

**NL** Wij bedanken u dat u voor de kwaliteit van de pannen BALLARINI hebt gekozen. Om zo lang mogelijk de beste prestaties van de pannen te waarborgen, raden wij u aan de informatie die wij met zorg hebben opgesteld en met ervaring en passie doorgeven, goed te lezen. BALLARINI-pannen en koekenpannen met antikleeflaag worden geproduceerd in Italië, in Rivarolo Mantovano. De coatings worden regelmatig getest in onze laboratoria zodat wij garant staan voor een kwaliteitsproduct. **Gebruik en onderhoud:** Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en de etiketten. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en vet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiablaaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de antiablaaklaag. Gebruik een warmtebrood die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snij niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerei van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op om de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic binnen in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgelen en handvatten vastzitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast. **Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaardstand en op de laagste temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur verhinderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuimmiddelen en metalen sponjes, poeders of ovenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstof, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken voorop oppervlakken met een steenlook. **Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan onbeheerd achter en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme en buiten bereik van kinderen. Laat de pan niet afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiablaaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of induktie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krasse op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer vooraf dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsponsen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsponsen aan de buitenkant blijven. Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie vult. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetrand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetrand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerei bij frituren. Plastic kan namelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken. **In gevallen van brand** Blijf vragen of problemen, contacteer ons: [ballarin.export@ballarini.it](mailto:ballarin.export@ballarini.it)

veroorzaakt door het vet, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of bedek de frituurpan met een metalen deksel. Dit zijn de beste manieren om een "vetbrand" te doven. **Voor pannen die geschikt zijn voor induktiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze snel heet kan worden waardoor de pan en antiaanbaklaag kan worden beschadigd. Controleer na het schoonmaken van een kookpan voor ieder gebruik of de onderkant droog is. De speciale vorm van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens het verwarmen als stoom ontsnappen. Dit vormt echter geen gevaar voor het gebruik van de pan. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en vet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiablaaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de antiablaaklaag. Gebruik een warmtebrood die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snij niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerei van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op om de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic binnen in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgelen en handvatten vastzitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast. **Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaardstand en op de laagste temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur verhinderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuimmiddelen en metalen sponjes, poeders of ovenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstof, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken voorop oppervlakken met een steenlook. **Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan onbeheerd achter en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme en buiten bereik van kinderen. Laat de pan niet afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiablaaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of induktie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krasse op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer vooraf dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsponsen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsponsen aan de buitenkant blijven. Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie vult. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetrand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetrand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerei bij frituren. Plastic kan namelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken. **In gevallen van brand** Blijf vragen of problemen, contacteer ons: [ballarin.export@ballarini.it](mailto:ballarin.export@ballarini.it)

veroorzaakt door het vet, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of bedek de frituurpan met een metalen deksel. Dit zijn de beste manieren om een "vetbrand" te doven. **Voor pannen die geschikt zijn voor induktiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze snel heet kan worden waardoor de pan en antiaanbaklaag kan worden beschadigd. Controleer na het schoonmaken van een kookpan voor ieder gebruik of de onderkant droog is. De speciale vorm van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens het verwarmen als stoom ontsnappen. Dit vormt echter geen gevaar voor het gebruik van de pan. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en vet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiablaaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de antiablaaklaag. Gebruik een warmtebrood die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snij niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerei van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op om de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic binnen in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat voor het gebruik handgelen en handvatten vastzitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast. **Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaardstand en op de laagste temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur verhinderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuimmiddelen en metalen sponges, poeders of ovenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstof, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken voorop oppervlakken met een steenlook. **Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan onbeheerd achter en laat het vocht niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme en buiten bereik van kinderen. Laat de pan niet afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiablaaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of induktie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krasse op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer vooraf dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsponsen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsponsen aan de buitenkant blijven. Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie vult. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetrand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetrand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerei bij frituren. Plastic kan namelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken. **In gevallen van brand** Blijf vragen of problemen, contacteer ons: [ballarin.export@ballarini.it](mailto:ballarin.export@ballarini.it)

**RUS** Благодарим вас за то, что вы выбрали кастрюли BALLARINI. Для того, чтобы они оправдали ваши ожидания, мы советуем вам внимательно ознакомиться с информацией, которую мы тщательно подготовили и которую предоставляем вам, имея за плечами огромный опыт работы и увлечением своим делом. История кастрюль и сковородок BALLARINI уходит корнями в итальянское производство, расположение в городе Ривароло-Мантовано. Особая форма дна способствует быстрому прогреву, а также предотвращению пригорания. Каждый раз при использовании посуды после мытья проверяется, что кастрюля сухая. Особая форма дна позволяет использовать ее для тестирования на кислотостойкость. Время от времени в лаборатории мы проверяем качество керамической антипригарной покрытии. **Эксплуатация и обслуживание:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать растильным маслом или пищевым жиром. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для индукционных плит:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для газовых плит:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для электрических плит:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для плит с конвекцией:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для плит с инфракрасным излучением:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов. **Специальные инструкции для плит с индукционным нагревом:** Для первых испытаний снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их, вымыть мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать антипригарным покрытием. Для приготовления пищи, а затем использовать их для кухонных приборов.

**J** 感谢您选择高质量的巴拉利尼锅具。为了确保尽可能长时间的产品良好性能，我们建议您仔细阅读我们用心准备并且饱含经验和热情所传递的信息。巴拉利尼锅具和 сковородок BALLARINI 走在了意大利Rivarolo-Mantovano进行生产。涂层会定期在我们的实验室中进行测试，以确保您使用的是优质产品。

**使用与维护：**首次使用前请撕除包装材料和标签，并对其进行回收处理。使用热水和少许洗洁精彻底洗净锅具，冲洗干净，自然冷却并擦干后方可使用。确保锅具手柄和锅盖把手结实牢固，定期加以检查，如有松动，请将其拧紧。可用食用油涂抹表面，而后轻轻擦拭。对于不易粘锅的食物，也可用刷子或钢丝球摩擦感温点。在加热阶段，感温点为墨绿色时并不是安全的信号，因为锅具可能很热。

**带有感温点的锅具：**不要将感温点直接暴露于阳光或霓虹灯下，避免接触明火或锅具过度加热，避免长时间大火加热。清洗时，请不要使用去污粉或钢丝球摩擦感温点。在加热阶段，感温点为墨绿色时并不是安全的信号，因为锅具可能很热。

**对于THERMOPoint产品：**如果产品用于感应型热源，则 THERMOPoint 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，THERMOPoint指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于THERMOTION产品：**如果产品用于感应型热源，则 THERMOTION 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，THERMOTION指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于CUCINA ITALIANA DAL 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 CUCINA ITALIANA DAL 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，CUCINA ITALIANA DAL 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于ZWILLING BALLARINI ITALIA S.r.l.产品：**如果产品用于感应型热源，则 ZWILLING BALLARINI ITALIA S.r.l. 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，ZWILLING BALLARINI ITALIA S.r.l.指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于ZWILLING GROUP产品：**如果产品用于感应型热源，则 ZWILLING GROUP 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，ZWILLING GROUP指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

**对于BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889产品：**如果产品用于感应型热源，则 BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889 不能作为指示器来表示已达到开始烹饪的理想温度。在初始加热阶段，BALLARINI CUCINA ITALIANA 1889指示器的“低”等级不构成厨具已达到温度的安全信号。

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

**Gebrauchs- und Pflegeanweisung:** Vor der ersten Nutzung bitte Verpackung und Etiketten entfernen und die Abfälle der Wiederverwertung zuführen. Anschließend füllen Sie ein wenig Wasser ein und bringen dieses zum Kochen. Dann lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und trocknen es sorgfältig ab. Danach bitte die antihaft-versiegelte Innenseite mit Speiseöl oder Fett einreiben. Beim Kochvorgang mit antihaft-beschichtetem Kochgeschirr ist die Hinzugabe von Speiseöl oder einem anderen Fett nicht notwendig. Wir raten ab von der Benutzung von „Sprüh-Oil“, „Sprüh-Oil“ hinterlässt nur einen sehr dünnen Film, der schon bei niedrigen Temperaturen leicht verbrennen kann. Dies führt zu Rückständen in der Pfanne, die die Antihaft-eigenschaft beeinträchtigen können. Bitte nutzen Sie immer das Kochfeld bzw. die Kochstelle, die amhesten dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht. Um beste Kochergebnisse und eine Energieeinsparung zu erreichen, empfehlen wir das Kochen mit mäßiger Hitze. Bitte erhitzen Sie fettähnliche Lebensmittel nicht so stark, dass es verbrennt. Nutzen Sie niemals scharfe oder scharfkantige Küchenutensilien und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs. Wir empfehlen, Küchenhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu verwenden. Achten Sie auf eine vorsichtige Lagerung des Kochgeschirrs, um die Antihaft-Versiegelung nicht zu beschädigen. Griffe können heiß werden. Wir empfehlen Topfhandschuhe zu verwenden. Wenn nicht anders angegeben, ist das Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen backofenfest bis max. 150 °C. Die Griffschraube kann sich bei Gebrauch lockern. Bitte bei Bedarf mit einem haushaltsüblichen Schraubenzieher nachziehen. **Reinigung:** Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Wir empfehlen das Kochgeschirr immer per Hand zu spülen. Nutzen Sie hierzu bitte einen weichen Schwamm und flüssigen Geschirrspülreiniger. Im Falle der Geschirrspülreinigung empfehlen wir die Nutzung von flüssigem Geschirrspülreiniger und die Wahl von Sparspüljägängen mit niedrigen Temperaturen. Dies schützt Ihr Kochgeschirr und die Umwelt. Das Benutzen der Spülmaschine hat keine Auswirkungen auf die Qualität der Pfanne, kann aber die Pfanne verfärbeln. Bei Kochgeschirr, welches außen unbeschichtet ist, kann dadurch außerdem ein Oxidationsprozess beschleunigt werden, der sichtbare Spuren hinterlässt. Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Wir empfehlen das Kochgeschirr nach der Reinigung mit ein paar Tropfen Öl einzurieben. Der Gebrauch von Fetten kann, oftmals in der Kombination mit hohen Temperaturen, zum Auftreten von Flecken und Makeln führen, welche besonders deutlich auf glatten oder Stein-Optik-Beschichtung sichtbar werden. **Achtung:** Das leere Kochgeschirr darf nie überhitzen werden. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Besonders Fett sollte nie unbeaufsichtigt erhitzt werden. Kinder sollten niemals in Reichweite von erhitztem Kochgeschirr gelangen. Lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen. Die Benutzung von Schutzhandschuhen ist ratsam. Im Falle einer Überhitzung des Kochgeschirrs sollte Sies 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. So sollte beim Kochen auf einem Glaskeramikkochfeld Aluminium-Areib 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 Frittettier 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 Wasseroberflächen 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 den Frittierzorb und fügen Sie kein Essen hinzu, während der Korb bereits im Öl untergetaucht ist. Verwenden Sie niemals Plastik während des Frittierens,

ity cookware. To guarantee the best performance, carefully read the information we have provided with passion. BALLARINI non-stick cookware, Italy. Coatings are regularly tested.

Before use, remove all packaging materials and wash the cookware in soapy water, let some amount of time to dry. Clean the non-stick surface with table oil or non-stick items. We do not recommend using spray oils as they are too thin that it will burn on the surface. This will damage the non-stick properties of your pan. Wash the cookware most closely to the diameter of the pan. Avoid cooking on a low or medium heat setting to the extent that it burns. Never use a wooden spoon. It is recommended the use of wood spoons to preserve the internal non-stick coating. Place the oven at temperature not exceeding 200°C. Handles and lid knobs are secure before use.

Clean the cookware with a sponge and liquid detergent. Use soft detergents and select economic detergents. This will not affect the performance but may damage the use of dishwasher accelerates the aging process. Do not use abrasive scouring products, as they will scratch the surface. We recommend to rub the pan with a few drops of oil in combination with the action of high pressure steam and spots that are very visible especially on the bottom of the pan.

Never leave the pan unattended during cooking. If the utensil is hot keep out of the reach of children. It is always advisable in order to ensure a safe use of a non-stick pan, it should be removed from the heat source by sliding the cookware back and forth on the surface. Remove some residue on the bottom of the pan before cooling, please check that the base of the pan is clean. When using aluminium pans, which must be removed immediately by hand, avoid leaving them sticking to the hob surface. When using a pan with oil, make sure the skillet is turned off. When using a skillet, fill oil no more than 2/3 of the pan for the oil to rise when the food is added. Avoid touching the frying basket or add food while deep-frying as some plastic can easily catch fire or water to cool, or clean the pan after use. In case of a grease fire, never use water to put out the fire, spread a kitchen fire extinguisher or cover the fryer with a metal lid is the best way to put out a grease fire.

**For cooking utensils suitable on induction hobs:** never pre-heat the pan while empty since the heating might be very fast and could damage the non-stick coating. Every time you use the cookware after washing, please make sure the bottom is perfectly dry. If not properly wiped, the pattern of the pan's bottom is likely to retain drops of water that could evaporate while heating the cookware. This situation is not to be considered harmful to the user.

**For cookware suitable for oven or equipped with steel handles:** oven mitts must be used. Special instructions for products with ceramic or glass-like non-stick coating: ceramic non-stick coating is extremely durable and scratchproof; however, it has low impact resistance. Avoid impacts in order not to damage the coating. It is always recommended to avoid the use of sharp or pointed utensils. We recommend the use of wooden, plastic or silicone kitchen utensils. Hand washing is recommended, as high temperatures and aggressive wash cycles can cause the coating to lose its non-stick properties. Evenly distribute a light coating of oil or other fat on the surface when cooking in order to preserve the non-stick properties.

**For cooking utensils with Thermopoint device:** do not expose Thermopoint device directly to the flame, to excessive heat, to the sunlight or to neon-lights. Do not rub scouring powder, metal pads, solvents, bleach, or acids on Thermopoint device. During the heating phase, the dark green Thermopoint is not a signal of safety, as the item may be hot. On induction hobs, Thermopoint is not working as a thermo-indicator during the heating phase.

**For products with THERMOTION:** when the product is used on induction surfaces, the THERMOTION function does not indicate that the ideal temperature to start cooking has been reached. During the initial heating phase, the "low" level on the THERMOTION indicator is not a safety signal, meaning that the cookware may be hot.

**Glass lid:** 1) When raising the lid, avoid exposure to the possible release of steam or oil splashes due to the falling of condensation from the inner surface of the lid. 2) The glass lid may be damaged by impact, which normally results in breakage during cooking. Careful use and storage is required. 3) Avoid forced cooling with cold water. 4) Do not use glass covers with cracks or scratches. If the glass cover presents such defects, it can easily break during its usage. In this case, please contact our customer service for the replacement. 5) The use of protective gloves is compulsory in case of lids with partially or totally metal knobs. 6) Lids with metal knobs can be used in the oven. 7) Cleaning: never use metal utensils, sharp or abrasive tools which may deteriorate and scratch the glass cover. 8) With steam vent: during use, pay attention to the position of the vent for continuous release of steam, in order to avoid scalding. The vent should be positioned on the side opposite to that of the person handling the same.

**Warranty:** BALLARINI guarantees the cooking utensil against any manufacturing defects. This warranty does not cover damages to the product resulting from misuse, failure to comply with the instruction for use or if the product is dented or dropped. For non-stick surfaces, it is normal to darken in the course of time. Any scratches, stains or discolouration that may occur in the non-stick coating as well as in the exterior coating are merely visible signs of normal use and do not give cause for complaint. Scratches of the cooking surface will not affect the safety of the pans. This warranty starts from the date the product was purchased by the consumer, which has to be proved with a receipt.

In case of problems, please contact BALLARINI Customer service to the following email address: [ballarini.export@ballarini.it](mailto:ballarini.export@ballarini.it)

laboussures d'huile et de brûlures, ne touchez quand le panier est plongé dans l'huile. Ne pas se mélanger avec l'huile chaude. Ne pas verser pour nettoyer l'appareil lorsque les aliments ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu. L'ajout de l'ustensile. Utiliser un extincteur ou couvertures à mener pour éteindre un feu d'huile. **Surface métalliques ou réalisés en monobloc**

**Ustensile antiadhésif céramique ou de type extrêmement durs et résistants aux rayures;** Eviter les chocs afin de ne pas endommager l'utilisation d'ustensiles tranchants ou pointus. Il en bois, en plastique ou en silicium. Le lavage et les lavages agressifs peuvent entraîner. Étaler une légère couche d'huile ou d'une huile pour préserver les propriétés antiadhésives. Thermopoint à la flamme, ni à la chaleur excessive. Ne pas utiliser sur le Thermopoint d'éponges, d'eau de javel, d'acides. Pendant la phase point ne constitue pas un signal de sécurité, par le produit sur des sources de chaleur à induction dans la phase initiale de montée en chaleur. Le produit sur des sources de chaleur à induction que la température idéale a été atteinte pour initiale de chauffage, le niveau « faible » de l'induction. Par conséquent, l'ustensile peut être chauffé mais ne s'exposer à d'éventuelles fuites de vapeur ou condensée de la surface du couvercle. 2) En cas de manques se manifestent en se barrant pendant la cuisson soignés. 3) Éviter le refroidissement de couvercles ayant des fêlures ou des éraflures. Ne pas se déclencher spontanément en cours d'utilisation. Dans ce cas. 5) En cas de couvercles à pommeau en parer des maniques. 6) Les couvercles à pommeau: ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques, ou érafler le couvercle en verre. 8) Avec la soucoupe à l'emplacement du trou de sortie de la vapeur et sortie du côté opposé à celui de la manœuvre. Des défauts imputables à des défauts de fabrication non conforme de l'article, de détériorations qui subit des chocs ou des chutes. L'apparition et revêtement externe ou interne, ne constitue pas compromet pas l'utilisation de l'article. La garantie est valable à partir de la date de e, contactez le service client **BALLARINI** par **rini.it**

**E** Le damos las gracias por haber escogido la calidad de las ollas **BALLARINI**. Pase asegurarse de que nuestros productos tengan el mejor rendimiento durante el mayor tiempo posible, le recomendamos que lea atentamente la información que hemos preparado con esmero y que ponemos a su disposición con experiencia y pasión. **BALLARINI** mantiene su producción de ollas y sartenes antiadherentes en Italia, en Rivarolo Mantovano. Los revestimientos se someten periódicamente a pruebas en nuestros laboratorios para garantizarle un producto de calidad.

**Uso y mantenimiento:** cuando se utilice por primera vez, se deberán retirar los materiales de embalaje y las etiquetas; por favor, recicle estos elementos. Lavar el utensilio con agua jabonosa, hervir una pequeña cantidad de agua, secarlo y untarlo con aceite o grasa alimentaria. No es necesario utilizar aceites o grasas para cocinar con artículos de aluminio antiadherente; no utilizar aceites en spray que pueden dejar residuos que alteran las prestaciones de adherencia del utensilio; utilizar una fuente de calor cuyas dimensiones se adapten a las del fondo del utensilio; centrar el utensilio sobre la fuente de calor, es suficiente con una llama moderada. No carbonizar nunca alimentos grasos. No utilizar utensilios metálicos cortantes, no cortar alimentos en el interior del utensilio. Utilizar utensilios de cocina de madera, plástico o silicona; almacenar el utensilio con atención para preservar el revestimiento antiadherente. Utensilios dotados de mangos de plástico no se deben utilizar en el horno a temperaturas superiores a 150°C, excepto si se indica lo contrario. Asegúrese que mangos y asas estén ajustados antes de utilizarlos, estos podrían aflojarse con el uso, controlarlos periódicamente y, si es necesario, apretarlos.

**Limpieza:** se aconseja lavar a mano con la ayuda de una esponja utilizando un lavavajillas líquido; en caso de lavado en lavavajillas, aconsejamos utilizar jabones lavavajillas no agresivos y programarlos a baja temperatura; el uso del lavavajillas no altera las prestaciones del utensilio puesto que podría alterar su color original; en caso de artículos no revestidos externamente, el uso del lavavajillas acelera el proceso de oxidación, creando manchas en la superficie; para su limpieza no utilizar productos abrasivos ni estropajos metálicos, productos en polvo o para la limpieza del horno. Tras el lavado recomendamos untar la superficie con un poco de aceite. El uso de grasas, frecuentemente en combinación con la acción de altas temperaturas, puede provocar la apariación de óxido y manchas que son muy visibles especialmente en recubrimientos claros o con apariencia de piedra.

**Atención:** no recalentar nunca el utensilio vacío. No dejarlo nunca desatendido durante la cocción, no hacer evaporar los líquidos de los alimentos. Mantener el utensilio caliente fuera del alcance de los niños. Dejar enfriar el utensilio antes de lavarlo. Se aconseja usar siempre protecciones para garantizar una manipulación segura del utensilio. En caso de sobrecalentamiento de una sartén antiadherente, sugerimos apartar el utensilio de la fuente de calor y ventilar el área. Cuando se utilizan utensilios de cocción sobre vitrocerámicas (de inducción, resistencia eléctrica o halógena), evitar hacerlos resbalar sobre la superficie ya que los posibles residuos de suciedad podrían rayar la superficie de la placa antes de empezar la cocción, asegurarse de que la base del utensilio y la superficie vitrocerámica estén limpias. Al mover sartenes de aluminio sobre las placas es posible que queden restos de metal sobre la superficie, los cuales se deben limpiar inmediatamente mediante el uso de productos específicos para placas vitrocerámicas para así evitar que queden pegados a la superficie de cocción. Cuando se utilice una sartén para freír, antes de llenar el utensilio con aceite, asegúrese de que la sartén esté apartada y alejada de fuentes de agua y seca. Si está usando una sartén, llene de aceite hasta no más de 5 cm desde la parte superior de la sartén para dejar espacio para que el aceite aumente cuando se añade el alimento. Para evitar salpicaduras de aceite o quemarse, no toque la cesta de fríritura ni las superficies de los alimentos mientras la canasta está sumergida en aceite. Nunca utilice plástico cuando se frie, ya que algunos plásticos pueden fundirse fácilmente en el aceite caliente. No deje que el agua entre en la grasa caliente o utilice agua para enfriar o limpiar el aparato mientras la comida esté frita. En caso de un incendio de grasa, nunca use agua para apagar el fuego. El uso de agua puede hacer que la

aceite llameante salpique y se propague. Un extintor de incendios de la cocina o cubrir la freidora con una tapa de metal es la mejor manera de apagar un fuego de grasa.

**Para utensilios aptos para el uso sobre placas de inducción:** no precalentar el utensilio vacío ya que el calentamiento podría ser muy rápido y dañar así el revestimiento antiadherente. Cada vez que se utilice el utensilio de cocción tras el lavado, asegurarse de que el fondo externo esté seco. La estructura especial del fondo del artículo hace que pueda retener gotas de agua que se liberan en forma de vapor durante la fase de calentamiento. Este fenómeno no constituye un peligro para el uso del propio utensilio. Para los artículos de horno, dotados de mangos metálicos o realizados en un solo bloque metálico: deben utilizarse manoplas para horno.

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

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

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

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

**Garantía:** el producto está garantizado en lo que respecta a defectos vinculados a errores de fabricación. La garantía no cubre el uso inadecuado del artículo, daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o si el producto sufre golpes o caídas. No constituye un motivo de reclamación la aparición de manchas, la pérdida de brillo, oscurecimientos y/o rayaduras en el revestimiento interno o externo. La presencia de rayaduras no compromete el uso del artículo especialmente en lo que se refiere a la seguridad. La garantía es válida a partir de la fecha de adquisición, justificable mediante el ticket de compra. En caso de problemas, por favor contacte con el servicio de atención al cliente de **BALLARINI** al siguiente correo electrónico: [ballarini.export@ballarini.it](mailto:ballarini.export@ballarini.it)