



BK Cookware bv

P.O. Box 170 / 2700 AD, Zoetermeer
The Netherlands / www.bk.nl

INSTRUCTIONS FOR THE SAFE USE OF FORTALIT DEEP FRYER

1. Please read these instructions carefully.
2. Remove the packaging and any labels before using and wash the pan in hot water with a mild detergent, then rinse and dry.

3. The deep fryer can be filled with a maximum of 3 litres of oil or deep-frying fat!



4. Please take care when submersing the basket (including ingredients) into the deep fryer oil. Splattering may occur.
5. During the frying process do not leave the deep fryer unattended. **Caution: do not allow children near the deep fryer during use!**
6. The parts: pan, lid and basket, can become hot. Therefore, make sure that you do not touch the pan with bare hands during the frying process or when moving it. Always use oven mits or pan holders!

7. In order to drain the fried products, place the basket supports on the black grips of the deep fryer.



8. Never attempt to move the deep fryer after use when it is still hot. Leave the pan to rest on the heat source until it has cooled down.
9. Do not use sharp or pointed utensils in the pan to avoid scratching and damage, as this may result in sticking and discolouration.
10. Never cool down hot enamel pans immediately, but instead allow them to release any heat gradually. This will avoid damage to the enamel.
11. Never place the pan in an oven or microwave!
12. All parts are dishwasher safe.

CONSEILS POUR UTILISER LA FRITEUSE FORTALIT EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement ces instructions.
2. Avant l'utilisation, ôtez le matériel d'emballage ainsi que d'éventuelles étiquettes, puis lavez la friteuse dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. Rincez la friteuse puis séchez-la.

3. La friteuse peut recevoir 3 litres d'huile ou de graisse maximum !



4. Soyez prudent lorsque vous posez le panier (avec les ingrédients) dans la friteuse contenant de l'huile brûlante. L'huile peut gicler.
5. Pendant la friture, restez à côté de la friteuse pour surveiller. **Attention : ne pas laisser des enfants s'approcher de la friteuse pendant son utilisation !**
6. Les éléments : récipient, couvercle, panier, peuvent devenir brûlants. Ne pas toucher la friteuse à mains nues pendant son utilisation ou lors de son déplacement. Toujours utiliser des gants ou des maniques !

7. Pour égoutter les produits frits, poser les supports du panier sur les poignées noires de la friteuse.



8. Ne jamais déplacer une friteuse brûlante après utilisation. La laisser sur la source de chaleur jusqu'à son refroidissement.
9. Ne jamais rayer la friteuse avec des objets pointus ou acérés afin d'éviter des dommages pouvant faire attacher les aliments et causer des décolorations.
10. Ne jamais refroidir soudainement les casseroles émaillées, les refroidir progressivement. Ceci afin d'éviter d'endommager l'émail.
11. Ne jamais passer la friteuse au four ou dans un micro-ondes !
12. Tous les éléments passent au lave-vaisselle.

BK FORTALIT FRITUURPAN DEEP FRYER FRITEUSE FRITTIERTOPF 使用FORTALIT油炸



AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK FORTALIT FRITUURPAN

1. Lees deze instructie geheel goed door.
2. Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele etiketten voor gebruik en was de pan af in heet water met mild afwasmiddel, spoel vervolgens af en droog de pan.

3. De frituurpan mag met maximaal 3 liter olie of frituurvet gevuld worden!



4. Wees voorzichtig bij het plaatsen van het mandje (incl ingrediënten) in de frituurpan met hete olie. Dit kan spatten.

5. Blijf tijdens het frituren bij de frituurpan om het frituren in de gaten te houden. Let op: laat geen kinderen in de buurt van de frituurpan tijdens het gebruik!

6. De onderdelen: pan, deksel en mandje, kunnen heet worden. Let daarom op dat u de pan niet met blote handen aanraakt tijdens het frituren of bij het verplaatsen van de pan. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen!

7. Om de gefrituurde producten uit te laten lekken, plaatst u de steunen van het mandje op de zwarte grepen van de frituurpan.



8. Verplaats een hete frituurpan niet na gebruik. Laat deze op de uitgeschakelde warmtebron staan totdat de pan is afgekoeld.
9. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen in de pan om beschadigingen te voorkomen die aanbranden en verkleuring kunnen veroorzaken.
10. Hete emaille pannen nooit plotseling laten afkoelen, maar zo geleidelijk mogelijk. Dit om beschadigingen aan het emaille te voorkomen.
11. Plaats de frituurpan niet in een oven of magnetron!
12. Alle onderdelen mogen in de vaatwasser.

ANWEISUNGEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH DES FORTALIT FRITTIERTOPFES

1. Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig und vollständig durch.
2. Entfernen Sie die Verpackung und eventuelle Aufkleber und spülen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ab. Trocknen Sie anschließend den Topf gründlich ab.

3. Der Frittieretopf hat ein Fassungsvermögen von maximal 3 Liter Öl oder Frittierfett!



4. Frittierkorb (mit Frittiergut) vorsichtig in das heiße Öl absenken. Vorsicht, es kann spritzen.

5. Der Frittieretopf darf während des Frittiervorganges nie unbeaufsichtigt gelassen werden. Achtung: Halten Sie Kinder beim Frittieren fern vom Topf!
6. Die Einzelteile wie Topf, Deckel und Korb können heiß werden. Bitte achten Sie deshalb darauf, dass Sie den Topf beim Frittieren oder beim Umstellen nie mit bloßen Händen anfassen. Immer Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden!

7. Zum Abtropfen der frittierten Speisen kan der Korb mit den Stehgriffen in den schwarzen Griffen des Frittieretopfes abgestellt werden.



8. Den heißen Frittieretopf nach Gebrauch nicht umstellen. Lassen Sie den Topf auf dem Herd stehen bis er abgekühlt ist.
9. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände im Topf, um Beschädigungen zu vermeiden, die ein Anbrennen oder Verfärben verursachen können.
10. Heiße Töpfe aus Emaille nicht kalt abschrecken, sondern möglichst langsam abkühlen lassen. Dadurch vermeiden Sie Beschädigungen im Emaille.
11. Stellen Sie den Frittieretopf nicht in den Backofen oder in den Mikrowellenherd.
12. Alle Teile des Topfes können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

使用FORTALIT油炸锅安全说明

1. 请仔细阅读本说明。
2. 在使用前去除包装材料，如有标签也需去除。用温水加柔和的清洁剂清洗锅并用水冲洗，之后将它抹干。
3. 只可以将最多3升的油或油炸用的脂肪油放入锅里！



4. 将炸篮（包括里面的食物）放入锅里滚烫的油时务必小心。可能有油溅出。
5. 在开始油炸后应留意锅里的情况。注意：进行油炸时儿童需远离油炸锅。
6. 部件：锅身、锅盖和炸篮可能会变热。在进行油炸或要移动油炸锅时不要用手直接接触锅身。必须用隔热手套或隔热布！

7. 将炸好的食物滤油时，将炸篮的支撑脚架顶在油炸锅黑色的手柄上。

8. 在油炸完成后不要移动油炸锅。让它在炉头上渐渐冷却。
9. 不要用尖的器具或利器刮锅内的残留物，以免损坏锅或导致其变色。
10. 热的搪瓷锅不要让它迅速冷却下来，而是让它渐渐散热。这可以避免对搪瓷造成损坏。
11. 请勿将油炸锅放入烤炉或微波炉里！
12. 所有部件可以在洗碗机里清洗。



贝嘉 客户服务
上海市长宁区中山西路933号虹桥银城605室、606室
电话: 021-51113519
传真: 021-51113520
有任何需求，请登录www.bkcookwarechina.cn

GARANTIEBEWIJS | WARRANTY | GARANTIE | GARANTIE

BK 1208.424

Name of the buyer : _____ M/F

Street : _____

Zip code : _____ City : _____

Date : _____ Age : _____

E-mail address : _____

Signature buyer : _____

The above-mentioned warranty period applies to this article. The warranty period becomes effective from the date of purchase. We ask you kindly to fill in this warranty card and send it to :

Rotterdamseweg 196, 2628 AR Delft, 2718 RK Zoetermeer, the Netherlands

Attach your copy of the receipt here!

I agree to cooperate in any market research carried out by BK.



* You will not receive acknowledgement of receipt and your personal details will not be passed on to third parties.