

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE – TORRE COOKWARE WITH REMOVABLE HANDLE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULITURA DELLE PENTOLE E DEL MANICO TORRE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE – TORRE KOCHGESCHIRR UND GRIFF

CONSEILS D'UTILISATION DE USTENSILES DE CUISINE TORRE

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO - TORRE BATERÍA DE COCINA Y MANGO

EN BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

ADVANTAGES

Thank you for deciding on the quality of BALLARINI cookware. So that you can enjoy your high-quality cookware for as long as possible, we recommend you read the following notes carefully. We have carefully compiled these instructions for use to pass on our experience and passion for our products to you. BALLARINI non-stick pots and pans are manufactured in Rivarolo Mantovano (Italy). The coatings are regularly tested in our laboratories so as to guarantee a quality product.

BALLARINI Torre is a practical, high-quality cookware system where culinary passion meets practical functionality, designed and made in Italy. It offers a variety of pots and pans to suit all culinary needs without taking up valuable kitchen space. By simply attaching and removing the handle, all pots and pans can be stacked and stored. The pots and pans are multifunctional and can be used on all hobs including induction and ovens. All pots and pans are easy to clean and dishwasher-safe.

CARE INSTRUCTIONS

Before first use, please remove packaging and labels and recycle the waste. Then fill with enough water to cover the bottom well and bring it to the boil. After emptying out the water, let the cookware cool down and dry it carefully. When cooking with ceramic-coated cookware, the addition of cooking oil or other fat is not necessary, but is recommended. We advise against using spray oil. This leaves only a very thin film that can easily burn even at low temperatures. This leads to residue in the pan, which can affect its non-stick properties. Please always use the hob or hob that most closely matches the diameter of your cookware. To achieve the best cooking results and energy savings, we recommend cooking with moderate heat. Please do not heat fatty foods so much that they burn. Never use sharp or sharp-edged kitchen utensils and do not cut directly in the cookware. Metal kitchen gadgets shorten the lifespan of your cookware. We recommend using kitchen utensils made of wood, plastic or silicone. Be careful when storing the cookware so as not to damage the ceramic coating. Please remove the handle when using the cookware in the oven or on a gas stove.

AFTER USE

Allow the cookware to cool down before cleaning. We recommend always washing the cookware by hand. Please use a soft sponge and liquid dishwashing detergent. When cleaning dishes, we recommend using liquid dishwashing detergent and choosing low-temperature economy rinses. This protects your cookware and the environment. Using the dishwasher does not affect the quality of the cookware, but it can discolor it. For cookware that is uncoated on the outside, this can also accelerate an oxidation process that leaves visible traces. Please do not use abrasive cleaners, steel wool, powder detergent or oven cleaner.

The use of grease, often combined with high temperatures, can lead to the appearance of stains and blemishes, which are particularly visible on smooth or stone-look coatings.

RECOMMENDATIONS FOR LONGEVITY

During cooking, it is advisable to remove the handle when not in active use. This step not only protects against overheating, but also contributes significantly to long-term functionality. It is recommended that you clean the handle by hand. This gentler cleaning method helps preserve the lifespan and condition of the product.

Empty cookware must never be overheated. The cookware should be heated slowly, otherwise the ceramic coating could be damaged. If the cookware is used after cleaning, care must be taken to ensure that the base is completely dry. If the base is not dried sufficiently, water droplets could remain on the base and evaporate when the cookware heats up. This can affect the cooking properties. There is no danger for the user.

Ceramic non-stick coatings are extremely hard and scratch-resistant; however, they are less shockproof. To ensure that the coating does not suffer damage, impacts should be avoided. Sharp or pointed objects should not be used in the cookware. When cooking, spread a thin layer of oil or other fat evenly over the cookware to maintain the non-stick effect of the ceramic coating.

WARNINGS

The product is not suitable for use in the microwave. If you intend to use it in the oven, it is advisable to remove the handle beforehand to avoid damage. Another important point is that the handle should only be used in combination with BALLARINI Torre cookware. This ensures not only the best performance but also safety when using this product. Follow these recommendations to ensure optimal use and safety.

Empty cookware must never be overheated. Never leave your cookware unattended during the cooking process. Fat in particular should never be heated unattended. Children should never come within reach of heated cookware. Allow it to cool before cleaning. The use of protective gloves is advisable. If the cookware overheats, you should immediately remove the cookware from the heat and ventilate the area well. When using the cookware on glass ceramic hobs, induction hobs and halogen hobs, avoid pulling or pushing the cookware on the hob as scratches may occur. Before frying or cooking, make sure that the bottom of the cookware and the hob are clean. If you see aluminum abrasion on the stove when cooking on a glass ceramic hob (especially when you move the pan back and forth on the stove), please remove this immediately with an appropriate glass ceramic cleaner. If you want to use frying fat in a skillet, make sure the pan is cold before adding the oil to the pan. Keep the pan away from water sources and wipe the pan dry. If you are using a skillet, do not fill the oil more than 5cm below the rim to allow the oil to rise as you add the food. To avoid oil splashing and burns, do not touch the cookware. Never use plastic while deep frying as plastic melts quickly in hot oil. Do not allow water to get into the hot fat, do not use water to cool the oil and do not clean the cookware while deep-frying. In the event of a grease fire, never use water to put out the fire. Using water may cause the burning oil to splash and spread. The best way to put out the grease fire is to use a kitchen fire extinguisher or cover the burning fryer with a metal lid.

USAGE NOTES

To properly open and use the handle, follow these steps: First, take the handle in your hand and push the handle lever from the center to the left so that the arrow points to the open lock. This will make the button visible. Now press this button to fully open the handle. After the handle is opened, you can easily attach it to your desired BALLARINI Torre product. To do this, place the wall of the cookware between the silicone parts at the front end of the handle. To securely fix this mounting, push the handle lever back to the middle so that the arrow points to the closed lock. Now you are ready to cook with your BALLARINI as usual. If you want to remove the handle from the cookware, that is also easy. Simply slide the handle lever to the left and press the button to release the handle.

EN BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

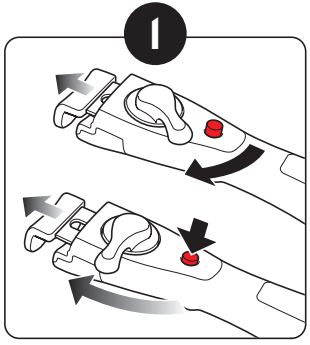
WARRANTY

The warranty covers all defects that can be proven to be due to material or production errors. The warranty expires in the event of improper use and damage, especially if the care instructions are not followed. The warranty only covers normal household use. Darkening with use is a normal process for non-stick coatings. If scratches or discoloration occur, these have no influence on the non-stick properties. These are merely visible signs of wear and do not give cause for complaint. The warranty applies from the date of purchase. The receipt serves as proof of the purchase date. In the event of a problem, please contact BALLARINI customer service at the following email address: ballarini.export@ballarini.it

Special warranty information: Handle exclusions

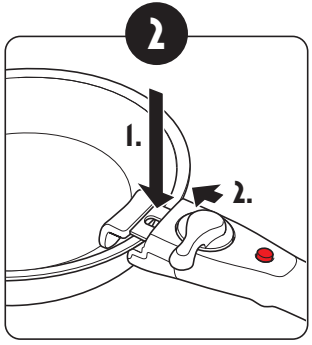
There are a few important points to consider when using the BALLARINI Torre cookware. First of all, it is not possible to use the handle in conjunction with cookware brands other than BALLARINI. Care should also be taken to protect the handle from burns from open gas flames by removing it while cooking on a gas stove. Another practical aspect is the cleaning of this cookware, as it can be safely cleaned in the dishwasher, with the exception of the handle. However, it is advisable to avoid using this cookware in the microwave as it is not designed for this. Additionally, it is important to note that this product is not suitable for loads over 10 kg. Please follow these instructions to ensure the best possible performance and safety when using the product.

EN BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.



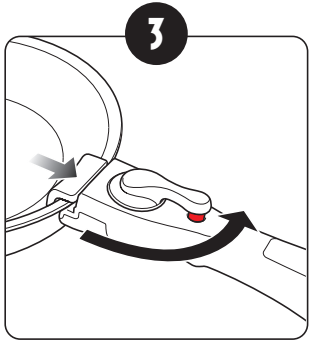
HOW TO OPEN THE HANDLE

Unlock the handle by turning the lever on the top of the handle to the left and press the red button.



WHERE IS THE HANDLE ATTACHED

Place the handle on the pan so that the front part is inside the pan and the other part is on the outside.



HOW TO LOCK THE HANDLE

Lock the handle by pushing the lever on the top of the handle back to its original position.

IT BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

VANTAGGI

Grazie per aver scelto la qualità delle pentole e padelle BALLARINI. Per garantire un utilizzo di questi prodotti di alta qualità più a lungo possibile, si consiglia di leggere attentamente le seguenti istruzioni. Abbiamo redatto con cura questo manuale di istruzioni per condividere la nostra esperienza e la nostra passione per i nostri prodotti. Le pentole e i tegami antiaderenti BALLARINI sono prodotti a Rivarolo Mantovano (MN). I rivestimenti sono regolarmente testati nei nostri laboratori per garantire un prodotto di qualità.

BALLARINI Torre è un sistema di pentole e padelle pratico e di alta qualità in cui la passione culinaria incontra la funzionalità. È progettato e prodotto in Italia. Offre una varietà di pentole e tegami per tutte le esigenze culinarie senza occupare spazio prezioso in cucina. Il manico si attacca e stacca con facilità e in questo modo è possibile impilare e riporre le pentole e le padelle con la massima praticità. Le pentole e i tegami sono multifunzionali e possono essere utilizzati su tutti i piani di cottura, compresi quelli a induzione, e nel forno. Tutte le pentole e i tegami sono facili da pulire e lavabili in lavastoviglie.

ISTRUZIONI PER LA CURA

Prima del primo utilizzo, rimuovere l'imballaggio e le etichette e smaltirle negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Quindi, riempire le pendole e padelle con una quantità d'acqua sufficiente a coprire bene il fondo e portare a ebollizione. Dopo aver eliminato l'acqua, lasciare raffreddare e asciugare con cura. Quando si cucina con pentole e padelle rivestite di ceramica, l'aggiunta di olio o di altri grassi non è necessaria ma è consigliata. Si sconsiglia l'uso di olio spray che lascia solo una pellicola molto sottile che può facilmente bruciare anche a basse temperature. Ciò significa che nel tegame possono restare residui che possono compromettere le proprietà antiaderenti. Utilizzare sempre il piano o la zona di cottura che più si avvicina al diametro delle pentole e padelle. Per ottenere risultati di cottura ottimali e risparmiare energia, si consiglia di cuocere a calore moderato. Non riscaldare gli alimenti grassi con una fiamma troppo alta che li faccia bruciare. Non utilizzare mai utensili da cucina affilati o con bordi taglienti e non tagliare direttamente nelle pentole e padelle. Gli utensili da cucina in metallo riducono la durata delle pentole. Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Prestare attenzione quando si ripongono le pentole per non danneggiare il rivestimento in ceramica. Rimuovere il manico quando si utilizza la pentola nel forno o sul fornello a gas.

DOPO L'USO

Lasciare raffreddare le pentole e le padelle prima di pulirle. Si consiglia di lavarle sempre a mano utilizzando una spugna morbida e un detersivo liquido per piatti. In caso di lavaggio in lavastoviglie, si consiglia di utilizzare un detersivo liquido e di scegliere programmi a basse temperature. In questo modo si proteggono le pentole e l'ambiente. L'uso della lavastoviglie non influisce sulla qualità delle pentole e padelle, ma può scolorirle. Nel caso di pentole non rivestite all'esterno, si può anche accelerare un processo di ossidazione che lascia tracce visibili. Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, detersivi in polvere o detergenti per forni.

L'uso di grassi, spesso abbinato alle alte temperature, può portare alla comparsa di macchie e imperfezioni, particolarmente visibili sui rivestimenti lisci o con effetto pietra.

IT BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

CONSIGLI PER UNA LUNGA DURATA

Durante la cottura, è consigliabile rimuovere il manico se non è necessario. Questa accortezza non serve solo come protezione dal surriscaldamento, ma contribuisce anche in modo significativo alla funzionalità a lungo termine. Si consiglia di lavare il manico a mano. Questo metodo di pulizia più delicato contribuisce a preservare la durata e le caratteristiche del prodotto.

Non surriscaldare mai le pentole vuote. Le pentole devono essere riscaldate lentamente perché in caso contrario il rivestimento ceramico potrebbe danneggiarsi. Quando si utilizza la pentola dopo la pulizia, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto. Se il fondo non viene asciugato a sufficienza, potrebbero rimanervi gocce d'acqua che evaporano quando la pentola viene riscaldata. Questo fenomeno può influenzare le proprietà di cottura. Non vi è alcun pericolo per l'utilizzatore.

I rivestimenti antiaderenti in ceramica sono estremamente duri e resistenti ai graffi, ma sono meno resistenti agli urti, che vanno quindi evitati. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nelle pentole e nelle padelle. Quando si cucina, stendere un sottile strato di olio o altro grasso in modo uniforme all'interno delle pentole e padelle per mantenere l'effetto antiaderente del rivestimento ceramico.

AVVERTENZE

Il prodotto non è adatto all'uso nel microonde. Se si intende utilizzarlo in forno, si consiglia di rimuovere preventivamente il manico per evitare di danneggiarlo. È importante ricordare che il manico deve essere utilizzato solo in combinazione con le pentole BALLARINI Torre. In questo modo non si garantiscono soltanto le migliori prestazioni, ma anche la sicurezza nell'utilizzo del prodotto. Seguire queste raccomandazioni per garantire un utilizzo ottimale e la massima sicurezza.

Non surriscaldare mai le pentole vuote. Non lasciare mai le pentole incustodite durante la cottura. Soprattutto i grassi non devono mai essere riscaldati senza la presenza di chi sta cucinando. Tenere sempre le pentole e le padelle riscaldate fuori dalla portata dei bambini. Lasciare raffreddare prima di pulire. Si consiglia l'uso di guanti protettivi. In caso di surriscaldamento delle pentole, toglierle immediatamente dal piano cottura e ventilare bene l'area. Quando si utilizzano le pentole su piani di cottura in vetroceramica, piani a induzione e piani alogeni, evitare di tirare o spingere le pentole sul piano di cottura perché potrebbero graffiarli. Prima cucinare, accertarsi che il fondo delle pentole e il piano di cottura siano puliti. Se durante la cottura su un piano in vetroceramica sono visibili abrasioni e tracce di alluminio (soprattutto se si fa scorrere la pentola avanti e indietro sul piano di cottura), rimuoverle immediatamente con un detergente per vetroceramica appropriato. Se si desidera utilizzare del grasso per friggere in una padella, assicurarsi che la padella sia fredda prima di aggiungere l'olio. Tenere la padella lontano da fonti d'acqua e asciugarla. Se si usa una padella per friggere, riempire con l'olio al massimo fino a 5 cm sotto il bordo, in modo che il livello possa salire quando si aggiunge il cibo. Per evitare schizzi d'olio e ustioni, non toccare le pentole. Non utilizzare mai la plastica durante la frittura, perché si scioglie rapidamente nell'olio caldo. Non fare entrare acqua nel grasso caldo, non usare acqua per raffreddare l'olio e non pulire le pentole mentre si sta friggendo. In caso di incendio di grassi, non utilizzare mai l'acqua per spegnere il fuoco perché può far schizzare e diffondere l'olio bruciato. Il modo migliore per spegnere un incendio di grassi è usare un estintore da cucina o coprire la padella in fiamme con un coperchio di metallo.

IT BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per aprire e utilizzare correttamente il manico, attenersi a quanto indicato di seguito. Per prima cosa, afferrare il manico e spingere la leva dal centro verso sinistra in modo che la freccia sia rivolta verso il lucchetto aperto e il pulsante sia visibile. A questo punto, premere il pulsante per aprire completamente il manico. Una volta aperto il manico, è possibile agganciarlo facilmente al prodotto BALLARINI Torre desiderato: posizionare la parete della pentola o della padella tra le parti in silicone all'estremità anteriore del manico. Per fissare saldamente i due componenti, spingere nuovamente la leva del manico al centro in modo che la freccia sia rivolta verso il lucchetto chiuso. A questo punto è possibile utilizzare le pentole BALLARINI per preparare i propri piatti preferiti. Se si desidera rimuovere il manico dalla pentola, la procedura è altrettanto semplice. È sufficiente far scorrere la leva del manico verso sinistra e premere il pulsante per sganciarlo.

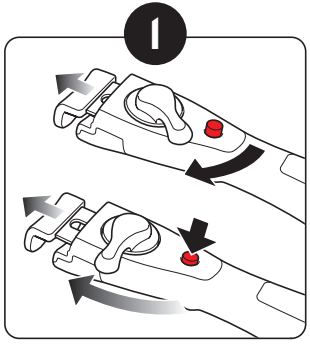
GARANZIA

La garanzia copre tutti i difetti che sono dovuti a problemi di materiale o di produzione che è possibile dimostrare. La garanzia decade in caso di uso improprio e di danni, in particolare se non vengono seguite le istruzioni per la cura. La garanzia copre solo il normale uso domestico. Con l'uso è normale che i rivestimenti antiaderenti si scuriscano. Eventuali graffi o scolorimenti non compromettono le proprietà antiaderenti; si tratta solo di segni visibili dell'uso e non sono motivo di reclamo. La garanzia è valida a partire dalla data di acquisto di cui lo scontrino serve come prova. In caso di problemi, si prega di contattare il Servizio Clienti BALLARINI al seguente indirizzo e-mail: ballarini.export@ballarini.it

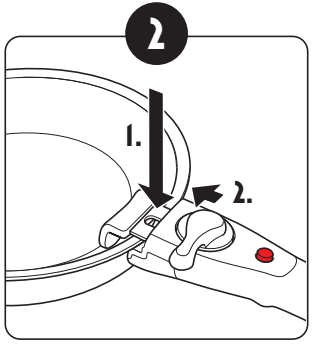
Informazioni speciali sulla garanzia: esclusioni per il manico

Quando si utilizzano le pentole BALLARINI Torre, ci sono alcuni punti importanti da considerare. Innanzitutto, non è possibile utilizzare il manico insieme a pentole di marche diverse da BALLARINI. Inoltre, è necessario proteggere il manico dalle bruciature provocate dalle fiamme libere rimuovendolo durante la cottura sul fornello a gas. Un altro aspetto pratico è la pulizia di queste pentole, che possono essere lavate senza problemi in lavastoviglie, ad eccezione del manico. Inoltre, si sconsiglia di utilizzare queste pentole e padelle nel microonde, poiché non sono state progettate per questo scopo. Ricordiamo anche che questo prodotto non è adatto a carichi superiori a 10 kg. Seguire queste istruzioni per garantire le migliori prestazioni e la massima sicurezza durante l'uso del prodotto.

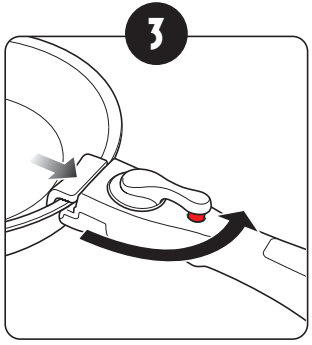
IT BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.



Sbloccare il manico ruotando la leva sulla parte superiore del manico verso sinistra e premere il pulsante rosso.



Posizionare il manico sulla padella in modo che la parte anteriore sia all'interno della padella e l'altra parte sia all'esterno.



Bloccare il manico riportando la leva sulla parte superiore nella posizione originale.

DE BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

VORTEILE

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

BALLARINI Torre ist ein praktisches, hochwertiges Kochgeschirrsystem, bei dem kulinarische Leidenschaft auf praktische Funktionalität trifft, entworfen und hergestellt in Italien. Es bietet eine Vielzahl von Töpfen und Pfannen für alle kulinarischen Bedürfnisse, ohne den kostbaren Platz in der Küche zu beeinträchtigen. Durch einfaches Anbringen und Abnehmen des Griffs sind alle Töpfe und Pfannen stapel- und lagerfähig. Die Töpfe und Pfannen sind multifunktional auf allen Herdplatten einschließlich Induktion und Backofen einsetzbar. Alle Töpfe und Pfannen sind leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Vor der ersten Nutzung bitte Verpackung und Etiketten entfernen und die Abfälle der Wiederverwertung zuführen. Anschließend füllen Sie so viel Wasser hinein, dass der Boden gut bedeckt ist und bringen dieses zum Kochen. Nachdem Sie das Wasser entfernt habe, lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und trocknen es sorgfältig ab. Beim Kochvorgang mit keramikbeschichtetem Kochgeschirr ist die Hinzugabe von Speiseöl oder einem anderen Fett nicht notwendig, jedoch empfohlen. Wir raten von der Benutzung von Sprüh-Öl ab. Dieses hinterlässt nur einen sehr dünnen Film, der schon bei niedrigen Temperaturen leicht verbrennen kann. Dies führt zu Rückständen in der Pfanne, die die Antihaft-Eigenschaft beeinträchtigen können. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld bzw. die Kochstelle, die am ehesten dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht. Um beste Kochergebnisse und eine Energieeinsparung zu erreichen, empfehlen wir das Kochen mit mäßiger Hitze. Bitte erhitzen Sie fetthaltige Lebensmittel nicht so stark, dass es verbrennt. Nutzen Sie niemals scharfe oder scharfkantige Küchenutensilien und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr. Küchenhelfer aus 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 Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Bitte entfernen Sie den Griff, wenn Sie das Kochgeschirr im Backofen oder auf dem Gasherd verwenden.

NACH GEBRAUCH

Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Wir empfehlen das Kochgeschirr immer per Hand zu spülen. Nutzen Sie hierzu bitte einen weichen Schwamm und flüssigen Geschirrreiniger. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspülgängen mit niedrigen Temperaturen. Dies schützt Ihr Kochgeschirr und die Umwelt. Das Benutzen der Spülmaschine hat keine Auswirkungen auf die Qualität des Kochgeschirrs, kann es aber 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.

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.

DE BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

EMPFEHLUNGEN FÜR LANGLEBIGKEIT

Während des Kochens empfiehlt es sich, den Griff abzunehmen, wenn er nicht aktiv benötigt wird. Dieser Schritt dient nicht nur dem Schutz vor Überhitzung, sondern trägt auch wesentlich zur langfristigen Funktionsfähigkeit bei. Es wird empfohlen, den Griff per Hand zu reinigen. Diese schonendere Reinigungsmethode trägt dazu bei, die Lebensdauer und den Zustand des Produkts zu erhalten.

Das leere Kochgeschirr darf nie überhitzt werden. Das Kochgeschirr sollte langsam erhitzt werden, da sonst die Keramikbeschichtung beschädigt werden könnte. Wenn das Kochgeschirr nach dem Reinigen verwendet wird, muss darauf geachtet werden, dass der Boden absolut trocken ist. Wird der Boden nicht ausreichend getrocknet, könnten Wassertropfen am Boden verbleiben und bei Erhitzen des Kochgeschirrs verdampfen. Dies kann die Kocheigenschaften beeinflussen. Eine Gefahr für den Nutzer besteht hierbei nicht.

Keramische Antihaftbeschichtungen sind äußerst hart und kratzfest; sie sind jedoch weniger stoßfest. Damit die Beschichtung keine Schäden erleidet, sollten Stöße daher vermieden werden. Scharfe oder spitze Gegenstände sollten nicht im Kochgeschirr benutzt werden. Beim Kochvorgang gleichmäßig eine dünne Schicht Öl oder ein anderes Fett auf dem Kochgeschirr verteilen, damit die Antihaftwirkung der Keramikbeschichtung erhalten bleibt.

WARNUNGEN

Das Produkt ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Wenn Sie beabsichtigen, es im Ofen zu verwenden, ist es ratsam, den Griff vorher zu entfernen, um Schäden zu vermeiden. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass der Griff ausschließlich in Kombination mit BALLARINI Torre Kochgeschirr verwendet werden sollte. Dies gewährleistet nicht nur die beste Leistung, sondern auch die Sicherheit bei der Anwendung dieses Produkts.

Beachten Sie diese Empfehlungen, um eine optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

Das leere Kochgeschirr darf nie überhitzt werden. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Besonders Fett sollte nie unbeaufsichtigt erhitzt werden. Kinder sollten niemals in Reichweite von erhitztem Kochgeschirr gelangen. Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen. Die Benutzung von Schutzhandschuhen ist ratsam. Im Falle einer Überhitzung des Kochgeschirrs sollten Sie das Kochgeschirr sofort vom Herd nehmen und den Bereich gut lüften. Beim Verwenden des Kochgeschirrs auf Glaskeramikkochfeldern, Induktionskochfeldern und Halogenkochfeldern vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld, weil Kratzer entstehen können. Vor dem Braten oder Kochen muss darauf geachtet werden, dass der Boden des Kochgeschirrs und des Kochfeldes sauber ist. Sollte beim Kochen auf einem Glaskeramikfeld Aluminium-Abrieb auf dem Herd zu sehen sein (insbesondere, wenn man die Pfanne auf dem Herd hin und her schiebt), bitte entfernen Sie diesen sofort mit einem entsprechenden Glaskeramik-Reiniger. Falls Sie Frittierfett in einer Bratpfanne verwenden wollen, stellen Sie vorher sicher, dass die Pfanne kalt ist, bevor sie das Öl in die Pfanne geben. Halten Sie die Pfanne fern von Wasserquellen und wischen Sie die Pfanne trocken. Sollten Sie eine Bratpfanne benutzen, füllen Sie das Öl nicht mehr als 5 cm unter dem Rand ein, damit das Öl ansteigen kann, wenn Sie die Lebensmittel hinzufügen. Um Spritzen des Öls und Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht das Kochgeschirr. Verwenden Sie niemals Plastik während des Frittierens, denn Plastik schmilzt schnell in heißem Öl. Lassen Sie kein Wasser in das heiße Fett kommen, nutzen Sie kein Wasser, um das Öl zu kühlen und reinigen Sie das Kochgeschirr nicht, während des Frittierens. Im Fall eines Fettbrandes, nutzen Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen. Die Verwendung von Wasser kann zum Spritzen und Ausbreiten des brennenden Öls führen. Die beste Möglichkeit, den Fettbrand zu löschen, ist die Verwendung eines Küchen-Feuerlöschers oder die Bedeckung der brennenden Fritteuse mit einem Metall Deckel.

DE BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

NUTZUNGSHINWEISE

Um den Griff ordnungsgemäß zu öffnen und zu verwenden, folgen Sie diesen Schritten: Zuerst nehmen Sie den Griff in die Hand und schieben den Griffhebel von der Mitte nach links, sodass der Pfeil auf das offene Schloss zeigt. Dadurch wird der Knopf sichtbar. Nun drücken Sie diesen Knopf, um den Griff vollständig zu öffnen. Nachdem der Griff geöffnet ist, können Sie ihn problemlos an Ihrem gewünschten BALLARINI Torre Produkt befestigen. Dazu platzieren Sie die Wand des Kochgeschirrs zwischen den Silikonteilen am vorderen Ende des Griffs. Um die Konstruktion sicher zu fixieren, schieben Sie den Griffhebel wieder in die Mitte, sodass der Pfeil auf das geschlossene Schloss zeigt. Jetzt sind Sie bereit, wie gewohnt mit Ihrem BALLARINI zu kochen. Wenn Sie den Griff vom Kochgeschirr entfernen möchten, ist dies ebenfalls einfach. Schieben Sie einfach den Griffhebel nach links und drücken Sie den Knopf, um den Griff zu lösen.

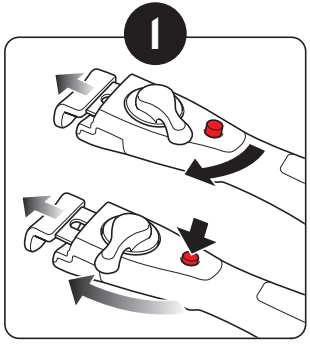
GARANTIE

Die Garantie umfasst alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Produktionsfehler zurückzuführen sind. Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung und Beschädigung, dies insbesondere bei Nichtbeachtung der Pflegeanleitung. Die Garantie umfasst lediglich eine haushaltsübliche Nutzung. Für Antihaft-Beschichtungen ist ein Nachdunkeln bei Gebrauch ein normaler Vorgang. Sollten Kratzer oder Verfärbungen entstehen, haben diese keinen Einfluss auf die Antihaft-Eigenschaft. Diese sind lediglich sichtbare Gebrauchsspuren und geben keinen Anlass zur Beanstandung. Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Als Nachweis für das Kaufdatum dient der Kassenbeleg. Im Fall eines Problems, kontaktieren Sie bitte den BALLARINI Kundenservice unter der folgenden E-Mail-Adresse: ballarini.export@ballarini.it

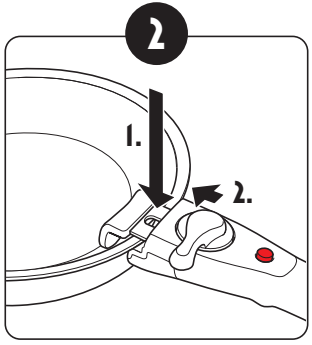
Besondere Garantiehinweise: Ausschlüsse für den Griff

Beim Gebrauch des Kochgeschirrs BALLARINI Torre gibt es einige wichtige Punkte zu beachten. Zunächst einmal ist es nicht möglich, den Griff in Verbindung mit Kochgeschirr anderer Marken als BALLARINI zu verwenden. Des Weiteren sollte darauf geachtet werden, den Griff vor Verbrennungen durch offene Gasflammen zu schützen, indem er während des Kochens auf dem Gasherd entfernt wird. Ein weiterer praktischer Aspekt ist die Reinigung dieses Kochgeschirrs, da es bedenkenlos in der Spülmaschine gereinigt werden kann, mit Ausnahme des Griffs. Allerdings ist es ratsam, die Verwendung dieses Kochgeschirrs in der Mikrowelle zu vermeiden, da es dafür nicht ausgelegt ist. Zusätzlich ist es wichtig zu beachten, dass dieses Produkt für Lasten über 10 kg nicht geeignet ist. Bitte beachten Sie diese Hinweise, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit bei der Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

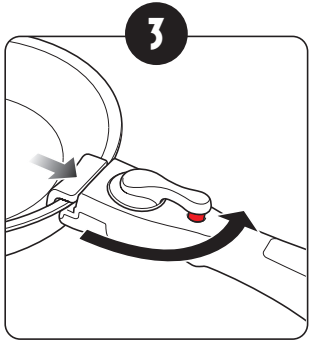
DE BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.



Entriegeln Sie den Griff, indem Sie den Hebel oben am Griff nach links drehen und den roten Knopf drücken.



Platzieren Sie den Griff so auf der Pfanne, dass der vordere Teil innerhalb der Pfanne liegt und der andere Teil außen.



Verriegeln Sie den Griff, indem Sie den Hebel oben am Griff zurück in seine ursprüngliche Position drehen.

FR BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

AVANTAGES

Merci d'avoir choisi la qualité des poêles et casseroles BALLARINI. Afin que vous puissiez profiter le plus longtemps possible de vos accessoires de cuisine de qualité supérieure, nous vous recommandons de lire attentivement les indications suivantes. Nous avons soigneusement rédigé ce mode d'emploi afin de vous transmettre notre expérience et notre passion pour nos produits. Les casseroles et poêles antiadhésives BALLARINI sont fabriquées à Rivarolo Mantovano, en Italie. Les revêtements sont régulièrement testés dans nos laboratoires pour garantir un produit de qualité.

BALLARINI Torre est un système d'accessoire de cuisine pratique et de qualité supérieure alliant à la fois la passion pour la cuisine et une grande fonctionnalité, et qui est conçu et fabriqué en Italie. Il propose une variété de casseroles et de poêles pour répondre à tous les besoins en cuisine en permettant un gain de place précieux dans la cuisine. En attachant et en retirant simplement la poignée, vous pouvez empiler et ranger toutes les poêles et casseroles. Les poêles et casseroles peuvent être utilisées de manière polyvalente sur toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction et le four. Toutes les poêles et casseroles sont faciles à nettoyer et sont adaptées au lave-vaisselle.

CONSIGNES D'ENTRETIEN

Avant la première utilisation, veuillez retirer l'emballage et les étiquettes et recycler les déchets. Remplissez ensuite le produit avec suffisamment d'eau pour bien couvrir le fond et portez à ébullition. Après avoir retiré l'eau, laissez refroidir la poêle ou la casserole et séchez-la soigneusement. Lors de la cuisson avec des poêles et casseroles à revêtement céramique, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile de cuisson ou d'autres graisses, mais cela est recommandé. Nous déconseillons l'utilisation d'huile en spray car elle ne laisse qu'une pellicule très fine qui peut facilement brûler même à basse température. Cela entraîne la formation de résidus dans la poêle, ce qui peut nuire à ses propriétés antiadhésives. Veuillez toujours utiliser la plaque de cuisson qui correspond le mieux au diamètre de votre poêle ou de votre casserole. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et faire des économies d'énergie, nous vous recommandons de cuisiner à feu moyen. Ne chauffez pas trop les aliments gras car ils peuvent brûler. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine pointus ou tranchants et ne coupez pas directement dans votre poêle ou votre casserole. Les ustensiles de cuisine en métal raccourcissent la durée de vie de votre poêle ou votre casserole. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone. Faites attention lorsque vous rangez vos accessoires de cuisine afin de ne pas endommager le revêtement en céramique. Veuillez retirer la poignée lorsque vous utilisez votre poêle ou casserole au four ou sur une gazinière.

APRÈS UTILISATION

Laissez les poêles et casseroles refroidir avant de les nettoyer. Nous vous recommandons de toujours laver vos accessoires de cuisine à la main. Veuillez utiliser une éponge douce et un nettoyant liquide pour vaisselle. Lors du nettoyage de la vaisselle, nous vous recommandons d'utiliser du produit vaisselle liquide et de choisir des cycles de rinçage économiques à basse température. Cela protège à la fois vos poêles et casseroles et l'environnement. L'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas la qualité des accessoires de cuisine, mais elle peut les décolorer. Pour les poêles et casseroles sans revêtement extérieur, cela peut également accélérer le processus d'oxydation qui peut laisser des traces visibles. Veuillez ne pas utiliser de produits abrasifs, de paille de fer, de produit vaisselle en poudre ou de nettoyant pour four.

L'utilisation de graisse, souvent associée à des températures élevées, peut entraîner l'apparition de taches et d'imperfections, particulièrement visibles sur les revêtements lisses ou à l'aspect pierre.

RECOMMANDATIONS POUR UNE PLUS GRANDE DURÉE DE VIE

Pendant la cuisson, il est conseillé de retirer la poignée lorsqu'elle n'est pas utilisée. Ceci la protège non seulement contre la surchauffe, mais contribue également de manière significative à prolonger sa fonctionnalité à long terme. Il est recommandé de nettoyer la poignée à la main. Cette méthode de nettoyage plus douce permet de préserver la durée de vie et l'état du produit.

Les poêles et casseroles vides ne doivent jamais être surchauffés. Les poêles et casseroles doivent être chauffées lentement, sinon le revêtement en céramique pourrait être endommagé. Si vous utilisez vos accessoires de cuisine après les avoir nettoyés, vous devez veiller à ce que le fond soit complètement sec. Si le fond n'est pas suffisamment sec, des gouttelettes d'eau peuvent rester sur le fond et s'évaporer lorsque l'accessoire de cuisine chauffe. Cela peut nuire aux propriétés de cuisson. Cependant, il n'y a aucun danger pour l'utilisateur.

Les revêtements antiadhésifs en céramique sont extrêmement durs et résistants aux rayures ; ils sont toutefois moins résistants aux chocs. Pour garantir que le revêtement ne soit pas endommagé, veuillez éviter les chocs. Les objets tranchants ou pointus ne doivent pas être utilisés dans vos poêles et casseroles. Lors de la cuisson, étalez uniformément une fine couche d'huile ou autre graisse sur votre accessoire de cuisine pour conserver l'effet antiadhésif du revêtement en céramique.

AVERTISSEMENTS

Le produit n'est pas adapté au micro-ondes. Si vous comptez l'utiliser au four, il est conseillé de retirer au préalable la poignée pour éviter tout dommage. Un autre point important est que la poignée ne doit être utilisée qu'en combinaison avec les poêles et casseroles BALLARINI. Cela vous garantit non seulement des performances optimales mais également plus de sécurité lors de l'utilisation de ce produit. Suivez ces recommandations pour garantir une utilisation et une sécurité optimales.

Les poêles et casseroles vides ne doivent jamais être surchauffés. Ne laissez jamais vos accessoires de cuisine sans surveillance pendant le processus de cuisson. La graisse ne doit notamment jamais être chauffée sans surveillance. Les enfants ne doivent jamais s'approcher des poêles et casseroles qui ont été chauffées. Laissez-les refroidir avant de les nettoyer. L'utilisation de gants de protection est conseillée. Si vos accessoires de cuisine surchauffent, vous devez immédiatement les retirer du feu et bien aérer la pièce. Lorsque vous utilisez vos accessoires de cuisine sur des plaques vitrocéramiques, des plaques à induction ou halogènes, évitez de les tirer ou de les pousser sur la table de cuisson car cela pourrait la rayer. Avant de frire ou de cuisiner, assurez-vous que le fond de votre poêle ou de votre casserole et la table de cuisson sont propres. Lors de la cuisson, si vous constatez des traces d'abrasions d'aluminium sur une plaque vitrocéramique (en particulier lorsque vous déplacez la casserole d'avant en arrière sur la cuisinière), veuillez les éliminer immédiatement avec un nettoyant vitrocéramique adapté. Si vous souhaitez utiliser une poêle à frire, assurez-vous que la poêle est froide avant d'y ajouter l'huile/la graisse. Éloignez la poêle des sources d'eau et essuyez-la. Si vous utilisez une poêle à frire, ajoutez de l'huile jusqu'à maximum 5 cm du bord pour permettre à l'huile de monter au fur et à mesure que vous ajoutez les aliments. Pour éviter les éclaboussures d'huile et les brûlures, ne touchez pas les poêles et casseroles. N'utilisez jamais d'ustensile en plastique lors de la friture, car le plastique fond rapidement dans l'huile chaude. Ne laissez pas d'eau

pénétrer dans la graisse chaude, n'utilisez pas d'eau pour refroidir l'huile et ne nettoyez pas les poêles et casseroles lors de la friture. Si la graisse prend feu, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu. L'utilisation d'eau peut provoquer des éclaboussures et que la combustion de l'huile se répande. La meilleure façon d'éteindre le feu de graisse est d'utiliser un extincteur de cuisine ou de couvrir la friteuse en feu avec un couvercle en métal.

CONDITIONS D'UTILISATION

Pour ouvrir et utiliser correctement la poignée, suivez ces consignes : tout d'abord, prenez la poignée dans votre main et poussez le levier de la poignée du centre vers la gauche de manière à ce que la flèche pointe vers le cadenas ouvert. Le bouton sera alors visible. Appuyez maintenant sur ce bouton pour ouvrir complètement la poignée. Une fois la poignée ouverte, vous pouvez facilement la fixer au produit BALLARINI Torre de votre choix. Pour ce faire, placez la paroi de votre accessoire de cuisine entre les parties en silicone à l'extrémité avant du manche. Pour fixer solidement le produit, poussez le levier de la poignée de nouveau vers le centre de manière à ce que la flèche pointe vers le cadenas fermé. Vous êtes maintenant prêt·e à cuisiner avec votre accessoire BALLARINI quand vous le souhaitez. Si vous souhaitez retirer la poignée de l'accessoire de cuisine, c'est également très facile. Faites simplement glisser le levier de la poignée vers la gauche et appuyez sur le bouton pour libérer la poignée.

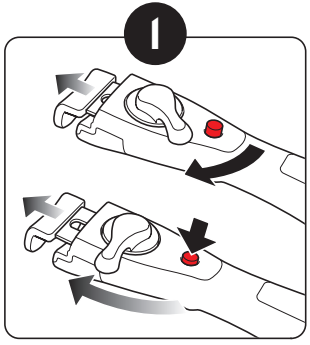
GARANTIE

La garantie couvre tous les défauts dont il peut être prouvé qu'ils sont dus à un défaut de matériau et/ou de fabrication. La garantie expire en cas d'utilisation inappropriée et de dommages, notamment si les consignes d'entretien n'ont pas été respectées. La garantie s'applique uniquement à un usage domestique normal. Il est normal que les revêtements antiadhésifs noircissent à l'usage. S'ils présentent des rayures ou des décolorations, celles-ci n'auront aucun impact sur leurs propriétés antiadhésives. Ce ne sont que des signes d'usure visibles qui ne peuvent donner lieu à aucune réclamation. La garantie s'applique à partir de la date d'achat. Le ticket sert de preuve de la date d'achat. En cas de problème, veuillez contacter le service clients de BALLARINI à l'adresse e-mail suivante : ballarini.export@ballarini.it

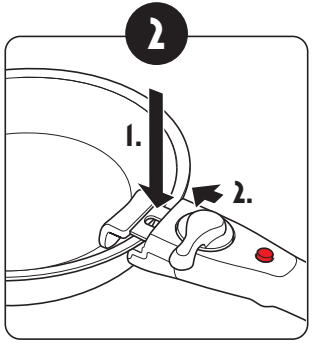
Informations spécifiques sur la garantie : limitations de la poignée

Il y a quelques points importants à prendre en considération lors de l'utilisation des accessoires de cuisine BALLARINI Torre. Tout d'abord, il n'est pas possible d'utiliser la poignée avec des poêles et casseroles d'autres marques que BALLARINI. Il faut également veiller à protéger la poignée des brûlures causées par les flammes nues en la retirant pendant la cuisson sur une gazinière. Un autre aspect pratique est le nettoyage de cet accessoire de cuisine, car il peut être nettoyé sans problème au lave-vaisselle, à l'exception de la poignée. Il est toutefois conseillé d'éviter d'utiliser cet accessoire de cuisine au micro-ondes car il n'est pas conçu pour cela. De plus, il est important de noter que ce produit ne convient pas à un poids supérieur à 10 kg. Veuillez suivre ces instructions pour garantir des performances et une sécurité optimales lors de l'utilisation du produit.

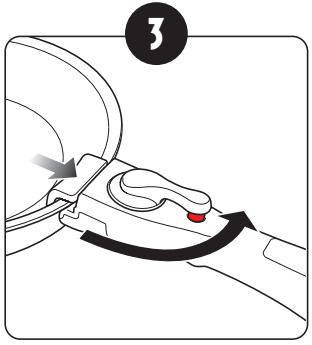
FR BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.



Déverrouillez la poignée en tournant le levier situé en haut de la poignée vers la gauche et appuyez sur le bouton rouge.



Placez la poignée sur la poêle de manière à ce que la partie avant soit à l'intérieur de la poêle et l'autre partie soit à l'extérieur.



Verrouillez la poignée en repoussant le levier situé sur le dessus de la poignée dans sa position d'origine.

ES BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

VENTAJAS

Gracias por elegir la calidad de los utensilios de cocina BALLARINI. Para que pueda disfrutar de su batería de cocina de alta calidad durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que lea atentamente las siguientes instrucciones. Hemos elaborado cuidadosamente este manual de instrucciones para transmitirle nuestra experiencia y pasión por nuestros productos. Las ollas y sartenes antiadherentes de BALLARINI se fabrican en Rivarolo Mantovano (Italia). Los revestimientos se someten a pruebas periódicas en nuestros laboratorios para garantizar un producto de calidad.

BALLARINI Torre es una batería de cocina práctica y de alta calidad en la que la pasión culinaria se une a la funcionalidad práctica, diseñada y fabricada en Italia. Ofrecemos una gran variedad de ollas y sartenes para todas las necesidades culinarias sin ocupar un valioso espacio en la cocina. Simplemente colocando y quitando el asa, todas las ollas y sartenes son apilables y almacenables. Las ollas y sartenes son multifuncionales y pueden utilizarse en todas las placas, incluidas las de inducción y el horno. Todas las ollas y sartenes son fáciles de limpiar y aptas para el lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

Antes del primer uso, retire el embalaje y las etiquetas y recicle los residuos. A continuación, vierta agua suficiente para cubrir bien el fondo y llévelo a ebullición. Una vez eliminada el agua, deje enfriar la batería de cocina y séquela con cuidado. Cuando se cocina con utensilios de cocina con revestimiento cerámico, no es necesario añadir aceite de cocina ni otra grasa, aunque sí recomendable. Desaconsejamos el uso de aceite en spray. Esto deja solo una película muy fina, que puede quemarse fácilmente incluso a bajas temperaturas. Esto produce residuos en la sartén que pueden perjudicar las propiedades antiadherentes. Utilice siempre la placa o zona de cocción que más se ajuste al diámetro de su batería de cocina. Para obtener los mejores resultados de cocción y ahorrar energía, recomendamos cocinar a fuego moderado. No caliente los alimentos grasos tanto que se quemen. No utilice nunca utensilios de cocina afilados o con bordes afilados y no corte directamente en la batería de cocina. Los utensilios de cocina metálicos acortan la vida de los utensilios. Recomendamos utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona. Tenga cuidado al guardar la batería de cocina para no dañar el revestimiento cerámico. Retire el asa cuando utilice la batería de cocina en el horno o en la encimera de gas.

DESPUÉS DEL USO

Deje enfriar la batería de cocina antes de limpiarla. Recomendamos lavar siempre la batería de cocina a mano. Utilice para ello una esponja suave y detergente líquido para vajillas. En el caso del lavavajillas, recomendamos utilizar detergente líquido para lavavajillas y optar por aclarados económicos a baja temperatura. Esto protege sus utensilios de cocina y el medio ambiente. El uso del lavavajillas no afecta a la calidad de la batería de cocina, pero puede decolorarla. En el caso de los utensilios de cocina sin revestimiento exterior, esto también puede acelerar un proceso de oxidación que deja huellas visibles. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero, detergentes en polvo ni limpiadores de hornos.

El uso de grasas, a menudo en combinación con altas temperaturas, puede provocar la aparición de manchas e imperfecciones, especialmente visibles en revestimientos lisos o de aspecto pétreo.

RECOMENDACIONES PARA UNA LARGA VIDA ÚTIL

Durante la cocción, es aconsejable retirar el mango si no se necesita. Este paso no solo sirve para proteger contra el sobrecalentamiento, sino que también contribuye significativamente a la funcionalidad a largo plazo. Se recomienda limpiar el mango a mano. Este método de limpieza más suave ayuda a preservar la vida útil y el estado del producto.

Nunca sobrecaliente la batería de cocina vacía. La batería de cocina debe calentarse lentamente, de lo contrario podría dañarse el revestimiento cerámico. Cuando utilice la batería de cocina después de limpiarla, asegúrese de que el fondo esté completamente seco. Si el fondo no se seca lo suficiente, podrían quedar gotas de agua en el fondo y evaporarse al calentar la batería de cocina. Esto puede influir en las propiedades de cocción. No hay peligro para el usuario.

Los revestimientos antiadherentes cerámicos son extremadamente duros y resistentes a los arañazos; sin embargo, son menos resistentes a los golpes. Por tanto, para no dañar el revestimiento, deben evitarse los impactos. No deben utilizarse objetos afilados ni puntiagudos en la batería de cocina. Al cocinar, extienda uniformemente una fina capa de aceite u otra grasa sobre la batería de cocina para mantener el efecto antiadherente del revestimiento cerámico.

ADVERTENCIAS

El producto no es apto para su uso en microondas. Si va a utilizarlo en el horno, es aconsejable retirar previamente el mango para evitar daños. Otro punto importante es que el mango solo debe utilizarse en combinación con la batería de cocina BALLARINI Torre. Esto garantiza no solo el mejor rendimiento, sino también la seguridad al utilizar este producto. Siga estas recomendaciones para garantizar un uso y una seguridad óptimos.

Nunca sobrecaliente la batería de cocina vacía. Nunca deje la batería de cocina desatendida durante la cocción. Especialmente la grasa no debe calentarse nunca sin vigilancia. Los niños nunca deben estar al alcance de utensilios de cocina calientes. Deje enfriar antes de limpiar. Se aconseja el uso de guantes de protección. En caso de sobrecalentamiento de la batería de cocina, retírela inmediatamente de la cocina y ventile bien la zona. Cuando utilice la batería de cocina en placas vitrocerámicas, placas de inducción y placas halógenas, evite tirar o empujar la batería de cocina sobre la placa, ya que podrían producirse arañazos. Antes de freír o cocinar, asegúrese de que el fondo de la batería de cocina y la placa estén limpios. Si al cocinar en una placa vitrocerámica se aprecia abrasión de aluminio en la placa (especialmente si desliza la olla de un lado a otro sobre la placa), elimínela inmediatamente con un limpiador de vitrocerámica adecuado. Si desea utilizar grasa para freír en una sartén, asegúrese de que la sartén esté fría antes de añadir el aceite. Mantenga el recipiente alejado de fuentes de agua y séquelo con un paño. Si utiliza una sartén, no llene el aceite más de 5 cm por debajo del borde para que el aceite pueda subir cuando añada los alimentos. Para evitar salpicaduras de aceite y quemaduras, no toque la batería de cocina. No utilice nunca plástico para freír porque se derrite rápidamente en el aceite caliente. No deje que entre agua en la grasa caliente, no utilice agua para enfriar el aceite y no limpie la batería de cocina mientras fríe. En caso de incendio provocado por grasa, no utilice nunca agua para extinguir el fuego. El uso de agua puede hacer que el aceite quemado salpique y se extienda. La mejor forma de extinguir el incendio de grasa es utilizar un extintor de incendios de cocina o cubrir la freidora en llamas con una tapa metálica.

ES BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

INSTRUCCIONES DE USO

Para abrir y utilizar el mango correctamente, siga estos pasos: Primero coja el mango con la mano y empújelo desde el centro hacia la izquierda, de modo que la flecha apunte hacia la cerradura abierta. Esto hace que el botón sea visible. Ahora pulse este botón para abrir el mango por completo. Una vez abierto el mango, podrá acoplarlo fácilmente al producto BALLARINI Torre que desee. Para ello, coloque el borde de la olla entre las piezas de silicona situadas en el extremo delantero del mango. Para fijar de forma segura la estructura, empuje la palanca del mango hacia el centro, de modo que la flecha apunte hacia la cerradura cerrada. Ahora ya está listo para cocinar como de costumbre con su BALLARINI. Si desea retirar el mango de la batería de cocina, también es fácil. Basta con deslizar la palanca del mango hacia la izquierda y pulsar el botón para soltarla.

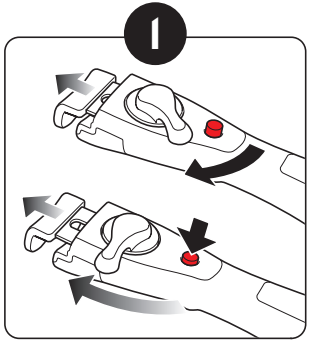
GARANTÍA

La garantía cubre todos los defectos que se pueda demostrar que se deben a fallos del material o de la fabricación. La garantía expira en caso de uso indebido y daños, en particular si no se siguen las instrucciones de mantenimiento. La garantía solo cubre el uso doméstico normal. En los revestimientos antiadherentes, el oscurecimiento con el uso es un proceso normal. En caso de arañazos o decoloración, éstos no afectarán a las propiedades antiadherentes. No son más que señales visibles de uso y no son motivo de queja. La garantía es válida a partir de la fecha de compra. El recibo sirve como prueba de la fecha de compra. En caso de problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de BALLARINI en la siguiente dirección de correo electrónico: ballarini.export@ballarini.it

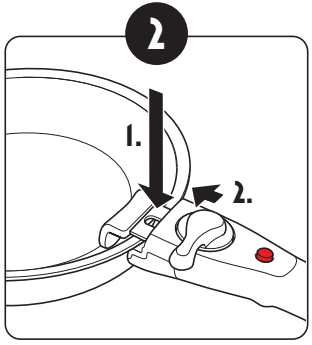
Información especial sobre la garantía: Exclusiones del mango

A la hora de utilizar la batería de cocina BALLARINI Torre, hay que tener en cuenta algunos puntos importantes. En primer lugar, no es posible utilizar el mango junto con utensilios de cocina de otras marcas que no sean BALLARINI. Además, se debe tener cuidado de proteger el mango de quemaduras por llamas de gas abiertas, retirándolo mientras se cocina con gas. Otro aspecto práctico es la limpieza de esta batería de cocina, ya que se puede lavar en el lavavajillas sin dudarlo, a excepción del mango. Sin embargo, es aconsejable evitar el uso de esta batería de cocina en el microondas, ya que no está diseñada para este fin. Además, es importante tener en cuenta que este producto no es adecuado para cargas superiores a 10 kg. Siga estas instrucciones para garantizar el mejor rendimiento y seguridad posibles al utilizar el producto.

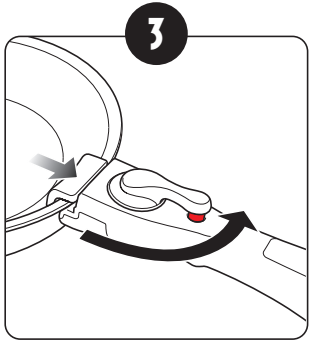
ES BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.



Desbloquee la manija girando la palanca en la parte superior de la manija hacia la izquierda y presione el botón rojo.



Coloque el asa en la sartén de modo que la parte frontal quede dentro de la sartén y la otra parte quede afuera.



Bloquee el mango empujando la palanca en la parte superior del mango hacia su posición original.

NL BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

VOORDELEN

Bedankt dat u voor de kwaliteit van BALLARINI hebt gekozen. Om zo lang mogelijk plezier te hebben van uw hoogwaardige kookset, raden wij u aan de volgende informatie aandachtig te lezen. Om onze ervaring en passie voor onze producten aan u door te geven, hebben wij deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig samengesteld. BALLARINI potten en pannen met antiaanbaklaag worden vervaardigd in Rivarolo Mantovano (Italië). De coatings worden regelmatig getest in onze laboratoria om een kwaliteitsproduct te garanderen.

BALLARINI Torre is een praktisch, hoogwaardig kookset waarin culinaire passie en praktische functionaliteit samenkomen, ontworpen en gemaakt in Italië. Het biedt een verscheidenheid aan potten en pannen om aan alle culinaire behoeften te voldoen, zonder waardevolle keukenruimte in beslag te nemen. Door eenvoudig de handgreep te bevestigen en te verwijderen, kunnen alle potten en pannen worden gestapeld en opgeborgen. De potten en pannen zijn multifunctioneel te gebruiken op alle kookplaten inclusief inductie en ovens. Alle potten en pannen zijn eenvoudig schoon te maken en vaatwasmachinebestendig.

VERZORGINGSINSTRUCTIES

Verwijder vóór het eerste gebruik de verpakking en etiketten en recycleer het afval. Vul vervolgens voldoende water bij tot de bodem goed bedekt is en breng het aan de kook. Laat de kookset na het verwijderen van het water afkoelen en droog het zorgvuldig af. Bij het koken met kooksets met een keramische coating is het toevoegen van bakolie of ander vet niet noodzakelijk, maar wordt wel aanbevolen. Wij raden het gebruik van spuitolie af. Hierdoor blijft er slechts een zeer dunne film achter die zelfs bij lage temperaturen gemakkelijk kan verbranden. Hierdoor blijven er resten achter in de pan, wat de anti-aanbakeigenschappen kan aantasten. Gebruik altijd de kookplaat of kookplaat die het meest overeenkomt met de diameter van uw kookset. Voor de beste kookresultaten en energiebesparing raden wij aan om op gematigde temperatuur te koken. Verwarm vette voedingsmiddelen niet zo erg dat ze verbranden. Gebruik nooit scherp keukengerei of scherpe randen en snij niet rechtstreeks in de kookset. Metalen keuken gadgets verkorten de levensduur van uw kookset. Wij raden het gebruik van keukengerei van hout, kunststof of siliconen aan. Wees voorzichtig bij het opbergen van de kookset, zodat u de keramische coating niet beschadigt. Verwijder de handgreep als u de kookset in de oven of op het gasfornuis gebruikt.

NA GEBRUIK

Laat de kookset afkoelen voordat u het schoonmaakt. Wij raden aan om de kookset altijd met de hand af te wassen. Gebruik een zachte spons en vloeibaar afwasmiddel. Bij het schoonmaken van de vaat adviseren wij het gebruik van vloeibaar afwasmiddel en het kiezen van zuinige spoelprogramma's op lage temperaturen. Zo bescherm u uw kookset en het milieu. Het gebruik van de vaatwasser heeft geen invloed op de kwaliteit van de kookset, maar kan wel verkleuren. Bij kooksets die aan de buitenkant niet gecoat zijn, kan dit ook een oxidatieproces versnellen waardoor zichtbare sporen achterblijven. Gebruik geen schuurmiddelen, staalwol, poederreinigers of ovenreinigers.

Het gebruik van vet, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan leiden tot het ontstaan van vlekken en oneffenheden, die vooral zichtbaar zijn op gladde of steenachtige coatings.

NL BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

AANBEVELINGEN VOOR EEN LANGE LEVENSDUUR

Tijdens het koken is het raadzaam om de handgreep te verwijderen wanneer deze niet actief wordt gebruikt. Deze stap beschermt niet alleen tegen oververhitting, maar draagt ook aanzienlijk bij aan de functionaliteit op lange termijn. Het wordt aanbevolen om het handvat met de hand schoon te maken. Deze zachtere reinigingsmethode helpt de levensduur en conditie van het product te behouden.

Het lege kookset mag nooit oververhit raken. de kookset moet langzaam worden verwarmd, anders kan de keramische coating beschadigd raken. Als de kookset na het reinigen wordt gebruikt, moet erop worden gelet dat de bodem volledig droog is. Als de bodem niet voldoende gedroogd is, kunnen er waterdruppels op de bodem achterblijven en verdampen wanneer de kookset opwarmt. Dit kan de kookeigenschappen beïnvloeden. Er bestaat geen gevaar voor de gebruiker.

Keramische antiaanbaklagen zijn extreem hard en krasbestendig; ze zijn echter minder schokbestendig. Om ervoor te zorgen dat de coating geen schade ondervindt, moeten schokken worden vermeden. Scherpe of puntige voorwerpen mogen niet in kookset worden gebruikt. Verdeel tijdens het koken een dun laagje olie of ander vet gelijkmatig over de kookset om de antiaanbaklaag van de keramische coating te behouden.

WAARSCHUWINGEN

Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u hem in de oven wilt gebruiken, is het raadzaam om vooraf de handgreep te verwijderen om schade te voorkomen. Een ander belangrijk punt is dat de handgreep alleen gebruikt mag worden in combinatie met BALLARINI Torre kooksets. Dit garandeert niet alleen de beste prestaties, maar ook de veiligheid bij het gebruik van dit product. Volg deze aanbevelingen om optimaal gebruik en veiligheid te garanderen.

Het lege kookset mag nooit oververhit raken. Laat uw kookset nooit onbeheerd achter tijdens het kookproces. Vooral vet mag nooit zonder toezicht worden verwarmd. Kinderen mogen nooit binnen bereik van verwarmd kookset komen. Laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Het gebruik van beschermende handschoenen is raadzaam. Als de kookset oververhit raakt, moet u de kookset onmiddellijk van het vuur halen en de ruimte goed ventileren. Wanneer u de kookset op glaskeramische kookplaten, inductiekookplaten en halogeenkookplaten gebruikt, vermijd dan het trekken of duwen van de kookset op de kookplaat, aangezien er krassen kunnen ontstaan. Zorg ervoor dat de bodem van de kookset en de kookplaat schoon zijn voordat u gaat frituren of koken. Als u tijdens het koken op een glaskeramische kookplaat aluminiumslijtage op het fornuis waarneemt (vooral wanneer u de pan heen en weer beweegt op het fornuis), verwijder dit dan onmiddellijk met een geschikt glaskeramisch schoonmaakmiddel. Als u frituurvet in een koekenpan wilt gebruiken, zorg er dan voor dat de pan koud is voordat u de olie in de pan doet. Houd de pan uit de buurt van waterbronnen en veeg de pan droog. Als u een koekenpan gebruikt, voeg de olie dan niet meer dan 5 cm onder de rand toe, zodat de olie kan rijzen terwijl u het voedsel toevoegt. Om oliespatten en brandwonden te voorkomen, mag u de kookset niet aanraken. Gebruik nooit plastic tijdens het frituren, omdat plastic snel smelt in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water in het hete vet komt, gebruik geen water om de olie af te koelen en maak de kookset niet schoon tijdens het frituren. Gebruik bij een vetbrand nooit water om het vuur te blussen. Als u water gebruikt, kan de brandende olie gaan spatten en zich verspreiden. De beste manier om de vetbrand te blussen is door een keukenbrandblusser te gebruiken of de brandende friteuse af te dekken met een metalen deksel.

NL BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.

GEBRUIKSNOTITIES

Om de handgreep correct te openen en te gebruiken, volgt u deze stappen: Neem eerst de handgreep in uw hand en duw de hendel van het midden naar links zodat de pijl naar het open slot wijst. Hierdoor wordt de knop zichtbaar. Druk nu op deze knop om de hendel volledig te openen. Nadat de handgreep is geopend, kunt u deze eenvoudig aan uw gewenste BALLARINI Torre product bevestigen. Plaats hiervoor de wand van de kookset tussen de siliconen delen aan de voorkant van de handgreep. Om de constructie stevig vast te zetten, duwt u de hendel van de handgreep terug naar het midden zodat de pijl naar het gesloten slot wijst. Nu bent u klaar om zoals gewoonlijk met uw BALLARINI te koken. Als u de handgreep van de kookset wilt verwijderen, is dat ook eenvoudig. Schuif eenvoudigweg de hendel naar links en druk op de knop om de hendel los te laten.

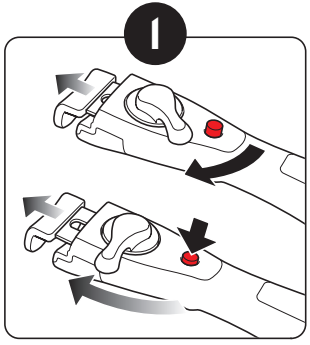
GARANTIE

De garantie dekt alle gebreken waarvan bewezen kan worden dat ze het gevolg zijn van materiaal- of productiefouten. De garantie vervalt bij oneigenlijk gebruik en schade, vooral als de onderhoudsinstructies niet worden gevolgd. De garantie dekt alleen normaal huishoudelijk gebruik. Donkerder worden door gebruik is een normaal proces voor antiaanbaklagen. Mochten er krassen of verkleuringen optreden, dan hebben deze geen invloed op de anti-aanbakeigenschappen. Dit zijn slechts zichtbare gebruikssporen en geven geen reden tot reclamatie. De garantie geldt vanaf de datum van aankoop. De kassabon geldt als bewijs van de aankoopdatum. Neem in geval van een probleem contact op met de klantenservice van BALLARINI op het volgende e-mailadres: ballarini.export@ballarini.it

Speciale garantie-informatie: Uitsluitingen verwerken

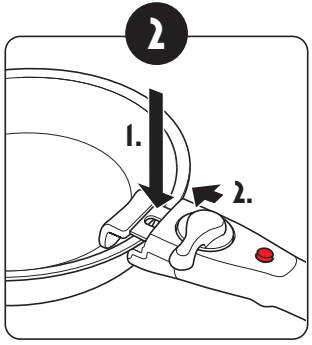
Er zijn een paar belangrijke punten waarmee u rekening moet houden bij het gebruik van het BALLARINI Torre-kookgerei. Allereerst is het niet mogelijk om de handgreep te gebruiken in combinatie met kookgerei van andere merken dan BALLARINI. Er moet ook voor worden gezorgd dat de handgreep wordt beschermd tegen brandwonden door open gasvlammen door deze te verwijderen tijdens het koken op het gasfornuis. Een ander praktisch aspect is het schoonmaken van dit kookgerei, aangezien het, met uitzondering van de handgreep, veilig in de vaatwasser kan worden gereinigd. Het is echter raadzaam om dit kookgerei niet in de magnetron te gebruiken, omdat het daar niet voor is ontworpen. Bovendien is het belangrijk op te merken dat dit product niet geschikt is voor ladingen van meer dan 10 kg. Volg deze instructies om de best mogelijke prestaties en veiligheid bij gebruik van het product te garanderen.

NL BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.



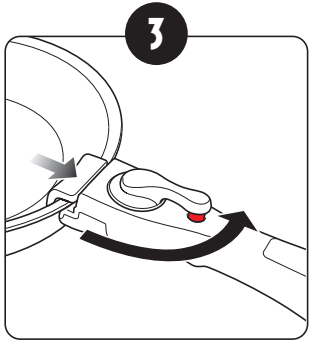
HOW TO OPEN THE HANDLE

Unlock the handle by turning the lever on the top of the handle to the left and press the red button.



WHERE IS THE HANDLE ATTACHED

Place the handle on the pan so that the front part is inside the pan and the other part is on the outside.



HOW TO LOCK THE HANDLE

Lock the handle by pushing the lever on the top of the handle back to its original position.

DK BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

FORDELE

Tak, fordi du tilvælger den høje kvalitet, som BALLARINI kogegrej står for. For at sikre, at du har glæde af dit kvalitets-kogegrej så længe som muligt, anbefaler vi, at du læser de følgende instruktioner omhyggeligt. Vi har omhyggeligt udarbejdet denne brugsanvisning for at give vores erfaring og passion for vores produkter videre til dig. BALLARINIs gryder og pander med non-stick-belægning bliver fremstillet i Rivarolo Mantovano (Italien). Belægningerne testes regelmæssigt i vores laboratorier for at garantere et kvalitetsprodukt.

BALLARINI Torre er et praktisk kogegrejssystem af høj kvalitet, hvor kulinarisk passion møder praktisk funktionalitet, designet og fremstillet i Italien. Systemet rummer et bredt udvalg af gryder og pander til alle kulinariske behov uden at optage alt for meget af pladsen i køkkenet. Da håndtagene er aftagelige, kan alle gryder og pander nemt stables og opbevares. Gryderne og panderne er multifunktionelle og kan bruges på alle kogepladser, inklusive induktion og ovn. Alle gryder og pander er nemme at rengøre og tåler opvaskemaskine.

PLEJEINSTRUKTIONER

Før første brug bedes du fjerne emballagen og etiketterne og sortere dette som genanvendeligt affald. Hæld derefter vand i din gryde eller pande, til bunden er dækket, og bring vandet i kog. Når du har fjernet vandet, skal du lade gryden eller panden køle af og aftørre den omhyggeligt. Når man laver mad med kogegrej med keramisk belægning, er det ikke nødvendigt at tilsætte madolie eller andet fedtstof, men det anbefales dog. Vi fraråder at bruge sprayolie. Det efterlader kun en meget tynd film, som let kan brænde væk, selv ved lave temperaturer. Det fører til rester i panden, som kan forringe non-stick-egenskaberne. Brug altid den kogeplade eller kogezone, der passer bedst til diameteren på dit kogegrej. For at opnå de bedste resultater og spare energi anbefaler vi at tilberede maden ved moderat varme. Varm ikke fedtholdige madvarer så meget op, at de brænder på. Brug aldrig køkkenredskaber, der er skarpe eller har skarpe kanter, og skær ikke direkte ned i kogegrejet. Køkkenredskaber af metal forkorter levetiden for dit kogegrej. Vi anbefaler, at du bruger køkkenredskaber af træ, plast eller silikone. Vær omhyggelig med, hvordan du opbevarer kogegrejet, så du ikke beskadiger den keramiske belægning. Fjern håndtaget, når du bruger kogegrejet i ovnen eller på gaskomfuret.

EFTER BRUG

Lad kogegrejet køle af, før du rengør det. Vi anbefaler, at du altid vasker kogegrejet op i hånden. Brug en blød svamp og flydende opvaskemiddel hertil. Ved vask i opvaskemaskine anbefaler vi, at du bruger flydende opvaskemiddel og vælger en økonomisk skylning ved lave temperaturer. Det beskytter dit kogegrej og miljøet. Brug af opvaskemaskinen påvirker ikke kogegrejets kvalitet, men kan misfarve det. For kogegrej, der ikke er belagt på ydersiden, kan det også fremskynde en oxideringsproces, der efterlader synlige spor. Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld, pulverrengøringsmidler eller ovnrens.

Brug af fedtstoffer, ofte i kombination med høje temperaturer, kan føre til pletter og plamager, som er særligt synlige på glatte eller stenlignende belægninger.

DK BALLARINI Torre – Click it, Stack it, Store it.

ANBEFALINGER FOR LANG LEVETID

Under tilberedningen anbefales det at fjerne håndtaget, hvis det ikke skal bruges. Dette tjener ikke kun til at beskytte mod overophedning, men bidrager også væsentligt til en langvarig funktionsdygtighed. Det anbefales at rengøre håndtaget i hånden. Denne skånsomme rengøringsmetode er med til at bibeholde produktets levetid og tilstand.

Overophed aldrig en tom gryde eller pande. Kogegrejet skal opvarmes langsomt, da den keramiske belægning ellers kan blive beskadiget. Når du bruger kogegrejet efter rengøring, skal du sørge for, at bunden er helt tør. Hvis bunden ikke er aftørret tilstrækkeligt, kan være der sidde vanddråber tilbage på bunden, som fordamper, når kogegrejet opvarmes. Dette kan påvirke kogeegenskaberne. Der er ingen fare for brugeren.

Keramiske non-stick-belægninger er ekstremt hårde og ridsefaste, men de er mindre stødfaste. For at undgå skader på belægningen bør man derfor undgå stød. Skarpe eller spidse genstande må ikke bruges sammen med kogegrejet. Når du laver mad, skal du smøre et tyndt lag olie eller andet fedtstof jævnt på kogegrejet for at bevare den keramiske belægnings non-stick-effekt.

ADVARSLER

Produktet er ikke egnet til brug i mikrobølgeovn. Hvis du har tænkt dig at bruge din gryde eller pande i ovnen, er det en god idé at fjerne håndtaget på forhånd for at undgå skader. Et andet vigtigt punkt er, at håndtaget kun bør bruges sammen med BALLARINI Torre-køkkengrej. Dette garanterer ikke kun den bedste ydeevne, men også sikkerheden, når du bruger dette produkt. Følg disse anbefalinger for at sikre optimal brug og sikkerhed.

Overophed aldrig en tom gryde eller pande. Efterlad aldrig dit kogegrej uden opsyn under madlavningen. Især fedt må aldrig opvarmes uden opsyn. Børn bør aldrig være inden for rækkevidde af opvarmet kogegrej. Lad det køle af, før du rengør det. Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker. I tilfælde af overophedning af kogegrejet skal du straks tage det af komfuret og lufte godt ud i rummet. Når du bruger kogegrejet på glaskeramiske kogeplader, induktionskogeplader og halogenkogeplader, skal du undgå at trække eller skubbe din gryde eller pande på kogepladen, da der kan opstå ridser. Før stegning eller madlavning skal du sørge for, at bunden af gryden eller panden og kogepladen er rene. Hvis der kan ses aluminiums-afsmitning på kogepladen, når du laver mad på en glaskeramisk kogeplade (især hvis du skubber gryden frem og tilbage på kogepladen), skal du straks fjerne det med et egnet glaskeramisk rengøringsmiddel. Hvis du vil bruge stegefedt i en stegepande, skal du sørge for, at panden er kold, før du kommer olien på. Hold gryden væk fra vandkilder, og tør den af. Hvis du bruger en stegepande, må olien højst nå op til 5 cm under kanten, så der er plads til, at olieniveauet kan stige, når du tilsætter maden. For at undgå oliestænk og forbrændinger må du ikke røre ved kogegrejet. Brug aldrig plastik ved frituresteegning, da plastik smelter hurtigt i varm olie. Lad ikke vand komme i det varme fedt, brug ikke vand til at afkøle olien, og rengør ikke kogegrejet, mens du steger. I tilfælde af en fedtbrand må du aldrig bruge vand til at slukke ilden. Brug af vand kan få den brændende olie til at sprøjte og sprede sig. Den bedste måde at slukke fedtbranden på er at bruge en ildslukker eller at dække den brændende frituregryde med et metallåg.

BRUGSANVISNING

Følg disse trin for at åbne og bruge håndtaget korrekt: Tag først håndtaget i hånden, og skub skyderen fra midten mod venstre, så pilen peger mod den åbne lås. Derved bliver knappen synlig. Tryk nu på denne knap for at åbne håndtaget helt. Når håndtaget er åbent, kan du nemt fastgøre det til dit ønskede BALLARINI Torre-produkt. Det gør du ved at placere siden af din gryde eller pande mellem silikonedelene forrest på håndtaget. For at sikre konstruktionen skal du skubbe skyderen på håndtaget tilbage til midten, så pilen peger mod den lukkede lås. Nu er du klar til at lave mad som sædvanlig med din BALLARINI. Hvis

du vil fjerne håndtaget fra kogegrejet, er det også nemt. Skub blot håndtagets skyder til venstre, og tryk på knappen for at frigøre håndtaget.

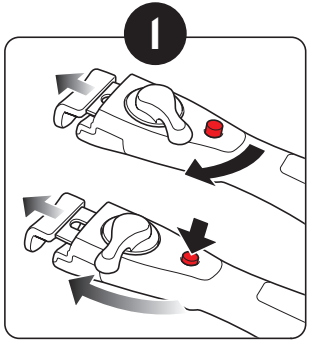
GARANTI

Garantien dækker alle fejl, der påviseligt skyldes materiale- eller produktionsfejl. Garantien bortfalder i tilfælde af forkert brug og beskadigelse, især hvis plejeanvisningerne ikke følges. Garantien dækker kun normal husholdningsbrug. Det er en normal proces, at non-stick-belægninger bliver mørkere ved brug. Skulle der opstå ridser eller misfarvninger, vil det ikke påvirke non-stick-egenskaberne. Det er blot synlige tegn på brug, og der er ingen grund til bekymring. Garantien er gyldig fra købsdatoen. Kassebonen fungerer som bevis for købsdatoen. I tilfælde af problemer bedes du kontakte BALLARINIs kundeservice på følgende e-mail-adresse: ballarini.export@ballarini.it

Særlige garantioplysninger: Undtagelser for håndtaget

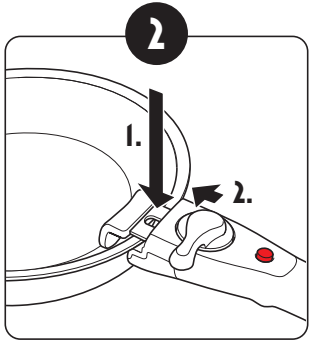
Når du bruger BALLARINI Torre kogegrej, er der nogle vigtige forhold, du skal overveje. Først og fremmest er det ikke muligt at bruge håndtaget sammen med kogegrej fra andre mærker end BALLARINI. Desuden skal man sørge for at beskytte håndtaget mod forbrændinger fra en åben gasflamme ved at fjerne det, mens man laver mad på gaskomfuret. Et andet praktisk aspekt er rengøringen af kogegrejet, da det uden problemer kan vaskes i opvaskemaskinen, med undtagelse af håndtaget. Det anbefales dog at undgå at bruge kogegrejet i mikrobølgeovnen, da det ikke er designet hertil. Derudover er det vigtigt at bemærke, at produktet ikke er egnet til belastninger over 10 kg. Følg venligst disse instruktioner for at sikre den bedst mulige ydeevne og sikkerhed, når du bruger produktet.

DK BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.



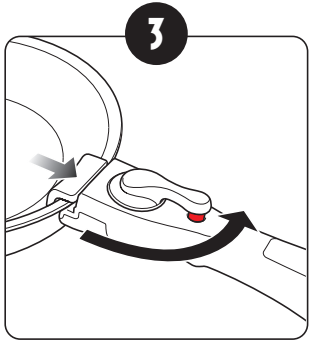
HOW TO OPEN THE HANDLE

Unlock the handle by turning the lever on the top of the handle to the left and press the red button.



WHERE IS THE HANDLE ATTACHED

Place the handle on the pan so that the front part is inside the pan and the other part is on the outside.



HOW TO LOCK THE HANDLE

Lock the handle by pushing the lever on the top of the handle back to its original position.

TR BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.

AVANTAJLAR

BALLARINI tencere kalitesini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kaliteli tencerenizin keyfini mümkün olduğunca uzun süre çıkarmanız için aşağıdaki talimatları dikkatlice okumanızı öneririz. Bu kullanım kılavuzunu, ürünlerimizle ilgili deneyimimizi ve tutkumuzu size aktarmak için özenle derledik. BALLARINI'nin yapışmaz tencere ve tavaları Rivarolo Mantovano'da (İtalya) üretilmektedir. Kaplamalar, kaliteli bir ürünü garanti etmek için laboratuvarlarımızda düzenli olarak test edilmektedir.

BALLARINI Torre, mutfak tutkusunun pratik işlevsellikle buluştuğu, İtalya'da tasarlanan ve üretilen pratik, yüksek kaliteli bir tencere sistemidir. Değerli mutfak alanını kaplamadan tüm mutfak ihtiyaçları için çeşitli tencere ve tavalar sunar. Sadece sapı takıp çıkararak tüm tencere ve tavalar istiflenebilir ve saklanabilir. Tencere ve tavalar çok işlevlidir ve indüksiyonlu ocaklar ve fırın dahil tüm ocaklarda kullanılabilir. Tüm tencere ve tavalar kolayca temizlenebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

BAKIM TALİMATLARI

İlk kullanımdan önce lütfen ambalajı ve etiketleri çıkarın ve atıkları geri dönüşüme kazandırın. Ardından dibini iyice örtecek kadar su dökün ve kaynatın. Suyu çıkardıktan sonra tencereyi soğumaya bırakın ve dikkatlice kurulayın. Seramik kaplı tencere ve tavalarla yemek pişirirken, yemeklik yağ veya diğer yağların eklenmesi gerekli değildir, ancak tavsiye edilir. Sprey yağ kullanmanızı tavsiye etmeyiz. Bu sadece çok ince bir tabaka oluşturur ve bu tabaka düşük sıcaklıklarda bile kolayca yanabilir. Bu, tavada yapışmazlık özelliklerini bozabilecek kalıntılara yol açar. Lütfen her zaman tencerenizin çapına en yakın ocak veya pişirme alanını kullanın. En iyi pişirme sonuçları ve enerji tasarrufu için orta ısıda pişirmenizi öneririz. Lütfen yağlı yiyecekleri yanacak kadar ısıtmayın. Asla keskin veya sivri uçlu mutfak aletleri kullanmayın ve doğrudan tencere içinde kesmeyin. Metal mutfak gereçleri tencerelerinizin ömrünü kısaltır. Ahşap, plastik veya silikondan yapılmış mutfak gereçleri kullanmanızı öneririz. Seramik kaplamaya zarar vermemek için tencereyi saklarken dikkatli olun. Tencereyi fırında veya gazlı ocakta kullanırken lütfen sapını çıkarın.

KULLANIM SONRASI

Temizlemeden önce tencerenin soğumasını bekleyin. Tencereleri her zaman elde yıkamanızı öneririz. Bunun için lütfen yumuşak bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Bulaşık makinesinde yıkama durumunda, sıvı bulaşık makinesi deterjanı kullanmanızı ve düşük sıcaklıklarda ekonomik durulamaları tercih etmenizi öneririz. Bu, tencerelerinizi ve çevreyi korur. Bulaşık makinesinin kullanılması, tencerenin kalitesini etkilemez, ancak rengini bozabilir. Dışı kaplanmamış tencerelerde, bu durum görünür izler bırakan bir oksidasyon sürecini de hızlandırabilir. Lütfen aşındırıcı temizleyiciler, çelik yünü, toz deterjanlar veya fırın temizleyicileri kullanmayın.

Genellikle yüksek sıcaklıklarla birlikte yağların kullanılması, özellikle pürüzsüz veya taş görünümlü kaplamalarda görülebilen lekelerin ve izlerin ortaya çıkmasına neden olabilir.

UZUN KULLANIM ÖMRÜ İÇİN ÖNERİLER

Pişirme sırasında, aktif olarak ihtiyaç duyulmuyorsa sapın çıkarılması tavsiye edilir. Bu adım sadece aşırı ısınmaya karşı koruma sağlamakla kalmaz, aynı zamanda uzun vadeli işlevselliğe de önemli ölçüde katkıda bulunur. Sapın elle temizlenmesi tavsiye edilir. Daha nazik olan bu temizleme yöntemi, ürünün kullanım ömrünü ve durumunu korumaya yardımcı olur.

Boş tencereyi asla aşırı ısıtmayın. Tencere yavaşça ısıtılmalıdır, aksi takdirde seramik kaplama zarar görebilir. Tencereyi temizledikten sonra kullanırken, tabanının tamamen kuru

olduğundan emin olun. Taban yeterince kurutulmazsa, su damlaları tabanda kalabilir ve tencere ısıtıldığında buharlaşabilir. Bu, pişirme özelliklerini etkileyebilir. Kullanıcı için herhangi bir tehlike söz konusu değildir.

Seramik yapışmaz kaplamalar son derece sert ve çizilmeye karşı dayanıklıdır; ancak darbelere karşı daha az dayanıklıdır. Bu nedenle, kaplamanın zarar görmesini önlemek için darbelerden kaçınılmalıdır. Tencere içinde keskin veya sivri uçlu nesneler kullanılmamalıdır. Yemek pişirirken, seramik kaplamanın yapışmaz etkisini korumak için tencere üzerine ince bir tabaka yemeklik yağı veya başka bir yağı eşit şekilde yayın.

UYARILAR

Ürün mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. Fırında kullanmayı düşünüyorsanız, hasar görmesini önlemek için önceden sapını çıkarmanız tavsiye edilir. Bir diğer önemli nokta ise sapın sadece BALLARINI Torre tencereleri ile birlikte kullanılması gerektiğidir. Bu, yalnızca en iyi performansı değil, aynı zamanda bu ürünü kullanırken güvenliği de sağlar. Optimum kullanım ve güvenliği sağlamak için bu önerilere uyun.

Boş tencereyi asla aşırı ısıtmayın. Pişirme sırasında tencerenizi asla gözetimsiz bırakmayın. Özellikle yağlar asla gözetimsiz ısıtılmamalıdır. Çocuklar asla ısıtılmış tencerelere erişmemelidir. Temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir. Tencerenin aşırı ısınması durumunda, tencereyi derhal ocaktan alın ve alanı iyice havalandırın. Tencereyi cam seramik ocaklarda, indüksiyonlu ocaklarda ve halojen ocaklarda kullanırken, çizikler oluşabileceğinden tencereyi ocak üzerinde ileri geri kaydırmaktan kaçının. Kızartma veya pişirme işleminden önce, tencere tabanının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Cam seramik ocakta yemek pişirirken ocakta alüminyum aşınması görülürse (özellikle tavayı ocak üzerinde ileri geri kaydırırsanız), lütfen uygun bir cam seramik temizleyici ile hemen temizleyin. Bir tavada kızartma yağı kullanmak istiyorsanız, yağı ekle-

meden önce tavanın soğuk olduğundan emin olun. Tavayı su kaynaklarından uzak tutun ve silerek kurulayın. Kızartma tavası kullanıyorsanız, yağı kenarın 5 cm altından daha fazla doldurmayın, böylece yiyecekleri eklediğinizde yağ yükselebilir. Yağın sıçramasını ve yanıkları önlemek için tencereye dokunmayın. Kızartma sırasında asla plastik kullanmayın, çünkü plastik kızgın yağda hızla erir. Sıcak yağın içine su girmesine izin vermeyin, yağı soğutmak için su kullanmayın ve kızartma yaparken tencereyi temizlemeyin. Bir yağ yangını durumunda, yangını söndürmek için asla su kullanmayın. Su kullanmak yanan yağın sıçramasına ve yayılmasına neden olabilir. Yağ yangınını söndürmenin en iyi yolu bir mutfak yangın söndürücüsü kullanmak veya yanan fritözün üzerini metal bir kapakla örtmektir.

KULLANIM TALİMATLARI

Sapı doğru şekilde açmak ve kullanmak için aşağıdaki adımları izleyin: Önce sapı elinize alın ve ok açık kilidi gösterecek şekilde sap kolunu ortadan sola doğru itin. Bunun sonucunda düğme görünür hale gelir. Şimdi sapı tamamen açmak için bu düğmeye basın. Sap açıldıktan sonra, istediğiniz BALLARINI Torre ürününe kolayca takabilirsiniz. Bunu yapmak için, tencerenin duvarını sapın ön ucundaki silikon parçaların arasına yerleştirin. Konstrüksiyonu güvenli bir şekilde sabitlemek için, ok kapalı kilidi gösterecek şekilde sap kolunu ortaya doğru itin. Artık BALLARINI ürününüzle her zamanki gibi pişirmeye hazırsınız. Sapı tencereden çıkarmak da çok kolaydır. Sap kolunu sola kaydırmanız ve sapı serbest bırakmak için düğmeye basmanız yeterlidir.

TR BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.

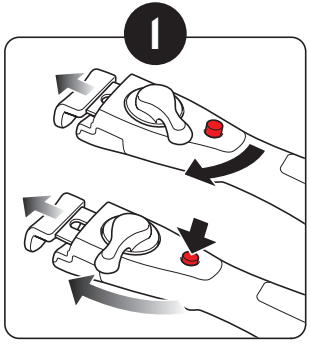
GARANTİ

Garanti, malzeme veya üretim hatalarından kaynaklandığı kanıtlanabilen tüm kusurları kapsar. Uygunsuz kullanım ve hasar durumunda, özellikle de bakım talimatlarına uyulmaması halinde garanti sona erer. Garanti yalnızca normal ev kullanımını kapsar. Yapışmaz kaplamalar için, zamanla kararma normal bir süreçtir. Çizilmeler veya renk bozulmaları meydana gelirse, bunlar yapışmazlık özelliklerini etkilemeyecektir. Bunlar yalnızca görünür kullanım işaretleridir ve şikayete neden olmaz. Garanti, satın alma tarihinden itibaren geçerlidir. Satın alma tarihinin kanıtı olarak makbuz geçerlidir. Bir sorun olması durumunda, lütfen aşağıdaki e-posta adresinden BALLARINI Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçin: ballarini.export@ballarini.it

Özel garanti bilgileri: Sap için istisnalar

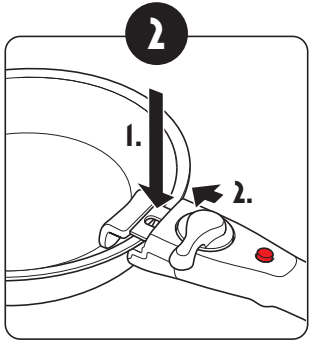
BALLARINI Torre tencerelerini kullanırken dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar vardır. Her şeyden önce, sapı BALLARINI dışındaki markaların tencereleriyle birlikte kullanmak mümkün değildir. Ayrıca, gazlı ocakta yemek pişirirken sapı çıkararak açık gaz alevlerinden kaynaklanan yanıklara karşı korumaya dikkat edilmelidir. Bir başka pratik yönü de bu tencerenin temizliğidir, çünkü sapı olmadan bulaşık makinesinde tereddüt etmeden yıkanabilir. Ancak, bu tencere bu amaç için tasarlanmadığından mikrodalga fırında kullanmaktan kaçınmanız tavsiye edilir. Ayrıca, bu ürünün 10 kg'ın üzerindeki yükler için uygun olmadığını dikkate alın. Ürünü kullanırken mümkün olan en iyi performansı ve güvenliği sağlamak için lütfen bu talimatları izleyin.

TR BALLARINI Torre - Click it, Stack it, Store it.



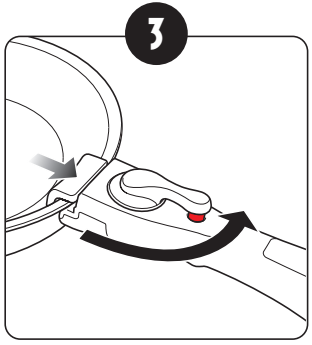
HOW TO OPEN THE HANDLE

Unlock the handle by turning the lever on the top of the handle to the left and press the red button.



WHERE IS THE HANDLE ATTACHED

Place the handle on the pan so that the front part is inside the pan and the other part is on the outside.



HOW TO LOCK THE HANDLE

Lock the handle by pushing the lever on the top of the handle back to its original position.


BALLARINI
1889



BALLARINI - Member of the ZWILLING Group

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22
42657 Solingen Germany
www.zwilling.com
www.ballarini.com

4OI9826