

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 1006724

BALLARINI | CLICK & COOK - Cookware set with lid - 3 pcs - Black



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Ballarini Click & Cook Cookware Set with Lid (3 pcs) - Black

1. General Information

Thank you for choosing the Ballarini Click & Cook Cookware Set. This high-quality cookware set is designed for versatile cooking and includes three essential pieces: a frying pan, a saucepan with a lid, and a sauté pan. The innovative Click & Cook technology allows for seamless switching between handles, providing convenience and flexibility in the kitchen.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use cookware on a stable, heat-resistant surface. Keep handles turned inwards to prevent accidental contact.
- **Heat Safety:** Handle hot cookware with care. Use oven mitts or pot holders. Do not leave cookware unattended on the stove.
- **Child Safety:** Keep the cookware out of reach of children. Never allow children to use the cookware without supervision.
- **Cooking Safety:** Avoid using metal utensils that can scratch the non-stick surface. Do not use the cookware for deep frying, as it is not designed for high oil levels.
- **Cleaning Safety:** Ensure the cookware has cooled down before cleaning. Avoid immersing hot cookware in water as it may warp.

3. Product Specifications

- **Material:** Aluminium with non-stick coating
- **Color:** Black
- **Set includes:**
 - 1 x Frying pan (20 cm)
 - 1 x Saucepan with lid (16 cm)
 - 1 x Sauté pan (24 cm)

4. Setup and Installation

- Unbox all items and inspect for any visible damage.
- Ensure all components (handles and lids) are intact.
- To attach the handle, align it with the designated click mechanism on the cookware. Press firmly until you hear a click.
- Ensure the handle is securely attached before use.
- **Note:** The handle is removable for easy storage and cleaning.

5. Operation

- Preheat the cookware on medium-low heat before adding oil or food.
- Use appropriate cooking utensils (e.g. silicone or wooden) to avoid damage.
- For best results, avoid using high heat settings which can damage the non-stick surface.
- Ensure the cookware is regularly checked for wear and tear.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow cookware to cool before cleaning.
- Hand wash with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive cleaners.
- Do not place in the dishwasher unless specified.
- Store in a cool, dry place. Avoid stacking heavy items on top to preserve the non-stick coating.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Food sticks to the surface.
 - **Solution:** Ensure you are using adequate oil or cooking spray. Avoid high heat.
- **Issue:** Discoloration of cookware.
 - **Solution:** This is normal over time; regular cleaning helps reduce this.
- **Issue:** Handle is loose.
 - **Solution:** Detach and reconnect to ensure it clicks securely into place.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly at the end of its lifecycle. Check local regulations for proper disposal of aluminum and non-stick coatings. Do not dispose of with regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Ballarini. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Ballarini Click & Cook Kochgeschirrset mit Deckel (3 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Ballarini Click & Cook Kochgeschirrsets. Dieses Set besteht aus drei hochwertigen Teilen, die für eine einfache und komfortable Zubereitung Ihrer Speisen entwickelt wurden. Es vereint modernes Design mit Funktionalität und ist für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Risiken zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Kochgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie das Überhitzen des Kochgeschirrs, da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Benutzen Sie nur hitzebeständige Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Halten Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs von Kindern fern.
- Setzen Sie das Kochgeschirr nicht hohen Temperaturen ohne Inhalt aus.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kochgeschirr auf Beschädigungen, um Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Aluminium mit antihafbeschichteter Oberfläche
- Anzahl der Teile: 3
- Farbe: Schwarz
- Geeignet für: Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikerde
- Spülmaschinenfest: Ja
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Kochgeschirrset aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Transportschäden.
2. Setzen Sie das Kochgeschirr auf einen stabilen, flachen Herd.
3. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie das Kochgeschirr auflegen.
4. Für den Einsatz auf Induktionsherden, stellen Sie sicher, dass der Herd und das Kochgeschirr kompatibel sind.

5. Betrieb

1. Verwenden Sie das Kochgeschirr nur mit geeigneten Herdarten.
2. Verwenden Sie mittlere bis niedrige Temperaturen für die beste Leistung.
3. Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden.
4. Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs immer in Kontakt mit der Herdplatte ist.

6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch abkühlen.
2. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
3. Verwenden Sie keinen Metall- oder scheuernden Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
4. Trocknen Sie das Kochgeschirr gründlich nach der Reinigung, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Essen klebt an der Oberfläche.
- Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Fett und achten Sie auf die richtigen Temperaturen.

- Problem: Beschichtung zeigt Abnutzungserscheinungen.
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung von geeigneten Utensilien und Temperaturen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Kochgeschirr gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Recycling und umweltfreundliche Entsorgung sind empfohlen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Ballarini Click & Cook Koekenpannenset met Deksel (3 Stuks)

1. Algemene Informatie

De Ballarini Click & Cook koekenpannenset is ontworpen voor veelzijdig koken en biedt een innovatieve oplossing voor moderne keukens. Deze set bestaat uit drie koekenpannen met deksel die ideaal zijn voor dagelijks gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de Ballarini Click & Cook koekenpannenset, houd rekening met de volgende veiligheidsoverwegingen:

- Gebruik de kookwaren nooit zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat de pannen op een vlakke en stabiele ondergrond staan.
- Behandel de pannen met zorg; laat ze niet vallen of stoten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de anti-aanbaklaag om beschadiging te voorkomen.
- Laat de pannen niet op het vuur staan zonder inhoud.
- Gebruik ovenwanten of handdoeken bij het hanteren van hete pannen.
- Vermijd abrupte temperatuurveranderingen om schade te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Antiaanbaklaag met granietcoating
- Aantal stuks: 3
- Kleur: Zwart
- Afmetingen:
 - Kleine pan: Diameter 20 cm
 - Middelgrote pan: Diameter 24 cm
 - Grote pan: Diameter 28 cm
- Capaciteit:
 - Kleine pan: 1,5 liter
 - Middelgrote pan: 2,8 liter
 - Grote pan: 3,5 liter
- Voltage: N.v.t. (geen elektrische componenten)
- Vermogen: N.v.t. (geen elektrische componenten)

4. Installatie en opstelling

- Haal de pannen voorzichtig uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de pannen op een geschikte kookplaat en zorg dat deze goed zijn afgestemd op de grootte van de pannen.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom de pannen om hitte en luchtcirculatie te bevorderen.

5. Bediening

- Gebruik de Ballarini Click & Cook koekenpannen alleen op geschikte kookplaten (gas, elektrisch, keramisch).
- Verwarm de pan op een middelhoog vuur voor een optimale kookprestatie.
- Voeg olie of boter toe voor het koken om plakken te voorkomen.
- Plaats de deksel op de pan voor het stomen of om de warmte vast te houden.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Laat de pannen afkoelen voordat je ze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte spons of doek om de pannen met warm zeepwater af te wassen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en schuursponsjes.
- De pannen zijn niet geschikt voor de vaatwasser, handwas is aanbevolen.
- Droog de pannen grondig af na het reinigen om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de anti-aanbaklaag begint los te laten, stop dan met het gebruik van de pan en neem contact op met de klantenservice.
- Bij een ongelijkmatige verhitte, controleer dan of de kookplaat gelijkmatig is.
- Zorg ervoor dat de pannen goed zijn gepositioneerd op de kookplaat.

8. Afvoer

- Gooi de pannen weg volgens de lokale richtlijnen voor het afvoeren van huishoudelijk afval.
- Zorg ervoor dat de pannen niet in de gewone afvalbak komen als ze nog bruikbaar zijn; overweeg ze te recyclen of te doneren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze bij vragen over het gebruik van de Ballarini Click & Cook koekenpanenset.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Utensilios Ballarini Click & Cook con Tapa (3 Piezas)

1. Información General

El set de utensilios Ballarini Click & Cook con tapa está diseñado para brindar la máxima durabilidad y facilidad de uso. Con un diseño moderno en color negro, este set incluye tres piezas esenciales que son perfectas para una variedad de métodos de cocción.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Siempre use utensilios de cocina adecuados para proteger la superficie de la olla.
- Calor: No sobrecaliente la olla. Use temperaturas moderadas para evitar daños y garantizar la seguridad.
- Manipulación: Siempre use manoplas o guantes al manejar utensilios caliente.
- Supervisión: No deje la olla desatendida mientras esté en uso.
- Limpieza: Asegúrese de que la olla esté completamente fría antes de limpiarla.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de materiales inflamables.
- Uso Indebido: No use la olla para fines no previstos, como en un horno de microondas o sobre fuentes de calor no adecuadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio forjado
- Revestimiento: Antiadherente de alta calidad
- Compatibilidad: Inducción
- Tamaño:
 - Sartén: 24 cm
 - Olla: 18 cm
 - Tapa: 20 cm
- Temperatura máxima: 220°C
- Lavavajillas: Apto para lavavajillas

4. Instalación y Montaje

1. Retire todos los elementos del empaque y verifique que no haya daños.
2. Lave cada pieza con agua tibia y jabón antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.
3. Identifique la ubicación de almacenamiento adecuada, asegurándose de que cada pieza esté accesible pero segura.

5. Operación

- Cocción: Coloque la olla o sartén sobre la fuente de calor adecuada.
- Uso de la tapa: Utilice la tapa en caso de que necesite retener el calor y la humedad para preparar sus recetas.
- Temperatura: Ajuste la temperatura según la receta, comenzando con fuego medio.
- Utensilios: Use utensilios de silicona o madera para evitar rasguños en el revestimiento antiadherente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Enjuague y limpie con una esponja suave en agua tibia. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Secado: Seque completamente las piezas con un paño suave después de lavarlas.
- Almacenamiento: Coloque papel toalla entre las piezas si se apilan para evitar arañazos.

7. Solución de Problemas

- Desgaste del revestimiento antiadherente: Si nota que los alimentos se pegan, es posible que necesite reemplazar la olla.
- Dificultad en la limpieza: Remoje la olla en agua tibia y jabón antes de intentar limpiarla.
- Calentamiento desigual: Asegúrese de que la fuente de calor sea apropiada y que la olla esté centrada sobre ella.

8. Eliminación

- Para desechar el producto, asegúrese de seguir las normativas locales sobre reciclaje.
- No arroje el producto a la basura común. Consulte a su servicio local de residuos para la correcta disposición de utensilios de cocina.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos a:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le set de casseroles Ballarini Click und Cook avec couvercle (3 pièces). Ce produit est conçu pour fournir une performance de cuisson optimale et convient à divers types de cuisson.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez jamais la casserole sans surveillance sur une source de chaleur.
- Évitez les chocs thermiques; ne plongez pas un ustensile chaud dans une eau froide.
- Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures en manipulant des ustensiles chauds.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans le four ou sur des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que les poignées sont bien fixées avant de l'utiliser.
- Ne pas utiliser à proximité d'une flamme nue ou de produits inflammables.
- En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau; utilisez un extincteur approprié.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit et ne l'utilisez pas s'il est endommagé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Set de casseroles Click und Cook
- Nombre de pièces : 3
- Matériau : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Poids : 1.2 kg
- Dimensions : Ø20 cm, Ø24 cm, Ø28 cm
- Compatibilité : Convient aux plaques de cuisson à induction, gaz, électrique et vitrocéramique.

4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement le produit de son emballage.
2. Avant la première utilisation, lavez chaque pièce à l'eau tiède savonneuse et rincez bien.
3. Vérifiez que les poignées sont bien fixées.
4. Placez la casserole sur une source de chaleur adaptée à sa taille.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la casserole à feu moyen.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne dépassez pas la température maximale recommandée pour le revêtement antiadhésif.
- Après la cuisson, retirez toujours la casserole du feu.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez refroidir la casserole avant de la nettoyer.
- Utilisez une éponge douce pour nettoyer; évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas passer au lave-vaisselle à moins que ce ne soit spécifiquement indiqué.
- Après le nettoyage, séchez bien la casserole et rangez-la dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Si la casserole accroche, vérifiez si elle a été correctement préchauffée.
- Pour des taches persistantes, laissez tremper dans de l'eau savonneuse avant le nettoyage.
- En cas de défaut, contactez immédiatement le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Merci de suivre les réglementations locales pour le recyclage de l'aluminium et des matériaux.
- Apportez le produit à un centre de collecte agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, merci de contacter:

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del set di pentole Ballarini Click & Cook. Questo set da cucina è composto da tre pezzi ed è stato progettato per offrirvi un'esperienza culinaria ottimale. È adatto per tutti i tipi di piani cottura, comprese le superfici a induzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito sul fuoco.
- Maneggiare con cautela poiché le pentole possono diventare molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Non immergere in acqua fredda pentole calde per evitare rotture.
- Non utilizzare strumenti metallici per mescolare o raschiare la superficie antiaderente, poiché potrebbero deteriorarsi.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il set di pentole Ballarini Click & Cook contiene:

- 1 Pentola da 20 cm con coperchio
- 1 Pentola da 24 cm con coperchio
- 1 Casseruola da 28 cm con coperchio

Materiale: Alluminio

Rivestimento: Antiaderente

Adatta per: Piano cottura a gas, elettrico, vetroceramica e induzione

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere il set dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Lavare i pezzi con acqua calda e sapone prima dell'uso.
- Posizionare la pentola sul piano cottura scelto e assicurarsi che sia ben centrata.

5. Operazione

- Aggiungere ingredienti nella pentola e accendere il fuoco.
- Regolare la temperatura in base al tipo di alimento che si sta preparando.
- Durante la cottura, utilizzare utensili di legno o silicone per mescolare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciar raffreddare le pentole.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone usando una spugna non abrasiva.
- Evitare di utilizzare lavastoviglie per prolungare la vita del rivestimento antiaderente.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il rivestimento antiaderente si deteriora, considerare l'uso di utensili appropriati e non metallici.
- In caso di difficoltà nella cottura, controllare che il piano cottura sia impostato sulla giusta temperatura.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. Contattare il servizio locale di smaltimento per la raccolta di materiali e riciclaggio adeguati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania