

**NL** **Gebruik en onderhoud:** Verwijder voor het eerste gebruik verpakking en etiketten. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en zet 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 voelstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerie van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op en de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic handvaten 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 verspoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuurmiddelen en metalen sponsjes, poeders of wenschoonmaakmiddelen. 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 ontoebeerd 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 vet. 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 keukengerie 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 kooldgerei af te koelen of schoon te maken tijdens het frituren. In geval van brand veroorzaakt door het vuur, 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.**

**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 in gevaar. De garantie treedt in werking vanaf de aankoopdatum op de bijgesloten aankoopbon.

**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 keukengerie, 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 orwarmfase.

**Glasen 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 opbergen gebruik geen glazen deksels met barsten of krassen. Indien het deksel dergelijke barsten 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.

**Ecofritto:** het opvullen van het deksel tijdens het koken met olie (braden) kan het vallen van condensdruppels veroorzaken: neem de juiste voorzorgsmaatregelen om spatten op gezicht en handen te voorkomen. **Cocotte:** gebruik **indien u het glazen deksel van de cocotte optilt altijd beschermende handschoenen, zodat uw handen niet kunnen verbranden door ontsnappende stoom.** **Volcano deksel:** wees zorgvuldig tijdens het roeren door het gat en zorg voor geschikte bescherming (handschoenen). **Twepitts grillplaat/grigliatona:** ontsteek de branders voordat u de grillplaat plaatst en verwarm de plaat 1 minuut voordat u het voedsel erop legt. Het gebruik van twee branders met een diameter van 6/9 cm is ideaal. De temperatuur blijft regelmatig, waardoor in korte tijd een optimaal kookproces is gegarandeerd en smaak en voedingseigenschappen van het voedsel bewaard blijven. **Multigrill:** zet de Multigrill pan na het ontsteken van de brander op het vuur; verwarm de plaat eerst ongeveer 2 minuten voordat u het voedsel erop legt. De ideale brander heeft een diameter van 9 cm; wanneer het voedsel erop is gelegd, draait u de vlam laag om verbranden van het oppervlak te voorkomen.

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

**RUS** **Применение и уход:** перед первым применением снять с изделия весь упаковочный материал и этикетки, вымыть мыльной водой, высушить 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 используйте масло в виде аэрозоля, так как оно может образовывать отложения, снижающие антипригарные свойства. Используйте источник тепла размера, соответствующим размерам дна изделия. Ставить посуду в центр посуды плиты. 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 силкона. 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 отынчиваться, поэтому их следует периодически проверять и заворачивать.

**Очистка:** изделие рекомендуется мыть вручную с применением жидкого моющего средства и губки. При мытье в посудомоечной машине рекомендуется 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 образованим плен 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. Ставить 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 проверить зону. При использовании этой посуды на стеклокерамической/индукционной, с электропротвильенем или галогеновых) плитax избегать дивать ее по стеклокерамической поверхности, т.к. остатки на дне посуды могут подарать поверхность плиты. Перед началом приготовления пищи проверить, что дно посуды и стеклокерамическая поверхность чистые. При сдвиге алюминиевой посуды на поверхность плиты могут остаться 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 убедиться 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 верхка 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 запрещено использовать для тушения воды. 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 подогреть пустую посуду, так как нагрев может происходить очень быстро, что приводит

к повреждению антипригарного покрытия. Каждый раз при использовании посуды после мытья проверить, 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.

**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,пожелтения, 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.

**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 посудаможет быть горячей. В случае использования изделия на индукционной плите Thermopoint не является индикатором достижения идеальной температуры, позволяющей начать приготовление пищи.

**Стеклоянная 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. 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 поиззить прочность или подарать 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 находится вы.

**Ecofritto:** При подъеме крышки при притоплении пищи в масле (фритюре) может наблюдаться падение капель конденсата; принимать соответствующие меры предосторожности для защиты рук и лица от брызг. **Cocotte:** Для подъема стеклянной крышки обязательно пользоваться рукавицами для защиты рук от выходящего пара. **Крышка volcano:** Соблюдать осторожность при перемещивании через отверстие использоваться соответствующими защитными средствами (рукавицами). **Плита для гриля на две конфорки/Grigliatona:** Перед установкой плиты включить конфорки и перед укладкой на нее продуктов подогреть в течение 1 минуты. Лучше всего использовать две конфорки диаметром 6-9 см. Температура остается устойчивой, что обеспечивает оптимальное приготовление пищи за короткое время с сохранением вкусовых и питательных качеств блюда.

**Multigrill:** устанавливалт посуду только на включенную конфорку. Перед укладкой продуктов нагреь посуду в течение приблизительно 2 минут. Идеальной является конфорка диаметром 9 см. После укладки продуктов ослабить огонь для предупреждения их подгорания ко дну посуды.

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

## CN

**使用和维护：**

• 首次使用前，请去除所有标签贴纸和包装材料，并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。对于不易粘油的食物，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，即使温度较低也会引燃， 燃烧后会产 生一种残渣，会损坏锅具的不粘性。
• 请换用小大小合适的炉具，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。

• 清洗后，建议滴几滴油进行擦拭。
• 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。
• 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。
• 每次请清洗后再使用，并确保其底部完全干燥。
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。

## BR

## IT

## ES

## FR

## JP

## DE

## RU

## PT

## EN

## NL

## PL

## SE

## TR

## GR

## RU

## IT

## ES

## FR

## JP

## DE

## RU

## PT

## EN

## NL

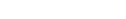
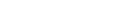
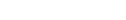
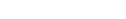
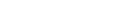
## PL

## SE

## TR

## GR

## RU



**I Uso e manutenzione:** al primo utilizzo rimuovere tutti i materiali d’imballaggio e le etichette, lavare l’utensile con acqua saponata, far bollire una certa quantità di acqua, asciugare 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 detersivi 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 riempire 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 l’olio d’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 copertorio 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 trattare 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.

**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’inservanza 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.

**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.

**Coperchio vetro:** 1) Sollevare il coperchio in modo da non esporci ad eventuali fuoriuscite di

vapore o schizzi d’olio dovuti alla caduta di condensa dalla superficie del coperchio. 2) Il vetro negli uti 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 verificati 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 affiliati o abrasivi che possono indebolire e graffiare il coperchio di vetro. 8) Con sfriato 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. **Eccofritto:** il sollevamento del coperchio durante la cottura con olio (friggere) può causare cadute di condensa: usare adeguate precauzioni per non esporre a schizzi mani e viso. **Cocotte: per sollevare il coperchio in vetro della cocotte utilizzare sempre guanti protettivi per evitare che le fuoriuscite di vapore possano scottare le mani.** **Coperchio vulcano:** prestare attenzione durante il mescolamento attraverso il foro e usare adeguate protezioni (guanti). **Piastra bifuochi/grigliatona:** Accendete i fuochi prima di appoggiare la piastra e preriscaldatela per 1 minuto prima di adagiarvi i cibi. Ideale la cottura di due fuochi da 6/9 cm. di diametro. La temperatura rimane stabile, garantendo una cottura ottimale in tempi brevi e preservando il gusto e le proprietà nutritive dei cibi. **Multigrill:** posizionare l’utensile sul fornello solo dopo aver acceso il fuoco; prima di adagiare i cibi sulla piastra preriscaldare l’utensile per circa 2 minuti. Il fuoco ideale da utilizzare è quello di 9 cm; una volta adagiati i cibi abbassate la fiamma per evitare che la superficie degli stessi bruci.

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

**D** **Gebrauchs- und Pflegenweisung:** Vor dem ersten Gebrauch Ihres neuen Kochgeschirrs entfernen Sie bitte alle Etiketten und Aufkleber und spülen das Produkt normal per Hand. 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-Öf“ hinterlässt nur einen sehr dünnen Film, der schon bei niedrigen Temperaturen leicht verbrennen kann. Dies führt zu Rückständen in der Pfanne, die als Antihafteigenschaften bei-traglich können. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld bzw. die Kochstelle, die am ehesten dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht. Um beste Kochergebnisse und eine Energieersparung 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-Verseigerung 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 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 Backofen-reiniger. 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. Besondere 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 Glaskeramikkochfeld 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 Glaskeramikk-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 sie 1 Minute lang vor Zugabe der Lebensmittel vor. Ideal ist die Verwendung von zwei Kochplatten von 6-9 cm Durchmesser. Die Temperatur bleibt stabil und gewährleistet somit eine optimale Gärung in kürzester Zeit, wobei der Geschmack und die Nährwerte der Lebensmittel erhalten bleiben. **Multigrill:** Positionieren Sie das Kochgeschirr auf dem Gasherd nachdem Sie die Gasflamme gezündet haben. Danach können Sie die Grillplatte für ca. 2 Minuten erhitzen. Die Flamme stellen Sie Idealerweise auf 9cm ein. Nachdem das Kochgut auf der Grillplatte abgelegt wurde kann die Flamme runtergestellt werden, damit dies nicht anbrennt.

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

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 Erhitzten des Kochgeschirrs verdampfen. Dies kann die Kochergebnisse beeinflussen. Eine Gefahr für den Nutzer besteht hierbei nicht.

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

**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 Kassenschein.

**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 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.

**Glasdeckel 1)** Beim Anheben des Deckels sollte darauf geachtet werden, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfstrahlen führen kann. 2) Da es sich um einen Glasdeckel handelt, sollte die Benutzung sowie das Verstauchen 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 scharf 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 Metallgriff 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 Kauf: 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. **Eccofritto:** Das Öffnen des Deckels während des Kochens mit Öl (frittieren) kann zum Herunterfallen von Kondenswasser führen: ergreifen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Gesicht und Hände vor Spritzern zu schützen. **Cocotte:** Beim Anheben des Glasdeckels der Cocotte bitte immer Öfhandschuhe verwenden, um das Verbrennen der Hände an den austretenden Dämpfen zu verhindern. **Vulcano:** Beim Umrühren durch die Öffnung Vorsicht lassen lassen und angemessene Schutzkleidung (Handschuhe) verwenden. **Grigliatona:** Erhitzen Sie die Herdplatten, bevor Sie die Kochplatte darauf setzen und heizen Sie sie 1 Minute lang vor Zugabe der Lebensmittel vor. Ideal ist die Verwendung von zwei Kochplatten von 6-9 cm Durchmesser. Die Temperatur bleibt stabil und gewährleistet somit eine optimale Gärung in kürzester Zeit, wobei der Geschmack und die Nährwerte der Lebensmittel erhalten bleiben.

**Multigrill:** Positionieren Sie das Kochgeschirr auf dem Gasherd nachdem Sie die Gasflamme gezündet haben. Danach können Sie die Grillplatte für ca. 2 Minuten erhitzen. Die Flamme stellen Sie Idealerweise auf 9cm ein. Nachdem das Kochgut auf der Grillplatte abgelegt wurde kann die Flamme runtergestellt werden, damit dies nicht anbrennt.

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

**EN Use and Care:** before using this item for the first time remove all labels and stickers, clean it 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 dishwasher 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 discolor 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.

**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.

**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 discoloration 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.

**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.

**Eccofritto:** Lifting the lid when cooking with oil (frying) may cause condensation droplets to fall: take suitable precautions to avoid exposing hands and face to splashes.

**Cocotte: When handling the glass lid always wear oven mitts.** **Vulcano lid:** Be careful when stirring through the hole, and use oven mitts.

**Piastra bifuochi/grigliatona:** Light the burners before placing the plate on top, and pre-heat for 1 minute before placing food on it. Ideally use two burners each measuring 6-9 cm in diameter. The temperature remains stable, guaranteeing optimal cooking in a short time, while preserving the flavour and nutritional properties of the food.

**Multigrill:** turn on the burner and light the fire before placing the utensil on the hob, preheat the utensil for 2 minutes before starting to cook, the ideal diameter hob to be used is 9 cm when the food is placed on the grill turn down the burner to prevent food from burning.

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

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.

**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.

**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 discoloration 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.

**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.

**Eccofritto:** Lifting the lid when cooking with oil (frying) may cause condensation droplets to fall: take suitable precautions to avoid exposing hands and face to splashes.

**Cocotte: When handling the glass lid always wear oven mitts.** **Vulcano lid:** Be careful when stirring through the hole, and use oven mitts.

**Piastra bifuochi/grigliatona:** Light the burners before placing the plate on top, and pre-heat for 1 minute before placing food on it. Ideally use two burners each measuring 6-9 cm in diameter. The temperature remains stable, guaranteeing optimal cooking in a short time, while preserving the flavour and nutritional properties of the food.

**Multigrill:** turn on the burner and light the fire before placing the utensil on the hob, preheat the utensil for 2 minutes before starting to cook, the ideal diameter hob to be used is 9 cm when the food is placed on the grill turn down the burner to prevent food from burning.

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

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.

**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.

**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 discoloration 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.

**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.

**Eccofritto:** Lifting the lid when cooking with oil (frying) may cause condensation droplets to fall: take suitable precautions to avoid exposing hands and face to splashes.

**Cocotte: When handling the glass lid always wear oven mitts.** **Vulcano lid:** Be careful when stirring through the hole, and use oven mitts.

**Piastra bifuochi/grigliatona:** Light the burners before placing the plate on top, and pre-heat for 1 minute before placing food on it. Ideally use two burners each measuring 6-9 cm in diameter. The temperature remains stable, guaranteeing optimal cooking in a short time, while preserving the flavour and nutritional properties of the food.

**Multigrill:** turn on the burner and light the fire before placing the utensil on the hob, preheat the utensil for 2 minutes before starting to cook, the ideal diameter hob to be used is 9 cm when the food is placed on the grill turn down the burner to prevent food from burning.

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

**F** **Utilisation et entretien :** lors du premier emploi, ôter tous les matériaux d’emballage et les étiquettes, laver l’utensile 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’utensile; utiliser une source de chaleur de dimensions adéquates au fond de l’utensile; 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’utensiles métalliques tranchants, ne pas couper les mets à l’intérieur de l’utensile. Se servir d’utensiles de cuisine en bois, plastique ou silicone ; ranger l’utensile avec soin pour en préserver le revêtement antiadhésif. Les utensiles 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 reserrer si nécessaire.

**Nettoyage :** il est préférable de laver l’utensile 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’utensile, 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’utensile vide ; ne jamais laisser la cuisson sans surveillance, ne pas laisser évaporer les liquides des mets. Mettre l’utensile 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’utensile en toute sûreté. En cas de surchauffe d’une poêle antiadhésive, nous suggérons d’ôter l’utensile de la source de chaleur et d’éteindre. Si l’on utilise des utensiles de cuisson sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), éviter de les faire glisser sur les plaques, car des résidus de saleté pourraient rayar la surface de ces plaques ; avant de commencer la cuisson, s’assurer que la base de l’utensile et la surface en vitroceramique 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 et/à l’aide des produits indiqués pour les plaques vitro-ceramiques, afin d’éviter que ces traces ne restent collées à la surface de cuisson. Pour les utensiles prévus pour être utilisés sur des plaques de cuisson à induction : ne jamais préchauffer l’utensile à vide car le chauffage pourrait être très rapide et abîmer le revêtement antiadhésif. Chaque fois qu’on utilise l’utensile de cuisson après l’avoir lavé, s’assurer que le fond extérieur 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’utensile. Dans le cadre d’une utilisation d’une poêle pour frire, avant même de placer la plaque, et à préchauffer 1 minute avant d’y déposer les mets. L’idéal est d’utiliser 2 feux de 6/9 cm de diamètre. La température reste stable et garantit une cuisson optimale en peu de temps, ce qui préserve le goût et les propriétés nutritives des mets. **Multigrill :** ne placer l’utensile sur le fourneau qu’après avoir allumé le feu; avant de déposer les mets sur la plaque, préchauffer l’utensile pendant environ 2 minutes. Le feu idéal est celui de 9 cm ; après avoir placé les mets, baisser la flamme pour éviter qu’ils brûlent à la surface.

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

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

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

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

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

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

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’utensile. 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.

**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, et le ticket de caisse en faisant foi.

**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’utensiles 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’utensile 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.

**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 avant 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’utensiles 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