

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 riciclarli. Lavare l'utensile con acqua saponata, far bollire una certa quantità di acqua, asciugarlo e ugerlo 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 perl 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 riscaldamento 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 (la 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 trattenerne 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 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.

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 riscaldamento 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 Thermopoint 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 riscaldamento, 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 esporre 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 verifici 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 sfuato 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'insorvenza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colate 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 di 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 Speisöl oder Fett einreiben. Beim Kochvorgang mit antihaft-beschichtetem Kochgeschirr ist die Hinzugabe von Speisöl oder 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 Antihaft-eigenschaft 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 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 Geschirreiniger. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspülung 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 verformen. 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 einzuräumen. 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 die Benutzung von Kochgeschirr sofort vom Herd nehmen und den Bereich qu lüften. Beim Verwenden des Kochgeschirrs auf Gaskeramikkochfeldern, 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 Gaskeramikkochfeld 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 Gaskeramik-Reiniger. Falls Sie Frittierfett in einer Bratpfanne verwenden wollen, stellen Sie vorher sicher, dass die Pfanne kalt ist, bevor Sie sie in die Pfanne geben. Halten Sie die Pfanne fern von Wasser entfernt 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 Frittierpfanne 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 Kochgeschirrschichten 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 Eigenschaft 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 Flammenschutz mit Thermopoint direkt der Flamme von Gasherdn, direkter Sonneneinstrahlung oder Neon-Licht aus. Zur Reinigung des metallischen Flamm-schutzes mit Thermopoint niemals einen Eisenschwamm, scharfe Scheuermittel, Lösungsmittel oder chemische Produkte wie Säure oder Bleichmittel benutzen. **Achtung:** 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 Geschirreiniger. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspülung 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 verformen. 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 einzuräumen. 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 die Benutzung von Kochgeschirr sofort vom Herd nehmen und den Bereich qu lüften. Beim Verwenden des Kochgeschirrs auf Gaskeramikkochfeldern, 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 Gaskeramikkochfeld 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 Gaskeramik-Reiniger. Falls Sie Frittierfett in einer Bratpfanne verwenden wollen, stellen Sie vorher sicher, dass die Pfanne kalt ist, bevor Sie sie in die Pfanne geben. Halten Sie die Pfanne fern von Wasser entfernt 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,

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 be 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, retirez 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. **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 fuies de vapeur ou d'éclaboussures 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 pommelle en partie ou entièrement métallique, il est obligatoire d'utiliser des maniques. 6) Les couvercles à pommelle 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 sou-pape de vapeur: en cours d'utilisation, prêter attention à l'empalement 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 problèmes et pouractionner votre garantie, contactez le service client BALLARINI par e-mail à l'adresse suivante: ballarini.export@ballarini.it

y rajouter les aliments à frire. Pour prévenir toutes éclaboussures d'huile et de brûlures, ne touchez pas le panier de friture et ajoutez 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 chaude. 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'ustensile. 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 fuies de vapeur ou d'éclaboussures 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 pommelle en partie ou entièrement métallique, il est obligatoire d'utiliser des maniques. 6) Les couvercles à pommelle 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 sou-pape de vapeur: en cours d'utilisation, prêter attention à l'empalement 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 problèmes 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 spray 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 150°C, 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 destapado 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 limpiar el aparato mientras la comida está 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 continuo 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