

Handleiding: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Producttitel

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Inhoud van het product

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: BK Deep Frying Pan / Doughnut Pan with Basket Fortalit Enamel Black ø 24 cm / 3 Litre

Product Title

BK Deep Frying Pan / Doughnut Pan with Basket Fortalit Enamel Black ø 24 cm / 3 Litre

Contents of the Product

- 1x Deep frying pan (Diameter 240 mm, Height 190 mm, Total length with handle 320 mm, Capacity 3000 ml)
- 1x Frying basket
- 1x Lid
- Material: Enamelled steel / Stainless steel

User Instructions

- Use: Suitable for deep frying on the hob, including doughnuts, croquettes and chips
- Heat sources: Compatible with gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs
- Oven safe: No
- Dishwasher safe: Yes
- PFAS-free: Yes — the enamel surface meets the highest food safety standards
- Using the frying basket: Lower the basket carefully into the hot oil and lift the fried food out safely after cooking; allow the basket to drain over the pan before serving
- Recommended oil temperature: 175–180 °C for doughnuts; approx. 180 °C for chips
- Use a cooking thermometer to monitor oil temperature
- Cover the pan with the included lid to store oil safely after use
- Allow the pan to cool completely before cleaning or storing
- Do not use sharp or metal utensils that may damage the enamel surface

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners; these can scratch the stainless steel surface.
- Burnt residue: Soak burnt-on residue in warm soapy water before attempting to remove it.
- Storage: Place a cloth or protective layer between stacked pans to protect the surface.

Safety Instructions

- Heat: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Steam: Take care when removing a lid; escaping steam can cause burns.
- Sharp edges: Check the rim and handle for burrs before first use.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob and the handle does not extend over another heat source.
- Boiling dry: Never allow the pan to boil dry; this can damage the material and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of stainless steel pans at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic or wooden handles) separately, in accordance with local waste disposal guidelines.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from contact with hot surfaces or steam during use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: BK FrittierTopf / Ölkuchenform mit Korb Fortalit Emaille Schwarz ø 24 cm / 3 Liter

Produkttitel

BK FrittierTopf / Ölkuchenform mit Korb Fortalit Emaille Schwarz ø 24 cm / 3 Liter

Produktinhalt

- 1x FrittierTopf (Durchmesser 240 mm, Höhe 190 mm, Gesamtlänge mit Stiel 320 mm, Inhalt 3000 ml)
- 1x Frittierkorb
- 1x Deckel
- Material: Emaillierter Stahl / Edelstahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Frittieren auf dem Herd, z. B. für Berliner, Kroketten und Pommes frites
- Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofengeeignet: Nein
- Spülmaschinenfest: Ja
- PFAS-frei: Ja — die Emaille-Oberfläche erfüllt höchste Lebensmittelsicherheitsstandards
- Verwendung des Frittierkorbs: Korb vorsichtig in das heiße Fett absenken und das frittierte Gericht nach dem Garen sicher herausheben; Korb vor dem Servieren über dem Topf abtropfen lassen
- Empfohlene Öltemperatur: 175–180 °C für Berliner; ca. 180 °C für Pommes frites
- Öltemperatur mit einem Kochthermometer kontrollieren
- Topf nach Gebrauch mit dem mitgelieferten Deckel abdecken, um das Öl sicher aufzubewahren
- Topf vor dem Reinigen oder Verstauen vollständig abkühlen lassen
- Keine scharfen oder metallischen Küchenutensilien verwenden, die die Emaille beschädigen könnten

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden; diese können die Edelstahloberfläche kratzen.
- Angebranntes: Angebrannte Rückstände zunächst in warmem Spülwasser einweichen, bevor Sie sie entfernen.
- Aufbewahrung: Legen Sie ein Tuch oder eine Schutzschicht zwischen gestapelte Töpfe, um die Oberfläche zu schützen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Topf und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.

- Dampf: Beim Abnehmen eines Deckels vorsichtig sein; heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Scharfe Kanten: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch Rand und Griff auf Grate.
- Standsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochstelle steht und der Griff nicht über eine andere Wärmequelle ragt.
- Trockenbrennen: Den Topf niemals leer erhitzen; dies kann das Material beschädigen und ein Brandrisiko darstellen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Töpfe aus Edelstahl an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Entfernen Sie etwaige nicht metallische Teile (wie Kunststoff- oder Holzgriffe) und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Abfallvorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch die Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf während des Gebrauchs.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: BK Friteuse / Casserole à beignets avec panier Fortalit Émail Noir ø 24 cm / 3 Litres

Titre du produit

BK Friteuse / Casserole à beignets avec panier Fortalit Émail Noir ø 24 cm / 3 Litres

Contenu du produit

- 1x Friteuse (Diamètre 240 mm, Hauteur 190 mm, Longueur totale avec manche 320 mm, Contenance 3000 ml)
- 1x Panier de friture
- 1x Couvercle
- Matériau : Acier émaillé / Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour la friture sur la cuisinière, notamment pour les beignets, les croquettes et les frites
- Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique et induction
- Compatible four : Non
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Sans PFAS : Oui — la surface émaillée répond aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire
- Utilisation du panier : Plonger délicatement le panier dans l'huile chaude et retirer les aliments frits en toute sécurité après cuisson ; laisser égoutter le panier au-dessus de la casserole avant de servir
- Température d'huile recommandée : 175–180 °C pour les beignets ; environ 180 °C pour les frites
- Utiliser un thermomètre de cuisson pour contrôler la température de l'huile
- Couvrir la casserole avec le couvercle fourni pour conserver l'huile en toute sécurité après utilisation
- Laisser refroidir complètement avant de nettoyer ou de ranger
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou métalliques susceptibles d'endommager l'émail

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utilisez un nettoyant inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou les décolorations.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs ; ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Résidus brûlés : Faites tremper les résidus brûlés dans de l'eau chaude savonneuse avant de les retirer.
- Rangement : Placez un chiffon ou une couche protectrice entre les casseroles empilées pour protéger leur surface.

Consignes de sécurité

- **Chaleur** : La casserole et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- **Vapeur** : Soyez prudent lors du retrait d'un couvercle ; la vapeur brûlante peut provoquer des brûlures.
- **Bords tranchants** : Vérifiez le bord de la casserole et la poignée pour détecter d'éventuelles bavures avant la première utilisation.
- **Stabilité** : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque de cuisson et que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre source de chaleur.
- **Ébullition à sec** : Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide ; cela peut endommager le matériau et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les casseroles en acier inoxydable usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (tels que les poignées en plastique ou en bois) et éliminez-les séparément conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- **P103**: Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur lors de l'utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ES Manual de usuario: BK Freidora / Cazuela para buñuelos con cesta Fortalit Esmalte Negro ø 24 cm / 3 Litros

Título del producto

BK Freidora / Cazuela para buñuelos con cesta Fortalit Esmalte Negro ø 24 cm / 3 Litros

Contenido del producto

- 1x Freidora (Diámetro 240 mm, Altura 190 mm, Longitud total con mango 320 mm, Capacidad 3000 ml)
- 1x Cesta para freír
- 1x Tapa
- Material: Acero esmaltado / Acero inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Apta para freír en el fuego, incluyendo buñuelos, croquetas y patatas fritas
- Fuentes de calor: Compatible con gas, eléctrico, halógeno, cerámica e inducción
- Apta para horno: No
- Apta para lavavajillas: Sí
- Sin PFAS: Sí — la superficie esmaltada cumple con los más altos estándares de seguridad alimentaria
- Uso de la cesta: Bajar la cesta con cuidado en el aceite caliente y sacar los alimentos fritos de forma segura tras la cocción; dejar escurrir la cesta sobre la cazuela antes de servir
- Temperatura de aceite recomendada: 175–180 °C para buñuelos; aproximadamente 180 °C para patatas fritas
- Utilizar un termómetro de cocina para controlar la temperatura del aceite
- Cubrir la cazuela con la tapa incluida para almacenar el aceite de forma segura tras el uso
- Dejar enfriar completamente antes de limpiar o guardar
- No utilizar utensilios afilados o metálicos que puedan dañar la superficie esmaltada

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos; pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Restos quemados: Dejar en remojo los restos quemados en agua caliente con jabón antes de retirarlos.
- Almacenamiento: Colocar un paño o una capa protectora entre las ollas apiladas para proteger la superficie.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** La olla y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- **Vapor:** Tenga cuidado al retirar una tapa; el vapor caliente puede causar quemaduras.
- **Bordes afilados:** Compruebe el borde de la olla y el mango en busca de rebabas antes del primer uso.
- **Estabilidad:** Asegúrese de que la olla esté estable sobre el fuego y de que el mango no sobresalga sobre otra fuente de calor.
- **Hervir en seco:** No deje nunca la olla hervir en seco; esto puede dañar el material y suponer un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de metal o al punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como asas de plástico o madera) y deséchelos por separado según la normativa local de residuos.

Advertencias

- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes o vapor durante el uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Produkttitel

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Produktets indhold

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: BK Padella per friggere / Padella per frittelle con cestello Fortalit Smalto Nero ø 24 cm / 3 Litri

Titolo del prodotto

BK Padella per friggere / Padella per frittelle con cestello Fortalit Smalto Nero ø 24 cm / 3 Litri

Contenuto del prodotto

- 1x Padella per friggere (Diametro 240 mm, Altezza 190 mm, Lunghezza totale con manico 320 mm, Capacità 3000 ml)
- 1x Cestello per frittura
- 1x Coperchio
- Materiale: Acciaio smaltato / Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatta per friggere sul fornello, inclusi frittelle, crocchette e patatine fritte
- Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
- Adatta al forno: No
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Senza PFAS: Sì — la superficie smaltata soddisfa i più elevati standard di sicurezza alimentare
- Utilizzo del cestello: Abbassare delicatamente il cestello nell'olio caldo e sollevare il cibo fritto in sicurezza dopo la cottura; lasciare sgocciolare il cestello sopra la padella prima di servire
- Temperatura dell'olio consigliata: 175–180 °C per le frittelle; circa 180 °C per le patatine fritte
- Utilizzare un termometro da cucina per monitorare la temperatura dell'olio
- Coprire la padella con il coperchio in dotazione per conservare l'olio in sicurezza dopo l'uso
- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire o riporre
- Non utilizzare utensili appuntiti o metallici che potrebbero danneggiare la superficie smaltata

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detersivo delicato per piatti. Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detersivi abrasivi; questi possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Residui bruciati: Far ammorbidire i residui bruciati in acqua calda saponata prima di rimuoverli.
- Conservazione: Inserire un panno o uno strato protettivo tra le pentole impilate per proteggere la superficie.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: La pentola e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.

- **Vapore:** Prestare attenzione quando si rimuove un coperchio; il vapore caldo può causare ustioni.
- **Bordi affilati:** Controllare il bordo della pentola e il manico per eventuali bave prima del primo utilizzo.
- **Stabilità:** Assicurarci che la pentola sia stabile sul piano di cottura e che il manico non si estenda sopra un'altra fonte di calore.
- **Surriscaldamento a secco:** Non lasciare mai la pentola senza liquidi sul fuoco; ciò può danneggiare il materiale e costituire un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le pentole in acciaio inossidabile da smaltire presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in plastica o legno) e smaltirli separatamente, conformemente alle normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni per contatto con superfici calde o vapore durante l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: BK Garnek do smażenia / Garnek do pączków z koszem Fortalit Emalia Czarny ø 24 cm / 3 Litry

Tytuł produktu

BK Garnek do smażenia / Garnek do pączków z koszem Fortalit Emalia Czarny ø 24 cm / 3 Litry

Zawartość produktu

- 1x Garnek do smażenia (Średnica 240 mm, Wysokość 190 mm, Całkowita długość z rączką 320 mm, Pojemność 3000 ml)
- 1x Kosz do smażenia
- 1x Pokrywka
- Materiał: Emaliowana stal / Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Przeznaczony do smażenia głębokiego na kuchence, w tym pączków, krokietów i frytek
- Źródła ciepła: Kompatybilny z gazem, elektrycznością, halogenem, ceramiką i indukcją
- Odporność na piekarnik: Nie
- Nadaje się do zmywarki: Tak
- Wolny od PFAS: Tak — powierzchnia emaliowana spełnia najwyższe normy bezpieczeństwa żywności
- Użycie kosza: Ostrożnie opuścić kosz do gorącego oleju i bezpiecznie wyjąć usmażone potrawy po przygotowaniu; przed podaniem odcedzić kosz nad garnkiem
- Zalecana temperatura oleju: 175–180 °C dla pączków; około 180 °C dla frytek
- Używać termometru kuchennego do kontrolowania temperatury oleju
- Po użyciu przykryć garnek dołączoną pokrywką, aby bezpiecznie przechowywać olej
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem odczekać, aż garnek całkowicie ostygnie
- Nie używać ostrych ani metalowych przyborów kuchennych, które mogą uszkodzić powierzchnię emaliowaną

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Plamy: Stosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem w przypadku trudnych plam lub przebarwień.
- Unikać: Nie używać druciaków stalowych ani ściernych środków czyszczących; mogą one zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przypalone resztki: Namoczyć przypalone resztki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń przed ich usunięciem.
- Przechowywanie: Umieszczać ściereczkę lub warstwę ochronną między układanymi w stos garnkami, aby chronić powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ciepło:** Garnek i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub chwytaków.
- **Para:** Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki; gorąca para może powodować oparzenia.
- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź krawędź garnka i uchwyt pod kątem zadziórów.
- **Stabilność:** Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na kuchence, a uchwyt nie wystaje nad inne źródło ciepła.
- **Przegrzanie na sucho:** Nigdy nie podgrzewaj garnka bez zawartości; może to uszkodzić materiał i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub na miejscowe wysypisko/punkt recyklingu.
- Ewentualne elementy niemetalowe (takie jak uchwyty z tworzywa sztucznego lub drewna) należy usunąć osobno, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać instrukcję.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub parą podczas użytkowania.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Tuotteen nimi

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Tuotteen sisältö

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals oliebollen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor oliebollen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Turvallisuusohjeet

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

cs Návod k použití: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Název výrobku

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Obsah výrobku

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of bescherm laag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaillé Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Termék neve

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaillé Zwart ø 24 cm / 3 Liter

A termék tartalma

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- Stabieleit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Título do produto

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Conteúdo do produto

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Bruksanvisning: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Produkttitel

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Produktinnhold

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Titlul produsului

BK Frituurpan / Oliebollenpan met mand Fortalit Emaille Zwart ø 24 cm / 3 Liter

Conținutul produsului

- 1x Frituurpan (Diameter 240 mm, Hoogte 190 mm, Totale lengte met steel 320 mm, Inhoud 3000 ml)
- 1x Frituurmand
- 1x Deksel
- Materiaal: Geëmailleerd staal / Roestvrij staal

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor frituren op het fornuis, zoals olieballen, kroketten, bitterballen en patat
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- PFAS-vrij: Ja — het emaille oppervlak voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid
- Gebruik van de frituurmand: Laat de mand voorzichtig in het hete vet zakken en til het gefrituurde gerecht er na bereiding veilig uit; laat de mand uitlekken boven de pan voor het serveren
- Aanbevolen olietemperatuur: 175–180 °C voor olieballen; circa 180 °C voor patat
- Gebruik een kookthermometer om de olietemperatuur te controleren
- Dek de pan af met het meegeleverde deksel om het vet na gebruik veilig op te slaan
- Laat de pan volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt
- Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het emaille kunnen beschadigen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instrucțiuni de siguranță

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

- **Stabiliteit:** Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- **Droogkoken:** Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

sv Bruksanvisning: BK Frityrgröta / Munkgröta med korg Fortalit Emalj Svart ø 24 cm / 3 Liter

Produkttitel

BK Frityrgröta / Munkgröta med korg Fortalit Emalj Svart ø 24 cm / 3 Liter

Produktinnehåll

- 1x Frityrgröta (Diameter 240 mm, Höjd 190 mm, Total längd med skaft 320 mm, Volym 3000 ml)
- 1x Frityrkorg
- 1x Lock
- Material: Emaljerat stål / Rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för fritering på spisen, inklusive munkar, kroetter och pommes frites
- Värmekällor: Kompatibel med gas, el, halogen, keramik och induktion
- Ugnssäker: Nej
- Diskmaskinssäker: Ja
- PFAS-fri: Ja — den emaljerade ytan uppfyller de högsta normerna för livsmedelssäkerhet
- Användning av korgen: Sänk försiktigt ner korgen i het olja och lyft upp det friterade maten säkert efter tillagning; låt korgen rinna av över grytan innan servering
- Rekommenderad oljetemperatur: 175–180 °C för munkar; cirka 180 °C för pommes frites
- Använd en kökstermometer för att kontrollera oljetemperaturen
- Täck grytan med det medföljande locket för att förvara oljan säkert efter användning
- Låt grytan svalna helt innan rengöring eller förvaring
- Använd inte vassa eller metalliska köksredskap som kan skada den emaljerade ytan

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel; dessa kan repa ytan av rostfritt stål.
- Bränd mat: Blötlägg brända rester i varmt diskvatten innan du försöker ta bort dem.
- Förvaring: Placera en duk eller ett skyddande skikt mellan staplade kastruller för att skydda ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Kastrullen och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Ånga: Var försiktig när du lyfter av ett lock; het ånga kan orsaka brännskador.
- Vassa kanter: Kontrollera kastrullens kant och handtag för grader innan första användning.
- Stabilitet: Se till att kastrullen står stabilt på spisen och att handtaget inte sträcker sig över en annan

värmekälla.

- Kokning torr: Låt aldrig kastrullen koka torr; detta kan skada materialet och innebära brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta kastruller av rostfritt stål till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller trä) och kassera dem separat i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.

Varningar

- **P103:** Läs anvisningarna före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador vid kontakt med heta ytor eller ånga under användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.