

Barazzoni

1903

LEGGERE
ATTENTAMENTE
PRIMA DI UTILIZZARE
IL PRODOTTO
PER LA PRIMA VOLTA
PLEASE READ THESE
INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USE



CI CONGRATULIAMO
CON VOI PER AVER SCELTO
UN PRODOTTO DELLA
BARAZZONI SPA

La Barazzoni Spa è stata fondata nel 1903 e da allora produce gli articoli con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

ISTRUZIONI D'USO

Per preservare la qualità del rivestimento interno e dell'utensile occorre:

1. Prima di utilizzare il prodotto lavare con acqua e sapone;
2. al primo utilizzo ungere con olio l'interno del recipiente. È consigliabile ripetere questa operazione periodicamente;
3. utilizzare il diametro della fonte di calore più idoneo alla dimensione del prodotto evitando di debordare;
4. centrare l'utensile sulla fonte di calore;
5. cuocere sempre a temperatura moderata, non surriscaldare il recipiente vuoto;
6. sollevare l'utensile sulla piastra in vetroceramica evitando di farlo scivolare sulla stessa;
7. non lasciare mai la cottura del cibo senza sorveglianza;
8. lasciar raffreddare il prodotto prima di lavarlo, l'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili e rovinare le prestazioni della superficie ceramica;
9. non adoperare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno;
10. non carbonizzare mai gli alimenti. Nel caso ciò avvenisse, potrebbero verificarsi delle leggeri colorazioni sulla superficie in ceramica. Queste tracce non compromettono la funzionalità del prodotto e in alcuni casi possono essere rimosse immergendolo in acqua calda con detersivo e frizionando delicatamente con una spugna morbida (meglio una in cellulosa naturale). Per macchie più resistenti si consiglia di riscaldare dell'aceto bianco, pulendo poi il prodotto normalmente;
11. evitare di tenere il cibo per lungo tempo all'interno della padella (soprattutto se acido come quelli a base di pomodoro);
12. non adoperare polveri e/o pagliette abrasive per lavare la padella. È sufficiente utilizzare acqua calda e una minima quantità di detersivo neutro;
13. il lavaggio in lavastoviglie è consentito adottando preferibilmente cicli a bassa temperatura (50 ° o ECO) e dosaggi di detersivo minimi per il tipo di lavaggio utilizzato (le basse temperature sono la migliore condizione per una buona conservazione dell'utensile); al tempo stesso il lavaggio a mano con detersivi liquidi e spugne morbide favorisce il mantenimento delle prestazioni e dell'estetica del prodotto.
14. lo stivaggio dell'utensile deve essere fatto con cura, evitando di graffiare i rivestimenti;
15. non utilizzare la padella nel forno a microonde;
16. l'uso delle presine è consigliato e comunque si raccomanda di prestare attenzione nel maneggiare l'utensile;
17. è possibile che si formino macchie o aloni sui rivestimenti che tuttavia non ne compromettono l'uso;
18. non utilizzare gli articoli di cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare;
19. utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni.
20. per le linee adatte all'utilizzo in forno, la temperatura massima è di 230° C.

GARANZIA

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione. Sono pertanto non contemplate tutte le altre problematiche derivanti dal non rispetto delle istruzioni per l'utilizzo.

La Barazzoni Spa controlla accuratamente i propri prodotti per evitare difetti di fabbricazione e garantire la massima qualità. L'azienda si ritiene esente da ogni responsabilità in caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e risponderà unicamente in caso di eventuale difetto di fabbricazione.

In particolare la garanzia non copre:

- i danni causati da un uso non corretto e l'uso professionale dell'oggetto (es. dimostratori, cucine per comunità, ristorazione etc.);
- gli oggetti sbattuti ed ammaccati;
- macchie, discolorazioni o distacco dei rivestimenti interni ed esterni;
- graffi o righe interni ed esterni;
- aggressioni da parte dei detersivi per lavastoviglie quando le istruzioni allegate ne sconsigliano l'uso;
- manigliame bruciato e/o surriscaldato.

L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:

Barazzoni Spa
Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara - Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità

Dichiariamo che le linee di pentolame, vasellame e posateria Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni e Barazzoni sono conformi alle norme per i prodotti a contatto con alimenti: D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/1982, D.M. n. 258 del 21/12/2010, Regolamento CE 178/2002, Regolamento CE 1935/2004, Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 10/2011, Regolamento CE 284/2011 e relative norme specifiche.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito www.barazzoni.it nella sezione "Prodotti".

Per agevolare la rintracciabilità del prodotto si raccomanda di conservare il numero di lotto.

Non gettate queste istruzioni: potranno esservi utili.

Congratulations for having chosen a product made by Barazzoni S.p.a.

ENG

Since 1903, when Barazzoni S.p.a. was founded, the company manufactures products in the purest raw materials, using the very latest production techniques, hi-tech machinery, and a great deal of passion.

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions to preserve the quality of the product and of its ceramic coating:

1. Before use, wash the product carefully with soap and water;
2. On the first use, oil the inner surface. It is advisable to repeat this operation frequently;
3. Use on burner of appropriate size, to avoid overheating the outer edges of the product;
4. Always place the product at the centre of the burner;
5. Always cook using moderate temperatures, do not overheat when empty;
6. When using electric glass ceramic hobs, place and remove the pot using a vertical motion, and avoid sliding it horizontally across the burner;
7. Never leave unattended while cooking;
8. Cool down the utensil before washing it; immersion in cold water might cause irreparable alterations and ruin the performance of the ceramic surface;
9. Use only plastic and wooden kitchen utensils, never use metal utensils;
10. Never carbonize food. In case this happens, slight colouring might appear on the ceramic surface. These signs do not compromise the products' functionality and in some cases might disappear by immersing the utensil in hot water with detergent and pressing with a soft sponge (best if natural cellulose). For more persistent signs, it is advisable to heat some white vinegar and to clean the product normally;
11. Avoid keeping food in the product for extended periods of time (especially acid foods, for instance tomato sauces);
12. Do not use powdered detergents and/or abrasive scouring pads to wash the product. Hot water and a small quantity of neutral detergent are enough;
13. The product is dishwasher safe. In any case, choose short dishwasher cycles and low temperatures (50 °C or "ECO" cycle), and the minimum detergent doses for the type of cycle selected (low temperatures are the best choice to extend product life). Hand wash with liquid detergent and soft sponge help to preserve the product's performances and esthetics;
14. The product should be stored with care, in order not to scratch the inner and outer coatings;
15. The pan is not microwave oven safe;
16. Better to use pan holders and be careful when handling the hot pan;
17. Do not use the utensil in ways not planned by the builder, but only to cook;
18. Colouring and signs might appear on the surface but do not compromise the performance of the utensil;
19. Only use Barazzoni replacement parts.
20. For lines suitable for use in the oven, the maximum temperature is 230° C.

WARRANTY

Warranty offered on our products is in respect of current legislation, and covers manufacturing defects. The company Barazzoni S.p.a. carefully checks its products to prevent manufacturing faults, and to guarantee the highest quality. Under no circumstances can the company be held responsible for damage caused by the failure to follow these instructions, and will answer only in the event of any manufacturing faults.

Warranty does not cover:

- damage due to incorrect use or professional use of the item (e.g. workshops, industrial kitchens, restaurants, etc.);
- dented or warped items, when the defect is detected by the end user;
- stains, discoloration or detachment of inner and outer coatings;
- inner and outer scratches;
- aggression of dishwasher detergents when the item is not classified as dishwasher-proof by its instructions;
- burnt and/or overheated handles.

The company reserves the right to repair or replace the product only if defects regard the warranty. On the contrary, the product will be returned to sender. Recourses to warranty must be accompanied by the purchase ticket and addressed to:

Barazzoni S.p.a.
Via C. Battisti, 46 - 28045 Invorio (NO) - Italy
Kind attention of Quality Department

We declare that the cookware, crockery, cutlery and tableware collections Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni and Barazzoni comply with standards for products in contact with food: Ministerial Decree March. 21st, 1973; Decree of President of the Republic 777/1982, Ministerial Decree. n. 258 of 12/21/2010, Regulation (EC) 178/2002, Regulation EC 1935/2004, Regulation EC 1895/2005, Regulation EC 10/2011, Regulation EC 284/2011 and its specific rules.

The declaration of compliance with the law regarding products in contact with food is available on our website www.barazzoni.it, section "Products".

In order to facilitate traceability of the product, it is advisable to keep the product lot.

Do not throw these instructions away, they might be useful in the future.



Félicitations, vous avez choisi un produit de Barazzoni Spa

FR

Barazzoni Spa a été fondée en 1903 et dès lors elle produit les articles avec des matériaux de qualité élevée, les techniques de production les plus avancées, les équipements de pointe et une grande passion.

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

Pour préserver la qualité du revêtement interne et de l'outil il faut:

1. Avant d'utiliser le produit laver avec de l'eau et du savon;
2. Au premier emploi graisser avec de l'huile l'intérieur du récipient, on conseille de répéter cette opération périodiquement;
3. Utiliser le diamètre de la source de chaleur plus appropriée pour la dimension du produit évitant de déborder;
4. Centrer l'outil sur la source de chaleur;
5. Cuire toujours à température modérée, ne pas surchauffer le récipient vide;
6. Soulever l'outil sur la plaque en vitrocéramique évitant de le faire glisser sur celle-ci;
7. Ne jamais laisser la cuisson de la nourriture sans surveillance;
8. Laisser refroidir le produit avant de le laver, l'immersion en eau froide pourrait provoquer des déformations irréparables et abîmer les performances de la surface céramique;
9. Ne pas utiliser d'outils métalliques, mais seulement en plastique ou en bois ;
10. Ne jamais carboniser la nourriture. Si ça arrive, il pourrait y avoir de légères colorations sur la surface en céramique. Ces traces ne sont pas nuisibles pour la fonctionnalité du produit et dans certains cas peuvent être éliminées en le plongeant dans l'eau chaude avec du détergent et en frottant délicatement avec un chiffon souple (mieux si en cellulose naturelle). Pour les taches plus résistantes on conseille de réchauffer du vinaigre blanc, en nettoyant ensuite le produit normalement;
11. Éviter de garder la nourriture longtemps à l'intérieur de la poêle (surtout si acide comme ceux à base de tomate);
12. Ne pas utiliser de poudres et/ou laines de fer pour laver la poêle. Il suffit d'utiliser de l'eau chaude et une quantité minimum de détergent neutre;
13. Le lavage en lave-vaisselle est admis en adoptant préférentiellement des cycles à basse température (50 ° ou ECO) et des dosages de détergent minimum pour le type de lavage utilisé (les basses températures sont la meilleure condition pour une bonne conservation de l'outil); en même temps le lavage à la main avec des détergents liquides et des chiffons souples favorise le maintien des performances et l'esthétique du produit.
14. L'outil doit être stocké soigneusement, évitant de rayer les revêtements;
15. Ne pas utiliser la poêle dans le four micro-ondes;
16. On conseil d'utiliser des manicles et de toute façon faire attention en manipulant l'outil;
17. il est possible que des taches ou des halos se forment sur des revêtements qui toutefois ne sont pas nuisibles pour son emploi ;
18. Ne pas utiliser les articles de cuisson d'une manière différente par rapport à celle prévue par le fabricant mais seulement pour cuisiner ;
19. Utiliser seulement et exclusivement des pièces détachées Barazzoni.
20. Pour les produits adaptés pour une utilisation dans le four, la température maximale est de 230° C.

GARANTIE

La garantie sur les articles respecte les termes de la loi en vigueur et couvre les défauts dus à des défauts de fabrication. Donc tous les autres problèmes dérivant du non respect des instructions d'emploi ne sont pas envisagés.

Barazzoni Spa contrôle soigneusement ses produits pour éviter les défauts de fabrication et garantir la qualité maximum. La société est exempte de toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect des instructions et ne répondra qu'en cas d'éventuel défaut de fabrication.

Notamment la garantie ne couvre pas:

- les dommages provoqués par un emploi incorrect et l'emploi professionnel de l'objet (ex. démonstrations, cuisines pour communautés, restauration etc.);
- les objets cabossés et bosselés;
- taches, décolorations ou détachement des revêtements internes et externes;
- rayures ou raies internes et externes;
- agressions de détergents pour lave-vaisselle quand les instructions jointes en déconseillent l'emploi;
- poignées brûlées et/ou surchauffées.

La société se réserve de réparer ou substituer le produit si les défauts sont couverts par la garantie; autrement le produit sera réexpédié à l'expéditeur. Pour recourir à la garantie il faut joindre le ticket d'achat et il faut adresser à:

Barazzoni SpA
Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità (A l'attention du Bureau Assurance Qualité)

Nous déclarons que les lignes de batterie de cuisine, vaisselle et couverts Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni et Barazzoni se conforment aux normes pour les produits en contact avec les aliments: Décret ministériel 21/03/1973, Décret présidentiel 777/1982, Décret ministériel n. 258 du 21/12/2010, Règlement CE 178/2002, Règlement CE 1935/2004, Règlement CE 1895/2005, Règlement CE 10/2011, Règlement CE 284/2011 et ses règles spécifiques.

La déclaration de conformité aux normes pour le contact avec les aliments est disponible sur notre site www.barazzoni.it dans la section "Produits".

Pour faciliter la traçabilité du produit on recommande de conserver le numéro de lot.

Ne jetez pas ces instructions : elles pourront vous être utiles.

Muchas gracias por haber elegido un producto de Barazzoni Spa

ESP

Barazzoni Spa ha sido fundada en el año 1903 y desde entonces produce objetos con materiales de primera calidad según las técnicas productivas más actualizadas, maquinaria a la vanguardia y mucha pasión.

INSTRUCCIONES DE USO

Para preservar la calidad del revestimiento interno y del producto hace falta:

1. Antes de su utilización, laven el producto con agua y jabón;
2. En el momento de su primera utilización, unten con aceite el interior del recipiente. Les aconsejamos que repitan esta operación periódicamente;
3. Utilicen el diámetro de la fuente de calor más idóneo con respecto a la dimensión del producto, evitando que el calor desborde del fondo;
4. Pongan el producto en el centro de la fuente de calor;
5. Cuezan siempre con una temperatura moderada sin sobrecalentar el recipiente vacío;
6. Levanten el producto de la placa de vidrio-cerámica sin arrastrarlo sobre ella;
7. No dejen nunca la cocción sin vigilancia;
8. Hagan enfriar el producto antes de lavarlo; su inmersión en agua fría podría causar deformaciones irreparables y perjudicar la calidad de la superficie cerámica;
9. No utilicen instrumentos metálicos, sino sólo de plástico o madera;
10. No reduzcan a carbón los alimentos. En el caso de que ocurriera, la superficie de cerámica podría colorearse ligeramente. Estas huellas no perjudican la funcionalidad del producto y, en algunos casos, pueden ser removidas poniéndolo en agua caliente con detergente y friccionando suavemente con una esponja mórvida (mejor una de celulosa natural). Para manchas más resistentes, Les aconsejamos que calienten vinagre blanco con el cual irán a limpiar el producto normalmente;
11. No guarden los alimentos durante mucho tiempo al interior de la olla (sobre todo si ácidos, a base de tomates);
12. No empleen polvos y/o estropajos abrasivos para lavar la olla. Es suficiente utilizar agua caliente y una cantidad mínima de detergente neutro;
13. El lavado en el lavavajillas se admite sólo adoptando preferentemente ciclos de baja temperatura (50 ° ó ECO) y dosis de detergente mínimas para el tipo de lavado utilizado (las temperaturas bajas son la condición mejor para una buena conservación del producto); al mismo tiempo el lavado manual con detergentes líquidos y esponjas mórvidas favorece la calidad y la estética del producto.
14. Guarden el producto con cuidado sin arañar los revestimientos;
15. No utilicen la olla en el horno de microondas;
16. Se aconseja el uso de manoplas y, de todas maneras, se Les recomienda poner el máximo cuidado durante el manejo del producto;
17. Es posible que se formen manchas o máculas en los revestimientos que, sin embargo, no perjudican su uso;
18. No utilicen los artículos para cocer de manera diferente de aquella prevista por el constructor, sino sólo para cocinar;
19. Utilicen sólo y exclusivamente piezas de repuesto Barazzoni.
20. Para las líneas adecuadas para su uso en el horno, la temperatura máxima es de 230° C.

GARANTÍA

La garantía relativa a los artículos satisface las condiciones de la ley vigente y cubre todos los defectos de fabricación. Por lo tanto no se tomarán en consideración otras problemáticas debidas al incumplimiento de las instrucciones proporcionadas para la utilización. Barazzoni Spa controla cuidadosamente sus productos para evitar defectos de fabricación y garantizar la máxima calidad. La compañía se considera exente de responsabilidad de todo tipo en caso de daños debidos al incumplimiento de las instrucciones y responderá únicamente en caso de defectos de fabricación. Particularmente la garantía no cubre:

- los daños causados por un uso incorrecto y el uso profesional del objeto (por ejemplo: demostradores, cocinas para comunidades, restaurantes, etc.);
- objetos golpeados y machacados;
- manchas, descoloraciones o desprendimiento de los revestimientos internos y externos;
- arañazos o rayas al interior o al exterior;
- agresiones por parte de detergentes para lavavajillas cuando las instrucciones en adjunto desaconsejan su utilización;
- asas quemadas y/o sobrecalentadas.

La compañía se reserva el derecho de reparar o sustituir el producto en el caso de que los defectos estén comprendidos en los casos previstos por la garantía; en caso contrario el producto será devuelto al remitente. Las solicitudes relativas a la garantía tienen que ser enviadas, junto a un documento de comprobación de la compra a:

Barazzoni SpA
Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità (A la atención de la Oficina Garantía de Calidad)

Declaramos que las líneas de cazuelas, vajijas, utensilios de cocina y cubiertos de Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni y Barazzoni están conformes con las normas para los productos en contacto con los alimentos: Decreto Ministerial 21/03/1973, Decreto del Presidente 777/1982, Decreto Ministerial n. 258 del 21/12/2010, Reglamento CE 178/2002, Reglamento CE 1935/2004, Reglamento CE 1895/2005, Reglamento CE 10/2011, Reglamento CE 284/2011 y correspondientes normas específicas.

La declaración de conformidad con las normas para los productos en contacto con los alimentos se encuentra en nuestro sitio web www.barazzoni.it en la sección "Productos".

Para simplificar la trazabilidad del producto Les recomendamos que guarden el número del lote.

No tiren estas instrucciones: podrían serLes útiles.