

scelto la qualità delle pentole BALLARINI. Per garantire le migliori pre-
sime, consigliamo di leggere attentamente le informazioni che abbiamo
tramandiamo con esperienza e passione. Pentole e padelle antiaderenti
le proprie radici produttive in Italia, a Rivarolo Mantovano. I rivestimenti
nati nei nostri laboratori per garantirvi un prodotto di qualità.
Il primo utilizzo rimuovere i materiali d'imballaggio e le etichette, per
utensile con acqua saponata, far bollire una certa quantità di acqua,
olio o grasso alimentare. Non è necessario utilizzare oli o grassi per
luminio antiaderente; non utilizzare oli spray in quanto possono creare
prestazioni di antiaderenza dell'utensile; utilizzare una fonte di calore
tanto a quello del fondo dell'utensile; centrare l'utensile sulla fonte di
una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi. Non usare
ni, togliere il cibo all'interno dell'utensile. Utilizzare utensili da cu-
silicone; stirare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento
tati di manici in plastica non vanno utilizzati in forno a temperature
diverse indicazioni. Assicurarsi che manici e maniglie siano stretti prima
allentarsi con l'utilizzo, controllarli periodicamente ed eventualmente
gio.
vare a mano utilizzando detergente liquido con l'ausilio di una spugna;
astroviglie suggeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli eco-
atura; l'impiego della lavastoviglie non altera le prestazioni dell'utensile
colore originale; nel caso di articoli non rivestiti esternamente l'uso della
processo di ossidazione creando macchie sulla superficie; per la pulizia
tali abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del
suggeriamo di ungere la superficie con un po' di olio. L'uso di oli o grassi,
zione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie
vestimenti chiari o effetto pietra.
aldare ma a vuoto l'utensile. Non lasciare mai la cottura senza sorve-
gliere i liquidi del cibo. Tenere fuori dalla portata dei bambini l'utensile
re l'utensile prima di pulirlo. È sempre consigliabile l'utilizzo di protezioni
isolante sicura dell'utensile. In caso di surriscaldamento di una padella
o di rimuovere l'utensile dalla fonte di calore e ventilare l'area. Quando si
tura su piastre vetroceramiche [a induzione a resistenza elettrica o a lo-
volare sulle piastre stesse in quanto residui di sporco potrebbero lasciare
delle piastre stesse; prima di cominciare la cottura, accertarsi che la base
la vetroceramica siano pulite. Spostando sulle piastre padelle in allumi-
nate tracce di metallo sulla piastra che vanno immediatamente rimosse
appositi prodotti per piani vetro-ceramici per evitare che rimangano
di cottura. Quando si utilizza un utensile per friggere prima di riempirlo
sto sia freddo, lontano da fonti d'acqua e asciutto. Riempire con olio
2 pollici dal bordo superiore della padella per garantire sufficiente spazio
del cibo. Per evitare di scottarsi con l'olio non toccare il cesto ad immer-
giungere il cibo mentre il cesto è immerso nell'olio. Non usare utensili
iali plastici possono facilmente sciogliersi nell'olio caldo. Non lasciare
tto con l'olio caldo, non usare l'acqua per raffreddare l'utensile appena
non pulire l'apparecchio mentre il cibo sta friggendo. In caso di incendio
mai acqua per spegnere il fuoco. L'uso di acqua può causare un'ulteriore
meggiante. L'utilizzo di un estintore o la copertura dell'utensile con un
copero in metallo sono i metodi migliori per spegnere il fuoco.
Per utensili adatti all'uso su piani a induzione: non effettuare il riscaldamento dell'utensile in quanto il riscaldamento potrebbe essere
mento antiaderente. Ogni volta che si utilizza l'utensile, assicurarsi che il fondo esterno sia asciutto. La particolare conformazione
trattenere goccioline di acqua che si liberano sotto forma di vapore.
Per gli articoli da forno, dotati di manici metallici: non utilizzare guanti protettivi.
Istruzioni particolari per articoli con rivestimento antiossidante:
rivestimenti ceramici antiaderenti sono estremamente delicati e hanno
una bassa resistenza agli urti. Evitare urti per non creare graffi. Si raccomanda
sempre di non utilizzare utensili taglienti come coltelli, forchette e cucchiai
sili da cucina in legno, plastica o silicone. Si raccomanda di non utilizzare
temperature e i lavaggi aggressivi possono causare perdite di rivestimento.
Distribuire uniformemente un leggero strato di olio per preservare le proprietà antiaderenti.
Per i prodotti con Thermopoint: non esporre il Thermopoint
alla luce diretta del sole e delle lampade al neon. Non usare
abrasivi, utensili metallici, solventi, candeggina, acidi. Nei casi
del Thermopoint non costituisce segnalazione di sicurezza.
caso di utilizzo del prodotto su fonti di calore ad induzione, non
del raggiungimento della temperatura ideale per iniziare la cottura.
Per i prodotti con THERMOTION: nel caso di utilizzo del THERMOTION
il THERMOTION non funge da indicatore del raggiungimento della
fase di cottura. Nella fase iniziale di riscaldamento, il livello "0"
costituisce segnalazione di sicurezza per cui l'utensile può essere
Coperchio vetro: 1) Sollevare il coperchio in modo da non farlo
vapore o schizzi d'olio dovuti alla caduta di condensa di vapore
negli urti può subire danni che si manifestano normalmente
e lo stivaggio devono essere particolarmente attenti. 3) Non
acqua fredda. 4) Fessurazioni e graffi: non utilizzare copripiatti.
Se il coperchio presenta tali difetti può rompersi spontaneamente.
tare il servizio clienti per sostituzione qualora si verifichino
con pomoli in parte o totalmente metallici è obbligatorio
coperchi con pomoli totalmente metallici è possibile l'utilizzo
mai utensili metallici, strumenti affilati o abrasivi che possono
di vetro. 8) Con sfato vapore: durante l'utilizzo prestare attenzione
di sfogo continuo del vapore per evitare scottature. Si consiglia
opposta rispetto al lato di manovra.
Garanzia: il prodotto è garantito per quanto concerne i
ne. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme
anza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce
di reclamo l'insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunie
o esterno. La presenza di graffi non compromette l'utilizzo
spetto della sicurezza d'uso. La garanzia vale a partire da
lo scontrino da allegare.
In caso di reclami o problemi contattare il servizio cli-

Danke, dass Sie sich für die Qualität der BALLARINI-Kochtopfe 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 antihärtbeschichteten Töpfe und Pfannen von BALLARINI werden in Rivarolo Mantovano (Italien) hergestellt. Die Beschriftungen 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 Abfließe 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 antihärt-versiegelte Innenseite mit Speiseöl oder Fett einreiben. Beim Kochvorgang mit antihärt-beschichtetem Kochgeschirr ist die Hinzugabe von Speiseöl oder einem anderen Fett nicht notwendig. Wir raten ab von der Benutzung von „Sprüh-Öl“, „Sprüh-Oil“ hinterlässt nur einen sehr dünnen Film, der schon bei niedrigen Temperaturen leicht verbrennen kann. Dies führt zu Rückständen in der Pfanne, die die Antihärtbeschichtung 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 verkrüppeln die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs. Wir empfehlen, Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden. Achten Sie auf eine vorsichtige Lagerung des Kochgeschirrs, um die Antihärt-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 Griffsschraube 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 Geschirrspülreiniger. 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 einzurieben. 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 überhitzen werden. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Besonders Fett sollte nie unbeaufsichtigt erhitzt werden. Kinder sollten niemals in Reichweite von erhitzenem 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 dies sofort mit einem entsprechenden Glaskeramik-Reiniger. Falsc Fritteuse 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 Wasserkülen 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 Spritzer des Öls und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht den Fritteusekorb 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 our performance for as long as possible. We are scrupulously prepared, which is why our cookware production is still rooted in our laboratories to guarantee quality.

Use and maintenance: before use, please wash the labels and please recycle these. Before use, heat the water boil, let it cool, then dry and wipe lightly. It is not necessary to use the use of "spray-oils". The layer is very low temperature. This creates a thin film of oil on the surface. Please select the correct size between the pan. Centre the pan over the heat source to prolong the life of your coating. Sharp-edged cooking utensils, such as plastic and silicone cooking utensils, can damage the coating. Utensils with plastic handles should not be used at temperatures above 150°C / 302°F, unless otherwise indicated. When in use, check them periodically and clean them.

Cleaning: we recommend washing by hand. In case of dishwashing cycles, please use a soft sponge or cloth. At moderate temperatures, the heat of the dishwasher can discolor the pan. In case of extended use, the oxidation process thus formed may appear as powder products or even clear drops of oil after washing. The high temperatures, can provoke the appearance of stains in clear or stone-look coatings.

Attention: do not overheat the pan during cooking time, never allow the pan to touch children. Let it cool before cleaning. Please handle the cookware carefully from the heat source and the glass-ceramic hob (induction area). You can leave some scratches on the surface of your cooking utensil as well as when sliding it back and forth can lead to damage. The means of glass-ceramic hob cleaning is using a skillet for deep frying, bring it off, away from water sources at least 5 inches/ 5 cm from the top of the pan. To prevent splattering oil or burning oil, melt in the hot oil. Do not let the appliance while food is deep-fried near the fire. Using water can cause steam.

Kochgeschirr mit metallischen Griffen nur mit Schutzhandschuhen anfassen.

Besondere Hinweise für Artikel mit keramischer oder gläsernählicher Antihafbeschichtung: Keramische Antihafbeschichtungen sind äußerst hart und kratzfest; sie sind jedoch weniger stoßfest. Damit die Beschichtung keine Schäden erleidet, sollten Stöhle 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 Antihafbeschichtung beeinträchtigen können. Beim Kochvorgang gleichmäßig eine dünne Schicht Öl oder eines anderen Fettes auf dem Kochgeschirr verteilen, damit die Antihafwirkung erhalten bleibt. **Für Artikel mit Temperaturanzeiger Thermopoint®:** Setzen Sie niemals den metallischen Flammenschutz mit Thermopoint direkt der Flamme auf. Gasherden, direkter Sonneninstrahlung oder Neon-Licht aus. Zur Reinigung des metallischen Flammenschutzes mit Thermopoint niemals einen Eiserschwein, scharfe Scheuermittel, Lösungsmittel oder chemische Produkte wie Säur- 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 Temperaturregulator. **Für Produkte mit THERMOTRON®:** Bei Nutzung des Produkts auf Induktionsherden, zeigt die THERMOTRON-Anzeige nicht die ideale Temperatur für den Beginn des Kochvorgangs an. In der Anfangsphase der Erhitzung dient die "niedrige" THERMOTRON-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 Sprüzzern oder eventuellen Dampfausströmen 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 mechanischen Schäden erleiden. 3) Ein schnelles Abkühlen durch kaltes Wasser (Thermoschock) sollte vermieden werden. 4) Kratzer und Risse: Benutzen Sie keinen Glasdeckel, der deutsche Kratzer und Risse aufweist. Ein Kratzer mit derartigen Beschädigungen könnte während der Benutzung schnell reißen. Wenden Sie sich in diesem 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 können den Glasklappdeckel beschädigen oder zerkratzen. 8) Dampfventil im Knauf: bitte achten Sie darauf, wie sich bei der Benutzung die Öffnung für den Dampfausstrahl befindet. Es wird empfohlen, die Öffnung auf der Ihnen gegenüberliegenden Seite zu platzieren, um Verbrennungen zu vermeiden. **Garantie:** Die Garantie umfasst alle Mängel, die entweder 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 Antihaf-Beschichtungen ist ein Nachdunkeln im Gebrauch ein normaler Vorgang. Sollten Kratzer oder Verfärbungen entstehen, haben diese keinen Einfluss auf die Antihaf-Eigenschaft. Diese sind lediglich sichtbare Gebrauchsspuren und geben keinen Anlass zur Bearbeitung. Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Als Nachweis für das Kaufdatum dient der Kassenbeleg. In Fall von Problemen, kontaktieren Sie bitte den **BALLARINI Kundenservice** unter der folgenden Mail Adresse: ballarini.export@ballarini.it

RINI quality cookware. To guarantee the best use you to carefully read the information we have with experience and passion. BALLARINI non-stick
olo Mantovano, Italy. Coatings are regularly tested
product.

The first time, remove all packaging materials and
your cookware in soapy water, let some amount
oil and grease the non-stick surface with table oil
oils with non-stick items. We do not recommend
is applied by spraying is so thin that it will burn on
that ruins the non-stick properties of your pan.
corresponds most closely to the diameter of the
We recommend cooking on a low or medium heat
at fatty food to the extent that it burns. Never use
inside the pan. It is recommended the use of wood,
the pan carefully to preserve the internal non-stick
be used in the oven at temperature not exceeding
ensure that handles and lid knobs are secure before
tten them.

Cookware by hand with a sponge and liquid detergent.
tend to use soft detergents and select economic
dishwasher will not affect the performance but may
coated pans the use of dishwasher accelerates the
surface. Do not use abrasive scouring products,
etc. We recommend to rub the pan with a few
ses, often in combination with the action of high
of stains and spots that are very visible especially

empty. Never leave the pan unattended during
When the utensil is hot keep out of the reach of
over mitts is always advisable in order to ensure
er-heating of a non-stick pan, it should be removed
ed. Avoid sliding the cookware back and forth on
since some residue on the bottom of the pan
fore starting to cook, please check that the base of
face are both clean. When using aluminum pans,
the hob which must be removed immediately by
er to avoid them sticking to the hob surface. When
the utensil with oil, make sure the skillet is turned
y. If you are using a skillet, fill oil no more than 2
ow space for the oil to rise when the food is added.
f, do not touch the frying basket or add food while
astic when deep-frying as some plastic can easily
to the hot fat or use water to cool, or clean the
event of a grease fire, never use water to put out
splat 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
the heating might be very fast and could damage the non-stick coating. Even
cookware after washing, please make sure the bottom is perfectly dry. If
the pattern of the pan's bottom is likely to retain drops of water that can
heat the cookware. This situation is not to be considered harmful to the
For cookware suitable for oven or equipped with steel handles: oven
Special instructions for products with ceramic or glass-like non-stick: the
non-stick coating is extremely durable and scratchproof; however, it has long
Avoid impacts in order not to damage the coating. It is always recommended
of sharp or pointed utensils. We recommend the use of wooden, plastic
utensils. Hand washing is recommended, as high temperatures and aggressive
can cause the coating to lose its non-stick properties. Evenly distribute a little
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
to the flame, to excessive heat, to the sunlight or to neon-lights. Do not rub
metal pads, solvents, bleach, or acids on Thermopoint device. During the
dark green Thermopoint is not a signal of safety, as the item may be hot.
Thermopoint is not working as a thermo-indicator during the heating phase.
For products with THERMOTON: when the product is used on induction
THERMOTON function does not indicate that the ideal temperature to start
reached. During the initial heating phase, the "low" level on the THERMOTON
a safety signal, meaning that the cookware may be hot.
Glass lid: 1) When raising the lid, avoid exposure to the possible release
splashes due to the falling of condensation from the inner surface of the lid.
may be damaged by impact, which normally results in breakage during
and storage is required. 3) Avoid forced cooling with cold water. 4) Do not
with cracks or scratches. If the glass cover presents such defects, it cannot
its usage. In this case, please contact our customer service for the replacement.
protective gloves is compulsory in case of lids with partially or totally metallic
metal knobs can be used in the oven. 7) Cleaning: never use metal utensils
tools which may deteriorate and scratch the glass cover. 8) With steam vents
attention to the position of the vent for continuous release of steam, in order
The vent should be positioned on the side opposite to that of the person.
Warranty: BALLARINI guarantees the cooking utensil against any manufacturing
warranty does not cover damages to the product resulting from misuse
with the instruction for use or if the product is dented or dropped. For non
normal to darken in the course of time. Any scratches, stains or discolouration
in the non-stick coating as well as in the exterior coating are merely visible
and do not give cause for complaint. Scratches of the cooking surface will not
of the pans. This warranty starts from the date the product was purchased
which has to be proved with a receipt.
In case of problems, please contact BALLARINI Customer service to the
address: ballarini.export@ballarini.it

Fous nous 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 cuireur avec des articles en aluminium revêtus. 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 cuisson 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 cuison 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 poèles 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 cuision 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 retene 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 pas le par utiliser d'eau de eau de sont entra d'eau acc rir avec.

Pour les métalliques

Instructions vitrées: lorsque ils présent le revêtement est recommandé à la main une perute autre graine.

Pour les plastiques, si, n'importe métallique initiale de conséquent, le Thé.

Pour les production, Ti commencez au couteau THÉ.

Couvercle: ou déclabé de choc, la cuision. Forcé à l'entier. Si le couvercle cas, contacté ou entretenir. d'instrument papier de verre, afin d'éviter.

Garantie: cation. La due au niveau de taches, aucune responsabilité en particulier l'achat, le

En ce qui concerne l'e-mail à tout moment

à frire. Pour prévenir toutes éclaboussures d'huile et de brûlures, ne touchez et ajoutez les aliments à frire quand le panier est plongé dans l'huile. Ne pas techniques qui peuvent facilement se mélanger avec l'huile chaude. Ne pas verser eau. Même pour refroidir ou bien pour nettoyer l'appareil lorsque les aliments dans le cas d'huile enflammée, ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu. L'ajout d'huile et la dispersion hors de l'ustensile. Utiliser un extincteur ou couvercle métallique sont les meilleures actions à mener pour éteindre un feu d'huile. **autour au four, munis de poignées métalliques ou réalisés en monobloc** maniques.

pour les articles avec revêtement antiadhésif céramique ou de type céramiques antiadhésifs sont extrêmement durs et résistants aux rayures; une faible résistance aux chocs. Éviter les chocs afin de ne pas endommager toujours recommandé de ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou pointus. Il iliser des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicium. Le lavage froid, car les températures élevées et les lavages agressifs peuvent entraîner antiadhésives du revêtement. Étaler une légère couche d'huile ou d'une autre uniforme lors de la cuisson pour préserver les propriétés antiadhésives.

Thermopoint: ne pas exposer le Thermopoint à la flamme, ni à la chaleur excès du soleil et des lampes au néon. Ne pas utiliser sur le Thermopoint d'éponges, d'ustensiles métalliques, de solvants, d'eau de javel, d'acides. Pendant la phase de couleur vert foncé du Thermopoint ne constitue pas un signal de sécurité, par peut être chaud. En cas d'emploi du produit sur des sources de chaleur à induire sera pas d'indicateur de température dans la phase initiale de montée en chaleur.

THERMOTION: en cas d'utilisation du produit sur des sources de chaleur à insérer sera pas d'indicateur signifiant que la température idéale a été atteinte pour la cuisson. Au cours de la phase initiale de chauffage, le niveau «faible» de l'indicateur constitue pas un signal de sécurité. Par conséquent, l'ustensile peut être chaud. Soulever le couvercle de façon à ne pas s'exposer à éventuelles fuites de vapeur d'huile due à la chute de la vapeur condensée de la surface du couvercle. 2) En cas subir des dommages, qui normalement se manifestent en se brisant pendant le rangement doivent être particulièrement soignés. 3) Éviter le refroidissement éclures et éraflures: ne pas utiliser de couvercles ayant des fêlures ou des éraflures. de tels défauts, il peut se briser spontanément en cours d'utilisation. Dans ce cas après-vente qui vous le remplacera. 5) En cas de couvercles à pommeau en parallèle, il est obligatoire d'utiliser des maniques. 6) Les couvercles à pommeau ne sont utilisables au four. 7) Entretien: ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques, ou abrasifs qui peuvent fragiliser ou érafler le couvercle en verre. 8) Avec la soumission d'utilisation, prêter attention à l'emplacement du trou de sortie de la vapeur de la soumission. Placer attentivement le trou de sortie du côté opposé à celui de la manœuvre. est garanti en ce qui concerne les défauts imputables à des défauts de fabrication et pas valable en cas d'utilisation non conforme de l'article, de détériorations du mode d'emploi, ou si le produit subit des chocs ou des chutes. L'apparition de brunissement, de rayures sur le revêtement externe ou interne, ne constitue pas dégradation. La présence de rayures ne compromet pas l'utilisation de l'article, ce qui concerne la sécurité d'emploi. La garantie est valable à partir de la date de pose en faisant foi.

Et pourront obtenir votre garantie, contactez le service client BALLARINI par e-mail: ballarini.export@ballarini.it

E Le damos las gracias por haber escogido asegurarse de que nuestros productos tengan el mejor posible, le recomendamos que le atentamente la información y que ponemos a su disposición con experiencia y para ollas y sartenes antiadherentes en Italia, en Rivarolo periodicamente a pruebas en nuestros laboratorios para uso y mantenimiento: cuando se utilice por primera vez y las etiquetas; por favor, recicle estos elementos. Lavar una pequeña cantidad de agua,regarlo y untarlo con aceites o grasas para cocinar con artículos de aluminio que pueden dejar residuos que alteran las prestaciones de calor cuyas dimensiones se adaptan a las del fondo del recipiente, es suficiente con una llama moderada. No carbonizar metalicos cortantes, contoriar alimentos en el interior del recipiente de plástico o silicona; almacenar el utensilio con atención para utensilios dotados de mangos de plástico no se deben a 150°C, excepto si se indica lo contrario. Asegurarse de utilizarlos, estos podrían aflojarse con el uso, controlarlos.

Limpieza: se aconseja lavar a mano con la ayuda de un detergente en caso de lavado en lavavajillas aconsejamos utilizar un detergente económico a baja temperatura; el uso del lavavajillas podría alterar su color original; en caso de artículos que aceleran el proceso de oxidación, creando manchas en las superficies de los productos abrasivos ni estropajos metálicos, productos de lavado recomendamos untar la superficie con un poco de combinación con la acción de altas temperaturas, pueden ser muy visibles especialmente en recubrimientos claros.

Atención: no recalentar nunca el utensilio vacío. No de no hacer evaporar los líquidos de los alimentos. Mantener los niños. Dejar enfriar el utensilio antes de lavarlo. Se aconseja una manipulación segura del utensilio. En caso de sobremanipulación sugerimos apartar el utensilio de la fuente de calor y ver la cocción sobre vitrocerámicas (de inducción, resistencia eléctrica), sobre la superficie ya que los posibles residuos de suciedad antes de empezar la cocción, asegurarse de que la base esté limpia. Al mover sartenes de aluminio sobre las placas de la superficie, los cuales se deben limpiar inmediatamente para placas vitrocerámicas para así evitar que queden pegadas una sartén para freír, antes de llenar el utensilio con aceite alejada de fuentes de agua y seca. Si está usando una sartén desde la parte superior de la sartén para dejar espacio al alimento. Para evitar salpicaduras de aceite o quemaduras a la carne la canasta esté sumergida en aceite caliente algunos plásticos pueden fundirse fácilmente en el aceite, grasa caliente o utilice agua para enfriar o limpiar el aparato de un incendio de grasa, nunca agua para apagar el fuego.

de las ollas BALLARINI. Para durante el mayor tiempo hemos preparado con esmero NI mantiene su producción de Los revestimientos se someten a un producto de calidad.

retirar los materiales de embalaje con agua jabonosa, hervir una mentaría. No es necesario utilizar aceite; no utilizar aceites en spray ya el utensilio; utilizar una fuente de calor el utensilio sobre la fuente de aceites grasos. No utilizar utensilios utensilios de cocina de madera, para el revestimiento antiadherente. Los hornos a temperaturas superiores y asas están ajustados antes de que, y, si es necesario, apretarlos. utilizando un lavavajillas líquido; lavajillas no agresivos y programas las prestaciones del utensilio permanentemente, el uso del lavavajillas para su limpieza no utilizar nunca para la limpieza del horno. Tras el uso de grasas, frecuentemente en paración de óxido y manchas que encia de piedra.

desatendido durante la cocción, caliente fuera del alcance de los corre protecciones para garantizar de una sartén antiadherente.

Cuando se utilizan utensilios de aluminio), evitar hacerlos resbalar rayar la superficie de la placa; la superficie vitrocerámica estén que queden restos de metal sobre el uso de productos especiales superficie de cocción. Cuando use de que la sartén esté apagada, de aceite hasta no más de 5 cm aceite aumente cuando se añade la cesta de fritura ni agregue aceite plástico cuando se frie, ya que No deje que el agua entre en la la comida esté freida. En caso que el agua pueda hacer que el

aceite llameante salpique y se propague. Un extintor de incendios de la cocina o cubrir la 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 ya calentamiento podría ser muy rápido y dañar así el revestimiento antiadherente. Cada vez que el utensilio de cocción trae el lavado, asegurarse de que el fondo externo esté seco. La estructura del fondo del artículo hace que pueda retener gotas de agua que se liberan en forma de vapor la fase de calentamiento. Este fenómeno no constituye un peligro para el uso del producto. **Para los artículos de horno, dotados de mangos metálicos o realizados en un soporte metálico:** deben utilizarse manoplas para horno.

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

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

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

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

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 presencia de manchas, la pérdida de brillo, oscurecimientos y/o rayaduras en el revestimiento interno o exterior. La garantía no compromete el uso del artículo especialmente en lo que se refiere a la presencia de rayaduras. La garantía es válida a partir de la fecha de adquisición, justificable mediante el ticket de compra. En caso de problemas, por favor contacte con el servicio de atención al cliente de la siguiente manera: ballarini.export@ballarini.it