metallischen Flammschutzes mit Thermopoint niemals einen Eisenschwamm, scharfe Scheuermittel, Lösungsmittel oder chemische Produkte wie Säure oder Bleichmittel benutzen. Achtung: In der Aufheizphase ist das Kochgeschirr bereits heiß, auch wenn der Thermopoint noch dunkelgrün ist! Auf Induktionskochfeldern arbeitet der Thermopoint während der Aufheizphase nicht als Temperaturindikator. **Für Produkte mit THERMOTION:** Bei Nutzung des Produkts auf Induktionsherden, zeigt die THERMOTION-Anzeige nicht die ideale Temperatur für den Beginn des Kochvorgangs an. In der Anfangsphase der Erhitzung dient die „niedrige" THERMOTION-Stufe nicht als Sicherheitsanzeige für die Temperatur; das Utensil kann daher heiß sein. **Glasdeckel:** 1) Beim Anheben des Deckels sollte darauf geachtet werden, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfaustritten führen kann. 2) Da es sich um einen Glasdeckel handelt, sollte die Benutzung sowie das Verstauen mit großer Vorsicht erfolgen. Das Glas kann bei starken Stößen Schäden erleiden. 3) Ein schnelles Abkühlen durch kaltes Wasser (Thermoschock) sollte vermieden werden. 4) Kratzer und Risse: Benutzen Sie keinen Glasdeckel, der deutliche Kratzer und Risse aufweist. Ein Deckel mit derartigen Beschädigungen könnte während der Benutzung schnell reißen. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an unseren Kundendienst zwecks Ersatz. 5) Ein Knopf, der ganz oder teilweise aus Metall besteht, kann beim Kochvorgang heiß werden. Um sich vor Verbrennungen zu schützen, tragen Sie bitte Handschuhe. 6) Ein Glasdeckel mit Metallknopf ist backofengeeignet. 7) Reinigung: Benutzen Sie keine metallischen Utensilien oder Gegenstände, die sehr scharf oder abschleifend sind. Sie könnten den Glasdeckel beschädigen oder zerkratzen. 8) Dampfventil im Knauf: bitte achten Sie darauf, wo sich bei der Benutzung die Öffnung für den Dampfaustritt befindet. Es wird empfohlen, die Öffnung auf der Ihnen gegenüberliegenden Seite zu platzieren, um Verbrennungen zu vermeiden. **Garantie:** Die Garantie umfasst alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Produktionsfehler zurückzuführen sind.. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung und Beschädigung, dies insbesondere bei Nichtbeachtung der Pflegeanleitung. Die Garantie umfasst lediglich eine haushaltsübliche Nutzung. Für Antihaft-Beschichtungen ist ein Nachdunkeln bei Gebrauch ein normaler Vorgang. Sollten Kratzer oder Verfärbungen entstehen, haben diese keinen Einfluss auf die Antihaft-Eigenschaft. Diese sind lediglich sichtbare Gebrauchsspuren und geben keinen Anlass zur Beanstandung. Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Als Nachweis für das Kaufdatum dient der Kassenbeleg.

**Im Fall eines Problems, kontaktieren Sie bitte den BALLARINI Kundenservice unter der folgenden E-Mail Adresse: ballarini.export@ballarini.it**

**EN** Thank you for choosing BALLARINI quality cookware. To guarantee the best performance for as long as possible, we advise you to carefully read the information we have scrupulously prepared, which we pass on with experience and passion. BALLARINI non-stick cookware production is still rooted in Rivarolo Mantovano, Italy. Coatings are regularly tested in our laboratories to guarantee you a quality product.

**Use and maintenance:** before using for the first time, remove all packaging materials and labels and please recycle these items. Clean your cookware in soapy water, let some amount of water boil, let it cool, then dry it carefully and grease the non-stick surface with table oil and wipe lightly. It is not necessary to use oils with non-stick items. We do not recommend the use of "spray-oils". The layer of oil that is applied by spraying is so thin that it will burn on a very low temperature. This creates a residue that ruins the non-stick properties of your pan. Please select the correct size burner which corresponds most closely to the diameter of the pan. Centre the pan over the heat source. We recommend cooking on a low or medium heat to prolong the life of your coating. Never heat fatty food to the extent that it burns. Never use sharp-edged cooking utensils. Do not cut inside the pan. It is recommended the use of wood, plastic and silicone cooking utensils. Store the pan carefully to preserve the internal non-stick coating. Utensils with plastic handles can be used in the oven at temperature not exceeding 150°C / 302°F, unless otherwise specified. Ensure that handles and lid knobs are secure before use, check them periodically and in case tighten them.

**Cleaning:** we recommend washing your cookware by hand with a sponge and liquid detergent. In case of dishwashing cycles, we recommend to use soft detergents and select economic cycles at moderate temperature. Use of a dishwasher will not affect the performance but may discolour the pan. In case of externally uncoated pans the use of dishwasher accelerates the oxidation process thus forming marks on the surface. Do not use abrasive scouring products, powder products or oven cleaning products. We recommend to rub the pan with a few drops of oil after washing. The use of greases, often in combination with the action of high temperatures, can provoke the appearance of stains and spots that are very visible especially in clear or stone-look coatings.

**Attention:** do not overheat the pan when empty. Never leave the pan unattended during cooking time, never allow the pan to boil dry. When the utensil is hot keep out of the reach of children. Let it cool before cleaning. Use of oven mitts is always advisable in order to ensure safe handling of the cookware. In case of over-heating of a non-stick pan, it should b removed from the heat source and the area ventilated. Avoid sliding the cookware back and forth on glass-ceramic hob (induction as well as halogen) since some residue on the bottom of the pan can leave some scratches on the surface; before starting to cook, please check that the base of your cooking utensil as well as the hob surface are both clean. When using aluminium pans, sliding it back and forth can leave traces on the hob which must be removed immediately by means of glass-ceramic hob cleaners in order to avoid them sticking to the hob surface. When using a skillet for deep frying, before you fill the utensil with oil, make sure the skillet is turned off, away from water sources and wiped dry. If you are using a skillet, fill oil no more than 2 inches/ 5 cm from the top of the skillet to allow space for the oil to rise when the food is added. To prevent splattering oil or burning yourself, do not touch the frying basket or add food while the basket is submerged in oil. Never use plastic when deep-frying as some plastic can easily melt in the hot oil. Do not let water get into the hot fat or use water to cool, or clean the appliance while food is deep-frying. In the event of a grease fire, never use water to put out the fire. Using water can cause flaming oil to splatter and spread. A kitchen fire extinguisher or covering the fryer with a metal lid is the best way to put out a grease fire.

**For cooking utensils suitable on induction hob:** never pre-heat the pan while empty since the heating might be very fast and could damage the non-stick coating. Every time you use the cookware after washing, please make sure the bottom is perfectly dry. If not properly wiped, the pattern of the pan's bottom is likely to retain drops of water that could evaporate while heating the cookware. This situation is not to be considered harmful to the user.

**For cookware suitable for oven or equipped with steel handles:** oven mitts must be used.

**Special instructions for products with ceramic or glass-like non-stick coating:** ceramic non-stick coating is extremely durable and scratchproof; however, it has low impact resistance. Avoid impacts in order not to damage the coating. It is always recommended to avoid the use of sharp or pointed utensils. We recommend the use of wooden, plastic or silicone kitchen utensils. Hand washing is recommended, as high temperatures and aggressive wash cycles can cause the coating to lose its non-stick properties. Evenly distribute a light coating of oil or other fat on the surface when cooking in order to preserve the non-stick properties.

**For cooking utensils with Thermopoint device:** do not expose Thermopoint device directly to the flame, to excessive heat, to the sunlight or to neon-lights. Do not rub scouring powder, metal pads, solvents, bleach, or acids on Thermopoint device. During the heating phase, the dark green Thermopoint is not a signal of safety, as the item may be hot. On induction hobs, Thermopoint is not working as a thermo-indicator during the heating phase.

**For products with THERMOTION:** when the product is used on induction surfaces, the THERMOTION function does not indicate that the ideal temperature to start cooking has been reached. During the initial heating phase, the "low" level on the THERMOTION indicator is not a safety signal, meaning that the cookware may be hot.

**Glass lid:** 1) When raising the lid, avoid exposure to the possible release of steam or oil splashes due to the falling of condensation from the inner surface of the lid. 2) The glass may be damaged by impact, which normally results in breakage during cooking. Careful use and storage is required. 3) Avoid forced cooling with cold water. 4) Do not use glass cover with cracks or scratches. If the glass cover presents such defects, it can easily break during its usage. In this case, please contact our customer service for the replacement. 5) The use of protective gloves is compulsory in case of lids with partially or totally metal knobs. 6) Lids with metal knobs can be used in the oven. 7) Cleaning: never use metal utensils, sharp or abrasive tools which may deteriorate and scratch the glass cover. 8) With steam vent: during use, pay attention to the position of the vent for continuous release of steam, in order to avoid scalds The vent should be positioned on the side opposite to that of the person handling the same.

**Warranty:** BALLARINI guarantees the cooking utensil against any manufacturing defects. This warranty does not cover damages to the product resulting from misuse, failure to comply with the instruction for use or if the product is dented or dropped. For non-stick surfaces, it is normal to darken in the course of time. Any scratches, stains or discolouration that may occur in the non-stick coating as well as in the exterior coating are merely visible signs of normal use and do not give cause for complaint. Scratches of the cooking surface will not affect the safety of the pans. This warranty starts from the date the product was purchased by the consumer which has to be proved with a receipt.

**In case of problems, please contact BALLARINI Customer service to the following email address: ballarini.export@ballarini.it**

**F** Nous vous remercions d’avoir choisi la qualité des casseroles BALLARINI. Pour assurer les meilleures performances le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement les informations que nous avons soigneusement préparées et que nous transmettons avec expérience et passion. Les casseroles et les poêles antiadhésives BALLARINI conservent leurs racines et sont produites en Italie, à Rivarolo Mantovano. Les revêtements sont régulièrement testés dans nos laboratoires afin de vous assurer un produit de qualité.

**Utilisation et entretien:** lors de la première utilisation, retirer les matériaux d’emballage et les étiquettes et les recycler. Laver l’ustensile à l’eau savonneuse, y faire bouillir une bonne quantité d’eau, l’essuyer et le graisser avec un peu d’huile ou de matière grasse alimentaire. Il n’est pas nécessaire d’utiliser d’huile ni de matières grasses pour cuisiner avec des articles en aluminium revêtu. Ne pas utiliser d’huile en spray, qui pourrait créer des résidus altérant les performances antiadhésives de l’ustensile; utiliser une source de chaleur de dimensions adéquates au fond de l’ustensile; bien le centrer sur la source de chaleur; pour le gaz une flamme modérée est suffisante. Ne jamais carboniser les mets gras. Ne pas utiliser d’ustensiles métalliques tranchants, ne pas couper les mets à l’intérieur de l’ustensile. Se servir d’ustensiles de cuisine en bois, plastique ou silicone; ranger l’ustensile avec soin pour en préserver le revêtement antiadhésif. Les ustensiles munis de poignées en plastique ne doivent pas être mis au four à des températures supérieures à 150°C sauf indication contraire. S’assurer au préalable que les manches et poignées sont bien serrés, ils pourraient se desserrer à l’usage; vérifier périodiquement et les resserrer si nécessaire.

**Nettoyage:** il est préférable de laver l’ustensile à la main avec du produit vaisselle liquide et une éponge; dans le cas de nettoyage au lave-vaisselle, nous suggérons d’utiliser des détergents non agressifs, un cycle économique et à basse température; l’emploi du lave-vaisselle n’altère pas les performances de l’ustensile, mais pourrait altérer sa couleur originale; en cas d’articles non revêtus extérieurement, l’emploi du lave-vaisselle accélère le processus d’oxydation et crée des taches sur la surface; pour le nettoyage ne jamais utiliser de produits abrasifs ni d’éponges métalliques, ni de produits en poudre, ni de produits pour le nettoyage du four. Après le lavage il est conseillé de graisser la surface avec quelques gouttes d’huile. L’ajout de matière grasse, combiné à l’action de hautes températures de cuisson, peut provoquer l’apparition de taches et de dépôts auréolés très marqués sur des revêtements antiadhésifs clairs ou effets pierre.

**Attention:** ne jamais surchauffer l’ustensile vide; ne jamais laisser la cuisson sans surveillance, ne pas laisser évaporer les liquides des mets. Mettre l’ustensile chaud hors de la portée des enfants. Le laisser refroidir avant de le laver. L’utilisation de protections est toujours à conseiller, afin de garantir une manipulation de l’ustensile en toute sûreté. En cas de surchauffe d’une poêle antiadhésive, nous suggérons d’ôter l’ustensile de la source de chaleur et d’aérer. Si l’on utilise des ustensiles de cuisson sur des plaques en vitrocéramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), éviter de les faire glisser sur les plaques, car des résidus de saleté pourraient rayer la surface de ces plaques; avant de commencer la cuisson, s’assurer que la base de l’ustensile et la surface en vitrocéramique sont propres. En déplaçant sur les plaques des poêles en aluminium, celles-ci peuvent y laisser des traces de métal qu’on doit immédiatement ôter à l’aide des produits indiqués pour les plaques vitrocéramiques, afin d’éviter que ces traces ne restent collées à la surface de cuisson.

**Pour les ustensiles prévus pour être utilisés sur des plaques de cuisson à induction:** ne jamais préchauffer l’ustensile à vide car le chauffage pourrait être très rapide et abîmer le revêtement antiadhésif. Chaque fois qu’on utilise l’ustensile de cuisson après l’avoir lavé, s’assurer que le fond externe est bien sec. La forme particulière de ce fond peut contribuer à la retenue de gouttelettes d’eau, qui se dégagent sous forme de vapeur pendant le réchauffement. De toute façon ce phénomène ne constitue aucun danger pour l’utilisation de l’ustensile. Dans le cadre d’une utilisation d’une poêle pour frire, avant même de déposer de l’huile dans votre ustensile, assurez-vous que votre poêle soit froide, à distance de toutes sources d’eau et parfaitement sèche et essuyée. L’ajout d’huile pour frire ne doit pas dépasser 20 inches / 5 cm du bord permettant d’assurer un espace suffisant pour y rajouter les aliments à frire. Pour prévenir toutes éclaboussures d’huile et de brûlures, ne touchez pas le panier de friture et ajouter les aliments à frire quand le panier est plongé dans l’huile. Ne pas utiliser d’éléments plastiques qui peuvent facilement se mélanger avec l’huile chaude. Ne pas verser de l’eau dans l’huile chaud. Même pour refroidir ou bien pour nettoyer l’appareil lorsque les aliments sont entrain de frire. Dans le cas d’huile enflammée, ne pas utiliser d’eau pour éteindre le feu. L’ajout d’eau accélère la combustion de l’huile et la disperse hors de l’ustentile. Utiliser un extincteur ou couvrir avec un couvercle métallique sont les meilleures actions à mener pour éteindre un feu d’huile.

**Pour les articles allant au four, munis de poignées métalliques ou réalisés en monobloc métallique:** utiliser des maniques.

**Instructions spéciales pour les articles avec revêtement antiadhésif céramique ou de type vitreux:** les revêtements céramiques antiadhésifs sont extrêmement durs et résistants aux rayures; ils présentent toutefois une faible résistance aux chocs. Éviter les chocs afin de ne pas endommager le revêtement. Il est toujours recommandé de ne pas utiliser d’ustensiles tranchants ou pointus. Il est recommandé d’utiliser des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone. Le lavage à la main est recommandé, car les températures élevées et les lavages agressifs peuvent entraîner une perte des propriétés antiadhésives du revêtement. Étaler une légère couche d’huile ou d’une autre graisse de manière uniforme lors de la cuisson pour préserver les propriétés antiadhésives.

**Pour les produits avec Thermopoint:** ne pas exposer le Thermopoint à la flamme, ni à la chaleur excessive, ni aux rayons directs du soleil et des lampes au néon. Ne pas utiliser sur le Thermopoint d’éponges métalliques ou abrasives, d’ustensiles métalliques, de solvants, d’eau de javel, d’acides. Pendant la phase initiale de chauffage, la couleur vert foncé du Thermopoint ne constitue pas un signal de sécurité, par conséquent l’ustensile peut être chaud. En cas d’emploi du produit sur des sources de chaleur à induction, le Thermopoint ne sert pas d’indicateur de température dans la phase initiale de montée en chaleur.

**Pour les produits avec THERMOTION:** en cas d’utilisation du produit sur des sources de chaleur à induction, THERMOTION ne sert pas d’indicateur signifiant que la température idéale a été atteinte pour commencer la phase de cuisson. Au cours de la phase initiale de chauffage, le niveau « faible » de l’indicateur THERMOTION ne constitue pas un signal de sécurité. Par conséquent, l’ustensile peut être chaud.

**Couvercle en verre:** 1) Soulever le couvercle de façon à ne pas s’exposer à d’éventuelles fuites de vapeur ou d’éclaboussements d’huile dus à la chute de la vapeur condensée de la surface du couvercle. 2) En cas de chocs, le verre peut subir des dommages, qui normalement se manifestent en se brisant pendant la cuisson. L’utilisation et le rangement doivent être particulièrement soignés. 3) Éviter le refroidissement forcé à l’eau froide. 4) Fêlures et éraflures: ne pas utiliser de couvercles ayant des fêlures ou des éraflures. Si le couvercle présente de tels défauts, il peut se briser spontanément en cours d’utilisation. Dans ce cas, contacter le Service après-vente qui vous le remplacera. 5) En cas de couvercles à pommeau en partie ou entièrement métallique, il est obligatoire d’utiliser des maniques. 6) Les couvercles à pommeau entièrement métallique sont utilisables au four. 7) Entretien: ne jamais utiliser d’ustensiles métalliques, d’instruments pointus ou abrasifs qui peuvent fragiliser ou érafler le couvercle en verre. 8) Avec la soupape de vapeur: en cours d’utilisation, prêter attention à l’emplacement du trou de sortie de la vapeur afin d’éviter des brûlures. Placer attentivement le trou de sortie du côté opposé à celui de la manœuvre.

**Garantie:** le produit est garanti en ce qui concerne les défauts imputables à des défauts de fabrication. La garantie n’est pas valable en cas d’utilisation non conforme de l’article, de détériorations dues au non-respect du mode d’emploi, ou si le produit subit des chocs ou des chutes. L’apparition de taches, d’opacité, de brunissement, de rayures sur le revêtement externe ou interne, ne constitue aucune raison de réclamation. La présence de rayures ne compromet pas l’utilisation de l’article, en particulier en ce qui concerne la sécurité d’emploi. La garantie est valable à partir de la date de l’achat, le ticket de caisse en faisant foi.

**En cas de poblèmes et pouractionner votre garantie, contactez le service client BALLARINI par e-mail à l’adresse suivante: ballarini.export@ballarini.it**

**E** Le damos las gracias por haber escogido la calidad de las ollas BALLARINI. Para asegurarse de que nuestros productos tengan el mejor rendimiento durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que lea atentamente la información que hemos preparado con esmero y que ponemos a su disposición con experiencia y pasión. BALLARINI mantiene su producción de ollas y sartenes antiadherentes en Italia, en Rivarolo Mantovano. Los revestimientos se someten periódicamente a pruebas en nuestros laboratorios para garantizarle un producto de calidad.

**Uso y mantenimiento:** cuando se utilice por primera vez, se deberán retirar los materiales de embalaje y las etiquetas; por favor, recicle estos elementos. Lavar el utensilio con agua jabonosa, hervir una pequeña cantidad de agua, secarlo y untarlo con aceite o grasa alimentaria. No es necesario utilizar aceites o grasas para cocinar con artículos de aluminio antiadherente; no utilizar aceites en espray ya que pueden dejar residuos que alteran las prestaciones de adherencia del utensilio; utilizar una fuente de calor cuyas dimensiones se adapten a las del fondo del utensilio; centrar el utensilio sobre la fuente de calor, es suficiente con una llama moderada. No carbonizar nunca alimentos grasos. No utilizar utensilios metálicos cortantes, no cortar alimentos en el interior del utensilio. Utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona; almacenar el utensilio con atención para preservar el revestimiento antiadherente. Los utensilios dotados de mangos de plástico no se deben utilizar en el horno a temperaturas superiores a 150ºC, excepto si se indica lo contrario. Asegurarse de que mangos y asas estén ajustados antes de utilizarlos, estos podrían aflojarse con el uso, controlarlos periódicamente y, si es necesario, apretarlos.

**Limpieza:** se aconseja lavar a mano con la ayuda de una esponja utilizando un lavavajillas líquido; en caso de lavado en lavavajillas aconsejamos utilizar jabones lavavajillas no agresivos y programas económicos a baja temperatura; el uso del lavavajillas no altera las prestaciones del utensilio pero podría alterar su color original; en caso de artículos no revestidos externamente, el uso del lavavajillas acelera el proceso de oxidación, creando manchas en la superficie; para su limpieza no utilizar nunca productos abrasivos ni estropajos metálicos, productos en polvo o para la limpieza del horno. Tras el lavado recomendamos untar la superficie con un poco de aceite. El uso de grasas, frecuentemente en combinación con la acción de altas temperaturas, puede provocar la aparición de óxido y manchas que son muy visibles especialmente en recubrimientos claros o con apariencia de piedra.

**Atención:** no recalentar nunca el utensilio vacío. No dejarlo nunca desatendido durante la cocción, no hacer evaporar los líquidos de los alimentos. Mantener el utensilio caliente fuera del alcance de los niños. Dejar enfriar el utensilio antes de lavarlo. Se aconseja usar siempre protecciones para garantizar una manipulación segura del utensilio. En caso de sobrecalentamiento de una sartén antiadherente, sugerimos apartar el utensilio de la fuente de calor y ventilar el área. Cuando se utilizan utensilios de cocción sobre vitrocerámicas (de inducción, resistencia eléctrica o halógena), evitar hacerlos resbalar sobre la superficie ya que los posibles residuos de suciedad podrían rayar la superficie de la placa; antes de empezar la cocción, asegurarse de que la base del utensilio y la superficie vitrocerámica estén limpias. Al mover sartenes de aluminio sobre las placas es posible que queden restos de metal sobre la superficie, los cuales se deben limpiar inmediatamente mediante el uso de productos especiales para placas vitrocerámicas para así evitar que queden pegados a la superficie de cocción. Cuando use una sartén para freír, antes de llenar el utensilio con aceite, asegúrese de que la sartén esté apagada, alejada de fuentes de agua y seca. Si está usando una sartén, llene de aceite hasta no más de 5 cm desde la parte superior de la sartén para dejar espacio para que el aceite aumente cuando se añade el alimento. Para evitar salpicaduras de aceite o quemarse, no toque la cesta de fritura ni agregue alimentos mientras la canasta está sumergida en aceite. Nunca utilice plástico cuando se fríe, ya que algunos plásticos pueden fundirse fácilmente en el aceite caliente. No deje que el agua entre en la grasa caliente o utilice agua para enfriar o limpie el aparato mientras la comida esté friendo. En caso de un incendio de grasa, nunca use agua para apagar el fuego. El uso de agua puede hacer que el aceite llameante salpique y se propague. Un extintor de incendios de la cocina o cubrir la freidora con una tapa de metal es la mejor manera de apagar un fuego de grasa.

**Para utensilios aptos para el uso sobre placas de inducción:** no precalentar el utensilio vacío ya que el calentamiento podría ser muy rápido y dañar así el revestimiento antiadherente. Cada vez que se utilice el utensilio de cocción tras el lavado, asegurarse de que el fondo externo esté seco. La estructura especial del fondo del artículo hace que pueda retener gotas de agua que se liberan en forma de vapor durante la fase de calentamiento. Este fenómeno no constituye un peligro para el uso del propio utensilio.

**Para los artículos de horno, dotados de mangos metálicos o realizados en un solo bloque metálico:** deben utilizarse manoplas para horno.

**Instrucciones especiales para artículos con revestimientos antiadherentes cerámicos o similares al vidrio:** los revestimientos cerámicos antiadherentes son extremadamente duros y resistentes al rayado; sin embargo, tienen una baja resistencia a los golpes. Evitar los golpes para no dañar el revestimiento. Se recomienda no utilizar en ningún caso herramientas afiladas ni puntiagudas. Se recomienda utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona. Se recomienda el lavado a mano, ya que las altas temperaturas y los lavados agresivos pueden provocar la pérdida de las propiedades antiadherentes del revestimiento. Extender una ligera capa de aceite u otra grasa uniformemente cuando se cocine para conservar las propiedades antiadherentes.

**Para los productos con Thermopoint:** no exponer el Thermopoint a la llama, al calor excesivo ni a la luz directa del sol y de lámparas de neón. No utilizar sobre el Thermopoint estropajos metálicos abrasivos, utensilios metálicos, solventes, lejía ni ácidos. En la fase inicial de calentamiento, el color verde del Thermopoint no constituye una señal de seguridad por lo que el utensilio puede estar caliente. En placas de inducción, el Thermopoint no funciona como indicador de calor en la fase de calentamiento.

**Para los productos con THERMOTION:** en caso de que se utilice el producto sobre fuentes de calor por inducción, THERMOTION no actúa como indicador de que se ha alcanzado la temperatura ideal para empezar la fase de cocción. En la fase inicial de calentamiento, el nivel "bajo" del indicador THERMOTION no constituye una señal de seguridad, por lo que es posible que el utensilio esté caliente.

**Tapa de cristal:** 1) Levantar la tapa de forma segura para no exponerse a posibles escapes de vapor o salpicaduras de aceite debidos a la caída de la condensación de la superficie de la tapa. 2) El cristal, con los golpes, puede sufrir daños que se manifiestan normalmente rompiéndose durante la cocción. Su uso y almacenamiento deben ser especialmente cuidadosos. 3) Evitar el enfriamiento forzado con agua fría. 4) Fisuras y rayaduras: no utilizar tapas de cristal con fisuras o rayaduras: si la tapa presenta tales defectos puede romperse repentinamente durante su uso. Contactar con el servicio de atención al cliente para su sustitución en caso de que presente dichos defectos. 5) En caso de tapas con asas en parte o totalmente metálicas es obligatorio usar guantes protectores. 6) En caso de tapas con asas totalmente metálicas es posible utilizarlas en el horno. 7) Limpieza: no utilizar nunca utensilios metálicos, instrumentos afilados o abrasivos que puedan desgastar y rayar la tapa de cristal. 8) Con válvula de vapor: durante el uso prestar atención a la posición del agujero de salida continua de vapor para evitar quemaduras. Se recomienda situar el agujero en la parte opuesta respecto al lado de manipulación.

**Garantía:** el producto está garantizado en lo que respecta a defectos vinculados a errores de fabricación. La garantía no cubre el uso inadecuado del artículo, daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o si el producto sufre golpes o caídas. No constituye un motivo de reclamación la aparición de manchas, la pérdida de brillo, oscurecimientos y/o rayaduras en el revestimiento interno o externo. La presencia de rayaduras no compromete el uso del artículo especialmente en lo que se refiere a la seguridad. La garantía es válida a partir de la fecha de adquisición, justificable mediante el tique de compra.

**En caso de problemas, por favor contacte con el servicio de atención al cliente de BALLARINI al siguiente correo electrónico: ballarini.export@ballarini.it**